



bu
sayıda

10-13 MART TARİHLERİ ARASINDA EXPO WEST'TE YER ALDIK • "KENDİMİZİ YÖNETELİM" EĞİTİMİNİN 2.Sİ GERÇEKLEŞTİ • TARIM BAKANLIĞI'NDA GÖREV DEĞİŞİKLİĞİ • YAĞLI TOHURLU BİTKİ ÜRETİMİ YAPANLARA HİBE DESTEK GELİYOR • İNOVASYON ELÇİLERİ İLE YENİ ÖDÜL SİSTEMİ VE GÖREVLERİ PAYLAŞILDI • İNOVASYON KOMİTESİ YENİ EKİP ARKADAŞLARINI ARIYOR! • İNOVASYON KOMİTESİ'NİN YENİ ÜYELERİ: NİLAY KIRPAT VE SERVET AYKANAT • KFC GIDA'NIN İNOVASYON GRAFİKLERİ PAYLAŞILDI • ATIK YAĞ TOPLAMA KAMPANYASI • 2022 YILI İŞLETME İÇİ ATIK VE SIFIR ATIK SORUMLULARI BELİRLENDİ! • TARIMDA DRONE TEKNOLOJİSİ • CEVAT KOÇ İLE SÖYLEŞİ • MİKROBİYATA SAĞLIĞI NASIL KORUNUR? • TEKNOLOJİYİ İNSANI ANLAMAK İÇİN YÖNETMEK: DAVRANIŞLARIN İNTERNETİ • EN TEMEL İHTİYAÇ BARIŞ VE ADALET • KAYISILI BADEMLİ KURABİYE • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Hasat Zamanı dergisinin Nisan sayısı yayında!

Bu sayıda tarım ve toprak ile ilgili haberleri, teknolojinin toprakta kullanıldığı drone sistemini, Genel Müdürümüz Cevat Koç'un röportajını ve mikrobiyaya kavramını bulabilirsiniz. Ayrıca birçok etkinlik duyurusu ve pratik bir kurabiye tarifi de Nisan sayısında sizleri bekliyor.

Keyifli okumalar!

İçindekiler

1	10-13 MART TARİHLERİ ARASINDA EXPO WEST'TE YER ALDIK.	3
	KURUM HABERİ	
2	"KENDİMİZİ YÖNETELİM" EĞİTİMİNİN 2.Sİ GERÇEKLEŞTİ.	3
	KURUM HABERİ	
3	TARIM BAKANLIĞI'NDA GÖREV DEĞİŞİKLİĞİ	4
	GÜNCEL HABERLER	
4	YAĞLI TOHURLU BİTKİ ÜRETİMİ YAPANLARA HİBE DESTEK GELİYOR.	4
	GÜNCEL HABERLER	
5	İNOVASYON ELÇİLERİ İLE YENİ ÖDÜL SİSTEMİ VE GÖREVLERİ PAYLAŞILDI.	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
6	İNOVASYON KOMİTESİ YENİ EKİP ARKADAŞLARINI ARIYOR!	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
7	İNOVASYON KOMİTESİ'NİN YENİ ÜYELERİ: NİLAY KIRPAT VE SERVET AYKANAT	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
8	KFC GIDA'NIN İNOVASYON GRAFİKLERİ PAYLAŞILDI.	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
9	ATIK YAĞ TOPLAMA KAMPANYASI	6
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
10	2022 YILI İŞLETME İÇİ ATIK VE SIFIR ATIK SORUMLULARI BELİRLENDİ!	6
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
11	TARIMDA DRONE TEKNOLOJİSİ!	7
	TOPRAK	
12	CEVAT KOÇ İLE SÖYLEŞİ	8
	BİRİM RÖPORTAJI	
13	MİKROBİYATA SAĞLIĞI NASIL KORUNUR?	10
	SAĞLIK	
14	TEKNOLOJİYİ İNSANI ANLAMAK İÇİN YÖNETMEK: DAVRANIŞLARIN İNTERNETİ	11
	BİLİM & TEKNOLOJİ	
15	EN TEMEL İHTİYAÇ BARIŞ VE ADALET	12
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
16	KAYISILI BADEMLİ KURABIYE	13
	YEMEK TARİFİ	
17	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	14
	REHBER	



KURUM HABERİ

10-13 MART TARİHLERİ ARASINDA EXPO WEST'TE YER ALDIK.

Sağlıklı, doğal ve organik ürünler endüstrisinin önemli fuarlarından biri olan Natural Products Expo West'e Safe Food Corporation firmamız ile katılım gösterdik. ABD'deki en iyi 200 ticaret fuarından biri olarak değerlendirilen ve her yıl Anaheim, California'da gerçekleşen fuardan başarılı görüşmeler ile ayrıldık.



KURUM HABERİ

“KENDİMİZİ YÖNETELİM” EĞİTİMİNİN 2. Sİ GERÇEKLEŞTİ.

