



bu sayıda

K.F.C. GIDA NİSAN AYINDA NOPEX VE FHA FOOD & BEVERAGE 2024 FUARLARINA KATILACAK • ÖZGÜR CANSIZ VE ZÜLFİKAR POLAT, ENDÜSTRİNİN GELECEĞİ: ROBOTİK VE OTOMASYON ÇÖZÜMLERİ SEMPOZYUMU VE SERGİSİ'NE KATILDI • K.F.C. GIDA FARMOLOG AİLESİNE KATILDI • K.F.C. GIDA AKADEMİ MÜDÜR VE UZMAN YETENEK HAVUZU EĞİTİMLERİ BAŞLADI • K.F.C. GIDA, ONUR TUĞMAN REHBERLİĞİNDE YENİLİKÇİ EĞİTİM İLE PAZARLAMA VE SATIŞ DEPARTMANINI GÜÇLENDİRDİ • K.F.C. GIDA, AROMSA GIDA'YI ZİYARET ETTİ • İNOVASYON KOMİTESİ'NİN YENİ ÜYELERİ: MAHİR ÖZUĞUR, GÜNEY ATALAY, HİLAL ALTUNKAYNAK, ÖZNUR ÖKSÜZ VE GİZEM KULECİ • 2023 YILI İNOVASYON KOMİTE ÖDÜLLERİ VERİLDİ • K.F.C. GIDA İÇİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİKTE YENİ BİR ADIM: GREENTİM'E KAYDOLDUK! • ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN MART AYI FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU • UYKU VE SAĞLIK: HAYATIMIZI DÖNÜŞTÜREN GÜÇ • HİDROPONİK TARIM • DOĞUKAN YAYCI İLE SÖYLEŞİ • PLOGGING: ÇEVRE DOSTU EGZERSİZ HAREKETİ • YEŞİL TEKNOLOJİ: GELECEĞE DAHA TEMİZ BİR GEÇİŞ • ORGANİK KURU MEYVE ÇEŞİTLERİ İLE KOMPOSTO • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?



Hasat Zamanı dergimizin **Nisan** sayısı yayında!

Baharın müjdecisi Nisan'a merhaba! Hasat Zamanı dergisi olarak , doğanın uyanışını ve yenilenme enerjisini yansıtan Nisan sayımızla karşınızdayız. Tarımdan sanata, sağlıktan teknolojiye uzanan bir yolculuğa hazır mısınız? Öyleyse, Nisan sayımızı keşfetmeye başlayalım!

Keyifli okumalar!

İçindekiler

	KURUM HABERİ K.F.C. GIDA NİSAN AYINDA NOPEX VE FHA FOOD & BEVERAGE 2024 FUARLARINA KATILACAK 3 ÖZGÜR CANSIZ VE ZÜLFİKAR POLAT, ENDÜSTRİNİN GELECEĞİ: ROBOTİK VE OTOMASYON ÇÖZÜMLERİ SEMPOZYUMU VE SERGİSİ'NE KATILDI
	K.F.C. GIDA FARMOLOG AİLESİNE KATILDI 4 K.F.C. GIDA AKADEMİ MÜDÜR VE UZMAN YETENEK HAVUZU EĞİTİMLERİ BAŞLADI
	K.F.C. GIDA, ONUR TUĞMAN REHBERLİĞİNDE YENİLİKÇİ EĞİTİM İLE PAZARLAMA VE SATIŞ DEPARTMANINI GÜÇLENDİRDİ 5 K.F.C. GIDA, AROMSA GIDA'YI ZİYARET ETTİ
	İNOVASYON KÖŞESİ İNOVASYON KOMİTESİ'NİN YENİ ÜYELERİ: MAHİR ÖZUĞUR, GÜNEY ATALAY, HİHAL ALTUNKAYNAK, ÖZNUR ÖKSÜZ VE GİZEM KULECİ 6 2023 YILI İNOVASYON KOMİTE ÖDÜLLERİ VERİLDİ
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ K.F.C. GIDA İÇİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİKTE YENİ BİR ADIM: GREENTİM'E KAYDOLDUK! 7 ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN MART AYI FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU
	SAĞLIK UYKU VE SAĞLIK: HAYATIMIZI DÖNÜŞTÜREN GÜÇ 8
	TOPRAK HİDROPONİK TARIM 9
	BİRİM RÖPORTAJI DOĞUKAN YAYCI İLE SÖYLEŞİ 10
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PLOGGING: ÇEVRE DOSTU EGZERSİZ HAREKETİ 11
	BİLİM & TEKNOLOJİ YEŞİL TEKNOLOJİ: GELECEĞE DAHA TEMİZ BİR GEÇİŞ 12
	LEZZETLİ TARİFLER ORGANİK KURU MEYVE ÇEŞİTLERİ İLE KOMPOSTO 13
	REHBER İZMİR'DE BU AY NELER VAR? 14

K.F.C. GIDA NİSAN AYINDA NOPEX VE FHA FOOD & BEVERAGE 2024 FUARLARINA KATILACAK

K.F.C. Gıda olarak, 14 - 15 Nisan tarihleri arasında İngiltere'nin Londra şehrinde düzenlenen NOPEX Fuarı'na ve 23 - 26 Nisan tarihleri arasında Singapur'da düzenlenen FHA FOOD & BEVERAGE 2024 Fuarı'na katılıyoruz. Bireysel ve milli katılımlarımızla, bu önemli fuarlarda yer alarak uluslararası bağlantılar kurma ve iş birlikleri oluşturma fırsatını değerlendireceğiz. Ayrıca bu fuarlara katılım, K.F.C. Gıda'nın küresel etkisini artırma ve uluslararası alanda lider konumunu güçlendirme yolunda önemli bir adımı temsil ediyor.



