

Cargill Türkiye

CargillHaberler

Temmuz 2011

- Ortadoğu'da bir ticaret kavşağı
- Şebnem Ercebeci: "Meğer Çölyak mışım!"
- Yenilikçi, çevreci ve daha fazlası...
- İçimizden Biri: Yöntem Beyazkoç

Aynı hayalin peşinde



www.cargill.com.tr - www.cargill.com





14

Kapak konusu
Aynı hayalin peşinde

22



Cargill Çözümleri
Sağlıklı yaşamı desteklemede devrim

bu sayıda

03 **Cargill Türkiye'den**

- Aynı hayali paylaşmak

04 **Aktüel**

- "Türkiye Cargill'in iş geliştirme ve yatırım üssü"
- Geleceğin gıda mühendisleri Cargill'deydi

06 **Dünyadan**

- Tsunami faciası ve Cargill
- Genç gıda bilim adamlarına Cargill desteği

08 **İçimizden Biri**

- Orhangazi Mısır İşleme Tesisi Mühendislik Ekibi Lideri Yöntem Beyazkoç

14 **Kapak Konusu**

- Cargill'in yenilikleri geleneksel tatlılarımızı dünya sofralarına taşıyor

18 **Güncel**

- Cargill'in Dubai ofisi hızla büyümeye devam ediyor

20 **Güncel**

- Yenilikçi, çevreci ve daha fazlası...

22 **Cargill Çözümleri**

- Dirençli Nişasta

26 **Sohbet**

- Çölyak Derneği Başkanı Şebnem Ercebeci

32 **Kalite**

- Cargill Gıda Türkiye'de Kalite Yönetimi

**Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş. Adına
Sahibi ve Yayın Müdürü**
Mustafa Muzaffer Sayınataç

Yazı İşleri Müdürü
Sera Baysal
sera_baysal@cargill.com

Yayın Ekibi
Cenan Celebci
Songül Aras

Yönetim Yeri
Bağlarbaşı, Kısıklı Caddesi
Sarkuysan Ak İşmerkezi
No: 4-A Blok 8-9-10-11
34662 Üsküdar / İstanbul
Tel: 0 216 554 18 00
Faks: 0 216 651 24 17

Baskı
Elma Teknik Basım, Matbaacılık
Çatal Sokak No:11/A
Maltepe - Ankara
Tel: 0 312 229 92 65
Faks: 0 312 231 67 06

Yayın Türü
Yaygın, süreli

Yayın Tarihi
15 Temmuz 2011

08



Yöntem Beyazkoç:
"Beni 'sonuç almak'
motive eder"

18



Güncel
Ortadoğu'da bir ticaret kavşağı

26



Şebnem Ercebeci:
"Meğer Çölyak mışım"



Yenilikçi ve çevre dostu

Aynı hayali paylaşmak

Yaz aylarını yaşamaya başladığımız bu günlerde dünyanın da Türkiye'nin de gündemi çok yoğun. Şu sıralarda küresel gündemin ilk maddesini gıda fiyatları oluşturuyor. Uzmanlara bakılırsa yüksek fiyatlar bir müddet daha devam edecek. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü FAO'nun ilk Latin Amerikalı Genel Direktörü olan Jose Graziano da Silva, ayağının tozuyla yaptığı açıklamada, gıda fiyatlarının geleceği ve açıklıkla mücadele konusunda umut veren bir tablo ortaya koyamadı. BM Binyıl Kalkınma Hedefleri'ne atıfta bulunan Brezilyalı da Silva, günümüz küresel gelişmeleri karşısında 2015'e kadar hedeflerin tutturulmasının güçlüğüne işaret etti. Bu açıklama, her ne kadar aç insan sayısının artacağı endişesi yaratsa da aslında umutlar tükenmiş değil.

Türkiye de ise seçimin ardından yeni hükümet açıklandı. Bakanlık Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı adı altında yeniden yapılanan ve yeni kabinede de görev alan Bakan M. Mehdi Eker, ilk demecinde "dünya gıda fiyatları ve tarımdaki gelişmeleri yakından takip ettiklerini, yeni dönemde tarımsal alt yapı projelerine öncelik vereceklerini" açıkladı.

Geçtiğimiz ayların sadece ülkemizde değil dünyada da konuşulan bir başka konusu Türkiye'nin %8,9'luk rekor büyümesiydi. 10 Haziran'da ulusal basın temsilcileriyle bir araya geldiğimiz geleneksel Yaz Yemeği'nde de bu konu herkesin dilindeydi. Bu güzel gecede biz de hedeflerimizi basın mensubu arkadaşlarımızla paylaşma fırsatı bulduk. Ekonomiye duyduğumuz güvenle 3 yıl önce Türkiye'yi, Orta Doğu ve Afrika bölgesi için iş geliştirme ve yatırım üs-



birlikte çalış > üret > başar

sü olarak seçmemizin, bugün bizi nasıl haklı çıkardığını ve 1 milyar TL'yi aşan bir ciroyu Türkiye'den yönetmemizi sağladığını anlattık.

Bugünün gündemi ise yaklaşan Ramazan ayı... Her köşede tatlı bir telaş var. Daha evlerimize kadar ulaşmadı ama bu telaş, imalatçısından toptancısına, bakkalından marketine kadar tüm sektörü sarmış durumda. Ramazan deyince de hemen akla baklava, güllaç, helva, lokum gibi geleneksel tatlılarımız geliyor. Üreticilerimizin girişimleri sonucu, son yıllarda dünya sofralarına da taşınmaya başladı tatlılarımız. Olayın bizi sevindiren tarafı ise bu işte payımızın olması... Bu nedenle, üreticilerimizle "Aynı hayali" nasıl paylaştığımızı siz de öğrenin istedik.

