



bu
sayıda

SİYAH ORAK İNCİRİ BASINDA GENİŞ YANKI UYANDIRMAYA DEVAM EDİYOR • K.F.C GIDA, BASF ÜST DÜZEY YÖNETİCİLERİNİ AĞIRLADI • SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORUMUZU TAMAMLADIK • K.F.C. GIDA, ANUGA 2025 FUARI'NA KATILIM SAĞLAYACAK • FINE FOOD AUSTRALIA 2025 FUARINDAYDIK • TÜRKİYE'NİN EN ÇOK AR-GE HARCAMASI YAPAN İLK 500 ŞİRKETİ LİSTESİNDEYİZ! • PATENT SÜRECİ NASIL İŞLER? • OKULA DÖNÜŞTE TÜKETİCİ EĞİLİMLERİ: SAĞLIKLI TERCİHLER VE GIDA GÜVENLİĞİ • OĞULCAN ARSLAN İLE SÖYLEŞİ • SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AMAÇLARI - SANAYİ, YENİLİKÇİLİK VE ALTYAPI • ÜZÜMÜN ZAMAN YOLCULUĞU • KURUTULMUŞ DOMATES VE PESTO SOSLU RÜZGAR GÜLLERİ • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

e-dergi



Hasat Zamanı dergimizin 48. sayısı yayında!

Hasat Zamanı'nın 48. sayısıyla karşınızdayız. Sektörel gelişmeler, sürdürülebilirlik çalışmaları, kurumsal haberler ve ilham verici içeriklerle dolu bir sayı sizleri bekliyor.

Keyifli okumalar dileriz!

İÇİNDEKİLER

	KURUM HABERİ	
	SİYAH ORAK İNCİRİ BASINDA GENİŞ YANKI UYANDIRMAYA DEVAM EDİYOR	3
	K.F.C GIDA, BASF ÜST DÜZEY YÖNETİCİLERİNİ AĞIRLADI	4
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORUMUZU TAMAMLADIK	5
	K.F.C. GIDA, ANUGA 2025 FUARI'NA KATILIM SAĞLAYACAK FINE FOOD AUSTRALIA 2025 FUARINDAYDIK	6
	TÜRKİYE'NİN EN ÇOK AR-GE HARCAMASI YAPAN İLK 500 ŞİRKETİ LİSTESİNDEYİZ!	
	PATENT KÖŞESİ	
	PATENT SÜRECİ NASIL İŞLER?	7
	GIDA GÜVENLİĞİ VE KÜLTÜRÜ	
	OKULA DÖNÜŞTE TÜKETİCİ EĞİMLERİ: SAĞLIKLI TERCİHLER VE GIDA GÜVENLİĞİ	9
	BİRİM RÖPORTAJI	
	OĞULCAN ARSLAN İLE SÖYLEŞİ	11
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
	SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AMAÇLARI - SANAYİ, YENİLİKÇİLİK VE ALTYAPI	12
	MEYVENİN ZAMAN YOLCULUĞU	
	ÜZÜMÜN ZAMAN YOLCULUĞU	17
	LEZZETLİ TARİFLER	
	KURUTULMUŞ DOMATES VE PESTO SOSLU RÜZGAR GÜLLERİ	19
	REHBER	
	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	20



SİYAH ORAK İNCİRİ BASINDA GENİŞ YANKI UYANDIRMAYA DEVAM EDİYOR

Türkiye'nin kuru meyve sektöründe öncü adımlarından biri olan Siyah Orak inciri projemiz, Ağustos'un ikinci yarısında başlayan hasat döneminde de ulusal basında ilgi görmeye devam ediyor. Çeşitli kanallarda yayınlanan projemizin ülke ekonomisine, üreticiye ve ihracata sağlayacağı katkılar vurgulandı.

Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, Ege Üniversitesi ve İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü iş birliğiyle yürütülen projemiz kapsamında geliştirilen Siyah Orak çeşidinin; yüksek antioksidan içeriği,



dayanıklılığı ve rejeneratif tarım yöntemleriyle üretimi öne çıkarıldı.

Yönetim Kurulu Başkanımız Birol Celep, yaptığı açıklamada Siyah Orak'ın üretici için garantili bir üretim ortaklığı sunduğunu belirterek, bu ürünün dünya pazarında 200'den fazla ülkeye hitap edebilecek potansiyele sahip olduğunu dile getirdi. Ayrıca, "İzmir'den Çanakkale'ye kadar Ege'nin



kuzey hattını bu ürünle taçlandırmak istiyoruz. Bu çeşit, üreticiye, ülke ekonomisine ve ihracata büyük katkı sağlayacak" sözleriyle projenin önemine dikkat çekti.

Basında çıkan haberlerde, Siyah Orak'ın sektöre kazandırdığı yenilikçi yapının kuru meyve ihracatında güçlü bir değer zinciri oluşturacağına değinildi.

Kurumumuzun sektöre kazandırdığı bu önemli çalışma, kamuoyunda gördüğü ilgiyle bizleri gururlandırdı.





K.F.C GIDA, BASF ÜST DÜZEY YÖNETİCİLERİNİ AĞIRLADI



K.F.C Gıda, kimya, tarım ve enerji gibi birçok sektörde yenilikçi çözümleriyle öne çıkan BASF'in üst düzey yöneticilerini misafir etti. Gerçekleştirilen toplantıda sürdürülebilirlik ve akıllı karar destek sistemleri gündeme alınarak, geleceğe yönelik stratejik iş birliği fırsatları değerlendirildi.

Her iki taraf da güçlü bir iş birliğinin önemini vurgularken, yapılan görüşmeler kurumumuzun uluslararası ölçekte sürdürülebilir ve yenilikçi çözümler üretme kapasitesini bir kez daha ortaya koydu.

Toplantıya Hammadde Satın Alma Departmanı'mızdan Tuncay Afacan ve Gürsel Nacitarhan ile Ar-Ge Merkezi araştırmacılarımızdan Duygu Çapkın ve Ziraat Mühendisi Irmak Karaorman katıldı. BASF'i ise Avrupa, Ortadoğu ve Afrika (EMEA) Bölgesi'nden Sorumlu Başkan Yardımcısı Gustavo Palerosi Carneiro, EMEA Güney Bölgesi Ticari ve Dijital Mükemmellik Bölümü Yöneticisi Wolfgang Hövel ve BASF Türkiye ekibi temsil etti.

Bu verimli buluşma, iki kurum arasında geleceğe dönük iş birliklerini derinleştirmeyi ve sektöre değer katacak yeni projelerin önünü açmayı hedefleyen bir adım oldu.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORUMUZU TAMAMLADIK

K.F.C. Gıda olarak, sürdürülebilirlik çalışmalarımızı daha sistematik ve ölçülebilir hale getirmek adına Küresel Raporlama Girişimi (GRI) Standartları doğrultusunda hazırladığımız sürdürülebilirlik raporumuzu, Ekonorm firmasından Sn. Oytun Gürsoy'un değerli danışmanlık desteği ile başarıyla tamamladık.

