



bu
sayıda

K.F.C. GIDA HAZİRAN AYINDA SUMMER FANCY FOOD SHOW FUARI'NA KATILACAK • K.F.C. GIDA'DAN FSPCA PCQI/FSMA EĞİTİMİ: GIDA GÜVENLİĞİ VE FDA UYUMLULUĞUNDA ÖNCÜ ADIMLAR • K.F.C. GIDA AR-GE MERKEZİ BİLİMSEL YAYIN SAYISINI ARTTIRIYOR • GENÇ K.F.C. YENİ NESİL LİDERLERİN YOLCULUĞU DEVAM EDİYOR • K.F.C. GIDA AKADEMİ İSTATİSTİKSEL TEKNİKLER VE PROSES KONTROLÜ (SPC) EĞİTİMİ: VERİYE DAYALI KARAR ALMA SÜREÇLERİNİ GÜÇLENDİRİYOR • EGE ÜNİVERSİTESİ'NDE YETENEK YÖNETİMİ: K.F.C. GIDA İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM EKİBİ DENEYİMLERİNİ PAYLAŞIYOR • ARAMIZA KATILANLAR • TARIM SEKTÖRÜNDE KAIZEN VE İNOVASYON RÜZGÂRLARI • K.F.C. GIDA'NIN 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU YAYINDA! • ŞEKER BAĞIMLILIĞI: ŞEKER BAĞIMLILIĞINDAN KURTULMAK İÇİN ÖNERİLER • SU VERİMLİLİĞİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM: TARIMDA SU YÖNETİMİ VE YENİLİKÇİ SULAMA TEKNOLOJİLERİ • MELTEM TATAÇ İLE SÖYLEŞİ • ÇİKOLATALI HURMA • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

e - d e r g i



Hasat Zamanı dergimizin **Haziran** sayısı yayında!

Yaza merhaba demenin heyecanıyla, Haziran sayımızla karşınızdayız. Özenle hazırladığımız içeriklerle sizleri keyifli bir yolculuğa çıkarmak için sabırsızlanıyoruz.

Bu sayımızda, lezzet tutkunları için lezzetli tarifleri ve sanatseverler için kültürel etkinlikleri derledik. İçeriğimizin sizi motive etmesini ve ilham verici olmasını umuyoruz. Hep birlikte, daha güçlü bir iş birliği ve başarı dolu bir dönem için çalışmaya devam edeceğiz.

Keyifli okumalar!

İçindekiler

	KURUM HABERİ	
	K.F.C. GIDA HAZİRAN AYINDA SUMMER FANCY FOOD SHOW FUARI'NA KATILACAK	3
	K.F.C. GIDA'DAN FSPCA PCQI/FSMA EĞİTİMİ: GIDA GÜVENLİĞİ VE FDA UYUMLULUĞUNDA ÖNCÜ ADIMLAR	3
	K.F.C. GIDA AR-GE MERKEZİ BİLİMSEL YAYIN SAYISINI ARTTIRIYOR	4
	K.F.C. AKADEMİ	5
	GENÇ K.F.C. YENİ NESİL LİDERLERİN YOLCULUĞU DEVAM EDİYOR	5
	K.F.C. GIDA AKADEMİ İSTATİSTİKSEL TEKNİKLER VE PROSES KONTROLÜ (SPC) EĞİTİMİ: VERİYE DAYALI KARAR ALMA SÜREÇLERİNİ GÜÇLENDİRİYOR	5
	EGE ÜNİVERSİTESİ'NDE YETENEK YÖNETİMİ: K.F.C. GIDA İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM EKİBİ DENEYİMLERİNİ PAYLAŞIYOR	6
	K.F.C. KARIYER	7
	ARAMIZA KATILANLAR	7
	İNNOVASYON KÖŞESİ	7
	TARIM SEKTÖRÜNDE KAIZEN VE İNOVASYON RÜZGÂRLARI	7
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	8
	K.F.C. GIDA'NIN 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU YAYINDA!	8
	SAĞLIK	9
	ŞEKER BAĞIMLILIĞI: ŞEKER BAĞIMLILIĞINDAN KURTULMAK İÇİN ÖNERİLER	9
	TOPRAK	10
	SU VERİMLİLİĞİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM: TARIMDA SU YÖNETİMİ VE YENİLİKÇİ SULAMA TEKNOLOJİLERİ	10
	BİRİM RÖPORTAJI	11
	MELTEM TATAÇ İLE SÖYLEŞİ	11
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	12
	GELECEĞİN YEŞİL MESLEKLERİ: SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE İNOVASYONUN YENİ KARIYER YOLLARI	12
	LEZZETLİ TARİFLER	13
	ÇİKOLATALI HURMA	13
	REHBER	14
	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	14



