



Hasat Zamanı dergimizin 46. sayısı yayında!

Hasat Zamanı'nın 46. sayısıyla karşınızdayız. Kurumsal haberlerden sürdürülebilirliğe, etkinlik haberlerinden teknolojik gelişmelere kadar geniş yelpazede bir sayı hazırladık.

Keyifli okumalar dileriz!

İÇİNDEKİLER

	KURUM HABERİ	
	K.F.C. GIDA, TİM 2024 İLK 1000 İHRACATÇI FİRMA LİSTESİNDE 285. SIRADA YERİNİ ALDI	3
	YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ BİROL CELEP BAŞKANLIĞINDAKİ TÜRKİYE İHRACATÇILAR MECLİSİ İHRACATÇI HEYETİ, ÖZBEKİSTAN'IN BAŞKENTİ TAŞKENT'TE ÖZBEK-TÜRK İŞ FORUMUNA KATILIM SAĞLADI	
	DUYGU ÇAPKIN, UYASEK 2025 KONGRESİ'NDE TARIMSAL ÜRETİMDE İKLİM TEMELLİ RİSKLER VE SÜRDÜRÜLEBİLİR ÇÖZÜM ÖNERİLERİNİ PAYLAŞTI	4
	ÜRETİM MÜDÜRÜMÜZ SELİN GÜRSOY VE HAMMADDE SATIN ALMA YÖNETİCİMİZ TUNCAY AFACAN, İNOVASYON JÜRİMİZE KATILDI	
	ULUSLARARASI FUARLARA KATILIM SAĞLADIK	
	KURUMUMUZA YENİ BİR FAYDALI MODEL KAZANDIRILDI!	5
	K.F.C. GIDA AKADEMİ	
	K.F.C. GIDA AKADEMİ BÜNYESİNDE UFRS EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ	6
	K.F.C. GIDA AKADEMİ BÜNYESİNDE BİLGİ YARIŞMASI DÜZENLENDİ	
	PATENT KÖŞESİ	
	KURU MEYVE SEKTÖRÜNDE PATENT VE FAYDALI MODEL UYGULAMALARI	7
	BİRİM RÖPORTAJI	
	SEVGİ ŞULE İLE SÖYLEŞİ	8
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
	SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA HEDEFLERİ – ERİŞİLEBİLİR VE TEMİZ ENERJİ	9
	SIFIR ATIK YOLCULUĞU	11
	LEZZETLİ TARİFLER	
	ELMALI VE KURU ÜZÜMLÜ KİNOA SALATASI	13
	REHBER	
	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	14



K.F.C. GIDA, TİM 2024 İLK 1000 İHRACATÇI FİRMA LİSTESİNDE 285. SIRADA YERİNİ ALDI

Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) tarafından her yıl yayımlanan ve ülkemizin en kapsamlı ihracat performans raporu niteliği taşıyan “İlk 1000 İhracatçı Firma” listesinde, K.F.C. Gıda olarak Türkiye’nin en büyük 285. ihracatçısı olduk. Sektörel sıralamada ise ülke genelinde ilk 5 firma arasında yer alarak önemli bir başarıya daha imza attık.

Önümüzdeki dönemde de çevik, yenilikçi ve değer odaklı bakış açımızla hem ülke ekonomisine katkı sağlamayı hem de uluslararası pazarlardaki gücümüzü pekiştirmeyi hedefliyoruz.

Birlikte başardık, birlikte daha ileriye!



A Taste of Sunshine in Every Bite!

Türkiye İhracatçılar Meclisi’nin 2024 yılı “İlk 1000 İhracatçı Firma” listesine göre, **285. sırada** yer almanın gururunu yaşıyoruz.



1000 TİM TÜRKİYE İHRACATÇILAR MECLİSİ
2024 TÜRKİYE’NİN İLK 1000 İHRACATÇI FİRMASI
TOP 1000 EXPORTERS OF TÜRKİYE



YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ BİROL CELEP BAŞKANLIĞINDAKİ TÜRKİYE İHRACATÇILAR MECLİSİ İHRACATÇI HEYETİ, ÖZBEKİSTAN'IN BAŞKENTİ TAŞKENT'TE ÖZBEK-TÜRK İŞ FORUMUNA KATILIM SAĞLADI

Ticaret Bakanlığının koordinasyonunda, Türkiye İhracatçılar Meclisi organizasyonu ile düzenlenen Özbekistan (Taşkent) Genel Ticaret Heyeti programı, Yönetim Kurulu Başkanımız Birol Celep başkanlığındaki ihracatçı heyeti ve Türkiye - Özbekistan iş ve siyaset dünyası temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirildi. Forumun açılışında konuşan Birol Celep, Özbekistan ile Türkiye

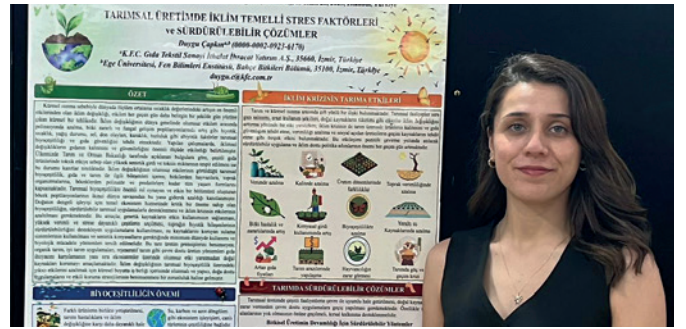


arasında ilişkilerin her alanda güçlenerek devam ettiğini, bu forumun da iki ülke arasındaki ticari ilişkilerin daha da gelişmesine katkı sağlayacağını dile getirdi.