Bu rapor, K.F.C. Gıda olarak çevresel, sosyal ve yönetim alanlarındaki taahhütlerimizi şeffaf bir şekilde ortaya koymamıza olanak sağlamış, sürdürülebilirlik performansımızı ölçümleyip geliştirme alanlarımızı netleştirmemize yardımcı olmuştur.

Önümüzdeki dönemde bu doğrultuda atacağımız adımlarla, hem iş süreçlerimizde hem de topluma ve doğaya olan katkımızda daha güçlü ve somut sonuçlar elde etmeyi hedefliyoruz.

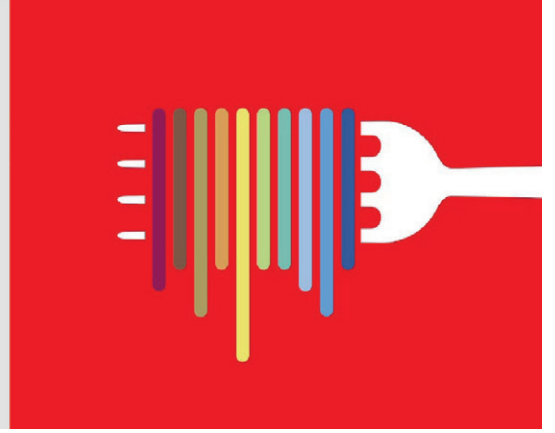
Bu süreçte elde ettiğimiz kazanımlar, sürdürülebilirlik yaklaşımımızı kurumsal kültürümüzün ayrılmaz bir parçası haline getirme yolunda bizlere önemli bir motivasyon sağlamıştır. GRI Standartları çerçevesinde yürüttüğümüz bu çalışmanın, paydaşlarımızla olan iletişimimizi güçlendireceğine ve faaliyetlerimizde uzun vadeli değer yaratma hedefimize katkı sunacağına inanıyoruz.





K.F.C. GIDA, ANUGA 2025 FUARI'NA KATILIM SAĞLAYACAK

4 - 8 Ekim 2025 tarihleri arasında Almanya'nın Köln kentinde düzenlenecek olan Anuga 2025 Fuarı'nda yerimizi alacağız. Dünya gıda sektörünün buluşma noktası olan fuarda, şirketimizin yenilikçi ürünlerini uluslararası ziyaretçilerle buluşturacağız.



FINE FOOD AUSTRALIA 2025 FUARINDAYDIK

8-11 Eylül tarihlerinde Avustralya'nın önde gelen gıda fuarlarından Fine Food Australia'ya katılım sağladık. Standımızda ziyaretçilerimizle birebir iletişim kurarak markamız olan Sunny Fruit'in uluslararası alandaki etkisini güçlendirmeye devam ettik.



TÜRKİYE'NİN EN ÇOK AR-GE HARCAMASI YAPAN İLK 500 ŞİRKETİ LİSTESİNDEYİZ!

K.F.C. Gıda olarak, Turkishtime tarafından gerçekleştirilen araştırmada 2024 yılında Türkiye'nin en çok Ar-Ge harcaması yapan ilk 500 şirketi arasında yer alarak önemli bir başarıya imza attık. Bu prestijli listede bulunmaktan ve Ar-Ge yatırımlarımızla ülkemizin geleceğine katkı sağlamaktan büyük mutluluk duyuyoruz.





PATENT SÜRECİ NASIL İŞLER?

Fikirden Patente: Yenilikçi Yolculuk

Her büyük yenilik bir fikirle başlar. Çalışanlarımızın ortaya koyduğu her fikir, kurumumuz için geleceğe açılan bir kapıdır. Bu fikirler doğru adımlarla ilerletildiğinde, yalnızca şirketimize değil ülkemize de katma değer kazandırır.

Patent süreci, işte tam da bu noktada devreye girer. Bir fikrin yalnızca zihinde kalmaması; korunması, geliştirilmesi ve belgelenmesi için atılan adımlar, inovasyonun en önemli unsurlarındandır.

Fikirden Patente Giden Yol

Patent süreci adım adım ilerler. Öncelikle fikir kayda alınır, ardından inovasyon jürisi tarafından değerlendirilir. Uygun bulunan fikirler teknik hazırlık aşamasına geçer ve Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvurusu yapılır. İnceleme ve onay sürecinin ardından fikir, resmi bir belgeyle güvence altına alınır. Böylece buluş, yıllar boyunca korunur.



1. **Fikir Doğar**; her yenilik, küçük bir ilham kıvılcımıyla başlar.

2. **Fikir Kaydı**; ortaya çıkan fikir, kayda alınarak ilk resmi adımı atar.

3. **İnovasyon Jürisi'ne Sunum**; fikirler, inovasyon jürimiz tarafından değerlendirilir. 70 puan ve üzeri alan fikirler inovasyon olarak kabul edilir ve Patent / Faydalı Model başvuru süreci başlatılır.



4. **Teknik Hazırlık**; inovasyon kabul edilen fikir için teknik altyapı hazırlanır.

5. **Türk Patent'e Başvuru**; hazırlıklar tamamlandığında başvuru yapılır.

6. **İnceleme ve Araştırma**; Türk Patent tarafından fikrin yenilik değeri araştırılır.

7. **Karar ve Onay**; başvuru değerlendirilir, onay süreci tamamlanır.

8. **Koruma Süreci**; Patent ya da Faydalı Model tescil edilir ve buluş belirli bir süre boyunca yasal koruma altına alınır.

Patent mi, Faydalı Model mi?

Fikirlerin korunmasında iki temel yol bulunur: Patent ve Faydalı Model.

Halk arasında çoğu zaman birbirinin yerine kullanılan bu iki kavram, aslında kapsam ve işleyiş bakımından önemli farklılıklar taşır.



Patent, buluş sahibine belirli bir süre ve yerde, buluşunun izinsiz üretilmesini, kullanılmasını veya satılmasını engelleme hakkı tanır. Bu hakkı belgeleyen doküman ise patent belgesi olarak adlandırılır.

Faydalı model ise patente kıyasla daha kısa sürede, daha düşük maliyetle ve daha kolay elde edilebilen bir koruma yoludur. Özellikle küçük ve orta ölçekli işletmeler tarafından tercih edilir. Bunun sebebi ekonomik açıdan daha ulaşılabilir olmasıdır.

İki yöntem arasındaki en temel fark, buluşun karşılanması gereken kriterlerde ortaya çıkar. Patent için buluşun yenilik, buluş basamağı ve sanayiye uygulanabilirlik şartlarını yerine getirmesi gerekir. Faydalı

modelde ise yenilik ve sanayiye uygulanabilirlik yeterlidir.