KFC Gıda idari kadro çalışanlarımız 23-24 Mart 2022 tarihlerinde İnsan Kaynakları Danışmanımız Kağan Ünver tarafından gerçekleştirilen Performans Mıknatısı (Kendimizi Yönetelim) eğitimine katıldı. İlki 10-11 Şubat 2022 tarihinde gerçekleşen ve ilerleyen dönemlerde de yeni katılımcılar ile devam edecek olan Kendimizi Yönetelim Eğitimi, kurumumuzun en değerli kaynağı olan çalışanlarımızın gerçek bir ekip halinde hareket etmesini, özgüven ve özdeğer artışının sağlanmasını hedefliyor. İnteraktif bir şekilde tasarlanan program, konu anlatımlarının yanı sıra testler, grup çalışmaları ve kişisel çalışmalardan oluşuyor.



3

GÜNCEL HABERLER

TARIM BAKANLIĞI'NDA GÖREV DEĞİŞİKLİĞİ

4 Mart 2022 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan Cumhurbaşkanlığı kararıyla Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli görevinden ayrıldı. Yerine TBMM Tarım, Orman ve Köy İşleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Vahit Kirişçi atandı.



4

GÜNCEL HABERLER

YAĞLI TOHUMLU BİTKİ ÜRETİMİ YAPANLARA HİBE DESTEK GELİYOR.

Rusya-Ukrayna krizi nedeniyle arz sorunu yaşanan ve fiyatları artan tarımsal ürünleri kapsayan bir karar alındı. Boş ya da nadasa bırakılan arazilerde hububat, baklagil ve ayçiçeği, kanola, soya, aspir gibi yağlı tohumlu bitki üretimi yapan çiftçiye hibe destek sağlanacak. Cumhurbaşkanlığı kararıyla Resmi Gazete'de yayınlanan karara göre hibe programı kapsamında proje bedelinin yüzde 75'ine kadar hibe destek sağlanacak.

5

İNOVASYON KÖŞESİ

İNOVASYON ELÇİLERİ İLE YENİ ÖDÜL SİSTEMİ VE GÖREVLERİ PAYLAŞILDI.

Mart 2022 itibarıyla değişen İnovasyon Komitesi ödüllendirmesi, komitemizde görevli elçilerimiz Halisa Taşkın, Nurhayat Yılmazkaya, Mehtap Babur, Oya Savaş ve Selda Serbest'e aktarıldı. Fikir toplama sistemlerinde İnovasyon Komitesi'ne destek olan elçilerimizden dilediğiniz zaman değişen ödüllendirme ile ilgili bilgi alabilirsiniz.



İNOVASYON
komitesi



6

İNOVASYON KÖŞESİ

İNOVASYON KOMİTESİ YENİ EKİP ARKADAŞLARINI ARIYOR!

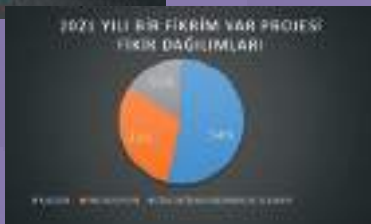
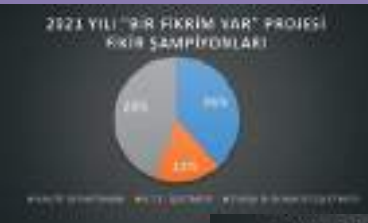
2017 yılından bu yana KFC Gıda Kurumsal İnovasyon Sistemi'ni oluşturmaya çalışan İnovasyon Komitemiz yeni ekip arkadaşlarını arıyor. Ekibimize katılmak isteyen çalışma arkadaşlarımız amirlerinin onayı ile İnsan Kaynakları Departmanımıza başvurabilir.

7

İNOVASYON KÖŞESİ

İNOVASYON KOMİTESİ'NİN YENİ ÜYELERİ: NİLAY KIRPAT VE SERVET AYKANAT

KFC Gıda satış departmanında satış temsilcisi olarak görevli Nilay Kırpat ve lojistik departmanında lojistik sorumlusu olarak görevli Servet Aykanat İnovasyon Komitemize katıldı. Yeni dönem çalışmalarda görev alacak olan arkadaşlarımıza aramıza hoş geldin diyoruz!



8

İNOVASYON KÖŞESİ

KFC GIDA'NIN İNOVASYON GRAFİKLERİ PAYLAŞILDI.

