



bu
sayıda

K.F.C. GIDA OLARAK MAYIS AYINDA ULUSLARARASI ARENADA ÖNEMLİ ÜÇ FUARA KATILIM SAĞLADIK • **AR-GE BİRİMİMİZ ULUSLARARASI KONGRELERE KATILIMINI SÜRDÜRMeye DEVAM EDİYOR** • OPC TÜRKİYE ENDÜSTRİYEL DİJİTAL DÖNÜŞÜM ETKİNLİĞİ'NE KATILDIK • **BİRLİKTE OLMANIN KEYFİ: K.F.C. GIDA AİLESİ PİKNIKTE BULUŞTU** • İNOVASYON / KAİZEN ÇALIŞTAYI • **PROBLEM ÇÖZME VE KARAR VERME EĞİTİMİ** • MEME KANSERİ VE FİZİKSEL AKTİVİTENİN ÖNEMİ KONULU ONLINE EĞİTİM • **K.F.C. GIDA AKADEMİ'DE ACİL DURUM EĞİTİMİ** • K.F.C. GIDA AKADEMİ'DE YALIN 6 SİGMA SARI KUŞAK EĞİTİMİ • **PATENTLE İLGİLİ BİLMENİZ GEREKENLER** • SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU ÇALIŞMALARIMIZ TÜM DEPARTMANLARIMIZIN KATKILARIYLA GENİŞLEYEREK SÜRÜYOR • **EGE KURU MEYVE BİRLİĞİ'NE İSPANYA'DA ULUSLARARASI ÖDÜL** • GEN ALPHA İLE TANIŞIN: GIDA SEKTÖRÜNÜN GELECEĞİNİ ŞEKİLLENDİREN NESİL • **YARKIN HAYTABAY İLE SÖYLEŞİ** • SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KALKINMA HEDEFLERİ - TEMİZ SU VE SANİTASYON • **3 MALZEMELİ SAĞLIKLI DONDURMA** • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

e-dergi



Hasat Zamanı dergimizin 45. sayısı yayında!

Yaz mevsiminin sıcaklığını hissettiğimiz bu ayda yepyeni içeriklerle karşınızdayız. Güncel kurumsal haberleri, sürdürülebilirlikle alakalı bilgilendirici içerikleri, inovasyonla alakalı ilham alacağınız gelişmeleri sizler için derledik.

Keyifli okumalar dileriz!

İçindekiler

KURUM HABERİ

K.F.C. GIDA OLARAK MAYIS AYINDA ULUSLARARASI ARENADA ÖNEMLİ ÜÇ FUARA KATILIM SAĞLADIK	3
AR-GE BİRİMİMİZ ULUSLARARASI KONGRELERE KATILIMINI SÜRDÜRMEYE DEVAM EDİYOR	4
OPC TÜRKİYE ENDÜSTRİYEL DİJİTAL DÖNÜŞÜM ETKİNLİĞİ'NE KATILDIK	
BİRLİKTE OLMANIN KEYFİ: K.F.C. GIDA AİLESİ PİKNIKTE BULUŞTU	5

K.F.C. GIDA AKADEMİ

İNOVASYON / KAİZEN ÇALIŞTAYI	7
PROBLEM ÇÖZME VE KARAR VERME EĞİTİMİ	
MEME KANSERİ VE FİZİKSEL AKTİVİTENİN ÖNEMİ KONULU ONLINE EĞİTİM	
K.F.C. GIDA AKADEMİ'DE ACİL DURUM EĞİTİMİ	
K.F.C. GIDA AKADEMİ'DE YALIN 6 SİGMA SARI KUŞAK EĞİTİMİ	8

PATENT KÖŞESİ

PATENTLE İLGİLİ BİLMENİZ GEREKENLER	9
-------------------------------------	---

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU ÇALIŞMALARIMIZ TÜM DEPARTMANLARIMIZIN KATKILARIYLA GENİŞLEYEREK SÜRÜYOR	11
EGE KURU MEYVE BİRLİĞİ'NE İSPANYA'DA ULUSLARARASI ÖDÜL	

GIDA GÜVENLİĞİ VE KÜLTÜRÜ

GEN ALPHA İLE TANIŞIN: GIDA SEKTÖRÜNÜN GELECEĞİNİ ŞEKİLLENDİREN NESİL	12
---	----

BİRİM RÖPORTAJI

YARKIN HAYTABAY İLE SÖYLEŞİ	14
-----------------------------	----

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KALKINMA HEDEFLERİ - TEMİZ SU VE SANİTASYON	15
---	----

LEZZETLİ TARİFLER

3 MALZEMELİ SAĞLIKLI DONDURMA	16
-------------------------------	----

REHBER

İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	17
---------------------------	----