K.F.C. GIDA HAZİRAN AYINDA SUMMER FANCY FOOD SHOW FUARI'NA KATILACAK

K.F.C. Gıda olarak, 23-25 Haziran tarihleri arasında ABD'nin New York şehrinde düzenlenen Summer Fancy Food Show Fuarı'na katılıyoruz. Milli katılım sağlayacağımız bu önemli fuarda yer alarak, uluslararası bağlantılar kurma ve iş birlikleri oluşturma fırsatını değerlendireceğiz.



K.F.C. GIDA'DAN FSPCA PCQI/FSMA EĞİTİMİ: GIDA GÜVENLİĞİ VE FDA UYUMLULUĞUNDA ÖNCÜ ADIMLAR

FDA onaylı
FSPCA PSQ/FSMA Eğitimi

K.F.C. Gıda Proses Kontrol Uzmanı Gülenay Uyar ve K.F.C. Gıda Kalite Sistem Müdürü Betül Özoktay FSPCA PCQI/FSMA eğitimine katıldı.

FSMA gıda güvenliği ile ilgili problemleri oluşmadan önlemeye odaklanan bir sistemdir. Bu yasa FDA'ya önleyici ve risk bazlı gıda güvenliği standartları ile yüksek oranda uygunluk ve problemleri önleme ve yanıt verme şansı sunmaktadır. Bu yasayla birlikte FDA, ülkeye giriş yapan gıda maddelerini de iç piyasada üretilen ve dağıtılan gıda maddeleri ile aynı standartta değerlendirmeyi hedeflemiştir. Bu nedenle Amerika'ya ihracat yapan tüm gıda firmaları değerlendirme kapsamında yer almaktadır.

İşletmelerin FSMA'ya göre sertifikalandırılması için, FSMA gerekliliklerine göre FDA onaylı eğitmenlerce verilebilen FSPCA "Preventive Controls For Human Food" eğitimini almış bir personel bulundurması zorunludur.





K.F.C. GIDA AR-GE MERKEZİ BİLİMSEL YAYIN SAYISINI ARTTIRIYOR



fermentation



Article

Lactic Acid Bacteria Isolation from Üçburun Peppers and Comparison of the Different Production Process for Pickled Pepper

Ali Nalbant ¹ and Esra Ersoy Omeroglu ^{*1}

Basic and Industrial Microbiology Section, Biology Department, Faculty of Science, Ege University, Bornova 35040, İzmir, Türkiye; ali.n@kfc.com.tr

* Correspondence: esraerso@gmail.com

Abstract: In recent years, the number of conscious consumers who care about accessing safe food has increased, and this has brought about an increased interest in pickle products that do not contain preservatives and are obtained by natural fermentation. With the negative effects of food additives on health coming to the forefront, the search for new and natural methodologies in pickle production processes has begun. For this purpose, lactic acid bacteria (LAB), which is the most common bacteria in pickle fermentation and a normal microbiota member of fresh peppers, is used for natural fermentation studies in pickle production. In this context, this study aimed to sample Üçburun pepper (*Capsicum annuum* var. *annuum* L., “Golden Greek”) for LAB isolation and to compare two different pickle production techniques within the scope of industrial processing. Accordingly, sampling was performed from two different sampling points for LAB isolation. The phenotypic and biochemical characteristics of the obtained isolates were determined. Kit-based identification of 10 isolates that were determined to exhibit different profiles was carried out using the API 50CH kit. To obtain additive-free pickled peppers on an industrial scale, two different pickle production processes (fermentation and acidification methods) were applied. According to the analysis results and the differences in the production stages of stock pickles, it has been seen that the pickles obtained by the acidification method are more suitable for pickle industry production.