Buna ek olarak; patent ve faydalı modelin koruma süreleri de farklılık gösterir:

- **Patent Belgesi:** Patentın ayrıntılı bir inceleme süreci vardır ve buluş sahibine 20 yıl boyunca koruma sağlar.
- **Faydalı Model Belgesi:** Daha pratik ve uygulanabilir yenilikler için uygundur. İnceleme süreci daha hızlıdır ve buluş sahibine 10 yıl boyunca koruma sağlar.

Her iki sürenin de uzatılamaması, başvuru yapacak kişilerin ihtiyaçlarına en uygun belgeyi seçmelerini önemli hale getirmektedir.



OKULA DÖNÜŞTE TÜKETİCİ EĞİLİMLERİ: SAĞLIKLI TERCİHLER VE GIDA GÜVENLİĞİ



Okula dönüş dönemi, dünya genelinde yalnızca eğitim-öğretim takviminin değil, aynı zamanda tüketici alışkanlıklarının da yeniden şekillendiği özel bir zaman dilimidir. Bu süreçte milyonlarca aile, çocuklarının okul yaşamını destekleyecek ürünlere yönelirken, beslenme çantaları ve atıştırmalıklar da alışveriş listelerinin ön sıralarında yer alıyor.

Beslenme ürünleri, özellikle çocuklar söz konusu olduğunda yalnızca bir tüketim unsuru değil; doğrudan sağlığı ve gelişimi etkileyen birer yaşam unsurudur. Bu nedenle okula dönüş alışverişlerinde gıda güvenliği her zamankinden daha fazla önem kazanır.

Ambalajlı ürünlerin üretim koşulları, içerik şeffaflığı, alerjen bilgileri ve hijyen standartları, ebeveynlerin karar alma süreçlerinde belirleyici rol oynar. Tek porsiyonluk ürünlerin artan popülaritesi, taşıma kolaylığı ve pratikliği açısından avantaj sağlarken; bu ürünlerin güvenli koşullarda üretilmiş, doğru şekilde etiketlenmiş ve uygun ortamda saklanmış olması gerekir.

Gıda güvenliği sadece üretici firmaların değil, aynı zamanda perakendecilerin, tüketicilerin ve denetleyici kurumların da ortak sorumluluğudur. Bu sorumluluk bilinciyle hareket eden markalar; güvenilir kaynaklardan temin edilen hammaddeler, denetimli üretim süreçleri



ve açık iletişim politikalarıyla hem tüketici güvenliğini kazanmakta hem de toplum sağlığını korumaya katkı sunmaktadır.

Özellikle çocuklara yönelik ürünlerde sorumluluk bilinciyle hareket etmek, yalnızca bugünü değil; geleceği de güvence altına almak anlamına gelir. Çünkü gıda güvenliği, sadece bir standart değil; aynı zamanda bir kültürdür.

Ebeveynler İçin 5 Gıda Güvenliği İpucu

Beslenme çantalarında sağlığı korumanın yolları:

1) Etiketleri Okuyun, İçeriği Tanıyın

Satın aldığınız her üründe içerik listesini ve son kullanma tarihini mutlaka kontrol edin. Alerjen uyarılarına ve katkı maddelerine dikkat edin.

2) Soğuk Zincire Dikkat Edin

Bozulabilir gıdaları (süt, yoğurt, et ürünleri) beslenme

çantasına koymadan önce uygun şekilde soğutun ve termos/soğuk muhafaza kutuları kullanın.

3) Tek Porsiyonluk Ürünleri Tercih Edin

Açılıp tekrar kapanan ambalajlar yerine, hijyen açısından tek kullanımlık ve porsiyonlanmış ürünleri tercih edin.

4) Evde Hazırlanan Gıdalarda Temizliğe Özen Gösterin

Sandviç, meyve veya ev yapımı atıştırmalıklar hazırlarken ellerinizi, mutfak yüzeylerini ve kullanılan malzemeleri iyice temizlediğinizden emin olun.

5) Gıda Etkileşimlerine Karşı Dikkatli Olun

Aynı kaba konulan bazı gıdalar (örneğin süt ve narenciye) zamanla bozulabilir ya da tat/rengi değişimi gösterebilir. Birbiriyle uyumlu ürünleri birlikte paketleyin.

Okula dönüş döneminde tüm öğrencilere ve velilere sağlık, başarı, mutluluk dolu bir yıl diliyoruz.





OĞULCAN ARSLAN İLE SÖYLEŞİ

1. Bize kendinizden, konumunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedebilir misiniz?

1997 yılında Ankara'nın Keçiören ilçesinde doğdum. 2014'te memleketim Adana'dan İzmir'e taşındım. 2017'de Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nü kazandım. Üniversite yıllarımda kozmetik ve gıda alanında e-ticarete yöneldim. Ancak daha sonra kendi mesleğim olan Gıda Mühendisliği'ne dönmeye karar verdim ve Mart 2023'te K.F.C. Gıda'nın Üzüm İşletmesi'nde Üretim Mühendisi olarak çalışma hayatıma başladım.

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

Şu anda K.F.C. Gıda Üzüm İşletmesi'nde Üretim Sorumlusu olarak görev yapıyorum. Kuru üzümün hammadde alımından tüketiciye ulaşana kadar geçen tüm süreçlerde aktif rol alıyorum. Hem şahsi hedefim hem de işletmemizin hedefi, markamızı dünya çapında en yüksek kaliteyle temsil etmektir.

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 Gıda Mühendisliği alanındaki ilk iş yerim olmasının yanı sıra, yenilikçi ve insan odaklı yapısıyla da benim için ayrı bir öneme sahip. Çalışanlarına adeta bir okul gibi sürekli öğrenme ve gelişim imkânı sunan bu kurumda bulunmaktan dolayı kendimi şanslı hissediyorum. Gelecekte K.F.C.



Gıda'yı sektörde öncü, sürdürülebilirliği merkezine almış bir yapı olarak görüyorum. Benim hedefim ise kurumumda edindiğim deneyim ve yeteneklerle kariyerimde en üst noktaya ulaşmaktır.

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

İş hayatının dışında sosyal çevremle vakit geçirmeyi, spor yapmayı ve seyahat etmeyi seviyorum. Bu aktiviteler hem beni zinde tutuyor hem de kişisel gelişimime katkı sağlıyor. Sosyal çevrem, beni doğal, samimi ve güven veren biri olarak tanımlar.



SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AMAÇLARI - SANAYİ, YENİLİKÇİLİK VE ALTYAPI



“Dayanıklı altyapılar tesis etmek, kapsayıcı ve sürdürülebilir sanayileşmeyi desteklemek ve yenilikçiliği güçlendirmek”

Sürdürülebilir kalkınmanın temel taşlarından biri, güçlü ve akılcı altyapılarla desteklenen yenilikçi sanayi sistemleridir. Bu sistemler yalnızca ekonomik büyümeyi değil; çevresel ve toplumsal gelişmeyi de beraberinde getirir. Sanayi, üretimden teknolojiye uzanan geniş bir alanı kapsarken; altyapı, bu üretimin verimli ve sürdürülebilir bir zeminde gerçekleşmesini sağlar. Yenilikçilik ise bu yapının merkezi unsuru olarak hem rekabet gücünü artırır hem de çevreye duyarlı çözümleri mümkün kılar.

1. Herkes için uygun fiyatlı ve eşitliğe dayalı bir erişime vurguda bulunarak ekonomik kalkınmayı ve insanların esenliğini desteklemek için bölgesel ve sınırlar arası altyapıyı kapsayan kaliteli, güvenilir, sürdürülebilir ve dayanıklı altyapıların oluşturulması.

Herkesin kaliteli hizmetlere erişimini sağlamak, kalıcı ve dengeli ekonomik kalkınmanın temelidir. Şehirler, kırsal alanlar ve sınır bölgelerini kapsayan ulaşım, enerji, dijital ve su altyapı yatırımları yalnızca bugünün ihtiyaçlarını karşılamakla kalmaz; gelecekteki krizlere karşı da toplumları güçlendirir. Bölgesel ve sınırlar arası iş birlikleriyle kurulan bu altyapılar, ülkeleri ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan birbirine yakınlaştırarak daha kapsayıcı ve dayanışmacı toplumlar yaratır.

1.1. Her mevsim geçit veren yolların 2 km. yakınında yaşayan kırsal nüfusun oranı.

Kırsal bölgelerde yaşayan nüfusun her mevsim geçit verebilen yollara yakın konumda bulunması, temel hizmetlere erişim açısından kritik öneme sahiptir. Bu nedenle, bu yolların 2 kilometre yakınında yaşayan kırsal nüfus oranının artırılması hedeflenmektedir. Güvenli ve sürdürülebilir ulaşım altyapısı, kırsalda yaşam kalitesini yükseltmekte; ekonomik ve sosyal kalkınmayı desteklemektedir.

1.2. Ulaşım modlarına göre yolcu ve yük hacmi.

Farklı ulaşım modlarının yolcu ve yük taşıma kapasitesi, ekonomik faaliyetlerin verimliliği ve sürdürülebilirliği açısından büyük önem taşır. Ulaşım altyapısının çeşitlendirilmesi ve güçlendirilmesi, taşımacılık hacmini artırarak ticaretin hızlanmasını, bölgesel entegrasyonun gelişmesini ve kaynakların daha etkin kullanılmasını sağlar.

2. Kapsayıcı ve sürdürülebilir sanayileşmenin desteklenmesi, 2030'a kadar sanayinin istihdam ve gayri safi yurt içi hasıla payının ulusal koşullarla uyumlu olarak önemli ölçüde artırılması ve az gelişmiş ülkelerde bu payın iki katına çıkarılması.



Sanayinin kapsayıcı ve sürdürülebilir şekilde geliştirilmesi, ekonomik büyümenin ve istihdamın artırılması açısından kritik bir hedeftir. 2030'a kadar, sanayinin istihdam ve gayri safi yurt içi hasıla (GSYİH) içindeki payının, her ülkenin kendi koşullarına uygun olarak anlamlı ölçüde yükseltilmesi beklenmektedir. Bu sayede, sanayileşme ekonomik kalkınmanın temel itici gücü haline gelmektedir.

2.1. Kişi başına ve GSYH'nin bir oranı olarak imalat sanayi katma değeri.

İmalat sanayinin kişi başına düşen katma değeri ve gayri safi yurt içi hasıla (GSYİH) içindeki payı, bir ülkenin sanayileşme düzeyini ve ekonomik gücünü ölçmede önemli göstergelerdir. Bu oranların artırılması, ekonomik çeşitliliğin ve sürdürülebilir büyümenin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır. İmalat sanayinin kişi başına düşen katma değeri ve

gayri safi yurt içi hasıla (GSYİH) içindeki payı, bir ülkenin sanayileşme düzeyini ve ekonomik gücünü ölçmede önemli göstergelerdir. Bu oranların artırılması, ekonomik çeşitliliğin ve sürdürülebilir büyümenin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır.

2.2. Toplam istihdamın bir oranı olarak imalat sanayi istihdamı.

İmalat sanayinde istihdam edilenlerin toplam istihdam içindeki payının artırılması, ekonomik büyüme ve kapsayıcı kalkınmanın önemli göstergelerindendir. Bu artış, daha fazla iş imkânı yaratılması ve sanayinin sosyal yapıya olumlu katkılar sunması anlamına gelmektedir.

3. Özellikle gelişmekte olan ülkelerde küçük ölçekli sanayi işletmelerinin ve diğer işletmelerin uygun koşullu krediyi de kapsayan finansal hizmetlere erişimlerinin ve değer zincirlerine ve piyasalara entegrasyonlarının artırılması.



Gelişmekte olan ülkelerde küçük ölçekli sanayi işletmelerinin finansal hizmetlere, özellikle uygun koşullu kredilere erişiminin artırılması büyük önem taşımaktadır. Bu erişim, işletmelerin değer zincirlerine ve piyasalara entegrasyonunu kolaylaştırarak, ekonomik büyüme ve istihdamın desteklenmesine katkı sağlamaktadır.

3.1. Toplam sanayi katma değeri içinde küçük ölçekli sanayilerin oranı.

Toplam sanayi katma değeri içinde küçük ölçekli sanayilerin payının artırılması, ekonomik çeşitliliğin ve kapsayıcı büyümenin güçlendirilmesi açısından önemlidir. Bu oran, küçük işletmelerin sanayideki rolünü ve etkisini gösterir.

3.2. Bir kredi borcu olan ya da kredi limiti bulunan küçük ölçekli sanayilerin oranı.

Küçük ölçekli sanayi işletmelerinin kredi borcu veya kredi limiti sahibi olma oranının artırılması, finansal hizmetlere erişimin geliştiğinin önemli bir göstergesidir. Bu durum, işletmelerin büyüme kapasitelerini güçlendirerek ekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır.

4. 2030'a kadar her ülkenin kendi kapasitesine uygun olarak harekete geçmesiyle, kaynakların daha verimli kullanımının artırılması, temiz ve çevresel açıdan daha sağlam teknolojiler ve sanayi süreçlerinin daha çok benimsenmesi yoluyla altyapının ve güçlendirme sanayilerinin sürdürülebilir hale gelecek biçimde geliştirilmesi.