K.F.C. GIDA OLARAK MAYIS AYINDA ULUSLARARASI ARENADA ÖNEMLİ ÜÇ FUARA KATILIM SAĞLADIK

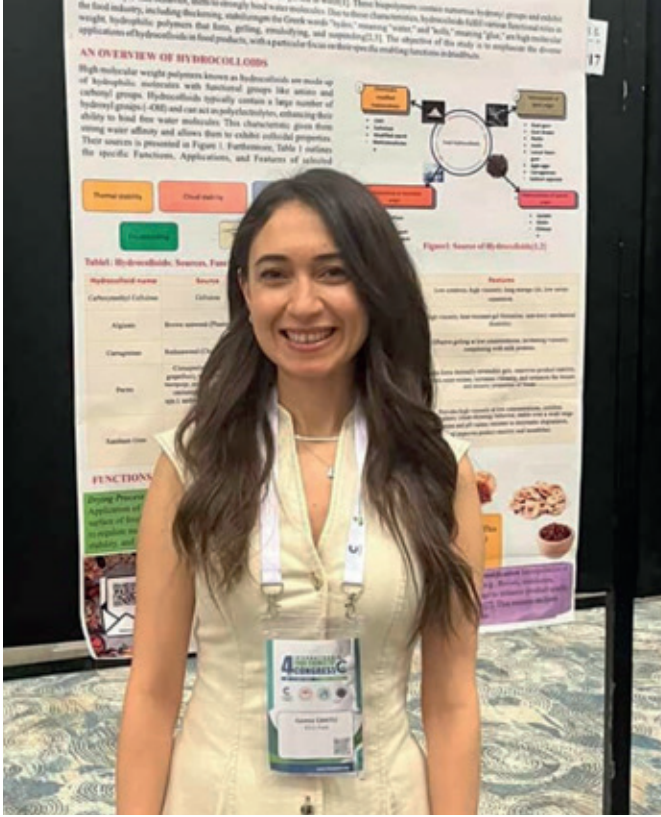
12-15 Mayıs 2025 tarihleri arasında Brezilya'nın São Paulo şehrinde gerçekleştirilen APAS SHOW Fuarı'nda yer alarak, Güney Amerika pazarındaki varlığımızı güçlendirme fırsatı bulduk. Ardından, 20-22 Mayıs tarihlerinde İspanya'nın Barcelona kentinde Endemic Solutions markamızla Vitafoods Europe 2025 Fuarı'na katıldık, sağlık ve beslenme sektöründeki gelişmeleri yakından takip ettik ve sektördeki paydaşlarla önemli temaslara kurduk. 27-31 Mayıs tarihleri arasında Tayland'ın Bangkok kentinde düzenlenen Thaifex - Anuga Asia 2025 Fuarı'nda yer alarak, Asya pazarındaki stratejik konumumuzu pekiştirdik.

Katıldığımız bu uluslararası fuarlar, markalarımızın global platformlardaki görünürlüğünü artırmak, yeni iş bağlantıları oluşturmak ve sektörün güncel trendlerini takip etmek açısından büyük önem taşımaktadır.

Ayrıca bu ay Seoul Food Fuarı (10-13 Haziran, Güney Kore), Summer Fancy Food Show (29 Haziran-1 Temmuz, ABD) fuarlarına katılacağız.

K.F.C. Gıda olarak, sürdürülebilir büyüme hedeflerimiz doğrultusunda bu tür organizasyonlarda aktif rol almaya devam edeceğiz.





AR-GE BİRİMİMİZ ULUSLARARASI KONGRELERE KATILIMINI SÜRDÜRMEYE DEVAM EDİYOR

Ar-Ge Merkezi Araştırmacılarımızdan Gamze Çakıtlı “Kurutulmuş Meyve Ürünlerinde Hidrokolloidlerin Farklı Amaçlar İçin Uygulamaları: Fonksiyonel ve Kalite Odaklı Yaklaşımlar” başlıklı çalışması ile Kimyagerler Derneği tarafından 8-11 Mayıs 2025 tarihlerinde düzenlenen 4. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi’ne sözlü sunum ve poster sunumu ile katılım sağlamıştır.

Kongre, gıda araştırmaları alanındaki son bilimsel gelişmeleri ele almak ve bu alanda uluslararası iş birliğini teşvik etmek amacıyla geniş bir katılım ile gerçekleştirilmiştir. Farklı ülkelerden katılımcılara yeni araştırma bulguları paylaşma ve yenilikçi çözümleri tartışma fırsatı sunmuştur.



OPC TÜRKİYE ENDÜSTRİYEL DİJİTAL DÖNÜŞÜM ETKİNLİĞİ'NE KATILDIK

Dijitalleşme ve endüstriyel dönüşüm alanındaki gelişmeleri yakından takip etmek amacıyla düzenlenen OPC Türkiye Endüstriyel Dijital Dönüşüm Etkinliği’ne katılım sağladık.

Etkinlikte, firmamızdan Bilgi Teknolojileri ve Dijitalleşme Müdürü Salih Yılmaz ile Teknik Bakım Müdürü Özgür Cansız yerini aldı.



BİRLİKTE OLMANIN KEYFİ: K.F.C. GIDA AİLESİ PİKNİKTE BULUŞTU

K.F.C. Gıda ailesi olarak yoğun tempomuza kısa bir mola verip doğayla iç içe, bol kahkahalı bir piknikte bir araya geldik. Bu keyifli günde, sadece güzel havanın değil; dostluğun, paylaşımın ve birlikte olmanın tadını çıkardık. Lezzetli ikramlar ve samimi sohbetle ve eğlence dolu bu güzel günü unutulmaz anılara dönüştürdük. Birlikte nice güzel anılarda buluşmak dileğiyle...