DUYGU ÇAPKIN, UYASEK 2025 KONGRESİ'NDE TARIMSAL ÜRETİMDE İKLİM TEMELLİ RİSKLER VE SÜRDÜRÜLEBİLİR ÇÖZÜM ÖNERİLERİNİ PAYLAŞTI

Ar-Ge Merkezi araştırmacılarımızdan Duygu Çapkin, 13 Haziran 2025 tarihinde Boğaziçi Üniversitesi Uçaksavar Kampüsü'nde gerçekleştirilen Ulusal Yeşil Ar-Ge ve Sürdürülebilirlik Ekosistemi Kongresi (UYASEK 2025) kapsamında, "Tarımsal Üretimde İklim Temelli Stres Faktörleri ve Sürdürülebilir Çözümler" başlıklı poster sunumu ile kongreye katılım sağladı.

Boğaziçi Üniversitesi Finans Uygulama ve Araştırma Merkezi (CARF) ile Etkin Proje iş birliğinde düzenlenen kongre; sürdürülebilir bir gelecek için bilim, teknoloji ve inovatif yaklaşımları bir araya getirmeyi hedefleyerek, akademisyenleri, araştırmacıları, sanayi temsilcilerini ve karar vericileri ortak bir platformda buluşturdu. Kongre



kapsamında; yeşil Ar-Ge, çevre dostu teknolojiler, döngüsel ekonomi, sürdürülebilir enerji, iklim değişikliği ile mücadele, ekolojik inovasyon gibi pek çok güncel başlık altında bilimsel ve teknolojik gelişmeler tartışıldı.

ÜRETİM MÜDÜRÜMÜZ SELİN GÜRSOY VE HAMMADDE SATIN ALMA YÖNETİCİMİZ TUNCAY AFACAN, İNOVASYON JÜRİMİZE KATILDI

Jürimizin diğer üyeleri ise Marka ve Pazarlama Müdürümüz Derya Layıkel, İşe Alım ve Organizasyonel Gelişim Yöneticimiz Tuğba Yavuz Haciosmanoğlu, Proje Yönetim Ofisi Müdürümüz Damla Öykü Şahin, Bilgi Teknolojileri ve Dijitalleşme Müdürümüz Salih Yılmaz ile Ar-Ge Müdürümüz Sinem Üney Çam'dan oluşuyor.

G Ü N C E L J Ü R İ L İ S T E M İ Z

Ad-Soyad	Departman
Derya Layıkel	Marka ve Pazarlama Müdürü
Tuğba Yavuz Haciosmanoğlu	İşe Alım ve Organizasyonel Gelişim Yöneticisi
Damla Öykü Şahin	PMO Müdürü
Salih Yılmaz	Bilgi Teknolojileri ve Dijitalleşme Müdürü
Sinem Üney Çam	Ar-Ge Müdürü
Tuncay Afacan	Hammadde Satın Alma Yöneticisi
Selin Gürsoy	Üretim Müdürü



ULUSLARARASI FUARLARA KATILIM SAĞLADIK

10 – 13 Haziran 2025 tarihleri arasında Güney Kore'nin Seul şehrinde gerçekleştirilen Seoul Food & Hotel (SFH) 2025 Fuarı'na katılım sağladık.

Ardından, 29 Haziran – 1 Temmuz 2025 tarihleri arasında Amerika Birleşik Devletleri'nin New York kentinde düzenlenen Summer Fancy Food Show Fuarı'nda yerimizi aldık.

Bu organizasyonlar, hem markamızın global pazarlardaki görünürlüğünü artırmak hem de yeni iş birlikleri geliştirmek açısından önemli fırsatlar sundu.

K.F.C. Gıda olarak, uluslararası pazarlardaki varlığımızı güçlendirme hedefiyle, küresel etkinliklerde aktif olarak yer almaya devam edeceğiz.

5

KURUMUMUZA YENİ BİR FAYDALI MODEL KAZANDIRILDI!

Kurumumuz adına Türk Patent ve Marka Kurumu nezdinde tescillenen faydalı model, ilgili alanda katma değer yaratan bir gelişme olarak kayıtlara geçti. Bu başarı, kurumumuzun yenilikçi ve çözüm odaklı yaklaşımının somut bir göstergesi niteliğindedir.

Söz konusu faydalı modelin geliştirilmesinde fikir sahibi olarak sürece katkı sunan Lamiya Mammadova'ya içten teşekkürlerimizi sunar, bu değerli katkısının kurumsal gelişimimize sağladığı destekten dolayı kendisini tebrik ederiz. Kendisinin vizyoner yaklaşımı, bu başarının temel taşlarından biri olmuştur.

Bu önemli gelişmenin, kurumumuzun yenilikçi kimliğine güç katacağına ve benzer çalışmalar için ilham vereceğine inanıyoruz.



K.F.C. GIDA AKADEMİ BÜNYESİNDE UFRS EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ

K.F.C. Gıda Akademisi bünyesinde, Mali İşler Departmanımıza yönelik "Uluslararası Finansal Raporlama Standartları (UFRS)" eğitimi düzenlendi.

K.F.C. Gıda olarak, sürdürülebilir kurumsal gelişimin ancak sürekli öğrenme ve gelişimle mümkün olduğuna inanıyoruz. Bu doğrultuda K.F.C. Gıda Akademisi çatısı altında düzenlenecek yeni eğitim programlarıyla tüm departmanlarımızın bilgi ve yetkinlik seviyesini daha da ileriye taşımayı hedefliyoruz.