2030'a kadar, her ülkenin kendi kapasitesine uygun adımlar atmasıyla, kaynak kullanımının verimliliğinin

artırılması hedeflenmektedir. Temiz ve çevre dostu teknolojiler ile sürdürülebilir sanayi süreçlerinin yaygınlaştırılması sayesinde, altyapılar ve güçlendirme sanayileri çevresel açıdan daha dayanıklı ve sürdürülebilir hale getirilecektir.



4.1. Katma değer birim başına CO2 emisyonu.

Katma değer birim başına düşen CO2 emisyonunun azaltılması, sanayinin çevresel sürdürülebilirliğini sağlamada önemli bir göstergedir. Bu oran, üretilen her bir ekonomik değer için ne kadar karbon salındığını ölçer. CO2 emisyonunun daha düşük seviyelere indirgenmesi, temiz enerji ve yenilikçi teknolojilerin yaygınlaşmasıyla mümkündür. Böylece sanayi faaliyetlerinin çevre üzerindeki olumsuz etkilerinin azaltılması, iklim değişikliğiyle mücadeleye doğrudan katkı sunar ve sürdürülebilir büyüme yolunda ilerlenir.



9.5. Özellikle gelişmekte olan ölkeler olmak üzere bütün ölkelerde, 2030'a kadar yenilikçiliğın teşvik edilmesi ve her 1 milyon kişi içindeki araştırma-geliştirme alanında çalışan kişi sayısının, kamu araştırmalarının, özel araştırmaların ve hükümet harcamalarının önemli ölçüde artırılması yoluyla bilimsel araştırmanın geliştirilmesi ve sanayi sektörlerinin teknolojik yetkinliklerinin genişletilmesi.

2030 yılına kadar, özellikle gelişmekte olan ölkelerde yenilikçiliğın teşvik edilmesi öncelikli hedefler arasında yer almaktadır. Her 1 milyon kişiye düşen araştırma-geliştirme alanında çalışan sayısının artırılması ve kamu ve özel sektör araştırmalarının desteklenmesiyle bilimsel araştırmanın gelişimi sağlanacaktır. Bu adımlar, sanayi sektörlerinin teknolojik kapasitesinin genişletilmesine küresel rekabet gücünün artırılmasına olanak sağlayacaktır.

5.1. GSYH'nin bir oranı olarak araştırma ve geliştirme harcamalarının oranı.

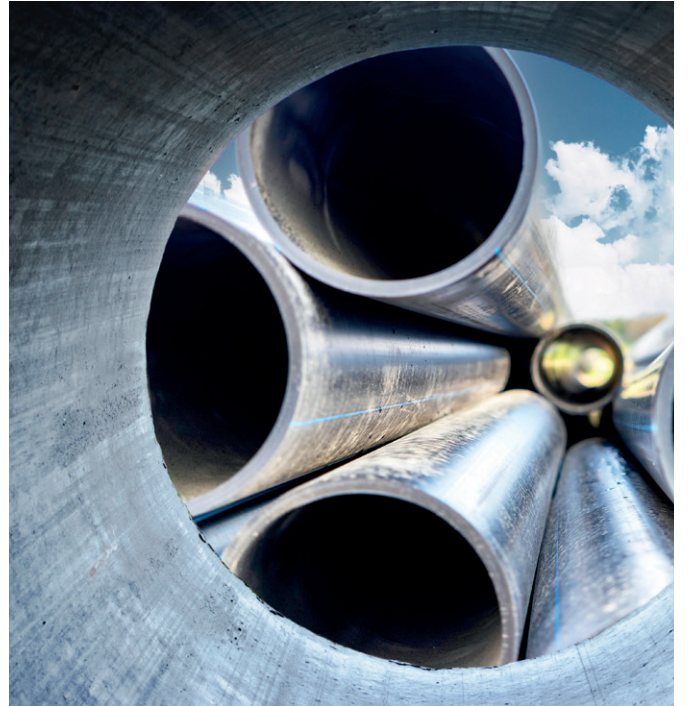
Araştırma ve geliştirme (Ar-Ge) harcamalarının gayri safi yurt içi hasıla (GSYH) içindeki payının artırılması, yenilikçilik kapasitesinin güçlendirilmesi açısından hayati öneme sahiptir. Bu artış, teknoloji geliştirme ve sürdürülebilir sanayi dönüşümü için gerekli kaynakların sağlanmasını mümkün kılar.

5.2. Bir milyon yerleşimci başına düşen araştırmacı sayısı.

Bir milyon kişiye düşen tam zamanlı eşdeğeri araştırmacı sayısının artırılması, bilimsel kapasitenin ve yenilikçilik potansiyelinin yükseltilmesinde temel göstergelerden biridir. Bu sayının artması, ölkelerin teknolojik gelişmelerde daha aktif rol almasını ve sürdürülebilir sanayi büyümesini desteklemeyi sağlamaktadır.

a. Afrika ölkelerine, en az gelişmiş ölkelere, karayla çevrili gelişmekte olan ölkelere ve gelişmekte olan küçük ada devletlerine, genişletilmiş finansal, teknolojik ve teknik destek verilmesi yoluyla gelişmekte olan ölkelerde sürdürülebilir ve dayanıklı altyapı geliştirmenin kolaylaştırılması.

Afrika ölkeleri, en az gelişmiş ölkeler, karayla çevrili gelişmekte olan ölkeler ve küçük ada devletleri gibi gelişmekte olan bölgelere finansal, teknolojik ve teknik desteğın artırılması, sürdürülebilir ve dayanıklı altyapıların geliştirilmesini kolaylaştırmaktadır. Bu destekler, kalkınma süreçlerini hızlandırarak bölgesel eşitsizliklerin azaltılmasına önemli katkılar sunar.



a.1. Altyapıya toplam uluslararası resmi destek (resmi kalkınma yardımlarına ilave olarak diğeri resmi yardım akışları).

Altyapıya sağlanan toplam uluslararası resmi destek miktarının artırılması, gelişmekte olan ölkelerde sürdürülebilir ve dayanıklı altyapı projelerinin hayata geçirilmesini desteklemektedir. Resmi kalkınma yardımlarına ek olarak diğeri resmi yardım akışlarının



çeşitlendirilmesi, altyapı yatırımlarının finansmanında kritik rol oynamaktadır.

b. Sanayi çeşitliliği ve sanayi ürünlerinde değer artırmı için uygun bir politika ortamının yaratılması aracılığıyla gelişmekte olan ülkelerde yurt içi teknoloji gelişiminin, araştırma ve yenilikçiliğin desteklenmesi.

Gelişmekte olan ülkelerde, sanayi çeşitliliğini artırmak ve sanayi ürünlerinde katma değeri yükseltmek için uygun politika ortamlarının oluşturulması gerekmektedir. Bu ortam, yurt içi teknoloji geliştirme, araştırma ve yenilikçiliğin desteklenmesini sağlayarak ekonomik büyüme ve rekabet gücünün artırılmasına katkı sunmaktadır.