İNOVASYON / KAİZEN ÇALIŞTAYI



K.F.C. Gıda Akademisi tarafından düzenlenen ve kurumumuzda inovasyon ve Kaizen kültürünü yaygınlaştırmak, ekip çalışmasıyla yaratıcı fikirlerin ortaya çıkmasını desteklemek amacıyla “İnovasyon/Kaizen Çalıştayı” düzenlendi.

Çalıştayda, inovatif düşünme teknikleri katılımcılara aktarıldı. Eğitim sürecinin ardından Kaizen liderleri, inovasyon ile Kaizen arasındaki farkları daha net bir şekilde kavrayarak bu alandaki bilgi ve becerilerini pekiştirdi.

PROBLEM ÇÖZME VE KARAR VERME EĞİTİMİ

Genç K.F.C. Programı kapsamında, K.F.C. Gıda Akademisi ve Kızanıklı Academy iş birliği ile çalışanlarımızın gelişimine yönelik Problem Çözme ve Karar Verme Eğitimi düzenlendi.

Eğitimde; analitik düşünme, sistematik problem çözme, alternatif oluşturma ve etkili karar alma teknikleri üzerine hem teorik bilgiler hem uygulamalı çalışmalar yer aldı.



7



MEME KANSERİ VE FİZİKSEL AKTİVİTENİN ÖNEMİ KONULU ONLINE EĞİTİM

K.F.C. Gıda olarak çalışanlarımızın sağlık farkındalığını artırmak amacıyla, SUKANDER (Su Elçileri Kanserele Mücadele Derneği) iş birliğiyle “Meme Kanseri ve Fiziksel Aktivitenin Önemi” konulu online bir seminer düzenlendi.

Etkinliğe, alanında uzman isimlerden Prof. Dr. Didem Karabidak konuşmacı olarak katılırken, moderatörlüğünü derneğin kurucu başkanı Yeliz Hastürk üstlendi. Seminerde, meme kanserinde erken teşhisin önemi, önleyici yaşam alışkanlıkları ve fiziksel aktivitenin sağlık üzerindeki etkileri ele alındı.

Bu anlamlı etkinlik sayesinde çalışanlarımız, hem bireysel sağlık farkındalıklarını artırdı hem kanserle mücadelede bilinçlenme fırsatı buldu.

K.F.C. GIDA AKADEMİ'DE ACİL DURUM EĞİTİMİ

K.F.C. Gıda Akademi olarak, çalışanlarımızın acil durumlara karşı bilinçli ve hazırlıklı olmalarını sağlamak amacıyla Hızıroğlu İlk Yardım Eğitim Merkezi iş birliğiyle temel ilk yardım eğitimi gerçekleştirdik.

Bu tür eğitimlerle çalışanlarımızın hem bireysel gelişimlerini desteklemeyi hem de daha güvenli bir çalışma ortamı oluşturmayı hedefliyoruz.



K.F.C. GIDA AKADEMİ'DE YALIN 6 SİGMA SARI KUŞAK EĞİTİMİ

Gerçekleştirilen eğitimde Temel İstatistik, Yalın 6 Sigma'nın Genel Yapısı, Süreç Haritalama, Neden-Sonuç Analizleri, Süreç Performansı ve Ölçüm Sistemleri Analizi gibi konular ele alındı. Ayrıca katılımcılar, TÖAİK (DMAIC) modeli doğrultusunda yalın üretim ve sürekli iyileştirme yaklaşımlarını uygulamalı şekilde öğrendi.

Eğitimin sonunda tüm katılımcılar Katılım Sertifikası aldı. K.F.C Gıda Akademi bu eğitimlerle, destekli analiz yöntemini kullanarak süreç iyileştirme çalışmalarını devam ettirecek.





PATENTLE İLGİLİ BİLMENİZ GEREKENLER



Bu seriyle sizleri, iş hayatında sıkça karşılaşılabileceğiniz ancak çoğu zaman detaylarına hâkim olunmayan bir konu hakkında bilgilendirmek istiyoruz: Patent ve Faydalı Model. Yenilikçi fikirlerin korunması, sadece kurumsal çalışma için değil, bireysel olarak sizler için de büyük önem taşıyor.

PATENT NEDİR?

Patent, teknik bir problemin çözümüne yönelik yeni, buluş basamağı içeren ve sanayiye uygulanabilir fikirlerin korunmasını sağlayan resmi bir belgedir. Patent hakkı, buluş sahibine 20 yıl süreyle bu buluşu kullanma, üretme, satma gibi alanlarda tek hak tanır.

Patentle Korunabilecek Örnekler:

- Yeni bir makine tasarımı.

- Yeni nesil kurutma teknolojisi (Daha az enerjiyle, daha hızlı ve besin değerini koruyarak kurutma yapan sistem).
- Mevcut makinelerde verimi artıran teknik iyileştirme (daha az ısı kaybı, daha az arıza vb.).
- Enerji tasarrufu sağlayan yeni bir ısıtma sistemi.
- Yeni bir ürün geliştirilmesi.
- Çekirdek ayıklama + dilimleme entegre makineleri geliştirilmesi.