Ancak, önlerine gelen her tatlıyı yiyemeyenler de var. Onlara "Çölyaklı" deniyor. Buğday, arpa, yulaf, çavdar gibi tahıllarda bulunan bitkisel bir protein olan "gluten", onların düşmanı... Cargill'in bu konuda ar-ge çalışmalarının yanı sıra geniş bir ürün yelpazesi var. Ancak biz bunu başka bir sayfaya bırakıp, Çölyak Derneği Başkanı Şebnem Ercebeci'nin kendi ağzından hastalıklarını ve beklentilerini sayfalarımıza taşıdık.

Bu vesileyle Cargill Türkiye ailesi olarak yaklaşan mübarek Ramazan'ın herkese sağlık ve esenlik getirmesini, ardından da güzel bir bayram geçirmenizi temenni ediyoruz.

Sevgiyle nice bayramlara!

Cargill Türkiye'den

Geleceğin gıda mühendisleri Cargill'deydi



İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) Gıda Mühendisliği Bölümü 4. sınıf öğrencileri, çıktıkları bir haftalık Türkiye turu kapsamında Orhangazi fabrikasını da ziyaret ettiler.

Dr. Dilek Arduzlar öncülüğünde, 4 öğretim görevlisi ile 27 öğrenciden oluşan İTÜ'lüler, teknik gezi kapsamında fabrikayı incelediler. Fabrika Sorumlu Müdürü Cenan Celebci, öğrencilere fabrikayı tanıttı, sorularını cevaplandırdı. Mühendis Barış Kaya, üretim aşamalarını öğrencilere anlatırken,

Kalite Güvence Müdürü Deniz Özkan da fabrika laboratuvarı hakkında konukları bilgilendirdi. Özkan, üretim aşamalarında yapılan analizler konusunda öğrencilerin sorularını da cevapladı.

Fabrika tanıtımı sonrasında görüşlerini dile getiren Dr. Dilek Arduzlar; "Teknik gezimiz süresince incelediğimiz tesisler arasında; bilgi, donanım ve çalışanların ilgisi olarak örnek teşkil edecek bir organizasyona sahip olduğunuzu belirtmek isterim" dedi.

Cargill 23 Nisan geleneğini sürdürüyor



Cargill Türkiye'nin 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı etkinlikleri kapsamında her yıl düzenlediği geleneksel 23 Nisan Çocuk Şenliği'nin 6.sı, hava muhalefeti nedeniyle bir ay gecikmeli olarak 24 Mayıs'ta yapıldı.

Orhangazi Fabrikası'nın bahçesinde düzenlenen şenliğe, çalışanların eşleri ve çocuklarının yanı sıra Cargill İlköğretim Okulu öğrencileri ile Gür-

leler İlköğretim Okulu öğrencilerinden oluşan yaklaşık 250 kişi katıldı.

Çocuklar, Cargill 23 Nisan Şenliği dolayısıyla kendileri için özel olarak dizayn edilen oyun parkında animatörler ve palyaçolar eşliğinde gün boyu eğlendiler. Çocukların aileleri ile birlikte katıldığı çeşitli yarışmalar da renkli görüntülere sahne oldu. Çocuklar sergiledikleri gösterilerle de ailelerinden tam not aldılar.

Cargill 23 Nisan Çocuk Şenliği'nde, Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından halkın çevre bilincinin artırılması amacıyla başlatılan "Çevre Orman Seyyar Eğitim Aracı" projesi kapsamında Türkiye'yi dolaşan çevre tırı da yer aldı. Katılımcılar ve özellikle çocukların çevrenin korunması konusunda bilgilendirildiği etkinlikte, cd'ler ve şapkalar dağıtıldı.

Cargill İlköğretim'e "Kardeş Okul"

Gemlik Şükrü Şenol İlköğretim Okulu, Orhangazi Cargill İlköğretim Okulu'yla kardeş okul oldu.

Şükrü Şenol İlköğretim Okulu yönetimi, 2010-2011 eğitim öğretim yılı içerisinde üç defa haftanın öğrencisi seçilen 30 öğrenci ile bahçe duvarına resimler çizerek ya da sınıfların boyanmasına gönüllü olarak destek vererek okullarının güzelleşmesi için çaba sarf eden 6 öğrenci ve velilerini ödüllendirmek için Orhangazi Fabrikası'na gezi düzenledi.

Fabrika yetkililerince karşılanan okul yöneticileri, öğrenciler ve velilere; fabrikadaki tanıtımın ardından İznik Gölü etrafında mini bir gezi düzenlendi. Ziyaret sırasında Gemlik Şükrü Şenol İlköğretim Okulu ile Orhangazi Cargill İlköğretim Okulu, "Kardeş okul" ilan edildi.

Ortaköy İÖO'da ziyaretçiler arasında

Cargill fabrikasının başka konukları da vardı. Orhangazi'nin en güzel köylerinden biri olan Ortaköy İlköğretim Okulu'nun 6. Sınıf öğrencileri de, öğretmenleriyle birlikte fabrikayı ziyaret ettiler.

Fabrikanın üretim aşamaları hakkında bilgilendirilen öğretmen ve öğrenciler, fabrikadan fazla etkilendiklerini ve çok memnun kaldıklarını ifade ettiler.