K.F.C. GIDA AKADEMİ BÜNYESİNDE BİLGİ YARIŞMASI DÜZENLENDİ



K.F.C. Gıda Akademisi bünyesinde, 7 Haziran Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Güvenliği Günü kapsamında farkındalık artırıcı bir etkinlik düzenlendi. Betül Özgür Özoktay, Tuğba Yavuz Hacıosmanoğlu, Rojda Yakmaz ve Doğukan Yağcı'nın organize ettiği bilgi yarışması, üretim çalışanlarımızın katılımı ile gerçekleşti. Keyifli ve öğretici geçen bu etkinlikte, yarışma birincisi Biber İşletmesi'nden Yavuzcan Türkeş Turhal olurken, ikincilik ödülünü İrem Cinger kazandı. Tüm çalışanlarımızla hem öğrendiğimiz hem eğlendiğimiz bu güzel organizasyon, gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyini pekiştirici verimli bir paylaşım ortamı yarattı.



KURU MEYVE SEKTÖRÜNDE PATENT VE FAYDALI MODEL UYGULAMALARI

Bir önceki Hasat Zamanı'nda sizlere patentin ve faydalı modelin içeriğiyle alakalı bilgiler vermiştik. Bu ay sektörden örneklerle bu kavramları daha da pekiştirmek istiyoruz.

NEDEN PATENT?

Patent ve faydalı model belgeleri, geliştirdiğiniz teknik fikirleri korumanın ve değerlendirmenin en etkili yollarındandır. Bu belgeler sadece şirketimiz için değil, çalışanlarımız için de prestij ve katkı sağlar.

NEDEN ÖNEMLİ?

İş yerinde geliştirilen fikirler tescil altına alınabilir. Küresel rekabette fark yaratılabilir. Buluş yapan çalışan desteklenir, ödüllendirilir. Kurumun inovasyon kapasitesi artar. Müşteri güveni ve ihracat potansiyeli artar. Rekabet avantajı sağlar.

Gelin şimdi de sektörden örneklerle bir göz atalım.

PATENT ÖRNEKLERİ

1. Kurutulmuş Meyve Tozu Teknolojisi

Yenilik: Vakum kurutma sistemi ile aroma kaybını önleyen üretim yöntemi.

Faydaları: Meyve suyu, sos ve gıda takviyelerinde kullanılabilir toz form.

2. Jel Kaplama Teknolojisi

Yenilik: Kurutulmuş meyve üzerine jel kaplama uygulayarak yumuşaklık sağlanması.

Faydaları: Raf ömrü ve kalite iyileşmesi.

3. Mikrokrystal Kaplama ile Yapışmazlık

Yenilik: Kuru meyve yüzeyine selüloz tabakası uygulama.

Faydaları: Paketleme kolaylığı, ürün akışkanlığı.

4. Düşük Sıcaklıkta Kurutma Tüneli

Yenilik: Meyve dokusunu ve besin değerini koruyan düşük ısı teknolojisi.

Faydaları: Ürün kalitesi artar, daha sağlıklı ürünler elde edilir.

5. Reçine Esaslı Paketleme Teknolojisi

Yenilik: Kuru meyvelerin nem geçirmez özel biyobozunur filmle paketlenmesi.

Faydaları: Raf ömrü uzar, çevre dostu ambalaj.



6. Tahıl Kaplı Kurutulmuş Meyve Atıştırmalığı

Yenilik: Kuru meyve parçaları üzerine tahıl ve kuruyemiş tozu kaplama.

Faydaları: Yeni bir ürün segmenti: fonksiyonel atıştırmalıklar.

7. Akıllı Kurutma Ünitesi

Yenilik: Kurutma sırasında sıcaklık ve nem kontrolünü yapay zekâ destekli yazılım ile optimize eder.

Faydaları: Daha tutarlı kalite, daha az enerji tüketimi.

FAYDALI MODEL ÖRNEKLERİ

1. Katlanabilir Kurutma Tepsisi

Amaç: Kurutma işlemlerinden sonra kolay taşıma ve temizleme.

Faydaları: Zamandan ve yerden tasarruf.

2. Nem Ölçer Entegreli Sistem

Amaç: Kurutma süresince nem oranını dijital olarak takip etmek.

Faydaları: Ürün standardizasyonu ve verimlilik.

3. Manyetik Ayırıcı Donanımı

Amaç: Kuru meyve işleme hatlarında metal parçacıkların ayrıştırılması.

Faydaları: Gıda güvenliği sağlanır.

4. Dönüşümlü Kurutma Rafı

Amaç: Kurutma sırasında hava akımını eşit dağıtarak ürünü homojen kurutmak.

Faydaları: Enerji tasarrufu, kalite artışı.

UNUTMAYIN!

K.F.C. Gıda olarak, yenilikçi fikirleri önemsiyor, patent ve faydalı model başvurularını destekliyoruz. Sizin de bir fikriniz varsa, AR-GE birimimizle iletişime geçebilirsiniz.

Bir buluşla her şey değişir!



SEVGİ ŞULE İLE SÖYLEŞİ

1. Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahseder misiniz?