İnovasyon Komitemiz tarafından KFC Gıda'da 2021 yılında gerçekleşen inovasyon fikirlerinin istatistikleri hazırlandı. İstatistiklere göre geçtiğimiz yıl en fazla fikir Turşu ve Domates İşletmemizden geldi. 2021 yılında Kurumsal İnovasyon Sistemimizdeki fikirlerin yüzde 71'ini mavi veya çalışanlarımız, kaizen (iyileştirme) olarak önermiştir. Sistemimize katılım sağlayan tüm çalışanlarımıza teşekkür ederiz.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
komitesi

9

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

ATIK YAĞ

TOPLAMA KAMPANYASI

KFC Gıda Sürdürülebilirlik Komitesi ve Habitat Geri Dönüşüm iş birliğiyle şirket bünyemizde Atık Yağ Toplama Kampanyası başladı. İlki 21 Mart'ta Üzüm İşletmesi'nde ve 28 Mart'ta Merkez İşletme'de gerçekleşen toplama yarışması ile çevre duyarlılığını geliştirmeyi ve sosyal sorumluluk bilinci oluşturmayı hedefliyoruz. 3 ayda bir gerçekleşecek yarışmamızın tarihlerini işletme içerisindeki afişlerimizden takip edebilirsiniz.



10

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

2022 YILI İŞLETME İÇİ ATIK VE SIFIR ATIK SORUMLULARI BELİRLENDİ!

2021 yılında başlatmış olduğumuz işletme içi atık ve sıfır atık görevlerini başarıyla tamamlayan sorumlularımıza başarı sertifikaları verildi. Bu yıl atıkları kaynağında ayrıştırıp doğru adreslere ulaştırarak, doğamızı ve ülke ekonomimizi korumamıza destek olan örnek çalışanlarımıza yeni ekip arkadaşlarımız eklendi.

Kendilerine teşekkür ediyor, hep birlikte nice başarılar elde etmeyi diliyoruz.





Her sektörde olduğu gibi tarım sektöründe de teknolojik gelişmeler çiftçilerin gelişmesine ve sektörün iyileştirilmesine büyük katkı sağlıyor. Günümüzde kullanımı oldukça yaygınlaşan tarımsal dronelar da bu konuda en güzel örneklerden biri.

İlk olarak askeri alanda kullanılmaya başlanan dronelar (küçük, insansız hava araçları / makineleri) günümüzde inşaat sektörüne, film ve prodüksiyon çekimlerine, afet yönetimine, haritalama işlerine ve tarım gibi birçok alana büyük katkılar sağlıyor.

Tarımda kullanılan dronelar özellikle ilaçlama konusunda çok fazla ürün ve zaman tasarrufu sağlıyor. 30 litreye kadar ilaç alabilen dronelar 10 dakika gibi kısa bir zamanda 20 dekar araziye ilaçlıyor. Traktör ile yapılan ilaçlamada ise bu durum ancak 400 litre ilaçla olabiliyor, o nedenle dronelar yüzde 30'a yakın ilaç tasarrufu da sağlıyor. Uzaktan kontrol edilebildiği için arazideki teker izi kayıplarını da kaldıran bu cihazlar, traktörlere ilaç taşıyacak 2. aracı da ortadan kaldırıyor.

Sadece ilaçlama konusunda değil mahsul büyümesini izlemeye de yardımcı olan dronelar, bilgi toplamak, mahsul verimini arttırmak konusunda da başarılı. Sulama sorunları, haşere ve mantar istilası gibi birçok sorun, gelişmiş sensörler sayesinde

görüntüleniyor, insan gözüyle algılanamayan renk farklılıkları ve hastalıklar tespit edilebiliyor.

Olumsuz olan yönleri sadece rüzgarlı havalarda uçurulamayacak olması ve fiyatı. Bu droneların fiyatı 24 bin ile 35 bin dolar arasında değişiyor. Ayrıca Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü'nden izin alınması gerekiyor. Ve tabi ki kullanımı konusunda uzmanlaşmak da biraz zaman alıyor ve profesyonel drone pilotlarına ihtiyaç duyulabiliyor. Türkiye'de bu alanda hizmet veren firmalar bulunuyor.

Gelecekte yaygın bir şekilde kullanılacak olan droneların mahsullerden kaydettiği verileri analiz etmeye ve düzeltmeye yönelik fonksiyonları olacak gibi duruyor.

Hayatın her alanında gelişen bu teknolojik cihazlar sayesinde özellikle tarım alanında umuyoruz ki gıda kayıpları en aza indirilir ve nüfus artışına bağlı gıda krizlerini önlemek ve sürdürülebilir bir gelecek için yaygın olarak bilinçli çiftçiler tarafından kullanılır.

Bize kendinizden, konumunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedermisiniz?

Hatay Antakya'nın Balıklıdere köyünde 1971 yılında, 12 çocuklu ailenin 7. çocuğu olarak dünyaya geldim. Maalesef doğum tarihim tam olarak bilinmiyor bu yüzden doğum günü kutlamalarından haz etmem.

Lise eğitimimi tamamlayana dek Antakya'da yaşadım. İlk ve ortaokul eğitimim süresince hem ailem, hem arkadaşlarım hem de öğretmenlerim tarafından okumaya devam etmem konusunda sürekli motive edildim. Üniversite için küçüklüğümde beri hayran olduğum şehre, İzmir'e geldim. Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünü 1993 yılında bitirdim.