ÖZGÜR CANSIZ VE ZÜLFİKAR POLAT, ENDÜSTRİNİN GELECEĞİ: ROBOTİK VE OTOMASYON ÇÖZÜMLERİ SEMPOZYUMU VE SERGİSİ'NE KATILDI



Geleceğin endüstriyel peyzajını şekillendiren inovasyonlar ve teknolojik gelişmeler, 6 - 7 Mart tarihlerinde Manisa Anemon Otel'de düzenlenen Robotik ve Otomasyon Çözümleri Sempozyumu ve Sergisi'nde mercek altına alındı. K.F.C. Gıda Teknik Birim departmanından Özgür Cansız ve Zülfikar Polat'ın katılımlarıyla düzenlenen etkinlik, endüstrideki son gelişmelerin ve yenilikçi çözümlerin tartışıldığı bir platform sundu.

Sempozyum ve sergi, endüstriyel robotik ve otomasyon teknolojilerinin sunduğu fırsatları, mevcut ve potansiyel uygulama alanlarını, gelecek trendlerini ve sektördeki en son yenilikleri ele aldı. Robotik ve otomasyonun endüstriyel süreçlere sağladığı verimlilik artışı, kalite iyileştirmesi ve maliyet tasarrufu gibi avantajlar, katılımcıların ilgisini çeken konular arasındaydı. Ayrıca, endüstride dijital dönüşümün önemi ve bu dönüşümün nasıl başarıyla gerçekleştirilebileceği konuları da detaylı olarak ele alındı.

K.F.C. GIDA FARMOLOG AİLESİNE KATILDI

K.F.C. Gıda olarak, üretimden dağıtıma kadar olan her aşamada çevreye duyarlı uygulamaları destekliyor ve bu doğrultuda ilerlemeye devam ediyoruz. Sunduğumuz dijital çözümlerle kaynakların verimli kullanılmasını sağlayarak, tarımın çevreye olan olumsuz etkilerini azaltmayı hedefliyoruz. Bu misyon doğrultusunda, Farmolog ailesine katılarak sürdürülebilir tarımın önemli bir parçası olmaktan gurur duyuyoruz.

Farmolog, tarımsal tedarik zincirinde izlenebilirlik ve şeffaflığı sağlayarak iklim finansmanını desteklemeyi amaçlayan bir platformdur. Bu platform sayesinde, tarım ürünlerinin üretimden tüketicilere ulaşana kadar olan süreçlerin her adımı takip edilebilir hale gelir. Bu da, çiftçilerin daha adil bir şekilde kazanç elde etmelerine, kaynakların daha etkin kullanılmasına ve çevreye daha az zarar veren bir tarım sisteminin oluşturulmasına yardımcı olur.



Tarım sektöründe çevreye duyarlı ve sosyal sorumluluk sahibi bir yaklaşımı desteklemek için çalışmalarımızı sürdüreceğiz. Gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmak için, sürdürülebilir tarımın önemini vurgulamaya ve çözümler sunmaya devam edeceğiz.

4

K.F.C. GIDA AKADEMİ MÜDÜR VE UZMAN YETENEK HAVUZU EĞİTİMLERİ BAŞLADI

K.F.C. Gıda Akademi bünyesinde, işletmemizin ihtiyaçları doğrultusunda doğru zamanda, doğru iş pozisyonunda ve doğru uygulamaları yapan çalışanların geliştirilmesi ve yetiştirilmesi sürecini sağlayan Müdür ve Uzman grubu Yetenek Havuzu Eğitimleri başladı. Kısa ve uzun vadedeki iş hedeflerimize ulaşma amacı taşıyan yetenek havuzu eğitimlerini başarı ile tamamlayan katılımcılar bir üst pozisyon için "Yıldız Aday" kategorisinde atanmaya hazır olacaklar. Bu sayede, hem kariyerlerinde bir üst seviyeye yükselebilecekler hem de işletmenin stratejik hedeflerine daha etkin bir şekilde katkıda bulunabilecekler.

Ayrıca bu eğitim programı, sadece bilgi ve becerilerin geliştirilmesi ile sınırlı kalmayacak; aynı zamanda liderlik ve takım çalışması gibi önemli yetkinliklerin de kazandırılmasını hedefliyor. Katılımcılar, interaktif oturumlar, simülasyonlar ve vaka analizleri gibi etkileşimli yöntemlerle eğitilecekler ve gerçek iş ortamında karşılaşılabilecekleri zorluklarla başa çıkmayı öğrenecekler.