FAYDALI MODEL NEDİR?

Faydalı Model, patentle benzer şekilde teknik çözümleri korur ancak başvuru süreci daha hızlı ve kolaydır. Pratik ama etkili teknik geliştirmeler için uygundur.

**Faydalı Model ile Korunabilecek Örnekler:**

- Kurutma tepsilerinin yeniden tasarımı (Hava akışını optimize eden ve daha homojen kurutma sağlayan tepsi sistemi).
- Daha az fire ile dolum yapan paketleme aparatı.
- Üretim hatlarında kullanılan bir aparatın yeniden tasarlanarak işçiliği.

K.F.C. Gıda'nın sahip olduğu 2 patent, 4 faydalı modeli bulunmaktadır.

NASIL BAŞVURULUR?

Eğer işiniz sırasında aklınıza bir teknik çözüm gelirse ya da hali hazırda bir geliştirme yaptıysanız, bunu Ar-Ge departmanlarıyla paylaşabilirsiniz.

Kurumumuzda Ar-Ge departmanımız fikrinizin değerlendirilebilirliğini inceleyerek sizi yönlendirecek, kurumumuz tarafından düzenli olarak gerçekleştirilen patent çalıştaylarında sizleri patent uzmanları ile buluşturacaktır.

NEDEN ÖNEMLİ?

- İş yerinde geliştirdiğiniz bir fikir sadece işe değil, size de değer katar. Patent ya da faydalı modelle fikriniz korunur, somut değere dönüşür ve adınıza tescillenebilir.
- Kurumumuz, çalışanlarımızın teknik fikirlerine değer verir ve destekler.
- İş güvenliği, kalite, verimlilik gibi konularda fark yaratma fırsatı sunar.
- Türkiye'de sizi temsil edecek bir teknik başarıya imza atmış olursunuz.
- Kariyer gelişimi sağlar: Teknik bilgi birikimi artar, kişisel dosyanız güçlenir.

Her gün işimizi kolaylaştıracak veya iyileştirecek fikirler



üretiyoruz. Bu fikirlerin bazıları patentle korunabilecek kadar değerli olabilir.

Belki kullandığınız bir tezgâhta yaptığınız küçük bir değişiklik,

Belki üretim sürecini hızlandıran bir düzenleme...

Bunlar birer patent, faydalı model adayı olabilir!

Bir sonraki sayıda, kuru meyve sektöründeki patent ve faydalı model örneklerine değineceğiz.

Referanslar:

Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT)

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu

<https://www.turkpatent.gov.tr>

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU ÇALIŞMALARIMIZ TÜM DEPARTMANLARIMIZIN KATKILARIYLA GENİŞLEYEREK SÜRÜYOR



Bir önceki sayımızda duyurduğumuz üzere, Sürdürülebilirlik Komitemiz öncülüğünde GRI (Global Reporting Initiative) Standartları doğrultusunda sürdürülen sürdürülebilirlik raporu hazırlık sürecimiz, kurum genelinde tüm birimlerin iş birliğiyle ivme kazanarak devam ediyor.

Bu dönemde, üretimden lojistiğe, insan kaynaklarından pazarlamaya kadar birçok departmanımız, kendi sorumluluk alanlarına ait verileri titizlikle paylaşarak sürecin şeffaf ve kapsamlı ilerlemesine katkı sağladı. Bu ortak çaba sayesinde çevresel, sosyal ve yönetim (ESG) başlıklarında güçlü bir kurumsal hafıza oluşmaya başladı.

Raporlama sürecimiz, yükümlülük algısı yerine kurumsal farkındalığımızı artıran, iç süreçlerimizi daha sürdürülebilir hale getiren bir dönüşüm süreci olarak şekilleniyor.

11

EGE KURU MEYVE BİRLİĞİ'NE İSPANYA'DA ULUSLARARASI ÖDÜL

Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği, İspanya'nın Palma de Mallorca kentinde düzenlenen 42. Uluslararası Kuru ve Kabuklu Meyveler Kongresi'nden (INC) büyük bir başarıyla döndü.

Birliğin, gıda güvenliği çerçevesinde geliştirdiği "Aflatoksinli Kuru İncirlerin Sürdürülebilir Yönetimi Projesi", ABD, Çin, İspanya ve Avusturya'nın da aralarında bulunduğu sekiz ülkenin yarıştığı platformda, "Back to the People" kategorisinde Sürdürülebilirlik Ödülü'ne layık görüldü.

Yönetim Kurulu Başkanımız Birol Celep'in de yer aldığı heyet, Türk kuru meyve sektörünü başarıyla temsil etti. Türkiye'nin projedeki bütüncül yaklaşımı, INC tarafından "küresel ölçekte model" olarak tanımlandı.