K.F.C. Gıda Ar-Ge Merkezi’nin bilimsel yayın portföyü genişlemeye devam ediyor.

Ar-Ge Uzmanımız Ali Nalbant’ın liderliğinde gerçekleştirilen çalışma, “Lactic Acid Bacteria Isolation From Üçburun Peppers And Comparison of the Different Production Process For Pickled Pepper” başlığı altında, prestijli Fermentation dergisinde yerini almıştır.

Bu çalışma, Üçburun biberlerinin laktik asit bakteri mikrobiyotasını keşfetmeyi ve turşu biber üretim süreçlerinin farklı yöntemlerini karşılaştırmayı amaçlamıştır. Araştırmamızın sonuçları, gıda endüstrisine ve akademik literatüre değerli katkılarda bulunmuştur. K.F.C. Gıda olarak, bilimsel araştırmaların ve yenilikçi projelerin, sektördeki lider konumumuzu pekiştirdiğine ve global rekabetçiliğimizi artırdığına inanıyoruz.

GENÇ K.F.C. YENİ NESİL LİDERLERİN YOLCULUĞU DEVAM EDİYOR

Genç K.F.C., Yetenek Havuzu projemizin yanı sıra genç yeteneklerimizin gelişimine odaklanarak kariyerlerine yeni bir ivme katmak ve geleceğin liderleri olarak gençleri desteklemek amacıyla hayata geçirilen özel bir projedir. Bu proje, gençlerin potansiyellerini keşfetmelerine ve geliştirmelerine olanak sağlayarak onları güçlendirmeyi hedeflemektedir. Eğitimlerimiz, Genç K.F.C. 1. Grup ve Genç K.F.C. 2. Grup olarak düzenlendi. Bu gruplar, Mühendislik ve Sorumluluk pozisyonlarında bulunan genç yeteneklerimizden oluşmaktadır.

Genç K.F.C. projesi, genç yeteneklerin potansiyellerini ortaya çıkarmak ve onlara ilham verici bir kariyer yolculuğu sunmak için önemli bir adımdır. Katılımcılarımızın, sektördeki güncel gelişmeleri takip ederek, yenilikçi fikirler üreterek ve liderlik yeteneklerini geliştirerek şirketimizin başarısına katkıda bulunmalarını amaçlamaktayız. Genç yeteneklerimizi destekleyerek, onların yeteneklerini en üst düzeye çıkarmalarına yardımcı olmak ve şirketimizin sürdürülebilir büyümesine katkıda bulunmak istiyoruz.



K.F.C. GIDA AKADEMİ İSTATİSTİKSEL TEKNİKLER VE PROSES KONTROLÜ (SPC) EĞİTİMİ: VERİYE DAYALI KARAR ALMA SÜREÇLERİNİ GÜÇLENDİRİYOR

K.F.C. Gıda Akademi bünyesinde Yalın Danışmanlık tarafından 6-7 Mayıs 2024 tarihinde İstatistiksel Teknikler ve Proses Kontrolü (SPC) Eğitimi gerçekleştirilmiştir. Eğitim katılımcıları Üretim, Kalite, Planlama ve Ar-Ge departmanlarımızdan oluşmaktadır.

Eğitim ile; nicel ve nitel veri tiplerini belirleme, temel istatistik kavramlarının yorumlanması, veriye dayalı karar verme gibi süreçlerin geliştirilmesi amaçlanmıştır.