K.F.C. GIDA, ONUR TUĞMAN REHBERLİĞİNDE YENİLİKÇİ EĞİTİM İLE PAZARLAMA VE SATIŞ DEPARTMANINI GÜÇLENDİRDİ

K.F.C. Gıda, marka iletişimi, değer odaklı satış ve marka pazarlama konularında uzmanlaşmak için başarılı bir eğitimi tamamladı. Eğitim, sektördeki önde gelen isimlerden biri olan Onur Tuğman'ın rehberliğinde gerçekleşti.

Nörobilim temelli marka stratejileri, pazarlama ve satış yönetimi üzerine odaklanan bu yoğun eğitim, departman çalışanlarına değerli bilgiler ve pratik beceriler kazandırdı. İki günlük süreç boyunca, katılımcılar güncel pazar trendlerini analiz etme fırsatı buldu ve bunları iş stratejilerine nasıl entegre edeceklerini öğrendi.

Onur Tuğman'ın rehberliğindeki eğitim, katılımcılara sektördeki güncel gelişmeleri ve en iyi uygulamaları öğrenme fırsatı sundu.

Marka iletişimi ve değer odaklı satışın yanı sıra, marka pazarlama stratejileri de detaylı olarak ele alındı. Bu sayede, K.F.C. Gıda'nın pazarlama ve satış departmanı, rekabetçi bir avantaj elde etme ve daha etkili bir şekilde müşteri odaklı stratejiler geliştirme konusunda donanımlı hale geldi.

Pazarlama ve Satış departmanları, bu eğitimle birlikte, marka bilinirliğini artırma, müşteri sadakatini güçlendirme ve satış performansını optimize etme konularında daha da güçlü bir konuma gelmeyi hedefliyor. Bu eğitim, şirketin rekabetçi pazar ortamında öne çıkmasına ve müşteri memnuniyetini artırmasına yardımcı olacak önemli bir adım olarak değerlendiriliyor.



K.F.C. GIDA, AROMSA GIDA'YI ZİYARET ETTİ

K.F.C. Gıda'nın Ar-Ge, Üretim ve Kalite Ekipleri, Aromsa Gıda'ya teknik bir gezi düzenledi. Bu ziyaret, her iki kuruluşun bilgi ve deneyimlerini paylaşmasını ve gelecekteki iş birliklerinin temellerini atmalarını sağladı.

K.F.C. Gıda Ekibi, Aromsa Gıda'nın yenilikçi aroma ve lezzet çözümleri üzerine AR-GE süreçlerini inceledi ve ziyaret sırasında 'Duyusal Analiz Eğitimi' ne katılım sağladı.

Bu teknik gezi ile iki kurumun bir araya gelmesi, endüstriye yenilik getirecek ve tüketicilere daha iyi lezzet deneyimleri sunacak yeni fırsatları beraberinde getirecektir.



İNOVASYON KOMİTESİ'NİN YENİ ÜYELERİ: MAHİR ÖZUĞUR, GÜNEY ATALAY, HİLAL ALTUNKAYNAK, ÖZNUR ÖKSÜZ VE GİZEM KULECİ

K.F.C. Gıda Mali İşler departmanında Finans Müdürü olarak görevli Mahir Özüğür ve Satış departmanında Satış Direktörü olarak görevli Güney Atalay, Yardımcı Malzeme Satın Alma departmanında Yardımcı Malzeme Satın Alma Asistanı olarak görevli Hilal Altunkaynak, Teşvik departmanımızdan Teşvik

Uzmanı olarak görevli Öznur Öksüz ve Planlama departmanında Planlama Müdürü olarak görevli Gizem Kuleci İnovasyon Komitemize katıldılar. Yeni dönem çalışmalarında görev alacak olan arkadaşlarımıza aramıza hoş geldin diyoruz!



2023 YILI İNOVASYON KOMİTE ÖDÜLLERİ VERİLDİ

K.F.C. Gıda İnovasyon Komitemiz tarafından K.F.C. Gıda'da 2023 yılında iletilen fikirlerin istatistikleri hazırlandı. İstatistiklere göre; "Yılın İnovatif Müdürü", "Yılın İnovatif Departmanı" ve "Yılın Fikir Şampiyonu" ödülleri verildi. Yılın İnovatif Müdürü ödülünü kazanan Planlama departmanından Planlama Müdürü Gizem Kuleci, Yılın İnovatif Departmanı ödülünü kazanan Planlama departmanı ekip üyeleri ve Yılın Fikir Şampiyonu ödülünü kazanan ise İncir İşletmesinden Proses Kontrol Sorumlusu Özge Uygun oldu. Kendilerine sürecimize katkı sağladıkları için teşekkür eder, başarılarının devamını dileriz.



K.F.C. GIDA İÇİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİKTE YENİ BİR ADIM: GREENTİM'E KAYDOLDUK!