GEN ALPHA İLE TANIŞIN: GIDA SEKTÖRÜNÜN GELECEĞİNİ ŞEKİLLENDİREN NESİL

Yeni nesil tüketici profili olarak karşımıza çıkan Generation Alpha, yani 2010-2024 yılları arasında doğan çocuklar ve gençler, gıda sektöründe büyük değişimin habercisi. 2029 yılına kadar bu kuşağın toplam harcama gücünün 5.5 trilyon dolara ulaşması öngörülmüyor. Bu büyüklükteki bir pazar, yalnızca sayısal bir potansiyel değil, aynı zamanda yepyeni tüketici beklentilerini de beraberinde getiriyor. Gen Alpha, teknolojik yetkinliği, sağlık bilinci, etik değerlere bağlılığı ve deneyim odaklılığı ile gıda sektörünün tüm dinamiklerini yeniden tanımlıyor.

12

Dijital Dünyada Büyüyen Gıda Tüketicileri

Gen Alpha, doğduklarından itibaren dijital dünyanın içinde büyüyen ilk nesil olarak tanımlanıyor. Akıllı telefonlar, tabletler, sosyal medya platformları ve yapay zekâ ile kurdukları yoğun ilişki, gıdayla kurdukları bağda da belirleyici bir rol üstleniyor. Artık çocuklar sadece yemek yemiyor; izliyor, öğreniyor, yorumluyor ve hatta içerik üretiyorlar. YouTube'da izledikleri bir tarif videosunu yapmak istemeleri, TikTok'ta gördükleri renkli bir içeceği aramaları ya da bir influencer'ın önerdiği ürünün market alışveriş listelerine girmesi hiç de şaşırtıcı değil. Gıda markaları için bu dijital etkileşimler, ürün tanıtımı ve marka sadakati açısından eşsiz fırsatlar sunuyor. Ayrıca, ambalajlardaki QR kodlar, interaktif içerikler ve artırılmış gerçeklik uygulamaları ile ürünler artık yalnızca tüketilmekle kalmıyor, aynı zamanda deneyimleniyor.

Sağlık ve Refah Odaklı Beslenme Alışkanlıkları

Gen Alpha'nın dikkat çeken bir diğer özelliği ise sağlıklı yaşam bilincine erken yaşta sahip olmaları. Bu neslin



ebeveynleri, pandemi süreciyle birlikte bağışıklık sistemini destekleyen ürünlerin ve sağlıklı beslenmenin önemini daha iyi kavradı. Bu durum, çocukların da küçük yaşlardan itibaren beslenme alışkanlıklarını şekillendirdi. Vitamin ve mineral takviyeleri, probiyotik içecekler, düşük şekerli atıştırmalıklar ve katkı maddesi içermeyen ürünler bu neslin gözdesi haline geldi. Gıda sektörü için bu durum, çocuklara özel ama aynı zamanda besleyici ürünlerin geliştirilmesini zorunlu kılıyor. Artık çocuk menüleri yalnızca renkli veya eğlenceli değil; aynı zamanda fonksiyonel, dengeli ve sağlığa katkı sunan içeriklerle donatılmak zorunda.

Sürdürülebilirlik ve Etik Değerlerin Belirleyici Rolü

Gen Alpha yalnızca kendisi için değil, dünya için de daha iyi seçimler yapmak isteyen bir kuşak. Çevreye duyarlı, etik üretim süreçlerine sahip, doğal kaynakları koruyan markaları destekliyorlar. Bu farkındalık, yalnızca bireysel tercihlerle sınırlı kalmıyor; aile alışveriş davranışlarını da etkiliyor. İngiltere'de yapılan bir araştırma, çocuklarının çevresel kaygıları nedeniyle ebeveynlerin hayvansal ürün tüketimini



azalttığını ortaya koyuyor. Bu da gösteriyor ki, küçük yaşta sürdürülebilirlik değerleriyle yetişen bir nesil, aile içinde tüketim kararlarını doğrudan şekillendirebiliyor. Gıda üreticileri için bu eğilim, sadece ürün içeriğinde değil, ambalajlamadan tedarik zincirine kadar uzanan bir sürdürülebilirlik anlayışını benimsemeyi kaçınılmaz hale getiriyor.

Ebeveynleri Yönlendiren Güçlü Tüketici Rolü

Gen Alpha, ev içi gıda tercihleri konusunda şaşırtıcı derecede etkili. Artık yalnızca ebeveynler değil, çocuklar da alışveriş kararlarında aktif rol alıyor. Market raflarında çocukların dikkatini çeken bir ürün, kısa sürede ailenin düzenli alışveriş listesine girebiliyor. Ancak bu durum, markaların iki yönlü düşünmesini gerektiriyor: Ürün hem çocuklara hitap etmeli hem ebeveynler tarafından onaylanmalı. Bu ikili dengeyi sağlayan markalar, aile sofralarında daha fazla yer buluyor. Ayrıca yoğun yaşam temposunda ebeveynler için sağlıklı ama aynı zamanda pratik ürünler sunan markalar, Gen Alpha'nın dolaylı olarak yön verdiği bir pazarın parlayan yıldızı oluyor.