16 b.1. Toplam katma değer içindeki orta ve yüksek teknolojili katma değer üreten sanayi sektörlerinin oranı. Orta ve yüksek teknolojili sanayi sektörlerinin toplam katma değer içindeki payının artırılması, ekonomide teknoloji tabanlı büyümenin ve yenilikçiliğin güçlendirilmesi açısından önemlidir. Bu oran, sanayinin tekno-

lojik ilerleme ve küresel rekabet gücünü gösteren unsurlardan biridir.

c. Bilgi ve iletişim teknolojilerine erişimin önemli ölçüde artırılması ve en az gelişmiş ülkelerde evrensel ve uygun fiyatlı internet hizmetlerine erişimin sağlanması için çaba gösterilmesi.

Bilgi ve iletişim teknolojilerine erişimin artırılması, ekonomik ve sosyal gelişimin temel taşlarından biridir. Özellikle en az gelişmiş ülkelerde, evrensel ve uygun fiyatlı internet hizmetlerine erişimin sağlanması, fırsat eşitliği yaratmak ve küresel bilgi çağında yer almak için kritik öneme sahiptir.

c.1. Teknoloji türüne göre bir mobil şebeke tarafından kapsanan nüfus oranı.

Farklı teknoloji türlerine göre mobil şebeke kapsamının nüfus içindeki oranının artırılması, iletişim altyapısının güçlendirilmesi ve dijital kapsayıcılığın yaygınlaşması açısından önemlidir. Geniş kapsama alanı, daha fazla kişinin bilgi ve hizmetlere erişmesini sağlamaktadır.





ÜZÜMÜN ZAMAN YOLCULUĞU

Her meyvenin bir tadı olduğu kadar bir hikâyesi, bir kültürü ve bir hafızası vardır. Yüzyıllar boyunca sofralarda, ritüellerde, ticaret yollarında ve masalarda kendine yer bulan meyveler, aslında insanlığın ortak yolculuğunun da sessiz tanıklarındır. Biz de bu köşede, her ay bir meyvenin izini sürerek onun tarih boyunca geçirdiği dönüşümü, toplumsal anlamını ve bugünkü değerini keşfe çıkacağız.



Kuru üzüm, yalnızca bir besin değil; insanlık tarihine tanıklık eden, kültürler arasında köprü kuran ve hafızalara kazınan bir mirastır. İlk olarak MÖ 2000'lerde Persler ve Mısırlılar tarafından yetiştirilen bu değerli meyve, Antik Yunan ve Roma'da tapınaklarda yer bulmuş, sporculara ödül olarak sunulmuştur. Hatta izini çok daha eskilere, 10 bin yıl öncesine kadar sürmek mümkündür. Hitit kaya resimlerinden kutsal kitaplara, Osmanlı'nın bağcılık geleneğinden şarap testilerine kadar pek çok uygarlıkta üzümün izine rastlanır.

Anadolu topraklarında kök salan bu kadim meyve, yalnızca bağlarda değil; halkın inançlarında, ritüellerinde ve sözlü kültüründe de derin bir yer edinmiştir. Kimi zaman bir adak, kimi zaman bir hediye, kimi zaman da sabrın sembolü olmuştur. Eskiden kız istemeye gidenlere ikram edilen kuru üzüm, bereketin ve yuvanın tatlı yanını temsil ederdi. Bazı yörelerde damat bohçalarına konulur, yeni hayatın tatlı geçmesi dilenirdi. Düğünlerden bayramlara, doğumdan cenazelere kadar her dönemde sofraların değişmez ikramıydı. Annelerin çocuklarına gizlice verdiği bir avuç kuru üzüm, bayram sabahlarının unutulmaz tadıydı.

Bağbozumu geldiğinde, köylerde yalnızca üzüm değil; umut, emek ve dayanışma da toplanırdı. Sabahın serinliğinde türküler eşliğinde seçilen üzümler, bağ başında kurulan sofralarla birleşerek köklü bir ritüele dönüşürdü. Zamanla halk deyimlerine ve anlatılarına da işleyen üzüm, bugün hâlâ "Üzüm üzüme baka baka kararır" sözünde olduğu gibi birlikteliği ve değişimi simgelemeye devam eder.



Güneşin Sabırla Pişirdiği: Kurutma Geleneği

Kimi keşifler tesadüfle başlar; belki de bir salkım üzüm, güneşin altında unutulmuş ve suyunu kaybederek bambaşka bir tada dönüşmüştür. Böylece kuru üzümün hikâyesi başlamış, ardından mevsimlik bir ürünü yıl boyu saklamanın yolu bulunmuştur.

Anadolu'da bağbozumu sonrası kadınlar üzümleri ayıklar, kilimlerin üzerine serer; güneşte ya da gölgede kurumaya bırakırlardı. Her yörenin kendine özgü yöntemleri vardı. Ege'de, özellikle Manisa çevresinde yetişen ünlü Sultaniye üzümleri geniş sergilerde kurutulurken, bazı bölgelerde üzümler ipliklere dizilip evlerin saçaklarına asılırdı. Karadeniz'in doğusunda ve İç Anadolu'da ise daha çok gölgede kurutma tercih edilir, böylece çatlama riski azaltılarak aroması korunurdu.

18

Bu yöntemler sadece teknik bir işlem değil, aynı zamanda insan emeği ile doğanın uyumunu yansıtan kültürel bir mirastır. Güneşin sıcağı, toprağın kokusu ve rüzgârın esintisiyle kuruyan her tanecik, emeğin ve doğallığın birleştiği bir lezzete dönüşür.

Türkiye'nin Kuru Üzümdeki Gücü ve Mirası

Türkiye, üzümün binlerce yıllık serüvenine ev sahipliği yapmış ve bugün de dünyanın önde gelen üreticileri arasında yerini koruyan bir ülke olmuştur. Coğrafi çeşitliliği sayesinde Ege'den Akdeniz'e, Marmara'dan İç ve Güneydoğu Anadolu'ya kadar her bölgede farklı üzüm türleri yetişmektedir. Ege Bölgesi çekirdeksiz kuru üzümün merkezi olurken, Akdeniz sofralık çeşitleriyle, Marmara şaraplık ve sofralık üretimiyle, İç ve Güneydoğu Anadolu ise şaraplık ve şıralık üzümleriyle öne çıkar. Bu zengin çeşitlilik yalnızca sofralık tüketimle sınırlı değildir; üzüm, geleneksel olarak pekmez, pestil, köme, sirke, hardaliye ve koruk suyu gibi ürünlere dönüşürken, günümüzde lokumdan pastacılığa, ekmekten

kozmetiğe kadar pek çok alanda değerlendirilmektedir. Asma yaprağı da hem yöresel mutfakların vazgeçilmezi hem de artan ihracat talebiyle ekonomiye katkı sağlayan özel bir üründür.