Sürdürülebilirlik komitemiz, sürdürülebilirlik çabalarını desteklemek amacıyla TİM'in (Türkiye İhracatçılar Meclisi) geliştirdiği GREENTİM uygulamasına kaydoldu. Artık şirket hesabımız üzerinden sisteme giriş yaparak doğrudan ve dolaylı kurumsal emisyonlarımızı aylık olarak 5 farklı kapsamda ölçüp izleyebileceğiz. Ayrıca, uygulama içinde Karbon Ayak İzi ve Döngüsel Ekonomi, Küresel İklim Değişikliği ve Uluslararası Çevre Politikaları gibi konularda çevrimiçi eğitimler ve kaynaklar da bulunmaktadır. Bu adımımızla sürdürülebilirlik alanında daha bilinçli ve etkin bir rol oynamayı hedefliyoruz.



ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN MART AYI FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU

Atık yağ toplama projemizde, Mart ayında Merkez İşletmemizden toplam 21 kg atık yağ toplandı. Böylece çalışanlarımız 21 bin tona yakın suyun kirlenmesini önleyerek Habitat aracılığı ile biyogaz üretimine katkı sağlamış oldu. Tüm çalışanlarımızı; yağ atıklarını lavabo veya çöpe dökmeden biriktirerek bu çevreci akıma katılmaya davet ediyoruz.

Kazananlar;

Merkez İşletme

1. Nejla Zümbül

2. Mediha Umav





UYKU VE SAĞLIK: HAYATIMIZI DÖNÜŞTÜREN GÜÇ



8 Uyku, sağlıklı bir yaşamın temel taşlarından biridir ancak genellikle göz ardı edilen bir unsurdur. Günümüzün hızlı tempolu dünyasında, iş stresi, teknoloji kullanımı ve diğer faktörler uyku düzenimizi etkileyebilir. Ancak, düzenli ve kaliteli uyku alışkanlıkları sağlık açısından hayati öneme sahiptir.

Yeterli ve kaliteli uyku, vücudun kendini yenilemesi ve onarımı için gereklidir. Uykusuzluk ise obezite, diyabet, kalp hastalıkları gibi ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir. Ayrıca, düzensiz uyku alışkanlıkları, bağışıklık sisteminin zayıflamasına ve enfeksiyonlara karşı direncin azalmasına neden olabilir.

Peki sürekli bahsettiğimiz bu kaliteli uyku kavramını hayata geçirmek için biz ne gibi önlemler almalıyız ?

Uyandıığınızda İlk İşiniz Gün Işığı Almak Olsun

Güneş ışığı, melatonin adı verilen uyku düzenleyici hormonu engelleyerek erken uyanmamıza yardımcı olan unsurlardan biri. Odanızın güneş alması da bu noktada erken uyanmanız için önem taşıyor. Sabahları güneş ışığı almak, vücudumuza "Uyan" demek için harika bir yol. Odanızda güneş alan bir pencere yoksa veya perdeler ışık almanıza engel oluyorsa güneş ışığını taklit eden bir lamba almak ve alarminiz çaldığı anda onu açmanız yataktan çıkmanızı sağlayabilir.

Sirkadyen Ritminize Kulak Verin

Vücudumuzun doğal saati olan sirkadyen ritmin uyku ihtiyacımız birlikte hareket etmesi bütünsel sağlığımız için öneme sahip. Geceleri geç saatlerde telefon veya bilgisayar ışığına maruz

kalmak vücudunuzun sirkadyen ritmini bozuyor. Teknolojik aletlerden gelen mavi ışığa maruz kalmamızla vücudumuz hala gündüz olduğunu sanıyor ve melatonin üretimi azalıyor. Bu yüzden uyku saatinden birkaç saat önce bu yapay ışıkları -özellikle mavi ışığı- ortadan kaldırmak vücudumuzun karanlığı tanıyarak uyku hormonu üretmesine olanak sağlıyor ve sirkadyen ritmimizin bozulmasını engelliyor. Uyku kalitesi arttıkça sabahları erken uyanmamız da kolay bir hal alıyor.

Kafein Kullanımınızı Ayarlayın

Kafein, hem erken uyumamız hem de uyandıığımızda enerji kazanmamız için kurtarıcı bir etken. Dikkat etmemiz gereken nokta ise kafeini kullanım düzenimiz. Sabahları enerji toplamamız zor oluyor ve bir türlü günün hızına ayak uyduramıyorsak uyandıığımızda içeceğimiz bir bardak kahve bizlere yardım eli uzatıyor. Araştırmalara göre kahve tüketmek, uyandıığımızda üzerimizde oluşan durağanlığı ortadan kaldırıyor.

Saymış olduğumuz bu temel önlemlere ilave olarak uyku öncesi rahatlatma teknikleri, düzenli egzersiz, sağlıklı beslenme alışkanlıkları ve elektronik cihazlardan uzak durma gibi yöntemlerle de uykuyu bedenimizi destekleyen bir güç haline getirebiliriz.

Bu küçük ama etkili değişiklikler, günlük yaşamımızda uygulayabileceğimiz basit adımlarla başlayabilir ve zamanla uyku kalitemizi artırarak beden sağlığımızın güçlenmesine katkı sağlayabilir.



HİDROPONİK TARIM

Hidroponik tarımı en yalın hali ile , geleneksel toprak tabanlı tarım yöntemlerinden farklı olarak, bitkilerin topraksız ortamlarda yetiştirilmesini sağlayan bir tarım tekniği olarak tanımlayabiliriz. Bu yöntemde bitkiler, besin maddelerini doğrudan su içinde çözülmüş halde alırlar.