EGE ÜNİVERSİTESİ'NDE YETENEK YÖNETİMİ: K.F.C. GIDA İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM EKİBİ DENEYİMLERİNİ PAYLAŞIYOR

SINIFTA MEZUN VAR!

Tuğba Yavuz Hacısmanoğlu
İşletme 2011
KFC Gıda
İşe Alım ve Organizasyonel
Gelişim Yöneticisi

Doğukan Yayıcı
İşletme 2011
KFC Gıda
İşe Alım ve Organizasyonel
Gelişim Uzmanı

Prof. Dr. Derya KELGÖKMEN İLİÇ

29 Nisan 2024
18:30
Derslik 103

K.F.C. Gıda İşe Alım ve Organizasyonel Gelişim Yöneticisi Tuğba Yavuz Hacısmanoğlu ve K.F.C. Gıda İşe Alım ve Organizasyonel Gelişim Uzmanı Doğukan Yayıcı, Ege Üniversitesi Prof. Dr. Derya Kelgökmen İliç danışmanlığında İnsan Kaynakları Yönetimi Yüksek Lisans Öğrencilerine Yetenek Yönetimi ve Uygulama Örneklerini anlatmak üzere konuk oldular.





ARAMIZA KATILANLAR

Yeni bir başlangıç, yeni bir heyecan demektir. Aramıza katılanlarla tanışmaya hazır mısınız?

Şirketimize katılan yeni yeteneklerle tanışmaktan mutluluk duyuyoruz: Gizem Haytabay ve Baran Özturan! 1 Nisan 2024 tarihinde işe başlayan Gizem ve Baran, artık ekip arkadaşlarımız arasında. Satış Asistanı ve Mekanik Bakım Uzmanı olarak aramıza katılan arkadaşlarımız, deneyimleri ve enerjileriyle ekibimize önemli bir değer katıyor. Gizem ve Baran'ın katılımıyla, şirketimizde sürekli iyileşme ve yenilikçilik hedeflerimize daha da yaklaşacağımıza inanıyoruz.

Gizem Haytabay ve Baran Özturan'ı aramıza katılmış olmasından dolayı gururla karşılıyor, başarılı bir kariyer yolculuğu ve verimli iş birlikleri diliyoruz.

Bir kez daha aramıza hoş geldiniz, Gizem ve Baran!



7

İNOVASYON KÖŞESİ



TARIM SEKTÖRÜNDE KAIZEN VE İNOVASYON RÜZGÂRLARI

İstanbul - Tarım sektörü, sürekli iyileştirme ve yenilikçilik anlamına gelen Japonca bir terim olan “kaizen” ile inovasyonun güçlü rüzgârlarını arkasına alarak yeni bir döneme girmiş bulunuyor. Türkiye'nin dört bir yanındaki çiftçiler, verimliliği artırmak ve sürdürülebilir bir gelecek inşa etmek için bu iki kavramı benimsemiş durumda.

Avustralya'da yapılan bir araştırmada, iklim değişikliği ve kuraklık gibi zorluklara karşı inovasyon ve teknolojinin tarımın geleceğini nasıl şekillendirebileceği vurgulanıyor. Western Sidney Üniversitesi'nde kurulan 2. Sera Araştırmaları Eğitim Tesisi, geleceğin sera üretimini şekillendiriyor ve en az kaynakla en yüksek verimliliği elde etmeyi amaçlıyor.





Türkiye’de de benzer bir yaklaşım, çiftçiler arasında giderek daha popüler hale geliyor. Geleneksel tarım yöntemlerinin yanı sıra, yenilikçi teknikler ve teknolojiler, tarım ürünlerinin kalitesini ve miktarını artırmanın yanı sıra çevresel etkileri azaltma konusunda da büyük bir potansiyele sahip.