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre 2019 yılında toplam üzüm üretimi 4,1 milyon ton olarak gerçekleşmiş, bunun %50'si sofralık, %39'u kurutmalık ve %11'i şaraplık-şıralık olarak kullanılmıştır. Üretimde özellikle Manisa ön plana çıkmakta; ülkenin kurutmalık üzümünün üçte ikisinden fazlasını tek başına karşılamaktadır. Denizli, İzmir, Mersin, Gaziantep ve Mardin gibi iller de üretime önemli katkılar sağlamaktadır. Türkiye'nin üzüm üretiminde verimliliğin artması, bağcılıkta modern tekniklerin kullanılmaya başlanmasının bir göstergesidir.

Üzümün kabuğu ve çekirdeğinde bulunan güçlü antioksidanlar sağlık alanında değer görürken, çekirdeği kozmetik sektöründe kullanılmaktadır. Asma yaprakları ise bu kültürün ayrı bir hazinesi olarak dikkat çeker. Geleneksel mutfağın vazgeçilmezi olan sarmalık yaprak, günümüzde salamura ya da taze olarak yalnızca Türkiye'de değil, dünya sofralarında da kendine yer bulmaktadır. Bu çok yönlü kullanım ve yüksek üretim kapasitesi, Türkiye'yi yalnızca bir üretici değil, aynı zamanda binlerce yıllık üzüm kültürünü yaşatan güçlü bir miras taşıyıcısı haline getirmektedir.

Geçmişten Geleceğe Taşınan Bir Bellek

Bugün market raflarında gördüğümüz her kuru üzüm paketi, binlerce yıllık bilgi, gelenek ve emeğin yansımasıdır. O sadece damakta tat bırakmaz; bellekte de izler taşır.

Bin yıllardır sofralarda yer bulan bu meyve, kültürümüzü beslemeye ve geleceğe taşınan bir ortak hafıza olmaya devam ediyor.



KURUTULMUŞ DOMATES VE PESTO SOSLU RÜZGAR GÜLLERİ

Altın rengiyle parlayan, çıtır çıtır katmanlarıyla misafirlerinizi büyüleyecek bir lezzet: Milföy Çarkıfelekleri. İçinde kurutulmuş domatesin yoğun aroması, pesto sosun fesleğenli tazeliği ve balzamik dokunuşuyla bu tarif hem göze hem damağa hitap ediyor. Üstelik hazırlanışı düşündüğünüzden çok daha keyifli!



Malzemeler:

- 1 kavanoz (225 g) yağda saklanmış kurutulmuş domates
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış sarımsak
- 1 tatlı kaşığı taze kekik
- 1 yemek kaşığı balzamik sirke
- Tuz
- Karabiber
- 1 paket (490 g) milföy hamuru
- ½ su bardağı pesto sos
- 1 adet yumurta (üzeri için)

Yapılışı

1. Fırını 175°C'ye ayarlayın.
2. Kurutulmuş domatesleri süzün, yağını tavada saklayın. Domatesleri iri iri doğrayın.
3. Tavada yağı ısıtın, sarımsağı altın rengine kadar kavurun. Kekiği ekleyip 10 saniye çıtırtıdın. Ardından balzamik sirke, tuz ve karabiberle tatlandırın. Bu aromatik sosu domateslerin üzerine dökün.
4. Milföy hamurunu kare kare kesin (yaklaşık 9x9 cm). Her karenin köşelerinden ortaya doğru kesikler atın, ortada boşluk bırakın.
5. Karelerin ortasına 1 tatlı kaşığı pesto sürün. Her köşenin bir ucunu ortaya doğru katlayıp uçları birleştirin, çarkıfelek formu verin. Ortasına domatesli karışımdan ekleyin.
6. Hamurların üzerine yumurta sürün, 20 dakika boyunca altın sarısı olana dek pişirin.

İster şık bir davette ister evinizde küçük bir ziyafette, bu minik lezzetler sofranıza ısıltı katacak!

Afiyet olsun!



İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Konser

Tuna Kiremitçi / "Şairin Şarkıları" Akustik Özel Yemekli
Gala Gecesi / 5.09.2025 / 1881 Cafe & Lounge
Yüksek Sadakat / 5.09.2025 / SoldOut Performance Hall
Esmâ & Murat Ertel From BaBa ZuLa & ZeN / 5.09.2025 / Avlu Urla
Merve Özbey Yemekli Gala Gecesi / 6.09.2025 / Joy Sığacak
Deniz Seki / 6.09.2025 / Avlu Alaçatı
Alternatif Panayır / 6.09.2025 / İzmir Arena
Emre Altuğ / 6.09.2025 / SoldOut Performance Hall
90'lardan Günümüze Türkçe Pop Festivali / 7.09.2025 / İzmir Arena
2GETHR Festival / 7.09.2025 / Before Sunset Beach
Konser Cüneyt Tek / 8.09.2025 / SoldOut Performance Hall
Batu Mutlugil Band / 10.09.2025 / 6:45 KK Bornova
Sedef Sebüktekin – Akustik / 10.09.2025 / Sound of Babil
Mikail Aslan / 11.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Kadebostany / 12.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Melis Fis / 12.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
The White Buffalo / 12.09.2025 / SoldOut Performance Hall
Yusuf Güney ile Unutulmaz Gece / 13.09.2025 / Kat İki Alsancak
Konser Dj Hakan Küfündür ile 90'lar & 2000'ler Türkçe Pop Parti / 13.09.2025 / SoldOut Performance Hall
Bülent Çakmak / 13.09.2025 / Cliff Venue
An Epic Symphony - Hayko Cepkin / 13.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Dolu Kadehi Ters Tut / 14.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Can Gox / 15.09.2025 / 6:45 KK İzmir
Ahmet Aslan Konseri / 16.09.2025 / Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
Scott Bradlee's Postmodern Jukebox: Magic & Moonlight Tour / 16.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Batu Akdeniz / 17.09.2025 / Sound of Babil
An Epic Symphony & Mustafa Sandal / 17.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
The Godfather Live in Concert / 18.09.2025 / Kültürpark

Açık hava Tiyatrosu

Grup Dost Yürek ve Mavi Düşler / 19.09.2025 / Bademler Sanat Köyü

Ercan Saatçi ile Çok Akustik / 19.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

AYDEED / 19.09.2025 / SoldOut Performance Hall

Ceylan Ertem / 20.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Ceylan Ertem



Yaşar / 20.09.2025 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası

Coldplay Tribute / 20.09.2025 / Datdadadat

Harry Potter ve Felsefe Taşı™ In Concert / 21.09.2025 / Bornova Aşık Veysel Açık hava Tiyatrosu