"Türkiye, Cargill'in iş geliştirme ve yatırım üssü"



Cargill Türkiye'nin geleneksel 'Yaza merhaba' yemeği, 10 Haziran Cuma akşamı ulusal basın temsilcilerinin katılımıyla İstanbul'da yapıldı. Yemekte konuşan Cargill Murahhas Azası Mustafa Sayınataç, Cargill'in 3 yıl önce Ortadoğu ve Kuzey Afrika'yı kapsayan geniş coğrafya için üretim ve hizmet üssü seçtiği Türkiye'den bugün 1 milyar TL'yi aşan ciroyu kontrol ettiğini söyledi. Sayınataç şöyle konuştu:

"Global Cargill'in Türkiye ekibine ne kadar güvendiği, verdiği sorumluluklarla ortaya konuldu. Türkiye artık Cargill'in Ortadoğu ve Kuzey Afrika için iş geliştirme ve yatırım üssü durumunda. 2011 yılında da yüzde 7-8 arası büyüme öngörüyoruz."

Geçen yıl %8,9 büyüyen Türkiye ekonomisinin bu geniş coğrafyaya güven verdiğini de kaydeden Sa-

yınataç, Cargill Türkiye olarak en büyük amaçlarının Türk ekonomisinin ve gıda sektörünün kesintisiz büyüme hedefine katkıda bulunmak olduğunu belirtti. Basın mensuplarına şirketin faaliyetleri konusunda da bilgiler veren Sayınataç, şöyle devam etti:

"Cargill; gıda, tarım, risk yönetimi ve endüstriyel ürünler alanlarında üretim ve ticaret yapan uluslararası bir şirkettir. 1865 yılında kurulan şirketimiz, aralarında Türkiye'nin de olduğu 66 ülkede faaliyet gösteriyor ve 131.000 çalışanı bulunuyor.

Cargill'in 1960'lı yıllarda başlayan Türkiye serüveni ise 3 ayrı lokasyondaki üretim merkezleri ve çiftçisinden tedarikçisine, nakliyecisinden sanayicisine kadar geniş yelpazedeki binlerce paydaşla devam ediyor. Üretimimizin yüzde 25'ini komşu ve Ortadoğu ülkelerine ihraç ediyoruz.



Cargill'in Türkiye'deki faaliyetlerinin büyük bölümünü mısır şekeri üretimi ile gıda bileşenleri ve sistemleri oluşturuyor. Sektörümüzün ana hammaddesini oluşturan mısır oluşturuyor. Cargill'in de içinde yer aldığı nişasta sanayinde her yıl ortalama 700 bin ton yerli üretim mısır kullanıyor ve bu talep Türkiye'de mısır üretimindeki artışın itici gücü olmaya devam ediyor."

Aile dayanışması

Yaklaşık bir yıldır tüm dünyanın yakından takip ettiği Fildişi Kıyısı'ndaki politik durum istikrara kavuşuyor. Ancak yaşanan kaos ortamı Cargill çalışanlarını da etkilemiş, hatta işletme geçici olarak kapatılmıştı. Tek teselli, 460 çalışanının ve ailelerinin son zamanlardaki şiddet olaylarından etkilenmemiş olması... Bu moralde son haftalarda çalışmalar tekrar başladı.

Ancak, Cargill çalışanlarının çoğu psikolojik bir şok yaşadı ve yağmalama olaylarından zarar gördüler. Bazıları eşyalarını veya hatta evlerini kaybetmiş durumda. Cargill Yönetim Ekibi, mümkün olan her türlü desteği sağlarken, Cargill'in 66 ülkedeki çalışanlarından da arkadaşlarına destek yağıyor. Üstelik bağışlar sadece çalışanlara değil, Fildişi Kıyısı insanlarına da ulaştırılıyor.

Fildişi Kıyısı'ndaki iş arkadaşlarının acil gereksinimleri karşılamak üzere kurulan Dayanışma Komitesi birkaç aydır yoğun şekilde çalışıyor. Bu komitenin yardımıyla Fildişi Kıyısı'ndaki çalışanlara gıda ve temel erzak sağlanıyor, yağmadan zarar görenlere eşya yardımı yapılıyor. Cargill Kakao & Çikolata İş Birimi de Cargill çalışanlarının topladığı bağış kadar ayrıca bağış yapacağını duyurdu.

Yeni satın alma ile ürün gamı genişleyecek

Cargill, Royal Nedalco'nun alkol operasyonlarını satın aldı. Cargill uzun yıllardır, Hollanda ve İngiltere'deki buğday işleme tesislerinde Nedalco ile iş ortaklığı yapıyordu. Cargill Nedalco'ya endüstriyel ve içilebilir alkol üretiminde kullandığı hammaddeleri tedarik ediyor.

Yeni anlaşma Nedalco'nun Bergen'deki merkez ofisi ile Sas van Gent (Hollanda) ve Manchester (İngiltere)'deki üretim tesislerini kapsıyor. Şirketin Almanya'daki tesisiyle ilgili olarak da değerlendirme çalışmaları sürdürülüyor.

Nedalco, Cargill'in Avrupa'daki nişasta ve tatlandırıcı işinin bir parçası. Bu satın alma ile Cargill, tedarik zincirini buğdaydan alkol, gıda, eczacılık ürünleri ve kimyasal ürünlerin üretimine doğru genişletecek.

HOLLANDA

Brezilya'ya yeni yatırım

Cargill, 2013'te açacağı yeni tesisle Brezilya'daki mısır öğütme kapasitesini %30 arttıracak. 210 milyon dolarlık tesis Cargill'in Brezilya'daki artan nişasta ve tatlandırıcı ürünleri talebini karşılamasına yardımcı olacak.