Ben Sevgi Şule Öztürk, 1997 yılında İstanbul'da doğdum. İlkokul ve lise eğitimimi İstanbul'da tamamladıktan sonra, 2015 yılında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünü kazanarak İzmir'e yerleştim. Lisans eğitimim süresince hem akademik hem sosyal anlamda birçok projede ve sivil toplum kuruluşunda aktif rol aldım. 2021 yılında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Tezli Yüksek Lisans Programı'na başladım. Bu süreçte özellikle Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi alanına yoğunlaştım; farklı kurutma teknolojileri, ürün geliştirme, termal ve termal olmayan proseslerin kalite parametreleri üzerine etkileri gibi konular üzerine çalışmalar yaptım. Aynı dönemde Ege Üniversitesi'nde Sürdürülebilir Tarım-Gıda Sistemleri Tezsiz Yüksek Lisans Programı'na da kayıt oldum. Bu program sayesinde, günümüzün en önemli konularından biri olan sürdürülebilirlik eksenine gıda sistemlerinin entegre edilmesi hakkında kendimi geliştirme fırsatı buldum.

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

Şu anda K.F.C. Gıda bünyesinde, RTE İşletmesi'nde Proses Kontrol Sorumlusu olarak görev yapmaktayım. Görevim, üretim hattında uygulanan ısıtma işlem süreçlerinin kontrolünü sağlamak, yapılan üretimlerde kalite standartlarına uyumu denetlemek ve süreçlerin sürekli olarak geliştirilmesi için çalışmalar yapmak olarak. RTE İşletmesi, fabrikamızda üretilen kuru meyvelerin son durağıdır. Diğer birimlerde çeşitli ön işlemlerden geçirilen ürünlerimiz, bu aşamada müşteri taleplerine uygun şekilde ambalajlanarak paketlenir ve dünyanın dört bir yanına gönderilmek üzere hazırlanır. Bu yönüyle RTE, ürünlerimizin son şeklini aldığı ve global yolculuğuna başladığı önemli bir adımdır. Ben de bu aşamada, hem üretimin sorunsuz ilerlemesini hem de ürünün güvenli ve kaliteli bir şekilde tüketiciye ulaşmasını sağlayan kritik bir noktada yer alıyorum.



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 yalnızca bir iş yeri değil; aynı zamanda gelişimimi teşvik eden, yeniliğe açık ve insan odaklı bir organizasyon. Bu çatının altında yer almak, hem mesleki becerilerimi hem de kişisel yetkinliklerimi artırmam için değerli olanaklar sunuyor. Takım çalışması, ortak hedeflere yönelik uyum ve sürekli gelişim anlayışıyla her geçen gün daha iyiye ulaşmak için motive oluyorum. İlerleyen süreçte K.F.C. Gıda'nın sektördeki liderliğini daha da ileriye taşıyacağına inanıyorum. Ben de bu doğrultuda, dijital dönüşüm, kalite yönetimi ve sürdürülebilirlik alanlarında kuruma katma değer sağlayan bir rolde yer almayı hedefliyorum.

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

İş dışında özellikle yeni yerler keşfetmeyi, yüzmeyi ve kitap okumayı seviyorum. En büyük hayallerimden biri de ileride kendi adıma bir kütüphane açabilmek. Bu nedenle yaklaşık 5 yıldır bu konuda iyi bir koleksiyon oluşturmaya çalışıyorum. Yeni şeyler öğrenmeye açık bir yapıya sahibim. İş dışındaki çevrem beni genellikle eğlenceli, kabına sığmayan, pozitif, yaratıcı ve detaylara önem veren biri olarak tanımlar. Empati yeteneğim ve sorumluluk bilincim sayesinde hem arkadaş çevremde hem de iş hayatımda güven duyulan biri olduğumu düşünüyorum.



SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA HEDEFLERİ - ERİŞİLEBİLİR VE TEMİZ ENERJİ



“Herkes için karşılanabilir, güvenilir, sürdürülebilir ve modern enerjiye erişimi sağlamak”

Yüzyılın en kritik sorunlarından biri olan enerjiye erişim, yalnızca bir kalkınma meselesi değil; aynı zamanda bir insan hakkıdır. Birleşmiş Milletler’in 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri arasında yer alan bu hedef, gezegenin sürdürülebilirliğiyle doğrudan bağlantılı olmasının yanı sıra, sosyal eşitsizlikleri azaltmada ve ekonomik kalkınmayı desteklemede hayati bir rol oynamaktadır. Bu sayımızda, küresel ölçekte Erişilebilir ve Temiz Enerji hedefinin alt başlıklarını inceliyoruz.

1. 2030'A KADAR UYGUN FİYATLI, GÜVENİLİR VE MODERN ENERJİ HİZMETLERİNE EVRENSEL ERİŞİMİN SAĞLANMASI

- Elektriğe Erişebilen Nüfusun Oranı

Dünya genelinde yaklaşık 675 milyon insan hâlâ elektriksiz bir yaşam sürdürüyor. Bu nüfusun büyük çoğunluğu, Sahra Altı Afrika ve Güney Asya'da yer alıyor. Enerjiye erişim eksikliği; eğitimden sağlığa, istihdamdan yaşam kalitesine kadar pek çok alanda ciddi olumsuzluklar yaratıyor. Üstelik, dünya elektriğinin %61'i fosil yakıtlardan üretiliyor ve küresel sera gazı

emisyonlarının %73'ü enerji üretimi ve kullanımından kaynaklanıyor.