Türkiye'de hidroponik tarım yöntemi genellikle yapraklı sebzeler, yeşillikler ve bazı otlar gibi hızlı büyüyen bitkiler için kullanılmaktadır.

Marul, diğer yeşillikler, feslegen, kekik, nane gibi aromatik otlar hidroponik ortamda yetiştirilebilir ürünler arasındadır. Özellikle çilek yetiştiriciliği alanında ülkemizde Hidroponik tarım sistemleri kullanılmaktadır.

Peki bildiğimiz klasik yöntemde topraklı tarım ile Hidroponik tarım arasındaki temel farklar nelerdir:

1-Ortam:

Topraklı Tarım: Bitkiler toprak içinde yetiştirilir.

Hidroponik Tarım: Bitkiler topraksız ortamlarda, genellikle su içinde veya farklı bir ortamda yetiştirilir.

2-Besin Alımı:

Topraklı Tarım: Bitkiler, topraktaki besin maddelerini kökleri aracılığıyla alır.

Hidroponik Tarım: Bitkiler, su veya özel bir ortam içinde çözülmüş haldeki besin maddelerini kökleriyle doğrudan alır.

3-Su ve Besin Kullanımı:

Topraklı Tarım: Toprak, su ve besin maddelerini tutar, bu nedenle su ve besinler daha yavaş kullanılır.

Hidroponik Tarım: Su ve besin maddeleri doğrudan bitkilere verildiği için daha verimli kullanılır.

4-Hastalık ve Zararlılar:

Topraklı Tarım: Bazı hastalıklar ve zararlılar toprakta yaşar ve bitkilere zarar verebilir.

Hidroponik Tarım: Topraksız ortam, bazı hastalıkların ve zararlıların yayılmasını engelleyebilir.

5-Verimlilik ve Hız:

Hidroponik Tarım genellikle daha hızlı büyüme ve daha yüksek verimlilik sağlar çünkü bitkiler doğrudan beslenirler.

Aradaki farklardan da yola çıkarak Hidroponik tarım uygulamalarının en önemli avantajlarından birinin suyun ve besin maddelerinin çok daha verimli kullanılmasının sağlanması olduğunu söyleyebiliriz.

Topraksız ortamda bitkilerin köklere direkt olarak su ve besin maddeleri verilir. Bu durum, su tasarrufu sağlar ve bitkilerin ihtiyaç duyduğu besin maddelerinin doğru oranda ve zamanında almasını sağlar.

Ayrıca, hidroponik tarımın dikey tarım gibi yöntemlerle birarada kullanılmasıyla, daha az alan içerisinde daha fazla bitki yetiştirilebilir, bu da tarımsal verimliliği artırabilir. Bu avantajlar özellikle su kıtlığı yaşanan bölgelerde veya sınırlı tarım alanlarına sahip olan yerlerde önemli bir çözüm sunar.





DOĞUKAN YAYCI İLE SÖYLEŞİ

Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedermisiniz?

Ege Üniversitesi İnsan Kaynakları Yönetimi ve Yönetim Geliştirme bölümünden 2024 yılında Yüksek Lisans derecesi ile mezun oldum. Lisans eğitimimi ise Celal Bayar Üniversitesi'nde 2020 yılında tamamladım.

Akademik kariyerime ek olarak, 2017 ile 2020 yılları arasında öğrencilik dönemimde K.F.C. Gıda'da dönemsel olarak çalışma fırsatı buldum. Bu deneyimlerim, hem iş dünyasına erken bir adım atma fırsatı sağladı hem de teorik bilgilerimi pratikte uygulama imkanı sundu. 2020 yılından bu yana ise K.F.C. Gıda' da tam zamanlı olarak çalışmaktayım.

Birimime ve kurumuma katkı sağlamak adına tez çalışmam, Yetenek Yönetimi Uygulamalarının Çalışan Performansı Üzerine etkisiydi. Bu çalışma yetenek yönetiminin iş performansı ve verimliliği üzerindeki etkisini analiz etmeyi amaçlamıştır.

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

K.F.C. Gıda'da İşe Alım ve Organizasyonel Gelişim Uzmanı olarak görev alıyorum. Bu pozisyonda; İşe Alım Süreçleri, Çalışan Gelişimi, Performans Yönetimi, Yetenek Yönetimi ve Eğitim Süreçlerinin Gelişimi gibi konularda çalışmalar yürütüyorum. Aynı zamanda K.F.C. Gıda Akademisi İç Eğitimciyim.

İşe Alım ve Organizasyonel Gelişim birimi olarak, birimin dijitalleşmesini sağlamak, yeni yetenekleri kuruma çekmek, var olan yeteneklerin gelişmesini sağlamak için stratejik planlar geliştiriyoruz. Birim adından da anlaşılacağı gibi "Sürekli Gelişim" bizim vazgeçilmezimizdir.

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

K.F.C. Gıda benim için sadece bir iş yeri değil, aynı zamanda bir ev gibidir. 7 yıldır bu ailenin bir üyesiyim. Ben aslında burada büyüdüm denebilir. Burada çalışmak, kendimi sürekli geliştirme ve yeni beceriler kazanma fırsatı bulduğum bir ortam sağlıyor.