Bu gelişmeler, tarım sektörünün sadece Türkiye’de değil, dünya genelinde de sürdürülebilir ve verimli bir geleceğe doğru ilerlediğinin göstergesi. Kaizen ve inovasyon, tarımın yüzünü değiştiren ve çiftçilerin daha iyi bir yaşam standardına ulaşmasını sağlayan anahtar kelimeler olarak öne çıkıyor.



K.F.C. GIDA’NIN 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU YAYINDA!

K.F.C. Gıda’nın 2023 sürdürülebilirlik raporu Mayıs ayında yayınlandı. 2020 yılından beri bu konu üzerinde çalışmalar yapan sürdürülebilirlik komitesi, raporda; kurumda sürdürülebilirlik amaçlarının tanımlanması, önceliklendirme analizinin yapılması, bu amaçlar doğrultusunda izlenen KPI’ların belirlenmesi, 2020 yılından itibaren verilerin alınması ve değerlendirilmesi konusunda çalışmaların yürütülmesini sağlayarak, K.F.C. Gıda’nın sürdürülebilirlik mesajını oluşturmuştur.





ŞEKER BAĞIMLILIĞI: ŞEKER BAĞIMLILIĞINDAN KURTULMAK İÇİN ÖNERİLER

Şeker, modern yaşamın vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Ancak, aşırı şeker tüketimi birçok sağlık sorununa yol açabilir ve şeker bağımlılığına neden olabilir.

Şeker Bağımlılığı Nedir?

Şeker bağımlılığı, vücudun aşırı şeker tüketimine alışması ve şeker olmadan normal fonksiyonlarını sürdürme yeteneğini kaybetmesidir. Bu durum, fiziksel ve duygusal olarak şeker ihtiyacı hissedilmesine neden olabilir ve kişinin kontrolsüz şeker tüketimine yönelmesine yol açabilir.

Şeker Bağımlılığının Sağlık Üzerindeki Etkileri

Aşırı şeker tüketimi, obezite, tip 2 diyabet, kalp hastalıkları, karaciğer yağlanması ve diğer birçok sağlık sorununa yol açabilir. Ayrıca, şeker bağımlılığı zihinsel sağlık üzerinde de olumsuz etkilere sahip olabilir, enerji seviyelerinde ani iniş çıkışlara neden olabilir ve ruh halini etkileyebilir.



3. Dengeli Beslenme

Dengeli bir beslenme planı oluşturun ve sağlıklı proteinler, kompleks karbonhidratlar, sağlıklı yağlar ve lifli gıdaları içeren bir diyet uygulayın. Bu, kan şekerinin daha stabil olmasını sağlar ve ani şeker isteklerini azaltır.

4. Su Tüketimi

Yeterli miktarda su içmek, vücudun susuzluğu açlıkla karıştırmasını önler ve şeker isteklerini azaltır.

5. Stres Yönetimi

Stres, şeker bağımlılığını artırabilir. Stres yönetimi teknikleri, örneğin yoga, meditasyon veya nefes egzersizleri gibi aktivitelerle stresi azaltın.

6. Kademeli Azaltma

Şeker tüketimini kademeli olarak azaltarak başlayın. Aniden şekerden vazgeçmek vücudu daha fazla şeker istemeye itebilir. Bu yüzden adım adım azaltma daha etkili olabilir.



Şeker Bağımlılığından Kurtulmak İçin Öneriler

1. Bilinçli Şeker Tüketimi

Günlük şeker tüketimini izleyerek ve bilinçli olarak şeker içeren gıdaları seçerek başlayın. Şekerin saklı olduğu ürün etiketlerini okuyun ve gereksiz şeker tüketimini azaltın.

2. Sağlıklı Alternatifler

Tatlı ihtiyacınızı karşılamak için doğal şeker kaynakları olan meyve ve kuruyemiş gibi sağlıklı alternatifleri tercih edin. Doğal tatlandırıcılar olarak stevia veya bal gibi seçenekleri düşünebilirsiniz.