- Isıtma, Aydınlatma Ve Yemek Yapmada Temiz Yakıt ve Teknoloji Kullanan Nüfus Oranı

Kirli yakıtların kullanımı, hava kirliliği ve sağlık sorunlarına yol açmaktadır. Bu nedenle, temiz enerji ve teknolojilerin kullanımı, hem insanların yaşam kalitesini artırmak hem de çevreyi korumak açısından büyük bir önem taşır. Temiz enerji kullanımı, fosil yakıtların olumsuz etkilerini azaltarak sürdürülebilir bir yaşam alanı oluşturulmasına katkı sağlar. Bu doğrultuda, evlerde ısınma, yemek pişirme ve aydınlatma gibi temel ihtiyaçların daha güvenli ve çevre dostu yöntemlerle karşılanması gerekir.

2. 2030'A KADAR YENİLENEBİLİR ENERJİNİN KÜRESEL ENERJİ KAYNAKLARI İÇİNDEKİ PAYININ ÖNEMLİ ÖLÇÜDE ARTIRILMASI

- Toplam Nihai Enerji Tüketimindeki Yenilenebilir Enerji Payı

Fosil yakıtlar hâlâ dünya enerji tüketiminin büyük kısmını oluşturuyor ve bu durum iklim krizini tetikliyor. Karbon salımının ana kaynaklarından biri olan fosil yakıtlar, yenilenebilir enerji kaynaklarıyla ikame edilmediği sürece küresel ısınmayı durdurmak mümkün değildir. Güneş, rüzgâr, hidroelektrik ve biyokütle gibi temiz enerji kaynakları ise hem çevreyi korur hem uzun vadede ekonomik olarak daha sürdürülebilir bir seçenek sunar.

3. 2030'A KADAR KÜRESEL ENERJİ VERİMLİLİĞİ İLERLEME ORANININ İKİ KATINA ÇIKARILMASI

- Ekonominin Enerji Yoğunluğu

Enerji verimliliği, ekonomik büyüme ve çevresel sürdürülebilirlik için kritik bir faktördür. Enerji yoğunluğu, bir ülkenin ekonomik üretimiyle kullanılan enerji miktarının oranını ifade eder. Bu göstergelyi iyileştirmek, daha az enerjiyle daha fazla değer yaratmak anlamına gelir. Enerji verimliliğini artırarak daha sürdürülebilir bir ekonomik kalkınma sağlamak ve enerji israfını önlemek amaçlanır. Enerji verimliliği arttıkça hem ekonomik büyüme sağlanır hem de enerji tüketiminin çevresel etkileri azalır.



A. 2030'a kadar yenilenebilir enerjiyi, enerji verimliliğini ve gelişmiş daha temiz fosil yakıt teknolojilerini kapsayan temiz enerji araştırmaları ve teknolojilerine erişimi kolaylaştırmak için uluslararası iş birliğinin geliştirilmesi, enerji altyapısı ve temiz enerji teknolojisi alanlarına yatırımın teşvik edilmesi

A.1 - 2020 itibarıyla 100 milyar dolarlık ödenebilir taahhüt doğrultusunda (gelişmekte olan ülkelerin ihtiyaçlarını ele almak için BM İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi'ne taraf ülkelerce üstlenilen) her yıl için seferber edilen ABD doları miktarı

Gelişmekte olan ülkelerde temiz enerji teknolojilerine ve altyapısına yatırım yapılması, küresel enerji dönüşümünün önemli bir parçasıdır. 2020 yılında belirlenen 100 milyar dolarlık finansal taahhüt, gelişmekte olan ülkelere temiz enerji sistemleri kurma konusunda destek sağlamayı amaçlar. Bu tür yatırımlar, enerji erişimini artıracak ve küresel ısınmayla mücadele için sürdürülebilir çözümler sunmayı hedefler.

B. 2030'a kadar özellikle en az gelişmiş ülkeler, gelişmekte olan küçük ada devletleri ve karayla çevrili gelişmekte olan ülkeler olmak üzere gelişmekte olan ülkelerde, bu ülkelerin destek programları çerçevesinde herkese modern ve sürdürülebilir enerji hizmetleri sunabilmek için altyapının genişletilmesi ve teknolojinin geliştirilmesi

B.1 - Sürdürülebilir kalkınma hizmetlerine teknoloji transferi ve altyapıya finansman aktarımı şeklinde yapılan doğrudan yabancı yatırımların ve GSYH'nin yüzdesi olarak enerji verimliliğindeki yatırımlar

Enerji erişimi ve verimliliği, sadece gelişmiş ülkeler için değil, aynı zamanda gelişmekte olan ülkeler için de kritik bir meseledir. Bu ülkelerde enerji altyapısının geliştirilmesi ve modern enerji hizmetlerinin tüm vatandaşlara sunulabilmesi için uluslararası destek gereklidir. Bu hedef, özellikle en az gelişmiş ülkeler, küçük ada devletleri ve karayla çevrili ülkeler için önemlidir. Yatırım ve teknoloji transferi, bu ülkelerde enerji verimliliğini artırmaya ve enerji altyapısını güçlendirmeye yardımcı olabilir. Gelişmiş ülkelerin bu tür yatırımları, küresel enerji sisteminin adil ve sürdürülebilir bir şekilde dönüşmesine katkı sağlar.

Herkes İçin Enerji: Geleceği Birlikte Kurbak

Enerjiye erişim hakkı, yalnızca hükümetlerin değil; özel sektörün, sivil toplumun ve bireylerin ortak sorumluluğudur. Yerel girişimler, mikro enerji sistemleri, akıllı şebekeler ve enerji kooperatifleri gibi modellerle toplumun her kesimi bu dönüşümün bir parçası olabilir.

Unutmayalım temiz ve erişilebilir enerji, sadece bugünümüzü değil, yarınımızı da şekillendiriyor. Daha adil, yaşanabilir ve sürdürülebilir bir dünya için enerjiye dair politikalarımızı yeniden düşünmenin ve harekete geçmenin zamanı şimdi!