Cargill Brezilya ekibinin ülkedeki ikinci yatırımı olacak Brezilya projesi için yer belirleme çalışmaları devam ediyor. Cargill, Mart 2010'da Uberlandia'da iş kapasitelerini %70 arttıran bir tesis kurmuştu.

BREZİLYA

Yağ geri dönüştürülüyor

Cargill, Brezilya'nın Sao Paulo eyaletinde 140'tan fazla yerde kullanılmış yemeklik yağ toplama istasyonu kurdu. Tüketiciler kullanılmış yağları biriktirerek bu istasyonlara getiriyor. Bu proje Brezilya'nın en büyük su firması Sabesp, Carrefour süpermarketler zinciri ve iki kâr amaçlı olmayan kuruluş ortaklığında gerçekleştiriliyor. Yılda 3 milyar litre yemeklik yağ kullanılan Brezilya'da en çok tanınan yağ markası Cargill'in Liza markası.

BREZİLYA

Geleceğin gıda bilim adamlarına Cargill desteği

Cargill, gıda alanındaki yeni nesil bilim adamlarını desteklemek ve teşvik etmek için Avrupa Gıda Bilimi ve Teknolojisi Federasyonu (EFFoST) ile birlikte çalışıyor. 2011 Yıllık Toplantısı'nı 9-11 Kasım tarihleri arasında Berlin Teknik Üniversitesi'nde gerçekleştirecek olan EFFoST, sadece gıda bilimi ve teknolojisi lisans ve yüksek lisans öğrencilerine açık ödüllü bir yarışma düzenledi. Kazananlara EFFoST Yıllık Konferansına katılım ve para ödülü verilecek. Yarışmanın sponsoru ise Cargill oldu.

Başvuruları 22 Temmuz'da sona eren yarışmaya, öğrenciler tarafından sunulan 100'den fazla bilimsel bildiri üzerinden seçilen 5 aday ödülünü, EFFoST Yıllık Konferansı'nın Berlin Hard Rock Café'de düzenlenecek olan Gala Gece-si'nde alacak. Ayrıca Cargill'in Belçika'da bulunan Vilvoorde Ar-Ge Merkezi'ne davet edilecek olan öğrenciler, böylece yarışmanın sponsoru Cargill'i daha yakından tanıyacak.

HONDURAS

Tsunami faciası ve Cargill

Cargill'in Japonya'daki tüm çalışanları, Mart ayında yaşanan deprem faciasından sağ kurtuldu. Kashima'da bulunan Cargill'e ait meyve suyu fabrikası da çok az hasarla depremi atlattı. İlk şokun ardından çalışanlar, iş devamlılığı planlarına uygun olarak evlerinden ve Cargill'in Japonya'da bulunan dört ofisinden çalışmalarını sürdürdüler. Kashima fabrikası ise kısa bir aradan sonra çalışmaya devam etti.

Cargill, çoğu limanın büyük hasar gördüğü Japonya'daki müşterilerine halen sığır ve domuz eti tedarik etmeye devam ediyor. Bunun yanı sıra Cargill, çalışanlarının yaptığı 200.000 dolar tutarındaki bağışı Mart ayı sonunda Kızıl Haç'a teslim etti. Cargill ayrıca, deprem ve tsunami felaketinden kurtulanlara gıda yardımı yapan Second Harvest Japan Derneği'ne 250.000 dolar, Kızıl Haç'a da 480.000 dolar bağışta bulundu.

JAPONYA

Orhangazi Mısır İşleme Tesisi Mühendislik Ekibi Lideri Yöntem Beyazkoç:

“Beni ‘sonuç almak’ motive eder”

Özellikle fabrikanın devreye alınması aşamasında yazdığımız programların fabrikayı çalıştırdığını görmek çok mutluluk vericiydi. Sanıyorum “sonuç almak”, çalışma hayatında motive edici, çalışma tatmini sağlayan en önemli faktör...

Orhangazi Mısır İşleme Tesisi inşa edildiği tarihte, Cargill'in Kuzey Amerika dışında bir seferde yaptığı en büyük yatırım unvanını taşıyordu. Tesis aynı zamanda son derece modern teknolojiyle de dikkat çekiyor. Fabrikadaki bütün sistemler bir otomasyon ağına bağlı ve bu sayede her şey kontrol altında yürüyor. Otomasyon sistemi modüler ve hem yazılım hem de donanım tarafında belli bir sistematik gözetilerek kurulmuş. Bu sebeple fabrikada sonradan yapılan tüm proses geliştirme, verimlilik artırma çalışmaları ya da tesise yeni ünite eklenmesi gibi projeler oldukça rahat bir şekilde yönetiliyor.

Bu durumu tesise, 2005 ve 2010 yıllarında olmak üzere 2 kez Cargill'in En İyi Fabrikası ödülünü kazandırdı.

Yöntem Beyazkoç, işe başladıktan kısa süre sonra o sıralarda yeni kurulmakta olan Orhangazi tesisinin otomasyon programlarını geliştiren ekibin bir üyesi olmuş; “Özellikle fabrikanın devreye alınması aşamasında yazdığımız programların fabrikayı çalıştırdığını görmek çok mutluluk vericiydi” diyor. İşte O'nu en çok motive eden şey

de bu: “Sonuç almak”. Bugün Cargill Rafine Yağlar Avrupa İş Ünitesi'nde İş Mükemmelliği ve Süreç Geliştirme Lideri olarak Hollanda'da çalışan Ediz Aksoy, fabrikanın inşaatı esnasında onu sürekli kontrol odası ile sistem odası arasındaki merdivenlerde mekik dokurken hatırlıyor. Aksoy, 2000 yılına kadar beraber çalıştıkları Beyazkoç için; “Yöntem, sonuca odaklılığı ve çalışkanlığı ile Cargill'e her gün ayrı bir değer katıyor” değerlendirmesini yapıyor.