İş hayatıma Temmuz 1993 yılında bir şirkette Pazarlama Mühendisi olarak başladım, 6 ay asgari ücretle çalıştım. Daha sonra gazlı içecek üreten bir firmaya Üretim Sorumlusu olarak geçtim. Bu firmada çalışanlarla doğru iletişim kuramadım ve 3. ayın sonunda işten ayrıldım. Bu üç aylık süreç bana hayatım boyunca unutamayacağım bir ders çıkarmama vesile oldu: Çalışanlarla doğru iletişimi kuramazsam yapacağımız işin başarılı olmasına imkan yoktu. Bugün hala işimdeki birinci önceliğim çalışma arkadaşlarımızla kurduğum iletişimdir.

1995'te yine kuru meyve sektöründe hizmet veren başka bir firmada kalite mühendisi olarak işe girdim. Yoğun geçen 4 aylık bir sürenin sonunda Ağustos 1998'de daha iyi bir kariyer hedefiyle KFC Gıda'ya Üzüm Üretim Mühendisi olarak geçiş yaptım. Kısa bir süre sonra Fabrika Müdürlüğü ve Üretim Planlama Koordinatörlüğü görevlerini de sırası ile üstlenmem sonucunda tüm işletmeler bana bağlandı. Uzun yıllar boyunca üretim süreçlerinin analizi, verimlilik artırma çalışmaları, üretim maliyet reçetelerinin hazırlanması, depo bina yapımları, makine alımları vb. konularda Genel Müdür'e en yakın pozisyonda çalıştım.

Ağustos 2015'te kendi isteğimle işten ayrılıp Dubai'ye gittim. Bir yemek fabrikasının kurulumunu gerçekleştirdim, bir yılı aşkın süre Dubai'de yaşadım. Buradan ayrı kaldığım süre zarfında kendimi dinlendirdim, bol bol düşünme fırsatım da oldu. En sonunda KFC Gıda aileme dönme kararı aldım ve Ekim 2016 itibarıyla KFC Genel Müdürü olarak geri geldim.



KFC Gıda'da kurumsallaşma, markalaşma, rekabetçi olmak adına süreç iyileştirme, yeni yatırımlarla büyüme gibi hedefleri gerçekleştirmek üzere yola çıktık. Bugüne kadar tüm çalışanlarımızla beraber daha iyi bir KFC Gıda yaratmak için her gün üstüne koyarak ilerliyoruz.

KFC Gıda'daki rolünüz hakkında bilgi verebilir misiniz? Genel Müdür pozisyonunda görev almanın zorlukları ve güzel yanları nelerdir?

Genel Müdür olarak Yönetim Kurulu tarafından bana verilen yetki ve sorumluluklar çerçevesinde, şirketin gereklerinin neler olduğu, personellerin yönetilmesi, üretim aşamalarının gözden geçirilmesi, müşteri memnuniyetinin daim hale getirilmesi ile işletmenin satın alma, satış, maliyet ve nitelik yönünden değerlendirilip, eksiklerin tespit edilmesini sağlamakla yükümlüyüm.

Bulunduğum pozisyon vesilesi ile iş yerimizde çalışan herkesin refahından kendimi sorumlu hissediyorum.

Yapılacak her türlü düzenlemede çalışan refahı ve şirket çıkarını bir arada gözeten dengeyi her seferinde kurmak kolay olmuyor tabii. Diğer yandan şirketimizin sürekli geliştiğini görmek, çalışanlarımızın daha iyi koşullara kavuşmasına katkı sağlamak ve hepsinden önemlisi tüm çalışma arkadaşlarımızla birlik içinde olmak beni her zaman mutlu kılıyor. Bizimki gibi büyük bir organizasyonda işin temelinden başlayıp çalışma arkadaşlarımızın da destekleri ile liderliğe ilerlemek benim için onurdur.

Şirket ortaklarımızın kurumsallaşma konusunda verdikleri destekten bahsetmeden geçmem doğru olmaz. Tüm çalışanları ve ortaklarıyla beraber daha iyi bir KFC yaratabilmemiz için bize her türlü desteği ve imkanı sağladıkları için Celep aile büyüklerine teşekkürü borç bilirim. Kısa zaman içinde kurumsal bir aile şirketine dönüşerek sektörümüzde iyice parlayacağımızı düşünüyorum. Bu başarı bizimle çalışan herkesin ortak eseri olarak bilinmelidir.

KFC Gıda sizin için ne anlam ifade ediyor? Gelecekte KFC Gıda'yı nerede görüyorsunuz?