An Epic Symphony & Sibel Can / 22.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

Mohsen Namjoo / 23.09.2025 / Bornova Aşık Veysel Açık hava Tiyatrosu

Emre Aydın / 23.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

Mahsun Kırmızıgül / 24.09.2025 / Bornova Aşık Veysel Açık hava Tiyatrosu

Levent Yüksel / 24.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

Levent Yüksel





İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Mario Frangoulis: So in Love / 25.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Yüzyüzeyken Konuşuruz - Mavi Gri / 26.09.2025 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
Emre Fel / 26.09.2025 / Ooze Venue
Can Ozan / 26.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Gipsy Kings by Andre Reyes / 26.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Cosimo and the Hot Coals / 26.09.2025 / SoldOut Performance Hall
Buray & Yeni Türkü / 27.09.2025 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
Ceren Sagu / 27.09.2025 / Ooze Venue
Feridun Düzağaç / 27.09.2025 / SoldOut Performance Hall
ERKOLAR KAPATILSIN! - Girls Night / 27.09.2025 / Kalt Raum
Derya Bedavacı / 27.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Şimdi 90'lar / 28.09.2025 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası
Yıldız Tilbe / 28.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Gökçe / 28.09.2025 / Freed
Seksendört / 30.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

Tiyatro

Hogwarts Magic Symphony / 11.09.2025 / Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi
Spiritua - Futura Nuovo Arte - Yaşanmış Bir Zamanın Bugünden Anlatısı / 13.09.2025 / Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
The Illusionist - Enver Ertaş / 14.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Cihat Tamer Ve Zihni Göktaş İle Bir Varmış Bir Yokmuş Müzikli Gösteri / 16.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Bir Baba Hamlet / 18.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Gözde Nevk - Fakfakir Ünlümsü Şey / 18.09.2025 / Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
Sunay Akın - Memleket Kumaşı / 18.09.2025 / Urladam

Ağaçlı Sahne

Erkek Akli Oksimoron / 19.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Kel Alaka - Atalay Demirci / 20.09.2025 / Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
Anton Çehov Gecesi 1 (Ayı ve Bir Evlenme Teklifi) / 20.09.2025 / Foça Reha Midilli Kültür Merkezi
Tatlı Tuzlu / 21.09.2025 / Urla Belediyesi Atatürk Kültür Merkezi
Drakula / 21.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Macbeth / 22.09.2025 / İstinyeArt %100 Performans Arena
Bütün Çılgınlar Sever Beni / 23.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Tomris Uyar / 26.09.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Yaşlı Adam ve Deniz / 26-27.09.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Yüzyıllık Yalnızlık / 26.09.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
İntihar Dükkanı / 26.09.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Plastik Aşklar - Oya Başar & Begüm Birgören / 27.09.2025 / Urla Hakan Çeken Kültür Merkezi
Adalet Ağaoğlu / 27.09.2025 / İzmir Nazım Hikmet





İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Kültür Merkezi

Gece Yarısı Kütüphanesi / 27.09.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi

Rezonans Kanunu / 27.09.2025 / İzmir Nazım Hikmet Kültür Merkezi

Ölü'n Bizi Ayırana Dek / 28.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Nokta / 30.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Stand-Up

Buse Sinem İren / 9.09.2025 / Rene Lokal

Yusuf Bilal Altıntaş - Entel Maganda / 10.09.2025 / Rene Lokal

İlker Ayrik'la Gerçekler Acıdır / 10.09.2025 / İstinyeArt %100 Performans Arena

Aksel Gürel / 11.09.2025 / Rene Lokal

Kemal Ayça - Rahat / 12.09.2025 / İzmir Performance Hall

Peker'le Aşk Ölçer / 12.09.2025 / Sardunya Alsancak

Doğu Demirkol / 12.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Ali Rıza Tanyeli - Kendime Düşünceler / 13.09.2025 / İzmir Performance Hall

Miray Akovalıgil "Ya Bende Bir Şey Yoksa?" / 16.09.2025 / Hikmet Şimşek Sanat Merkezi

Adil Yıldırım - Neyin Peşindesin / 17.09.2025 / Hikmet Şimşek Sanat Merkezi

Oktay Şenol ve Behiye Abla / 17.09.2025 / Rene Lokal

Çimen Show Bizbize - Cem İşçiler & Fazlı Polat / 17.09.2025 / İstinyeArt %100 Performans Arena

Anlatanadam / 18.09.2025 / Hikmet Şimşek Sanat Merkezi



Berkan Aytekin Tek Kişilik Stand Up / 18.09.2025 / Rene Lokal

Baturay Özdemir / 21.09.2025 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Onur Gökçek / 21.09.2025 / Rene Lokal

Bengi Apak - Büyülü Değil / 24.09.2025 / Rene Lokal

Utku Ergin / 24.09.2025 / Babil

Tutkum Boğuşmak / 25.09.2025 / Babil

Akın Aslan / 25.09.2025 / Rene Lokal

Salih Tıraş - Yeni Gösteri / 26.09.2025 / İzmir Performance Hall

Festival & Etkinlik & Workshop

Yaza-Bilme Atölyesi / 1.09.2025 / Canlı Online Etkinlikler

Masterpiece İzmir Resim - Green Lady / 5.09.2025 / Masterpiece İzmir

Urla Caz Festivali / 5-6-7.09.2025 / Pavilion Urla

VaybFest: Motive-Blok3-UZI-Lil Zey-Mela Bedel / 5-6-7.09.2025 / Alsancak Tarihi Havagazı Fabrikası

Masterpiece İzmir Resim - Davetsiz Misafir / 6.09.2025 / Masterpiece İzmir

Muhteşem Yüzyıl Quiz Night / 10.09.2025 / Sardunya Alsancak

Masterpiece İzmir Heykel - Labubu / 14.09.2025 / Masterpiece İzmir

Harry Potter Quiz Night / 18.09.2025 / Che Alsancak

Festimo Çocuk Panayırı / 19-20-21.09.2025 / İzmir Arena

END OF SUMMER by Kampstation / 19-20-21.09.2025 / Badem Köyü

Aşkım Kapışmak / 20.09.2025 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

Masterpiece İzmir Heykel - Küçük Prens / 21.09.2025 / Masterpiece İzmir

Prens Quiz Night / 24.09.2025 / Che Alsancak

Masterpiece İzmir Heykel - Deniz Kaplumbağası / 25.09.2025 / Masterpiece İzmir

Karnaval Kids Çeşme / 27.09.2025 / Çeşme Dalyan Sahası

Rooftop Festival İzmir 2025 / 27.09.2025 / Rooftop İzmir

Onur Erol Konseri - Karnaval Kids Çeşme / 28.09.2025 / Çeşme Dalyan Sahası



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

www.kfc.com.tr