“Sanıyorum “sonuç almak” çalışma hayatında motive edici, çalışma tatmini sağlayan en önemli faktör” diyor geriye yaslanarak Beyazkoç... 2006 yılından bu yana Mühendislik Bölümünün yöneticisi olarak çalışıyor. Bölümü, fabrikada yapılan irili ufaklı yatırımları projelendirmek ve uygulamaktan sorumlu; “Her biri konusunda uzman, tecrübeli mühendis arkadaşlardan oluşan bir kadromuz var” diyor.

Cargill, ilk iş tecrübeniz miydi?

Hayır. İlk olarak Bursa'da otomotiv sektörüne endüstriyel ölçüm ve kontrol sistemleri üreten bir



1998 yılında Vaniköy fabrikada işe başlayan Beyazkoç, kısa bir süre sonra Orhangazi Fabrikası'nın otomasyon programlarını geliştirecek ekibin üyesi oldu.



firmada çalıştım. Yaklaşık 1 yıl sonra İzmit'teki Pakmaya firmasının AR-GE bölümünde proses kontrol ve enstrumantasyon üzerine çalışmaya başladım. Pakmaya'daki 3 yıllık çalışma sürem içinde Kocaeli Üniversitesi Elektrik-Elektronik Mühendisliği Bölümü'nde proses kontrol üzerine yüksek lisans yaptım. Tezimi, ekme mayasının büyümesi ile ilgili bir modelleme ve bu modelin fabrikadaki pilot tesiste uygulanması üzerine yaptım. O dönemde Pakmaya'da konusunda uzman çok tecrübeli bir ekip çalıştım. Teorik olarak oluşturulan bir modelin aynı zamanda gerçek bir tesiste uygulamasını yapma fırsatım oldu. Dolayısıyla meslek hayatımın bu ilk yıllarında Pakmaya'da oldukça önemli bir tecrübe kazandığımı söyleyebilirim.

Cargill'e 1998 yılında başladım. Vaniköy fabrikada otomasyon bölümündeydim. Orhangazi tesisinin yapımına da o yıllarda başlanmıştı.

Sonra?

İlk oryantasyon eğitimlerimi tamamladıktan kısa bir süre sonra yeni kurulmakta olan Orhangazi tesisinin otomasyon programlarını geliştirecek ekibin bir üyesi oldum. Sonrasında sık sık Hollanda'ya uzun süreli seyahatlerim oldu.

Farklı kültürlerden insanlarla çalışmaya da ilk defa bu dönemde başladım. Hollanda'daki kalınlık, insanların refah düzeyi, günlük hayatın daha yalın ve belli bir düzen içinde geçiyor olması beni etkilemişti. Ayrıca Cargill'in birçok konudaki yüksek üretim teknolojisi standartlarını her tesisinde aynı şekilde uyguluyor olması da dikkatimi çekti.

Orhangazi fabrikası Cargill'in dünya üzerinde aynı üretimi yapan diğer pek çok fabrikası ile kıyaslandığında birçok konuda yüksek standartları olan ve önde giden bir fabrika...

Orhangazi'de kullanılan teknoloji nasıl?

Bu fabrika kuruluşu aşamasında birçok konuda Cargill'in diğer mısır işleme tesislerindeki en iyi uygulamalar dikkate alınarak tasarlanmış. Otomasyon sistemleri açısından bakacak olursak, fabrikamızın otomasyon seviyesinin oldukça yüksek olduğunu söyleyebilirim. Sahada yüzlerce ölçüm ve kontrol cihazı bulunuyor. Bu cihazlar bir otomasyon sistemine bağlı ve sistemde yazılı programlar vasıtasıyla fabrika çalıştırılıyor.

Oldukça modüler bir sistem ve hem yazılım hem donanım tarafında belli bir sistematik gözetilerek kuruldu. Bu sebeple fabrikada sonradan yapılan proses geliştirme çalışmalarını ya da tesise yeni ünite eklenmesi gibi projeleri rahat bir şekilde yönetebiliyoruz. Bunu şöyle açıklayabilirim; fabrikadaki tüm ölçüm ve kontrol cihazlarından gelen bilgiler "plant historian" olarak bilinen bir izleme programına da aktarılıyor. Bu program vasıtasıyla herhangi bir parametrenin geçmişe dönük trendini takip edebiliyoruz, istatistiksel bir takım analizler yapabiliyoruz. Böylece analizler vasıtasıyla gelişime açık, optimizasyon gerektiren konuları tespit edilebiliyoruz.



Peki, yüksek seviyedeki otomasyon sistemini nasıl tasarladınız?

Biraz önce bahsettiğim otomasyon sistemlerinin tasarlanması, programların yazılması ve devreye alınması aşamalarında yaklaşık 2 yıl boyunca Türk ve Hollandalı mühendislerden oluşan bir ekip içinde görev aldım.