Maceracı Damak Zevkleri ve Global Tatlara Açıklık

Gen Alpha, dünya mutfağına meraklı ve yeni lezzetleri denemeye açık bir kuşak. Bu durum, küresel gıda trendlerinin yerel pazarlarda daha hızlı benimsenmesini sağlıyor. Sushi'den guacamole'ye, matcha'dan kombucha'ya kadar birçok ürün artık yalnızca yetişkinlere değil, çocuklara da hitap ediyor. Sosyal medyada karşılıklı çıkan yeni bir tat, onların ilgisini çekebiliyor ve bu ilgi, aile sofralarına kadar yansıyabiliyor. Bu merak, markalar için yenilikçi ürün çeşitliliği sunma konusunda güçlü bir motivasyon kaynağı. Yerel ürünlerin global yorumları, sınırlı üretim temalı gıda serileri ya da farklı coğrafyala-

rın lezzetlerini yansıtan atıştırmalıklar, bu kuşağın ilgisini çeken ürün gruplarına dönüşüyor.

Deneyim Tabanlı Gıda Tüketimi ve Marka Sadakati

Gen Alpha'nın gıdayla ilişkisi yalnızca fiziksel tüketimle sınırlı değil; deneyim de önemli bir parçası. Yemek yeme eylemini eğlenceli bir deneyime dönüştüren markalar, bu nesille daha derin bağlar kurabiliyor. Temalı restoranlar, interaktif sunumlar, sürprizli ambalajlar ya da üretim süreçlerini anlatan video içerikler, çocukların ilgisini çekmenin etkili yolları arasında yer alıyor. Ayrıca gerçek yaşamda katıldıkları yemek atölyeleri, çiftlik gezileri ya da marketlerde düzenlenen tadım etkinlikleri, onların ürünle olan bağlarını güçlendiriyor. Bu tür deneyimler yalnızca çocuklar için değil, aile bağlarını pekiştirmek isteyen ebeveynler için de cazip hale geliyor.

Gen Alpha: Gıda Sektöründe Dönüşümün Anahtarı

Tüm bu eğilimler ışığında Gen Alpha, yalnızca yeni bir tüketici grubu değil, aynı zamanda gıda sektörünün dönüşümünü tetikleyen bir lider nesil olarak öne çıkıyor. Teknolojiyle bütünleşmiş yaşam tarzları, sağlık bilinci, sürdürülebilirlik duyarlılığı ve deneyime verdikleri önemle gıda üreticilerine, perakendecilere ve markalara yeni sorumluluklar yüklüyorlar. Bu kuşağın beklentilerine bugünden yanıt verebilen, yenilikçi ve duyarlı markalar, gelecekte daha güçlü, daha bağlı ve daha sürdürülebilir bir müşteri kitlesine ulaşma şansı elde edecek. Gen Alpha, gıda sektörünün sadece tüketicisi değil; aynı zamanda şekillendiricisi olacak.



YARKIN HAYTABAY İLE SÖYLEŞİ

1. Bize kendinizden, konumunuzdan ve özgeçmişinizden bahseder misiniz?

1996 yılında Denizli'nin Çivril ilçesinde doğdum. 2014 yılına kadar memleketimde yaşadıkdan sonra, Ege Üniversitesi İşletme Bölümü'nü kazanarak İzmir'e taşındım. 2019-2022 yılları arasında turizm sektöründe, araç kiralama alanında faaliyet gösteren Amerikan menşeli bir firmada çalıştım. Daha sonra, sirke ve sos sektöründe faaliyet gösteren bir gıda firmasında ihracat satış alanında çalıştım. 2023 yılının Ağustos ayında ise K.F.C. Gıda'daki ihracat satış uzmanlığı serüvenim başladı ve halen devam etmektedir.

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

K.F.C. Gıda'ya bağlı bulunan Endemic Solutions markamızda İhracat Satış Uzmanı olarak görev yapıyorum. Endemic Solutions olarak, kurutulmuş tıbbi ve aromatik bitkilerin üretimi, paketlenmesi ve ihracatını gerçekleştirmekteyiz.

3. 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 profesyonel kurumsal hayat ile aile hayatının sentezlendiği en güzel örneklerden biri. Global vizyonu ve hızlı değişen dinamiklere uyumu sayesinde, çalışanlarına sürekli gelişim imkânı sunarak adeta bir okul görevi görüyor. Kendimi geliştirme fırsatı bulduğum, katkı sunmak istediğim alanlarda desteklendiğim bu şirkette çalıştığım için kendimi şanslı hissediyorum. Endemic Solutions markamızın kuruluş aşamasından itibaren ekipte yer aldığım için, bu projeyi emekleme döneminden büyüme sürecine taşıyıp, başarıyla ilerlemesini görmek en



büyük motivasyonlarımdan biri.