Gelecekte, K.F.C. Gıda'nın daha da büyüüp gelişeceğine ve sektördeki etkisinin artacağına kurum vizyonumuzda olduğu gibi Geleceğin Atıştırmalık Alışkanlıklarını Değiştireceğine inanıyorum. Kendimi burada daha da ilerlemiş bir pozisyonda ve daha büyük



sorumluluklarla görmeyi umuyorum. K.F.C. Gıda'nın bir parçası olarak, organizasyonun başarılarına katkıda bulunmaya devam etmek ve Organizasyonel Gelişim alanında ilerlemek için heyecan duyuyorum.

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

İş dışında keyif aldığım hobiler arasında konsol oyunları, Galatasaray maçlarını izlemek ve teknoloji haberlerini takip etmek yer alıyor. İlaveten Yapay Zeka ile hayatıma katabileceğim tüm uygulamaları hemen hayata geçirip uygulamak gibi bir özelliğim var. Çevrem beni sıcakkanlı ve inatçı, tuttuğunu koparan biri olarak tanımlar.



PLOGGING: ÇEVRE DOSTU EGZERSİZ HAREKETİ



Günümüzde, çevre kirliliği ve atık sorunları dünya genelinde ciddi bir endişe kaynağı haline gelmiştir. Bu sorunlarla mücadele etmek için çeşitli çözümler aranmaktadır. Tam da bu noktada, "plogging" adı verilen çevre dostu bir egzersiz hareketi ön plana çıkmaktadır. Peki, plogging nedir ve nasıl yapılır?

Plogging Nedir?

Plogging, "çöp toplamak" anlamına gelen İsveççe "plocka upp" ve koşmak anlamına gelen İngilizce "jogging" kelimelerinin birleşiminden türetilmiş bir terimdir. Temel olarak, plogging spor yaparken çevreyi temizlemek anlamına gelir. Bu egzersiz şekli, koşu veya yürüyüş yaparken yanınızda bir çanta veya eldiven gibi ekipmanlarla çöp toplamayı içerir. Plogger'lar, spordan zevk alırken aynı zamanda çevrelerine de katkıda bulunurlar.

Plogging'in Avantajları ve Toplumsal Etkisi

Plogging, birçok avantajı bir arada sunar. İlk olarak, çevre kirliliğine karşı etkili bir mücadele yöntemidir. Plogger'lar, parklar, plajlar, ormanlar ve şehir sokakları gibi farklı alanlarda çöp toplayarak çevreyi temizlerler. Bu sayede, atıkların doğaya zarar vermesi engellenir ve doğal yaşam alanları korunur. Ayrıca, plogging yapmak, düzenli egzersiz yapmanın yanı sıra fiziksel ve zihinsel sağlığa da faydalıdır. Koşu veya yürüyüş esnasında çöp toplamak, kasları çalıştırır ve kalp sağlığını destekler.

Plogging, bireylerin çevre bilincini artırarak toplumsal bir hareket haline gelmiştir. Topluluklar, okullar, spor kulüpleri ve çeşitli

kuruluşlar tarafından düzenlenen plogging etkinlikleri, insanları çevre konusunda bilinçlendirir ve bir araya getirir. Bu hareket, insanların çevreleriyle daha aktif bir şekilde ilgilenmelerini teşvik eder ve toplumsal bir duyarlılık oluşturur.

Plogging yapmaya nasıl başlayabilirsiniz?

Plogging yapmak oldukça kolaydır ve ihtiyacınız olan bazı basit adımlar bulunmaktadır.

Bilinçlenin: İlk adım olarak çevre kirliliği konusunda farkındalık kazanın. Çevrenin temizliğine katkı sağlamanın önemini anlayarak plogging yapmaya motive olun.

Gerekli Malzemeleri Hazırlayın: Plogging yapmak için ihtiyacınız olan temel malzemeler şunlardır:

- Çöp torbası veya atık toplama torbası
- Eldiven (isteğe bağlı, ancak çöpleri toplarken hijyen açısından önerilir)
- Bel veya kol bandıyla bağlanabilen küçük bir torba veya cebinizde taşıyabileceğiniz bir taşıma çantası (çöp topladığınızda ellerinizin serbest kalsın)

Güvenliği Unutmayın: Plogging yaparken daima güvenliği ön planda tutun. Güneş gözlüğü, güneş kremi, uygun ayakkabılar ve hava durumuna uygun giysiler giyin. Ayrıca, trafikte koşuyorsanız dikkatli olun ve koşarken veya yürürken araçlara dikkat edin.

Rotanızı Planlayın: Plogging yapmaya başlamadan önce rotanızı planlayın. Evinizin yakınındaki bir park, koşu parkuru veya bisiklet yolunu seçebilirsiniz. Ayrıca, plogging yaparken farklı bölgeleri keşfetmek için rotanızı değiştirebilirsiniz.