Unutmayın ki herkesin vücudu farklıdır, bu nedenle kişisel ihtiyaçlarınıza uygun bir yaklaşım benimseyin ve sağlıklı bir yaşam tarzı sürdürmek için profesyonel destek almayı düşünün.

SU VERİMLİLİĞİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM: TARIMDA SU YÖNETİMİ VE YENİLİKÇİ SULAMA TEKNOLOJİLERİ



10

Günümüzde tarım sektörü, artan nüfus ve iklim değişikliği gibi faktörlerle birlikte giderek daha fazla su kaynağı baskısı altında. Sürdürülebilir tarımın temel taşlarından biri olan suyun etkin ve verimli kullanımı, tarımsal üretimin geleceği açısından kritik bir öneme sahiptir.

Suyun Etkin Kullanımı ve Sulama Teknolojileri

Geleneksel sulama yöntemlerinin yanı sıra modern sulama teknolojileri, suyun daha verimli kullanılmasını sağlamaktadır. Damlama sulama, yer altı damla sulama ve yağmurlama gibi yöntemler, suyun doğrudan bitkilere ve kök bölgelerine yönlendirilmesini sağlayarak suyun buharlaşma ve sızıntı kayıplarını minimize eder. Akıllı sulama sistemleri ise toprak nemini ve bitki su ihtiyacını sürekli olarak izleyerek sulama programlarını optimize eder. Böylece su tüketimini azaltır ve verimliliği artırır.

Su Kirliliği Önlemleri ve Su Kaynaklarının Yönetimi

Tarımsal faaliyetler, su kaynaklarının kirlenmesine ve bozulmasına

neden olabilir. Tarımdan kaynaklanan su kirliliğini önlemek için, bitki besleme ve pestisit kullanımında dikkatli uygulamalar gereklidir. Kimyasal gübrelerin ve pestisitlerin aşırı kullanımı, su kirliliğine ve su ekosistemlerinin dengesinin bozulmasına yol açabilir. Bunun yanı sıra, erozyon kontrolü, sürdürülebilir toprak yönetimi ve su havzalarının korunması da su kaynaklarının sürdürülebilir yönetiminde önemli rol oynar.

Yenilik ve İnovasyonun Rolü

Sulama teknolojilerindeki sürekli yenilik ve gelişmeler, tarımda su verimliliğinin artırılmasına yönelik önemli fırsatlar sunmaktadır. Sensör teknolojileri, veri analitiği ve yapay zekâ gibi yenilikçi çözümler, sulama programlarının daha hassas bir şekilde ayarlanmasını ve su kullanımının optimize edilmesini sağlar. Ayrıca, tuzlu ve kirlı suyun arıtılması ve geri kazanılması gibi suyun daha verimli kullanılmasını sağlayacak teknolojik çözümler de geliştirilmektedir.



MELTEM TATAÇ İLE SÖYLEŞİ



Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahseder misiniz?

1988 yılında İzmir’de doğdum. 2011 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi İİBF Fakültesi İktisat Bölümü’nden mezun oldum. Aynı yıl meslek hayatıma bankacılık sektöründe başladım. 9 yıl bankacılık yaptıktan sonra reel sektöre geçme isteğim sebebiyle istifa ettim ve K.F.C. Gıda bünyesine katıldım. 2020 yılından beri K.F.C. Gıda’da iş hayatıma devam etmekteyim. Evli ve bir çocuk annesiyim.

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

K.F.C. Gıda’da yaklaşık 3 yıl Teşvik Uzmanı olarak Turquality süreçlerinin yönetiminde görev yaptım. Sonrasında, geçmiş bankacılık tecrübem de göz önüne alınarak yapılan görev değişikliği ile Mali İşler departmanına geçiş yaptım. Bir yıldır Finans Uzmanı olarak görevimi sürdürmekteyim.