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

İş dışında ailemle vakit geçirmekten büyük keyif alıyorum. Eşimle birlikte yeni yerler keşfetmek, tiyatro ve konserlere gitmek, spor etkinliklerine katılmak beni hem fiziksel hem zihinsel olarak zinde tutuyor. İyi bir Galatasaray taraftarı olarak futbol maçlarını takip etmeyi çok severim. Tenis oynamaktan ve yüzmekten keyif alıyorum. Çevremdeki insanlar beni sakin, uyumlu ve neşeli birisi olarak tanımlar.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KALKINMA HEDEFLERİ - TEMİZ SU VE SANİTASYON



Temiz Su Ve Sanitasyon

“Herkes için suya ve sanitasyona erişimi güvence altına almak ve bu kaynakların sürdürülebilir yönetimini sağlamak”

Dünya genelinde yaklaşık 2 milyar insan hâlâ güvenli içme suyuna erişemiyor. Temiz suya erişim, yalnızca sağlık değil, aynı zamanda eğitim, tarım ve ekonomik kalkınmanın temel taşı. Suya ve hijyenik yaşam koşullarına erişim bir ayrıcalık değil, temel bir insan hakkı. Bu sayımızda, küresel ölçekte Temiz Su ve Sanitasyon hedefinin alt başlıklarını inceliyoruz.

Su sıkıntısı dünya nüfusunun yaklaşık %40'ını etkiliyor ve bu oran hızla artıyor. Temiz su ve sıhhi koşullar temel insan hakkı olmasına rağmen, milyarlarca insan hâlâ bu en temel hizmetlerden mahrum durumda. Örneğin, yaklaşık 1,8 milyar kişi güvenli olmayan su tüketiyor, 2,4 milyar insan ise yeterli sanitasyon hizmetlerine erişemiyor.

İnsan kaynaklı atık suların %80'i arıtılmadan doğaya karışarak çevre kirliliğine yol açıyor. Bu durum başta çocuklar olmak üzere milyonlarca insanın sağlığını

tehdit ediyor; her yıl 5 yaş altı yaklaşık 2 milyon çocuk ishal ve temiz olmayan su kaynaklı hastalıklar nedeniyle hayatını kaybediyor.

Temiz su ve sanitasyona yatırım yapılmaması, sadece insan sağlığını değil, aynı zamanda ekonomiyi de olumsuz etkiliyor. Alt Sahra Afrika'da GSMH'nin %4,3'ü, Hindistan'da %6,4'ü bu nedenle kayba uğruyor.

Dünya Bankası, UNICEF ve DSÖ'nün verilerine göre, temiz su ve sıhhi koşulların iyileştirilmesi için yıllık yaklaşık 28,4 milyar dolar yatırım gerekiyor. Bu yatırımlar sayesinde su kaynaklarının daha sürdürülebilir yönetimi mümkün olacak ve ekosistemlerin korunması sağlanacak.



Ne Yapabiliriz?

- Su ve sanitasyon hizmetlerine yatırım yaparak, sağlık, ekonomi ve çevre alanlarında kazan-kazan sonuçları yaratabiliriz.
- Dünya Su Günü gibi uluslararası farkındalık günlerinde kampanyalar düzenleyerek bu konunun önemini duyurabiliriz.
- Su kaynaklarının sürdürülebilir yönetimi sayesinde gıda ve enerji üretimini iyileştirebilir, biyolojik çeşitliliği koruyabilir ve iklim değişikliği ile mücadeleye katkı sağlayabiliriz.



3 MALZEMELİ SAĞLIKLI DONDURMA

Yaz mevsimiyle birlikte artan serinleme isteği, tatlı ihtiyacıyla birleşince sağlıklı ve pratik tarifler ön plana çıkıyor. İşte bu noktada sadece üç malzemeyle hazırlayabileceğiniz, katkısız ve rafine şeker-siz bir dondurma tarifi devreye giriyor. Doğal meyve aromaları ve kremamsı kıvamıyla bu tarif, hem çocukların hem yetişkinlerin favorisi olacak nitelikte.



Malzemeler:

- 1 kâse donmuş çilek
- 1 kâse donmuş muz
- 1/2 çay bardağı süt (isteğe göre bitkisel süt de tercih edilebilir)

Yapılışı

- Donmuş çilek ve muz bir blender veya mutfak robotuna alın.
- Üzerine sütü ekleyin ve pürüzsüz, krem-si bir kıvam elde edene kadar karıştırın.
- Karışımı hemen tüketebilir ya da biraz daha sertleşmesi için tekrar dondurucuya alabilirsiniz.

Afiyet olsun!



İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Konser

- Yıldız Tilbe Konseri** / 10.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Teoman** / 11.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Sena Şener** / 11.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Emre Kınay ft. Kaan Öztürk Yemekli Gala** / 13.06.2025 / Z'Medusa
- Sıla** / 13.06.2025 / Sunset Palazzo
- %100 Akustik: Yüksek Sadakat** / 13.06.2025 / SoldOut Performance Hall
- Bengü Beker** / 13.06.2025 / Hayal Kahvesi İzmir
- Levent Yüksel** / 14.06.2025 / Bornova Aşık Veysel Açık hava Tiyatrosu
- Fatih Erkoç** / 14.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Bir Tuş Bir Nefes Evvel Zaman Şarkıları** / 14.06.2025 / Bademler Sanat Köyü
- Emre Nalbantoğlu** / 14.06.2025 / 6:45 KK Bornova
- JAVADOFF - We Don't Say I Love You** / 15.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Senfonik Arabesk Konseri** / 15.06.2025 / İstinyeArt %100 Performans Arena
- Gökçe** / 15.06.2025 / Freed
- Melike Şahin** / 20.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Emre Fel** / 20.06.2025 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
- %100 Akustik: Feridun Düzağaç** / 20.06.2025 / SoldOut Performance Hall
- Fettah Can** / 20.06.2025 / OM Paparazzi