Öncelikle KFC Gıda yakın gelecekte Sunny Fruit markası ile dünya genelinde söz sahibi bir şirket olacak, buna inanıyorum. KFC Gıda benim iş hayatımın neredeyse tamamını kaplıyor. Meslek hayatımda edindiğim birçok tecrübeyi burada öğrendim. Daha da güzeli öğrendiğimi uygulama fırsatı benden sonrakilere öğretme fırsatı bulduğum yer KFC. Yaklaşık 24 yıldır süregelen birlikteliğimiz sayesinde hem Celep Ailesi'nin hem de KFC Gıda çalışanları ailesinin bir parçasıyım artık. Turquality çalışmaları adı altında yürüttüğümüz kurumsallaşma projesi sayesinde hem ben, hem çalışma arkadaşlarım hem de Celep Ailesi olarak hepimiz gelişim gösterdik. Öğrenmeye, gelişmeye ve değişmeye açık vizyonumuz sayesinde daha da gelişeceğimize inancım tamdır.

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

Eşim Rize'li, kızım 20 yaşında Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi 2.sınıf öğrencisi, oğlum da lise 2.sınıfta. Salgın başlayana kadar iş dışında eş-dostlarımızla ve çocuklarımızla birlikte olurduk. Zaman buldukça kişisel gelişim kitapları da okuyordum. Salgınla beraber ziyaretler bitip, çocuklarımız da büyüyüp kendi başlarına hareket etmeye başlayınca artık doğaya dönüş yaptık. Bahçede bitkilerle uğraşmayı, ağaç yetiştirmeyi, kendimi ve doğayı dinlemeyi seviyorum. Son dönemde eşimin gittiği dağcılık kulübüne üye olup her pazar İzmir civarında doğa yürüyüşlerine katılmaya başladım. Özetle kendi ruh ve beden sağlığımı korumak adına okuyorum, dinliyorum ve yürüyorum.

İş çevremde inatçı, tuttuğunu koparan, gerektiğinde agresif ve başaran biri olarak bilirim. Özel hayatımda ise her fırsatı eğlenceye çeviren, muzur, sevmediğini yanına yaklaştırmayan ama sevdiklerine değer veren seçici biri olarak bilirim.

MİKROBİYATA SAĞLIĞI NASIL KORUNUR?



Son yıllarda sağlık alanında en çok araştırma yapılan konulardan biri bağırsak sağlığıdır. Hipokrat'ın tam 2000 yıl önce “bütün hastalıklar bağırsakta başlar” diyerek hastalıkların kök nedenine inmemizi sağlayan tezi gösteriyor ki gerçekten de ikinci beyin olarak isimlendirilen bağırsak, ruh sağlığından tip 2 diyabete, obeziteden kalp hastalıklarına, deri hastalıklarından Alzheimer ve hatta otizme kadar birçok hastalığın ön sinyallerini veriyor ve bağışıklık sisteminin %70'ten fazlasını düzenliyor. İşte tam da bu noktada mikrobiyata sağlığı oldukça önem kazanıyor.

Çoğunluğu bağırsakta ve bir kısmı da vücudumuzun diğer sistemlerinde bulunan sağlıklı bakteri, virüs ve mantarların oluşturduğu topluluk olan mikrobiyata, yaşamın ilk yıllarında gelişim göstermeye başlar, ilk çocukluk çağlarında ise yetişkin mikrobiyatasına benzer hale gelir. Sayıları yaklaşık üç milyondur ve ağırlığımızın yaklaşık 3 kilogramını mikrobiyatamız oluşturur.

Yetişkinlik dönemine gelindiğinde ise beslenmedeki mikro ve makro besinler bağırsak mikrobiyatasını etkiler. Her insanın bağırsak mikrobiyatası farklıdır ve birçok etken ile oranı değişebilir. Dost ve düşman mikroorganizmalar vücudumuzda denge içerisinde bulunur. Bu dengenin bozulması çoğunlukla yaşam biçimimiz ve beslenme ile ilgili.

Genetik, doğum şekli ve anne sütü ile mikrobiyatalar ilk temelleri atarlar. Fakat bizim kontrolümüzde olmayan bu durum için aslında yapabileceğimiz şeyler bulunuyor.

Beslenme şekli: Paketli gıdalar, rafine şekerler, yüksek yağlı ancak liften fakir bir beslenme biçimi mikrobiyata sağlığını olumsuz yönde etkiler.

Antibiyotik ve mide asidini azaltan ilaçların kullanımı: Fazla ve yersiz antibiyotik kullanımı bağırsakta bulunan dost bakterileri öldürür.

Coğrafi bölge: Çevresel koşullar mikrobiyata zenginliğini etkiler.

Seyahatler: Mikrobiyata bulunan çevreye göre değişim gösterir, alışkın olmadığımız yerler bizi olumlu ya da olumsuz olarak etkileyebilir.

Neler yapmalıyız?

İşe ilk olarak rafine şekerleri beslenmemizden çıkarmakla başlayabiliriz. Kötü bakteriler tahıl ve şekerlerden beslenir. Bu nedenle temizlik için ilk önce onlardan uzaklaşmak gerekir.