SIFIR ATIK YOLCULUĞU

Kendi Sıfır Atık Yolculuğuma Nasıl Başlarım?

Dünya, hızla büyüyen bir atık krizinin eşiğindedir. 21. yüzyılda artan yüksek tüketim, çevresel sorunların çözülmesini daha da zorlaştırmaktadır. Plastik kirliliği, atıkların doğaya zarar vermesi ve iklim değişikliği gibi büyük sorunlarla karşı karşıya olduğumuz bu dönemde, her bireyin atacağı küçük adımlar, büyük farklar yaratabilir. Bu yolculuğa başlamak için kusursuz olmanıza gerek yok, sadece küçük adımlarla başlamak yeterli.

Sıfır Atık Nedir?

Sıfır Atık, kaynakların daha verimli kullanılması, atık üretiminin en aza indirilmesi ve çevresel etkilerin azaltılması amacıyla uygulanan bir sürdürülebilirlik stratejisidir. Hem bireysel hem toplumsal düzeyde çevreye olan olumsuz etkilerin azaltılmasını hedefleyen yaklaşım, giderek daha fazla önem kazanmaktadır.

Sıfır Atık Felsefesinin Temel Prensipleri

Sıfır atık, sadece geri dönüşümle sınırlı kalmaz; aynı zamanda üretim ve tüketim alışkanlıklarının değiştirilmesi gerektiğini vurgular. Bu yaklaşım, bireylerden toplumlara kadar geniş bir etki alanına sahiptir ve gezegenin daha sürdürülebilir bir geleceğe doğru yönlendirilmesinde önemli bir rol oynar.

Atıkları Azaltmak:

Atıkları azaltmak, sıfır atık felsefesinin en önemli adımlarından biridir ve aslında her şeyin temelidir. Bu adım, gereksiz tüketimi sınırlamak, tek kullanımlık ürünlerden ve ambalajlardan kaçınmak anlamına gelir. Refuse (reddetmek) yaklaşımı, ürünlerin fazladan üretim ve ambalajı yerine daha az ama daha uzun ömürlü ve ihtiyaç duyulan ürünlerin tercih edilmesini savunur. Atıkları azaltma süreci, sadece çevreyi korumakla kalmaz, aynı zamanda bireylerin harcamalarını da sınırlamalarına yardımcı olabilir. Bu yaklaşım, aşırı tüketime karşı durmayı ve daha fazla düşünerek alışveriş yapmayı gerektirir.

Tekrar Kullanmak:

Tekrar kullanmak, bir eşya ya da materyalin, ilk

kullanımının ardından atılmak yerine farklı bir şekilde yeniden değerlendirilmesidir. Bu yaklaşım, doğal kaynakları korurken aynı zamanda atık miktarını da azaltır. Sıfır atık felsefesinde, ürünlerin yaşam döngüsünü uzatmak için yaratıcı çözümler üretilir. Tekrar kullanım, sadece kaynakları korumakla kalmaz, aynı zamanda insanları yaratıcı düşünmeye teşvik eder. Eşyaları "atılacak bir şey" olarak görmek yerine, onlara ikinci bir hayat vererek daha uzun süre kullanılmalarını sağlamak, sürdürülebilir bir yaşam tarzının temelini oluşturur.

Geri Dönüştürmek:

Geri dönüşüm, kullanılan materyallerin yeniden işlenerek ham maddeye dönüştürülmesini sağlar. Plastik, cam, kâğıt ve metal gibi materyallerin doğru şekilde geri dönüştürülmesi, doğal kaynakların korunmasına ve çevreye salınan atık miktarının azalmasına katkı sağlar. Ancak geri dönüşümün etkin olabilmesi için materyallerin doğru şekilde ayrıştırılması ve uygun tesislerde işlenmesi gerekir. Sıfır atık felsefesinin temel adımlarından biri olan geri dönüşüm, doğal kaynakların yeniden kullanılmasını sağlarken çevre üzerindeki olumsuz etkileri de azaltır. Bu süreç yalnızca doğru ayrıştırma ve uygun geri dönüşüm teknikleriyle verimli hale gelir.

Neler Yapabiliriz?

Sıfır atık yolculuğuna çıkarken atacağımız her adım, çevremizdeki dünyayı iyileştirmeye yönelik bir katkı sağlar. Peki, bu yolculuk nasıl daha verimli hale getirilebilir?

İşte kendi sıfır atık yolculuğumuzu geliştirebilmemiz için atabileceğimiz adımlar:

Gözlemle, Fark Et

İlk adım, evindeki atıkları fark etmek. Bir gün boyunca çöpe neler attığımızı gözlemleyelim. Bunları görmek, nereden başlamamız gerektiğine ışık tutar.

Yeniden Kullan, Tekrar Etme

Tek kullanımlık plastik ürünler (plastik poşetler, pipetler, tek kullanımlık su şişeleri vb.) yerine bez torbalar, bambu



veya metal pipetler, cam şişeler ve organik materyallerden yapılmış ürünler gibi sürdürülebilir seçenekler tercih edebiliriz. Gereksiz reklamları, promosyonları veya broşürleri almak yerine çevre dostu iletişim kanallarını tercih edebilirsiniz. Kâğıt kullanımını ortadan kaldırarak dijital iletişim kanalları (e-posta bültenleri, dijital kataloglar ve çevrimiçi duyurular) kullanabiliriz. Eski ya da giymediğimiz kıyafetleri bağışlayabilir ya da geri dönüşüm kutularına atabiliriz. Cam kavanozları, eski şişeleri çöpe atmayarak depolama ya da saklama alanı olarak kullanabiliriz. Plastik şişeler ve kutuları geri dönüşüm kutularına atabiliriz. Gazete, kitap ve kartonları geri dönüşüme kazandırabiliriz.