Özellikle fabrikanın devreye alınması aşamasında yazdığımız programların fabrikayı çalıştırdığını görmek çok mutluluk vericiydi. Gece-gündüz demeden vardiya düzeni içinde her ünite sağlıklı bir şekilde devreye alınana kadar çalışmalarımızı devam ettirdik. Sanıyorum "sonuç almak", çalışma hayatında motive edici, çalışma tatmini sağlayan en önemli faktör.

Orhangazi fabrikasının kuruluşu aşamasında edindiğim bu tecrübeleri pek çok arkadaşım gibi ben de Cargill'in diğer tesislerinde yapılan yeni yatırımlar sırasında çeşitli görevler alarak kullanma fırsatı buldum. Örneğin Polonya'da yapılan fruktoz üretim hattı yatırımında bazı ünitelerin otomasyonlarını yaptım ve bir süre orada çalışarak devreye alınma aşamalarında bulundum

Fabrika geçtiğimiz yıllarda Enerji Bakanlığı tarafından 'enerji verimli tesis' seçildi. Enerji yönetimi de bu otomasyonun içerisinde mi?

Tabii... Bu otomasyon ve izleme sistemlerinin oluşturduğu altyapıyı kullanarak web tabanlı bir enerji yönetimi sistemi oluşturduk. Sistem, sahadan yapılan ölçümleri kullanarak bir takım hesaplamalar yapıyor, bu hesaplamaları da tablolar veya grafiklerle kullanıcılara sunuyor. Böylece fabrikadaki kaynak tüketimini (elektrik, gaz, su) anlık olarak takip edebiliyoruz. Doğal kaynak tüketimini azaltmak, Cargill'in tüm dünyadaki tesisleri için ölçülebilir hedefler koyduğu önemli bir konu. Enerji yönetim sistemimizin oluşturduğu bu altyapı, doğal kaynak tüketiminin azaltılabileceği noktaları belirlemekte ekibimize yardımcı oluyor.

Orhangazi fabrikası Cargill'in dünya üzerinde aynı üretimi yapan diğer pek çok fabrikası ile kıyaslandığında birçok konuda yüksek standartları olan, önde giden bir fabrikadır. Mühendislik ekibi olarak ben ve ekip arkadaşlarım tasarımını yaptığımız sistemlerde bu yüksek standartları uygulamak, korumak, geliştirmek konusunda özel

bir çaba sarf ediyoruz. Projelerimizi yönetirken Cargill'in son yıllarda benimsediği PDP (Project Delivery Process) denilen bir sistematiğini kullanıyoruz. Bu sistematiğin iş ünitemizde tam olarak benimsenmesi konusunda sürekli iyileştirmeye dönük çalışmalarımız devam ediyor.

PDP'yi biraz açar mısınız?

Bu sistematiğe; fikrin doğuşundan, projenin uygulanıp devreye alınmasına kadar geçen sürede belirli fazların sonunda karar alma kapılarından (stage gate) geçilerek proje yönetiliyor. Sistem 5 fazdan oluşuyor. İlk fazda projenin iş hedefleri, fırsatlar, projenin amacı tanımlanıyor. İkinci fazda bu hedeflere ulaşabilmek için izlenebilecek alternatifleri belirliyor ve bu alternatiflerin ön fizibilitelerini yapıyoruz. Üçüncü fazda seçilen tek bir alternatifin detaylı tasarımı üzerinde çalışıyoruz. Dördüncü faz uygulama fazı, beşinci faz ise projenin kapanışı...

Her bir fazın bitimi ve diğer fazın başlangıç noktasında tekrar bir karar alma kapısından geçilir. Bunun için bir toplantı yaparız. Toplantıda, geçiş yapılacak faza göre projenin iş hedefleri, ön

Cargill'deki ilk yıllarında sık sık Hollanda'daki Bergen op Zoom fabrikasına giden Beyazkoç: "Cargill her tesisinde yüksek standartlar uyguluyor" diyor.

Beyazkoç ve ekip arkadaşları, tasarımını yaptıkları sistemlerde yüksek standartları uygulamak, korumak, geliştirmek konusunda özel bir çaba sarf ediyorlar.

İçimizden biri

fizibilite, kapsam, seçilen alternatifin detaylı tasarımı, proje riskleri, bütçe, zaman planı, getiri gibi konular ile ilgili olarak karar alacak ekibe proje müdürü tarafından sunum yapılır. Projenin Cargill'in stratejik hedeflerine etkisine, büyüklüğüne, risklerine göre karar alacak ekip; Cargill'in yönetim kurulu üyelerinden ya da bir kısım bölüm müdürlerinden oluşan bir ekip olabilir. Projenin en başında projede çalışacak ekip kurulurken, aynı zamanda geçiş kapılarında kararları alacak ekip de kurulur.

Kısacası Project Delivery Proses; ilgililerin zamanında projeye dâhil olması, kararların sağlıklı bir şekilde alınması, stratejik olarak önemli ve öncelikli projelerin uygulama aşamasına doğru bir şekilde ilerlemesi, olmayanların ise iptal edilebilmesi için gerekli altyapıyı sunan bir sistemdir. Bu sistem ile yönetilen projelerin izlenebilirliği de daha sağlıklı olarak yapılıyor.

Örneğin, bu sistem sayesinde her projenin hangi fazda olduğu, kapsamı, bütçesi, getirisi, zaman planı ilgililer tarafından net bir şekilde bilinir. Kullandığımız bunun gibi pek çok başka sistemlerimiz fabrikalarımızın operasyonlarını

Beyazkoç, 2006 yılından bu yana Mühendislik Ekibinin yöneticisi olarak çalışıyor. 10 kişiden oluşan ekip, fabrika yatırımlarının projelendirilmesi ve uygulanmasından sorumlu.



en verimli ve güvenli şekilde gerçekleştirmesini sağlıyor. Zaten bunların bir ifadesi olarak Orhan-gazi fabrikası 2 kez Cargill'in En İyi Fabrikası ödülüne layık görüldü.