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

K.F.C. Gıda gibi sektörün öncüsü, yeniliklere ve sürekli gelişime açık bir firmada çalışmak benim için son derece önem arz ediyor. Kişisel bakış açımın da bu yönde seyretmesi sebebiyle, firmamız bu vizyonda devam ettiği sürece ben de burada varlığımı sürdüreceğimi ve kişisel kariyerimi üst noktaya taşıyacağımı düşünüyorum.

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

İş dışında çoğunlukla ailemle vakit geçiririm. Ailemle birlikte seyahat etmek, yeni yerler görmek, anılar biriktirmek beni çok mutlu eder. Çevremde genelde pozitif ve güler yüzlü olduğum söylenir.



GELECEĞİN YEŞİL MESLEKLERİ: SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE İNOVASYONUN YENİ KARIYER YOLLARI

Günümüzde, çevre dostu uygulamaların ve sürdürülebilirlik ilke-
lerinin önemi giderek artmaktadır. Bu artan farkındalık ve ihtiyaç,
yeni ve yenilikçi yeşil mesleklerin ortaya çıkmasına yol açmaktadır.

Yeşil Meslek Nedir?

Yeşil meslekler, çevresel sürdürülebilirlik ilke ve uygulamalarını
temel alan mesleklerdir. Bu meslekler, doğal kaynakları korumayı,
atık ve kirliliği azaltmayı, yenilenebilir enerji kullanımını teşvik
etmeyi ve çevresel etkileri minimize etmeyi amaçlamaktadır.

Geleceğin Yeşil Meslekleri

Sürdürülebilir şehir planlaması, şehirlerin gelecekteki büyüme ve
gelişimini çevresel ve toplumsal etkileri göz önünde bulundurarak
yönlendiren bir yaklaşımdır. Bu planlamada, yeşil alanların korun-
ması ve artırılması, yerleşim birimlerinin kompaktlaştırılması,
karbon salınımının azaltılması ve sürdürülebilir ulaşım altyapısının
geliştirilmesi gibi unsurlar önem taşır. Sürdürülebilir şehir planla-
ması, insanların daha aktif, sağlıklı ve mutlu bir yaşam sürdürebile-
ceği yaşanabilir ortamların oluşturulmasını hedefler.

1. Yenilenebilir Enerji Uzmanı

Güneş, rüzgar, hidroelektrik ve biyokütle gibi yenilenebilir enerji
kaynaklarının kullanımını teşvik eden ve bu alanda uzmanlaşan
kişilerdir.

2. Sürdürülebilirlik Danışmanı

Şirketlere, kurumlara ve hükümetlere sürdürülebilirlik stratejileri
ve çevresel performanslarını iyileştirme konusunda danışmanlık
hizmeti sunan profesyonellerdir.

3. Sürdürülebilir Mimar ve Tasarımcı

Çevre dostu binaların tasarlanması ve inşası konusunda uzmanlaş-
mış mimarlar ve iç mimarlar.

4. Yeşil Bina Tasarımcısı

Çevre dostu malzemelerin kullanıldığı, enerji verimli ve çevresel
etkisi düşük binaların tasarımı ve planlaması konusunda uzmanlaş-
mış mimarlar ve mühendislerdir.

5. Atık Yönetim Uzmanı

Atık azaltma, geri dönüşüm ve atık yönetimi stratejileri geliştiren ve
uygulayan uzmanlardır. Bu meslek, atık azaltma ve geri dönüşüm
programlarının yönetimini içerir.

6. Su Kaynakları Yöneticisi

Su kaynaklarının etkin bir şekilde kullanılmasını teşvik eden ve su
kirliliğini önlemek için stratejiler geliştiren uzmanlardır. Bu meslek,
suyun etkin kullanımı, su arıtma ve geri dönüşümü gibi konuları içerir.

7. Çevresel Analist

Çevresel etkileri değerlendiren, çevresel riskleri belirleyen ve
çevresel politika ve düzenlemeleri izleyen uzmanlardır. Bu meslek,
çevresel etkilerin değerlendirilmesi, raporlanması ve yönetilmesi
konularını içerir.