Artan Yemekleri Değerlendir

Artıkları değerlendirmek sıfır atık mutfağın temel taşıdır. Bayat ekmekten köfte ya da kruton yapabiliriz. Sebze kabuklarından sebze suyu çıkarabiliriz. Olgun meyveleri kek ya da smoothie'de kullanabiliriz.

Tüketmeden Önce Düşün

Alışverişe çıkmadan önce kendimize şu soruyu soralım: "Buna gerçekten ihtiyacım var mı?" İhtiyacımız olmayı almamak, sıfır atık yaşamın en güçlü adımıdır.

Mükemmel Olmak Zorunda Değiliz

Sıfır atık sürecinde her şeyi bir anda değiştirmek zorunda değiliz. Dışarıda karton bardakta kahve içmemiz bu yolculuğu değersiz kılmaz. Önemli olan farkında olmak ve sürdürülebilir olanı tercih etmeye çalışmaktır.

Ekstra Tüyolar:

Çay posasını ya da kahve telvesini kurutarak doğal gübreye dönüştürebiliriz. Limon kabuklarını kurutup oda kokusu ya da temizlik malzemesi yapabiliriz. Meyve kabuklarından sirke ya da aromalı su hazırlayabiliriz.

Sıfır atık yolculuğuna başlamak, her birey için mümkün ve önemli bir adımdır. Atılacak her küçük adım, büyük bir değişimin parçası olabilir. Plastiklerin ve atıkların dünya üzerindeki etkilerini görmek, bize sorumluluklarımızı hatırlatır ve doğaya duyarlı yaşamı benimseme gerekliliğini gösterir. Bu yolculuk, her birimizin yaşamını iyileştirmek ve geleceğe daha temiz bir dünya bırakmak adına atılacak kritik adımlardan biridir. Küçük değişiklikler, büyük farklar yaratır. Unutmayın, sıfır atık yolculuğu, yalnızca çevreyi değil, aynı zamanda sağlığımızı ve yaşam kalitemizi de doğrudan etkileyen bir süreçtir.



ELMALI VE KURU ÜZÜMLÜ KİNOA SALATASI

Sağlıklı, Hafif, Ferahlatıcı Bir Öğün!

Meyveli kinoa salatası, hem damak tadına hitap eden hem de sağlıklı alternatif arayanlar için harika bir seçenek. Lif ve protein açısından zengin kinoa'nın besleyiciliği, elmaların ferahlığıyla birleşirken; kuru üzüm, salataya doğal bir tatlılık ve hoş bir dokunuş katıyor. İçerdiği sağlıklı yağlar, taze yeşillikler ve hafif sosuyla bu salata, öğle yemeğinde bir ana yemek ya da akşam sofralarında sağlıklı bir eşlikçi olarak keyifle tüketilebilir. Hem pratik hem de doyurucu bu tarif, sağlıklı yaşam tarzını benimseyenler için vazgeçilmez olacak



Malzemeler (2 Kişilik):

- 1 su bardağı kinoa
- 2 su bardağı su (kinoa'yı haşlamak için)
- 1 büyük elma (tercihen ekşi-tatlı)
- 3 yemek kaşığı kuru üzüm (sarı veya siyah)
- 1/4 su bardağı ceviz, hafif kırılmış (isteğe bağlı; badem veya fındık)
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı toz tarçın
- 1 tutam tuz
- 1 avuç taze nane veya maydanoz (süsleme için, isteğe bağlı)

Yapılışı

1) Kinoa'yı Hazırlayın:

- Kinoa'yı acılığını gidermek için bir süzgeçte iyice yıkayın.
- Bir tencerede 2 su bardağı suyu kaynatın, kinoa'yı ekleyin ve kısık ateşte 12-15 dakika pişirin (su tamamen çekilene kadar). Pişen kinoa'yı bir kaseye alıp soğumaya bırakın.

2) Meyveleri ve Kuruyemişi Hazırlayın:

- Elmayı yıkayın, çekirdeklerini çıkarın. İnce dilimler veya küçük küpler halinde doğrayın (isteğe göre elmanın kabuğu soyulabilir).
- Kuru üzümleri ılık suda 5 dakika bekletip süzün.
- Cevizleri elinizle hafif kırın veya bıçakla iri parçalar halinde doğrayın.

3) Sosunu Yapın:

- Küçük bir kasede bal, limon suyu, zeytinyağı, tarçın ve bir tutam tuzu sos homojen olana kadar çırpın.

4) Salatayı Birleştirin:

- Soğuyan kinoa'yı geniş bir kaseye alın.
- Elma dilimleri, kuru üzüm ve cevizi ekleyin.
- Sosu üzerine dökün ve tüm malzemeleri nazikçe karıştırın, böylece kinoa sosu eşit şekilde çeker.

5) Servis:

- Taze nane veya maydanoz yapraklarıyla süsleyin.
- Soğuk veya ılık olarak servis edin. Buzdolabında 1-2 saat bekletirseniz tatlar daha iyi özdeşleşir.

Afiyet olsun!



İZMİR'DE BU AY NELER VAR?