Biraz da bölümünüzden konuşalım...

Bölümümüz fabrikada yapılan irili ufaklı yatırımları projelendirmek ve uygulamaktan sorumlu. Her biri konusunda uzman, tecrübeli mühendis arkadaşlardan oluşan bir kadromuz var. Ben 2006 yılından bu yana fabrikanın Mühendislik Bölümünün yöneticisi olarak çalışıyorum.

Projelerimiz genellikle proses iyileştirme, enerji verimliliği, doğal kaynak kullanımının azaltılması, çevre, sağlık, iş güvenliği, gıda güvenliği, ekipman yenileme, tesisin güvenilirliğinin artırılması gibi konular üzerine oluyor. Böyle olunca iş ünitesindeki diğer bölümlerle de projenin özelliklerine göre iletişimde bulunmak, işbirliği içinde çalışmak gerekiyor. İşimin en zevkli yanının sürekli bir değişkenlik içermesi olduğunu söyleyebilirim. Her proje farklı bir tecrübe, farklı ekiplerle çalışmak, farklı konuları öğrenmek için bir fırsat demek. Dolayısıyla rutin olmayan bir hayatımız var.

Şunu da vurgulamalıyım ki; Cargill'in iyi eğitim almış, konusunda tecrübeli, dinamik bir ekibi var. Zaman zaman mühendislik ekibinden bazı arkadaşlarım, uzmanlık alanlarına göre Cargill'in Türkiye dışında yaptığı farklı yatırımlarda dö-nemsel veya uzun süreli olarak görev alıyor.

Bunu hem çalışanın kendisi, hem de şirket için ileriye dönük çok değerli bir yatırım olarak değerlendiriyorum.

Kaç kişiyle çalışıyorsunuz?

Fabrika Mühendislik ekibimizde toplam 10 kişi çalışıyor. Bu ekibin başlıca işi, 'proje yönetimidir' diyebiliriz. Biraz daha açacak olursak, ekip fabrika yatırımlarının projelendirilmesi ve bu projelerin uygulanmasından sorumludur. Uygulama sırasında müteahhit firmalar ile de çalışıyoruz.

Ekte çalışan 3 arkadaşımız makine mühendisi. Öcal Altunbulak kıdemli proje mühendisi olarak, Onur Akgün proje mühendisi olarak çalışıyor. Dinçer Sezer ise Nisan ayından beri uzman proje mühendisi olarak Cargill'in Türkiye dışındaki bir yatırımı için çalışıyor. Bu arkadaşlarım projelerin mekanik, inşaat, çelik, borulama, izolasyon ile ilgili tasarımı ve uygulamalarını yönetmekten sorumlular. Kenan Gün ve Sadık Manzak uzman otomasyon mühendisi olarak, İbrahim Kahraman ise otomasyon teknisyeni olarak çalışıyor. Daha önce bahsetmiş olduğum otomasyon sistemi altyapısının sağlıklı bir şekilde çalışmasından, geliştirilmesinden ve yeni projelerde otomasyon sisteminin donanım ve yazılım olarak genişletilmesinden sorumludurlar. Kenan fabrikadaki sorumluluklarına ek olarak, Nisan ayından beri yine Cargill'in Türkiye dışında yapmış olduğu başka bir yatırıma destek veriyor.

Bir diğer çalışma arkadaşım Sedat Mirza; Elektrik Mühendisidir kendisi. Projelerin elektrik ve enstrumantasyon tasarımının yapılmasından ve uygulama aşamasında elektrik müteahhitlerinin yönetiminden sorumlu. Serhat Çolak da mühendislik teknisyeni olarak görevli. Tasarım çizimlerinin yapılması ve projenin saha uygulamalarının takibinden sorumlu. Tabii bir de bölüm asistanımız Seçil Zengil... Raporlama, satın alma

süreçlerimizi takip ediyor. Şu sıralar kendisi yeni anne olmanın keyfini çıkarıyor, bu nedenle yerine Ufuk Öztürk bizlere destek veriyor.

Değişik mühendislik disiplinleri arasında tatlı bir çekişme olur. Siz de yaşıyor mu?

Tabii ki... Bölümdeki makine mühendisleri ve elektrik-elektronik mühendisleri proje tasarımı veya saha uygulamaları sırasında sürekli birbirleri ile tatlı bir çekişme içindeler. Ama arkadaşlarının her biri konusunda tecrübe sahibi, uzman kişiler. Böyle bir ekiple proje yapmak hem çok keyifli, hem de çok renkli... Bu iki disiplin aşında pek çok konuda birbirini tamamlamak zorundadır ki ortaya projenin bütünü çıkabilsin. Özellikle otomasyon mühendisleri işlerini daha çok yazılım ortamında yaptıkları için daha teknolojik bir yapıları olduğunu ve işlerini daha kısa sürede bitirebileceklerini söylerler. Ancak onların detaylara çalışabilmesi de makine mühendisi olan arkadaşların ana tasarımı ortaya koymaları ile mümkün oluyor. Her iki grup da bir diğeri olmadan iş yapamayacağını bilir ama sürekli olarak bu konuda tatlı bir çekişme yaşarlar.

Peki, bunca işin arasında ev-iş dengesini nasıl kuruyorsunuz?