Bunun dışında faydalı amino asitleri içeren besinleri (örneğin; kemik suyu, zeytinyağı, avokado, balık gibi) tüketerek bağırsaklarımızı iyileştirebiliriz. İyi bakterileri desteklemek için probiyotikten ve prebiyotikten zengin fermente gıdaları (örneğin, yoğurt, kefir, salamura gıdalar ve turşu gibi) tüketebiliriz. Ayrıca lif bakımından güçlü olan yeşil yapraklı sebzeler (örneğin ıspanak), tarçın, kimyon, zerdeçal, kekik ve nane gibi besinler sağlıklı bir yaşam sürmemizi sağlayan mikrobiyataya olumlu katkılar sağlar.

Beslenme dışında gereksiz antibiyotik ve mide ilacından kaçınmak, toprak ile fiziksel bağ kurmak, bulunduğumuz ortamları havalandırma, hafif egzersiz ve yürüyüşler yapmak ve antibakteriyel sabun kullanmamak mikrobiyatamızı iyileştirmemizde önemli adımlar atmamıza yardımcı olur.

TEKNOLOJİYİ İNSANI ANLAMAK İÇİN YÖNETMEK: DAVRANIŞLARIN İNTERNETİ

Teknoloji insanların duygu, düşünce ve davranışlarını değiştirebilir mi? Bir teknoloji yatırımı insan duygularını analiz edebilir mi?

İşte bu soruların yanıtları artık çok uzakta değil... Nesnelerin interneti kavramına yeni yeni alışmışken yepyeni bir kavramla karşı karşıyayız. Davranışların İnterneti...

Nesnelerin İnterneti (IoT) teknolojisinin uzantısı olan Davranışların İnterneti (IoB) tüketici davranışlarını etkilemek amacıyla kullanıcı verilerinin psikolojik açıdan analiz edildiği, kullanıcıların teknolojiye yönelik eylem, davranış ve tepkilerini anlamlandıran bir teknolojidir. Bu kavram ilk olarak 2012 yılında psikoloji profesörü Gote Nyman tarafından bloglarda ortaya çıkıyor.

IoB ticari kullanıcı verilerinden, devlet kurumlarından, sosyal medyadan ve daha birçok kaynaktan kişilerin verilerini toplayarak tüketicinin davranışları ardındaki sebepleri keşfetmeye çalışır. Tabii sadece keşfetmekle kalmayarak tüketicilerdeki hangi psikolojik dürtüleri uyandırabildiğini de saptar.

Daha önceki sayılarımızda bahsettiğimiz Big Data'yı kullanan bu teknoloji aslında satış alanında çığır açmakla kalmıyor, kişilerin aynı zamanda yönlendirilmesini de sağlıyor. Müşterinin ürün ile ilgisinin başladığı noktadan satın alınma sürecine kadarki tüm aşamalarda IoB bireyleri inceliyor ve davranışların ardındaki sebepleri ortaya çıkarmaya çalışıyor.

İnsan her ne kadar karmaşık yapıda olan bir canlıysa da bazı davranışlarını öngörmek ve yönetmek mümkün. Davranışları anlamlandıran kuruluşlar müşterilerini daha iyi tanıyor, anlamlı etkileşimler kuruyor, kişiselleştirilmiş pazarlama deneyimleri sağlıyor.

Kuruluşlar topladıkları verilerin miktarını ve farklı kaynaklardan gelen verileri nasıl kullandığını iyileştirdikçe bu alana yatırımlar daha da artıyor. Bu konuya bir örnek vermek gerekirse otomobil üreticileri, sürücülerin performansını ve araçlara olan güveni iyileştirmek için ani frenleme ve dönüşleri izleyerek mekanik yapıları ile ilgili değişiklikler yapabiliyor.

En önemli sorun ise tabii ki gizlilik ihlalleri. Devlet kurumlarının bile verilerimizi paylaştığı bir çağda bu teknolojiye izole olmak ne yazık ki mümkün değil.

Henüz çok yeni bir kavram olsa da 2025 yılına kadar dünya nüfusunun yarısından fazlasının bir IoB programına maruz kalacağı öngörülüyor. Ve birkaç yıl içerisinde de IoB dijital dünyanın insan davranışlarını tanımlayan ekosistemi haline gelecek gibi duruyor.



EN TEMEL İHTİYAÇ BARIŞ VE ADALET

Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinin 16.sı olan “Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlar” kavramı, barışı, insan haklarını ve hukukun üstünlüğüne dayalı etkin yönetimi konu alır. Barışçıl toplumların desteklenmesini, herkes için adalete erişimin sağlanmasını ve her düzeyde etkili, hesap verebilir ve kapsayıcı kurumların inşa edilmesini kapsayan bu kavram bizim belki de en önemli ihtiyacımız.