Fazıl Say

- Hüsnü Arkan & Birsen Tezer** / 21.06.2025 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
- Blok3** / 22.06.2025 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
- Erkan Oğur & İsmail Hakkı Demircioğlu** / 22.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Kenan Doğulu** / 27.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Semicenk** / 28.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Yaşar** / 28.06.2025 / OM Paparazzi
- Mahmut Orhan | Sommer Klein** / 29.06.2025 / Sommer Klein Çeşme
- An Epic Symphony & Ayna** / 29.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Fazıl Say - Piyano Başında 50 Yıl** / 20.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

Tiyatro

- Seçmen Lazım** / 11.06.2025 / Güzelbahçe Atatürk Kültür Merkezi
- Bengü Apak - Büyülü Değil** / 11.06.2025 / Rene Lokal
- Anadolu Ateşi** / 12.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Masal ve Ötesi: İbronka** / 12.06.2025 / Monk Community
- Ruh Öküzüm Oyunu** / 13.06.2025 / Karşıyaka Belediyesi / Hikmet Şimşek Sanat Merkezi
- Yavuz Günal - III. Yavuz** / 13.06.2025 / İzmir Performance Hall
- Bi' Oyun Var** / 13.06.2025 / Tiyatrolog Akademi Alsancak Sahnesi
- 3 Sap Doğaçlama** / 13.06.2025 / Kuytu Art Room
- Çok Güzel Hareketler 2** / 13.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Babamı Kim Öldürdü** / 13.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Pembeler De Bizim Maviler De** / 13.06.2025 / Han Tiyatrosu Ünal Gürel Sahnesi
- Doğu Demirkol** / 14.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Baturay Özdemir** / 16.06.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
- Akın Aslan** / 17.06.2025 / Rene Lokal
- Eser Yenenler ile İtiraf Et** / 18.06.2025 / Urla Hakan Çeken Kültür Merkezi



İZMİR'DE BU AY NELER VAR?



Baturay Özdemir

- Güle Güle Diva** / 18.06.2025 / Tiyatro Kök35
Amy Hustoy / 18.06.2025 / Boyoz Akademi Sanat Merkezi
Sunay Akın – Memleket Kumaşı / 19.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Onur Gökçek / 19.06.2025 / Rene Lokal
Ziyaretçi / 20.06.2025 / E.Ü. Konak AKM Yunus Emre Salonu
Ali Çongun – Adliye Çayı / 20.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Yusuf Bilal Altıntaş – Entel Maganda / 21.06.2025 / İzmir Performance Hall
Biraz Bizden Biraz Sizden / 22.06.2025 / Han Tiyatrosu Ünal Gürel Sahnesi
Okan Cabalar / 23.06.2025 / İstinyeArt %100 Performans Arena
Notre Dame'ın Kamburu / 23.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Medea / 24.06.2025 / Tiyatro Kök35
Çimen Show / 25.06.2025 / Urla Hakan Çeken Kültür Merkezi
Pınar Fidan / 25.06.2025 / Babil
Meksika Açmazı / 25.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Buse Sinem İren / 26.06.2025 / Rene Lokal
Masumiyet Müzesi / 27.06.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Genç Werther'in Acıları / 27.06.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Macbeth / 27.06.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Altıncı Koğuş Oyunu / 27.06.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Nazım Hikmet'ten Piraye'ye Mektuplar / 27.06.2025 / Maske Sanat Tiyatro

- Suç ve Ceza** / 27.06.2025 / Maske Sanat Tiyatro
Hamlet / 27.06.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Bir İdam Mahkumunun Son Günü / 27.06.2025 / Maske Sanat Tiyatro
Notre Dame'ın Kamburu – Quasimodo / 27.06.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Saatleri Ayarlama Enstitüsü / 27.06.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Özgür Turhan – Yenisi / 27.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Anna Karenina / 28.06.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Suç ve Ceza / 28.06.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Murat Onur Öner / 28.06.2025 / Sardunya Alsancak
Sefa Doğanay / 28.06.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Shakespeare'nin Son Mektubu / 30.06.2025 / Narlıdere Atatürk Kültür Merkezi

Festival

- Alternatif Panayır** / 22.06.2025 / İzmir Arena

Opera & Bale

- Kuşu Gölü Swan Lake** / 27.06.2025 / 8.Uluslararası Opera ve Bale Festivali Efes Antik Tiyatro
Fındıkkıran & Dört Diyara Yolculuk / 28.06.2025 / Tepekule Kültür ve Kongre Merkezi
Şekeronya / 29.06.2025 / 8.Uluslararası Opera ve Bale Festivali Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi





Hasat Zamani,
K.F.C. Gıda'nın
markasıdır.
Tüm hakları
K.F.C. Gıda'ya aittir.

www.kfc.com.tr