Başlayın ve Eyleme Geçin: Hazır olduğunuzda, çöp torbanızı alın ve rotanıza çıkın. Yürürken veya koşarken, etrafınızdaki çöpleri fark edin ve onları toplayarak çöp torbanıza yerleştirin. Ancak, çöpleri toplarken güvenliğinizi unutmayın ve sivrisineklere veya kesici cisimlere dikkat edin.

Paylaşın ve Teşvik Edin: Plogging yaparken çektiğiniz fotoğrafları sosyal medyada paylaşın ve arkadaşlarınızı veya ailenizi plogging yapmaya teşvik edin. Bu, çevre dostu bir yaşam tarzını teşvik etmek için güçlü bir yol olabilir.

Plogging yapmaya başlamak için bu adımları takip ederek çevrenizdeki temizlik hareketine katkı sağlayabilir ve sağlıklı bir yaşam tarzını destekleyebilirsiniz.



YEŞİL TEKNOLOJİ: GELECEĞE DAHA TEMİZ BİR GEÇİŞ

Günümüzde çevre dostu teknolojiler, çevre kirliliğini azaltma, doğal kaynakları koruma ve sürdürülebilir bir gelecek inşa etme yolunda önemli bir rol oynamaktadır. Bu teknolojiler, hem endüstriyel hem de bireysel düzeyde çevresel etkileri minimize etmeyi hedeflerken, insanların günlük yaşamlarında daha yeşil ve sürdürülebilir tercihler yapmalarına olanak tanır. İşte çevre dostu teknolojilerin önemi ve bu alandaki yenilikçi gelişmeler hakkında derinlemesine bir bakış.

Yenilenebilir Enerji Kaynakları

Güneş enerjisi, rüzgar enerjisi, hidroelektrik enerji ve biyokütle gibi yenilenebilir enerji kaynakları, fosil yakıtlara kıyasla daha temiz ve sürdürülebilir bir enerji üretim yöntemi sunar. Bu kaynakların kullanımı, karbon salınımını azaltmaya ve iklim değişikliği ile mücadele etmeye yardımcı olur.

Elektrikli Araçlar ve Sürdürülebilir Ulaşım

Elektrikli araçlar, geleneksel içten yanmalı motorlu araçlara kıyasla daha az karbon salınımı sağlar. Ayrıca, toplu taşıma sistemlerinin elektrikle çalışması ve bisiklet paylaşım programları gibi sürdürülebilir ulaşım çözümleri, şehirlerdeki hava kalitesini iyileştirir ve trafik sıkışıklığını azaltır.

Akıllı Şebekeler ve Enerji Verimliliği

Akıllı şebekeler, enerji tüketimini izleme, kontrol etme ve optimize

etme konusunda daha fazla esneklik sağlar. Enerji verimliliğini artırmak için akıllı ev sistemleri, enerji verimli cihazlar ve binaların tasarımı gibi çözümler, enerji kullanımını azaltır ve kaynakları daha verimli bir şekilde kullanmamızı sağlar.

Atık Yönetimi ve Geri Dönüşüm

Teknolojinin yardımıyla, atık yönetimi ve geri dönüşüm süreçleri daha etkili hale getirilebilir. Akıllı atık toplama sistemleri, geri dönüşüm tesislerindeki otomasyon ve atık ayırma teknolojileri gibi çözümler, atıkların yönetimini ve geri dönüşüm oranlarını artırır.

Yeşil İnşaat ve Yeşil Bina Teknolojileri

Yeşil inşaat teknolojileri, enerji verimliliği, su tasarrufu, malzeme geri dönüşümü ve iç mekan hava kalitesi gibi faktörleri dikkate alarak çevre dostu binaların tasarımını ve inşasını sağlar.

Çevre dostu teknolojiler, insanlığın karşı karşıya olduğu çevresel sorunlara çözümler sunar ve daha sürdürülebilir bir gelecek için kritik bir rol oynar. Yeşil teknolojilerin yaygınlaşması ve benimsenmesi, çevresel etkileri azaltmanın yanı sıra ekonomik faydalar da sağlar. Bu nedenle, çevre dostu teknolojilerin araştırılması, geliştirilmesi ve benimsenmesi, gelecek nesillere daha temiz bir dünya bırakma çabalarımızın önemli bir parçasıdır.





ORGANİK KURU MEYVE ÇEŞİTLERİ İLE KOMPOSTO



Malzemeler:

- 10-15 adet Sunny Fruit kuru dut
- 7-8 adet Sunny Fruit kuru erik
- 6 adet Sunny Fruit kuru incir
- 1 çay bardağı Sunny Fruit kuru üzüm
- 6-7 adet Sunny Fruit kuru kayısı
- 2 adet karanfil
- 1 adet çubuk tarçın
- 1,5 litre su
- ½ su bardağı toz şeker

Vazgeçilmez içeceklerimizden biri olan kuru meyve kompostosu, sağlık dolu ve enerji verici bir lezzet sunar. İçeriğinde bulunan karışık kuru meyveler, vitamin ve mineral bakımından zengin bir içeriğe sahipken, tatlı tadıyla sofralarımıza ferahlık katar. Pratik bir tarifile kuru meyve kompostosunu evinizde kolayca hazırlayabilir ve sevdiğinizle paylaşabilirsiniz.