Konser

Mabel Matiz / 5.07.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Deniz Seki / 5.07.2025 / Avlu Alaçatı
An Epic Symphony & Hayko Cepkin / 9.07.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Fatih Ürek / 9.07.2025 / Avlu Alaçatı
Yaşar / 9.07.2025 / Aşık Veysel Açık hava Tiyatrosu
Redd / 11.07.2025 / SoldOut Performance Hall
An Epic Symphony & Manga / 12.07.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Duman / 12.07.2025 / OM Paparazzi
Buray / 12.07.2025 / Coze Paşalimanı
Cem Adrian / 12.07.2025 / Çeşme Açık hava Tiyatrosu
An Epic Symphony & Cem Adrian / 13.07.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Kadınlar Matinesi / 13.07.2025 / SoldOut Performance Hall
Blok3 / 14.07.2025 / Noche Alaçatı
Rafet El Roman / 16.07.2025 / Avlu Alaçatı
An Epic Symphony & Özcan Deniz / 17.07.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Semicenk "Bir Varmış Bir Yokmuş" / 18.07.2025 / Çeşme Açık hava Tiyatrosu
Yalın Bir Büyülü Gece / 18.07.2025 / Aşık Veysel Açık hava Tiyatrosu
90'lar Türkçe Pop Parti Çelik & Mansur Ark & Dj Akcan

Akdağ / 18.07.2025 / SoldOut Performance Hall
Selami Şahin / 19.07.2025 / Avlu Alaçatı
Teyfik Rodos ile 45'lik Şarkılar / 19.07.2025 / Urladam
Lvbel C5 / 19.07.2025 / Noche Alaçatı
Haktan Yemekli Gala Gecesi / 19.07.2025 / Joy Sığacık
Kalben / 19.07.2025 / SoldOut Performance Hall
Çelik / 20.07.2025 / Holly Stone Performance Hall Sığacık
Simge / 20.07.2025 / Kali Beach Alaçatı
Doksanlar Diskosu / 24.07.2025 / Sığacık Holly Stone
Ata Demirer Gazinosu 2 / 24.07.2025 / Çeşme Açık hava Tiyatrosu
Gökhan Türkmen / 25.07.2025 / Efes Antik Tiyatro
An Epic Symphony & Mustafa Sandal / 25.07.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Fatma Haşçelik / 25.07.2025 / Holly Stone Performance Hall Sığacık
Mirkelam / 26.07.2025 / Coze Paşalimanı
İrem Derici / 26.07.2025 / Kali Beach Alaçatı
Ozbi / 26.07.2025 / Sığacık Holly Stone
Mor ve Ötesi / 26.07.2025 / OM Paparazzi
Levent Yüksel / 26.07.2025 / Efes Antik Tiyatro
Yıldız Tilbe / 27.07.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Aşkın Nur Yengi Senfonik / 29.07.2025 / Efes Antik Tiyatro
Candan Erçetin 30. Yıl / 30.07.2025 / Efes Antik Tiyatro
Ezgi'nin Günlüğü / 30.07.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Dedublüman / 30.07.2025 / Alsancak Tarihi Havagazi Fabrikası
Emircan İğrek / 31.07.2025 / Alsancak Tarihi Havagazi Fabrikası
Tiyatro
Suç ve Ceza / 5.07.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Üstün Dökmen ile Küçük Şeyler / 6.07.2025 / Bornova Açık hava Tiyatrosu



İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Hey Gidi Günler (Süheyl & Behzat Uygur) / 7.07.2025 /
Urladam Ağaçlı Sahne

Mesut Süre "Siz Hepiniz, Ben Tek" / 10.07.2025 / Urladam
Ağaçlı Sahne

Mesut Süre ile İlişki Testi / 16.07.2025 / Bostanlı Suat Taşer
Tiyatrosu

Salih Bademci – Sesler / 17.07.2025 / Bostanlı Suat Taşer
Tiyatrosu

Miray Akovalıgil "Ya Bende Bir Şey Yoksa?" / 20.07.2025 /
Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu

*Okan Bayölgen'in Sunumuyla: Eğlenceli Cinayetler
Kumpanyası: Metres Özel Gazino Gecesi!* / 23.07.2025 /
SoldOut Performance Hall

İçimizdeki Şeytan / 23.07.2025 / Bostanlı Suat Taşer
Tiyatrosu

İlker Gümüşoluk - Tek Kişilik Gösteri / 24.07.2025 / İzmir
Nazım Hikmet Kültür Merkezi

Saatleri Ayarlama Enstitüsü / 25.07.2025 / Nazım Hikmet
Kültür Merkezi

Bir Baba Hamlet Oyunu / 28.07.2025 / Kültürpark Açık hava
Tiyatrosu

Bulaşıkılar / 30.07.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Yasemin Sakallıoğlu - Doğru Koca Nasıl Seçilir? /
31.07.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

No Name / 31.07.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Opera & Bale

*8. Uluslararası Efes Opera ve Bale Festivali – Carmina
Burana* / 5.07.2025 / Efes Antik Kenti

8. Uluslararası Efes Opera ve Bale Festivali – Aşk-ı Memnu /
8.07.2025 / Efes Antik Kenti

8. Uluslararası Efes Opera ve Bale Festivali – La Traviata /
11.07.2025 / Efes Antik Kenti

8. Uluslararası Efes Opera ve Bale Festivali – Zorba /
13.07.2025 / Efes Antik Kenti

Çocuk Aktiviteleri

Çocuklar İçin Mindful Felsefe Çalışması / 5.07.2025 /
BonVivant Alsancak





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

www.kfc.com.tr