Yaşadığımız yeryüzü üzerindeki insanların yarısı huzur ve refah içinde yaşarken diğer yarısı ise bunlardan tamamen uzakta yaşıyor. Hangi ülkede, hangi coğrafyada ya da hangi ailede doğacağımızı seçemiyoruz. Bu nedenle barışın ve güvenliğin sürdüğü bir bölgede doğmak da çatışma ve şiddet dolu bir bölgede doğmak da ne yazık ki elimizde değil. Nesiller doğdukları coğrafyanın etkilerini bir sonraki nesillere taşıyor ve toplumlar şekilleniyor.

Çatışmanın olduğu veya hukukun üstünlüğünün olmadığı yerlerde cinsel şiddet, suç ve işkence yaygınlaşıyor. Eşitsizliği biz var etmesek de içinde bulunduğumuz duruma ayak uydurarak aslında eşitsizliğin artmasına neden oluyoruz.

Barış, adalet ve güçlü kurumlar başlığı altındaki kalkınma hedefleri;

1. Şiddetin her yerde azaltılmasını
2. Çocukların istismar, sömürü, çocuk ticareti ve şiddetten korunmasını
3. Hukukun üstünlüğünün geliştirilmesi ve adalete eşit erişimin sağlanmasını
4. Organize suç ve yasa dışı para ve silah akışıyla mücadele edilmesini
5. Yolsuzluk ve rüşvetin önemli ölçüde azaltılmasını
6. Etkili, hesap verebilir ve şeffaf kurumların geliştirilmesini
7. Karar alma mekanizmasının, ihtiyaçlara duyarlı, kapsayıcı ve temsil edici olmasını
8. Küresel yönetimde katılımcılığın güçlendirilmesini
9. Evrensel yasal kimlik sağlanmasını
10. Bilgiye kamu erişiminin sağlanması ve temel özgürlüklerin korunmasını
11. Şiddeti önlemek ve terör ve suçla mücadele etmek için ulusal kurumların güçlendirilmesini
12. Ayrımcı olmayan yasa ve politikaların geliştirilmesi ve uygulanmasını kapsıyor.

İşletmeler ne yapabilir?

Kurumsal sürdürülebilirlik ilkelerini kendi alanlarına entegre eden işletmeler hesap verebilirlik ve kapsayıcılıkla birlikte iyi yönetimi geliştirebilmektedir. İşletmelerin uygulanabilir yasalara uyum sağlaması, insan haklarına saygı göstermesi, etik kuralları sıkı uygulaması, hükümetlerle sorumlu ilişkiler kurması, işletmenin/şirketin kurumsal yönetime ve çalışanına zarar verebileceği düşündüğü tüm durumları etraflıca düşünmesi ve fırsatlar yaratması yani insani yardım kuruluşlarına, çocukların haklarına, beslenmesine ve eğitimini koruyan kuruluşlara yatırım yapması, teknolojiye olan erişimi arttırması gibi durumlar kısaca yapabileceği maddelerdir.

Peki bireyler bu sorumluluğun neresinde?

Bireylere düşen en önemli sorumluluk çevrenin bilinçlendirilmesidir. Tabii ki sadece bilinçlendirmek ile kalmıyor. Bireyler olarak toplum içinde bulunan kişi veya grupların etnik kökeni, siyasi ideolojisi, cinsel yönelimi, inancı veya düşüncesi ne olursa olsun saygıyla yaklaşmalı ve toplumda her kesimin desteklendiğini göstermeliyiz. Çünkü eşit haklar ancak toplum içinde bulunan her kesimin bu hakları kabul etmesiyle elde edilebilir.





16

YEMEK TARİFİ

KAYISILI BADEMLİ KURABIYE

Sunny Fruit'in en sevilen ürünlerinden biri kayısı. Biz de bu ay bahar pikniklerinde sizlere eşlik edecek çok pratik bir kayısı kurabiye tarifiyle geldik. Ağızda dağılan bu güzel tarifi mutlaka denemenizi tavsiye ediyoruz.

Haydi başlayalım!

Malzemeler

- 1 su bardağı dut kurusu şekeri (alternatif toz şeker ya da hindistan cevizi şekeri)
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- Üç çeyrek su bardağı zeytinyağı
- 1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın
- 4 su bardağı glütensiz yulaf unu (alternatif: tam buğday unu ya da beyaz un)
- 1 su bardağı küp küp doğranmış kuru kayısı
- Yarım su bardağı doğranmış çiğ badem

Yapılışı

Dut şekerini ve yumurtaları 5 dakika kadar çırpın. Süzme yoğurdu ve zeytinyağını ilave edin ve karıştırın. Bademlerin yarısını ve listedeki kalan malzemelerin tamamını bu karışıma ilave edin ve spatula ya da kaşık ile karıştırın. Ellerinizi hamurun yapışmaması için biraz yağlayın. Sonrasında hamurdan ceviz büyüklüğünde (ya da biraz daha büyük de olabilir) parçalar koparıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Boşluk bırakmak önemlidir çünkü kurabiyeler yayılacaktır ve kabarmaktadır. Üzerine kalan badem parçalarını serpin ve 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Afiyet olsun!

İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Konser

29. İzmir Avrupa Caz Festivali- Aegean Nights "A Smyrna Story": / 1 Nisan 2022 / Institut Français

29. İzmir Avrupa Caz Festivali- Aegean Nights "A Smyrna Story": / 2 Nisan 2022 / Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi

Blanc & Noir Piyano İkili, 1 Piyano 4 El Resitali / 2 Nisan 2022 / Karşıyaka Belediyesi Hikmet Şimşek Sanat Merkezi

Zuhul Olcay / 2 Nisan 2022 / Ooze Venue

Flashback 90'lar Türkçe Pop Gecesi / 2 Nisan 2022 / Hangout Performance Hall

Stabat Mater / 7 Nisan 2022 / İzmir DOB Elhamra Sahnesi

Antik Aryalar / 9 Nisan 2022 / İzmir DOB Elhamra Sahnesi

Gökhan Türkmen / 9 Nisan 2022 / SoldOut Performance Hall

Şubadap Çocuk Konseri / 10 Nisan 2022 / NHKM İzmir Konak Halk Sahnesi

Şevval Sam / 15 Nisan 2022 / SoldOut Performance Hall

Pinhani / 16 Nisan 2022 / Ooze Venue

Hayko Cepkin / 16 Nisan 2022 / Hangout PSM

Levent Yüksel / 16 Nisan 2022 / SoldOut Performance Hall

Bendeniz / 20 Nisan 2022 / SoldOut Performance Hall

Gripin / 22 Nisan 2022 / Hangout PSM

Gülşen / 22 Nisan 2022 / SoldOut Performance Hall

Burcu Güneş / 23 Mart 2022 / SoldOut Performance Hall

Emircan İğrek / 30 Nisan 2022 / Ooze Venue



Tiyatro



Şingir Şingir Beyoğlu / 1 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu / 2 Nisan 2022 / İzmir AKM Yunus Emre Salonu

Karınca / Bir Savaş Vardı / 1 - 2 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Nisan 2022 / Bornova KSM Bozkurt Kuruç Sahnesi

Vahşet Tanrısı / 1 - 2 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Nisan 2022 / İzmir Devlet Tiyatrosu Konak Sahnesi

Haydi Karına Koş / 2 Nisan 2022 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi

Bremen Mızıkacıları'nın Hikayesi / 3 - 10 Nisan 2022 / Karşıyaka Ragıp Haykır Sahnesi

İkinin Biri / 4 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Bir Baba Hamlet / 5 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Harem Kabare / 5 Nisan 2022 / İzmir AKM Tiyatro Salonu / 6 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Aşk Listesi / 7 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Taxim / 8 - 9 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Mahşer-i Cümbüş / 10 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Fırat Tanış-Gelin Tanış Olalım / 12 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Salonu

Sokrates'in Savunması / 12 - 22 - 28 Nisan 2022 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi - Konak Sahnesi

Ağaçlar Ayakta Ölür / 13 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu / 14 Nisan 2022 / İzmir AKM Tiyatro Salonu / 14 Nisan 2022 / Narlıdere Atatürk Kültür Merkezi

Erkek Akı Oksimoron / 14 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu / 15 Nisan 2022 / İzmir AKM Tiyatro Salonu

Ahududu / 15 Nisan 2022 / Narlıdere AKM

Sevgili Arsız Ölüm - Dirmiş / 20 Nisan 2022 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi

Yaşamaya Dair / 17 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu / 18 Nisan 2022 / Selahattin Akçiçek Kültür Merkezi / 19 Nisan 2022 / Narlıdere AKM

Meksika Açmazı / 29 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Opera & Bale

La Serva Padrona / 2 - 5 Nisan 2022 / İzmir DOB Elhamra Sahnesi

La Traviata / 9 - 21 Nisan 2022 / Bornova K.S.M. Necdet Aydın Sahnesi

Festival & Etkinlik

Notre Dame'ın Kamburu Müzikali / 26 Nisan 2022 / İzmir Konak Ege Üni AKM Yunus Emre Salonu / 27 Nisan 2022 / Bostanlı Suat Taşer Salonu

Çikolata - Tatlı Çocuk Festivali / 22 Nisan 2022 / İzmir Arena

Çocuklar için Felsefe Atölyesi / 1-30 Nisan 2022 / Tiyatrohane

Cavit Atmaca - Evvel Zaman İzinde Sergisi / 15 Nisan tarihine kadar / BonVivant

Female Narrative Sergisi / 20 Nisan 2022'ye kadar / BE Contemporary Sanat Galerisi





www.kfc.com.tr