Yapılışı

Tencerenin içerisine suyu aktarın. Kısık ateşte suyu bir miktar ısıtın.

Kuru kayısı, gün kurusu, kuru incir ve erikleri ortadan ikiye bölerek küçültün.

Kestiğiniz meyveleri ve geriye kalan diğer meyveleri hafif ısınmış suyun içerisine aktarın ve kapağı kapalı bir biçimde oda sıcaklığında 1 - 2 saat kadar dinlendirin.

Ardından tencerenin altını yakın, toz şeker, tarçın ve karanfili de içerisine ilave edip kısık ateşte karıştırarak pişirmeye başlayın.

Meyveler yumuşadığında ocaktan alın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın, bu aşamada içerisinden tarçın ve karanfili çıkarın.

Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında da bir müddet soğuttuktan sonra ister meyvelerini süzdürerek, isterseniz de süzdürmeden servis edin.

Soğuyan kompostoyu buzdolabında soğutup, serin bir şekilde de servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun!

Kaynak: www.yemek.com





İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Konser

- Cem Adrian** / 04 Nisan 2024 / Ahmet Adnan Saygun Sanat Merkezi
Genç Trompetçiler Konseri / 04 Nisan 2024 / Elhamra Sahnesi
Grup Abdal / 05 Nisan 2024 / Narlıdere AKM
Mirkelam / 05 Nisan 2024 / Ooze Venue
Gökhan Türkmen / 06 Nisan 2024 / SoldOut Performance Hall
Bendeniz / 06 Nisan 2024 / Ooze Venue
Hakan Aysev – Dario Moreno ve Ustalara Saygı Gecesi / 06 Nisan 2024 / Hakan Çeken Kültür Merkezi
Derya Uluğ / 11 Nisan 2024 / Kaya İzmir Thermal Convention
Simge / 12 Nisan 2024 / Ooze Venue
Ceylan Ertem 'Sezen Aksu Tribute' / 13 Nisan 2024 / Hangout PSM
Vivaldi Mevsimler / 13-17 Nisan 2024 / Bornova Kültür ve Sanat Merkezi Necdet Aydın Salonu
Ahmet Aslan / 15 Nisan 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Rahmaninov Şarkıları / 16 Nisan 2024 / Bornova Kültür ve Sanat Merkezi Necdet Aydın Salonu
Bulutsuzluk Özlemi / 18 Nisan 2024 / Hayal Kahvesi İzmir
Gaye Su Akyol / 19 Nisan 2024 / Hangout PSM
Gökhan Tepe / 19 Nisan 2024 / Hayal Kahvesi İzmir
Ayşegül Aldinç / 20 Nisan 2024 / SoldOut Performance Hall
Madrigal / 20 Nisan 2024 / Hangout PSM
Soner Sarıkabadayı / 20 Nisan 2024 / Hayal Kahvesi İzmir
Emre Aydın / 20 Nisan 2024 / Ooze Venue
Birsen Tezer / 25 Nisan 2024 / Babil
Kalben / 26 Nisan 2024 / Hangout PSM
Buray / 26 Nisan 2024 / Hilltown Carnival Venue
Mert Demir / 26 Nisan 2024 / Ooze Venue
Derya Bedavacı / 27 Nisan 2024 / Balçova Termal Otel
Seksendört / 27 Nisan 2024 / Hangout PSM
Yüksek Sadakat / 27 Nisan 2024 / Hayal Kahvesi İzmir
Yıldız Tilbe / 27 Nisan 2024 / Ooze Venue

Tiyatro

- Müfit Can Saçıntı – İtiraf Ediyorum** / 03 Nisan 2024 / Narlıdere Atatürk Kültür Merkezi
Baturay Özdemir – Mayıs Tarlası / 03 Nisan 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Berfu & Eser Yenener – Çift Terapisi / 04 Nisan 2024 / İzmir A.K.M. Yunus Emre
1984 – Big Brother / 05 Nisan 2024 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Celile (Nazım Hikmet'in Annesi) / 16 Nisan 2024 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Yaralarım Aşkındır / 16 Nisan 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

- Tatlı Kaçık** / 17 Nisan 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Erkek Aklı Oksimoron / 20 Nisan 2024 / İzmir A.K.M. Yunus Emre
Mutlu Aile Tablosu / 20 Nisan 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Barbaros Şansal – Burda Olmaz / 24 Nisan 2024 / Narlıdere AKM
Ağaçlar Ayakta Ölüyor / 26 Nisan 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Veda / 26 Nisan 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Suç ve Ceza / 28 Nisan 2024 / Narlıdere AKM
Piraye / 29 Nisan 2024 / İzmir Devlet Tiyatrosu
Her Şey Bedava / 29 Nisan 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Festival

- HoliFest İzmir** / 27-28 Nisan 2024 / İzmir Arena

Opera

- La Boheme** / 01-03-05 Nisan 2024 / Bornova Kültür ve Sanat Merkezi Necdet Aydın Salonu

Müzikal

- Folklorama 2024** / 06-08-09 Nisan 2024 / Elhamra Sahnesi

Ceylan Ertem







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

www.kfc.com.tr