ÇİKOLATALI HURMA

Çikolata, kuruyemiş ve hurmanın muhteşem uyumuyla hazırlanan bu nefis atıştırmalık tarifini mutlaka denemelisiniz.



Malzemeler:

- 1 paket bitter çikolata
- 12-15 adet Sunny Fruit hurma

Doldurmak için:

- Ceviz
- Fıstık
- Badem ezmesi

Dekorasyon için:

- Antep fıstığı

Yapılışı

Bir bıçak yardımı ile hurmaları uzunlamasına kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Hurmaların içlerine isteğe göre badem, ceviz veya badem ezmesi yerleştirin. Bir çatal yardımıyla hurmaları çikolataya bulayın ve yağlı kağıdın üzerine dizin. Dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz. Çikolataların donmasını bekleyin ve sonra servis tabağına alın. Servis yapana kadar buzdolabında bekletin.

Afiyet olsun!



İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Konser

Hayko Cepkin / 01 Haziran 2024 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
An Epic Symphony & Sibel Can – Hüsni Şenlendirici / 01 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Bora Öztoprak / 01 Haziran 2024 / SoldOut Performance Hall
Çelik / 01 Haziran 2024 / Hayal Kahvesi İzmir
Serdar Ortaç / 02 Haziran 2024 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
Kargo / 02 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Ahiyan / 02 Haziran 2024 / Ooze Venue
HiraiZerdüş / 03 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
LVBELC5 'AUUU'TOUR / 04 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Imany / 05 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Gökhan Türkmen / 7 Haziran 2024 / SoldOut Performance Hall
Koray Avcı / 08 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Rober Hatemo / 08 Haziran 2024 / SoldOut Performance Hall
Dedublüman / 08 Haziran 2024 / Hayal Kahvesi İzmir
Monkey Project İzmir / 08 Haziran 2024 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
Son Feci Bisiklet – End of Exam Events / 09 Haziran 2024 / Hayal Kahvesi İzmir
Buray / 11 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Sıla / 13 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
İlyas Yalçıntaş / 14 Haziran 2024 / Hayal Kahvesi İzmir
Berkay / 14 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Hey! Douglas / 15 Haziran 2024 / Hayal Kahvesi Alaçatı
Simge / 16 Haziran 2024 / Uma Beach Alaçatı
İrem Derici / 17 Haziran 2024 / Hayal Kahvesi Alaçatı
Dolu Kadehi Ters Tut / 17 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Sertab Erener / 18 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Ajda Forever / 19 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Yıldız Tilbe / 20 Haziran 2024 / İzmir Aşık Veysel Bornova Tiyatrosu
Nilüfer / 20 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Levent Yüksel – 30. Yıl Senfonik / 21 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Buena Vista All Stars / 22 Haziran 2024 / Çeşme Açık hava Tiyatrosu
İlkay Akkaya, Grup Abdal, Cem Erdost ile Türkü Tadında / 22 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Mahmut Orhan / 22 Haziran 2024 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
Erol Evgin / 23 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Loreena McKennitt / 30 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

Tiyatro

Ölü'n Bizi Ayırana Dek / 02 Haziran 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Otelde / 05 Haziran 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Güldür Güldür Show / 6-7 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Once Müzikali / 08 Haziran 2024 / Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi
Herkes Kocama Benziyor / 08 Haziran 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Jekyll & Hyde / 15 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Aşık Shakespeare / 24-25 Haziran 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Plastik Aşklar / 25 Haziran 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Ahududu / 26 Haziran 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Kaan Sekban Stand Up / 27 Haziran 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Alevli Günler / 28 Haziran 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Festival

Lazy Sunday: Mabel Matiz - Can Ozan - Soft Analog / 09 Haziran 2024 / İzmir Arena
Colour Fest İzmir / 09 Haziran 2024 / Çamlık Garden Aliağa
Chill-Out Festival Urla 2024 / 22 Haziran 2024 / Urla Sahne







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

www.kfc.com.tr