Bu hareketli tempoda hem çalışma hayatını hem de özel hayatı belli bir ahenk içinde yürütebilmek için en önemli anahtar planlı olmak diye düşünüyorum. Ben İstanbul'da oturuyorum. Her sabah 07.00 Pendik feribotuyla Yalova'ya geçerim. Oradan servisle fabrikaya geliyorum. Dönüş de aynı şekilde feribot ile oluyor. Bu nedenle güne oldukça erken başlıyorum. Bunun verimliliği artırdığını düşünüyorum. Feribotta genelde dizüstü

“

İşimin en zevkli yanı, sürekli bir değişkenlik içermesi...

Her proje farklı bir tecrübe, farklı ekiplerle çalışmak, farklı konuları öğrenmek için bir fırsat demek.

Dolayısıyla rutin olmayan bir hayatımız var.

Yöntem Beyazkoç

”

bilgisayarımı açıp, e-postalarımı okumaya başlıyorum. Günü planlamak için sabahın bu ilk saatleri çok uygun. Böyle olunca bir şeylerin arkasından yetişmeye çalışmıyorsunuz, aksine önde gidiyorsunuz.

Hafta içinde oldukça hareketli geçen bu tempodan sonra hafta sonlarını genelde daha sakin geçirmeyi tercih ediyorum. 8 yaşında bir kızım var. Hafta arası bu yoğun tempoda ona her zaman sağlıklı olarak vakit ayırabildiğimi söyleyemem ama hafta sonlarını onunla yapabileceğim güzel aktivitelerle dolu geçirmek beni rahatlatıyor. Kış boyunca oturduğumuz sitenin sosyal tesislerinde beraberce spor yaptık. Kış tatillerinde bir kaç günümüzü ailece kayak yapmaya ayırmak bize iyi geliyor. Diğer zamanlarda ise arkadaşlarımızla beraber farklı yerlere seyahat etmek, bir kaç günü çocuklar ve arkadaşlar ile beraber geçirmek zevk aldığımız bir aktivite.



İçimizden biri

Cargill'in yenilikleri geleneksel tatlılarımızı dünya sofralarına taşıyor

Aynı hayalin peşinde



Yurt dışı pazarları, baklava, lokum, helva ve güllaç gibi geleneksel tatlılarımızı üreten şirketlerimizin büyüme stratejisinde önemli hedeflerden biri haline geldi. Artık geleneksel tatlılarımız dünya sofralarında da yerini almaya başladı. Bunda, yıllardır üreticilerimizle aynı hayalin peşinde koşan Cargill Gıda Türkiye'nin de büyük payı var.



Cargill Gıda Türkiye, 1989 yılından bu yana baklava üretiminde çok önemli bir rol oynuyor. Bu geleneksel tatlı, Cargill mısır nişastasının özel bir karışımı kullanılarak yapılıyor.

Ramazan'ın yaklaştığı bugünlerde geleneksel tatlı üreticilerinde her zamankinden daha tatlı bir telaş var. Çünkü satışların büyük bölümü bu ayda gerçekleşiyor. Örneğin güllaç; Ramazan ile özdeşleşmiş bir tatlı... Yıl içinde de talep var ama Ramazan'daki gibi yüksek olmuyor.

Ramazan ayında baklava satışları da artıyor. Normal zamanlardan 5-6 kat daha fazla satış gerçekleşiyor. Yurt dışına ihraç edilen tatlılarda da bu dönemde siparişler artıyor. Hatta talep daralmasına rağmen birçok firma küresel krizi baklava, helva ve lokum ihraç ederek atlattı. Yurt dışı pazarları geleneksel tatlılarımızı üreten firmaların büyüme stratejisinde önemli hedeflerden biri haline geldi. Son yıllarda üretici firmaların girişimleri, geleneksel tatlılarımızı dünya sofralarına taşımaya başladı.

Başta baklava olmak üzere geleneksel tatlılarımızı artık tüm dünya tanıyor. Tabii bunda, yıllardır üreticilerimizle aynı hayalin peşinde koşan Cargill Gıda Türkiye'nin de payı var.



Zaim Türk'ün tatlı hayatı

Cargill'de tatlı dendi mi akla Zaim Türk, Türk'ün aklına ise baklava geliyor. "Benim ve Tuncay Zorlu'nun Cargill'de olmasının en önemli nedenlerinden biri geleneksel Türk tatlılarıdır" diyor.

Teknik Destek Uzmanı olan Türk, bugüne kadar yüzlerce kez baklava deneme üretiminde bulunmuş. İşi için, "Benimki tatlı bir hayat" değerlendirme yapıyor.

Türkiye farklı geleneksel tatlılarıyla ünlü bir ülke... Son derece ince yufka katları, fındık, fıstık ve ceviz gibi kabuklu yemiş ve bolca şerbet kullanılarak yapılan baklava ise bunların en ünlüsü. Cargill Gıda Türkiye, 1989 yılından bu yana baklava üretiminde çok önemli bir rol oynuyor. Bu geleneksel tatlı, Cargill mısır nişastasının özel bir karışımı kullanılarak yapılıyor.

Genellikle baklava ustaları %50 doğal mısır nişastası ve %50 buğday nişastasını bir kap içerisin-

de harmanlayarak kullanırlar. Bunun nedeni, nişastaların çok iyi tozmasını sağlamak ve buğday nişastasının parlaklığından faydalanmaktır. Ama bu çok kolay değil ve ustalık gerektiriyor.

Zaim Türk ve arkadaşları, uzunca bir zaman ustalar için zulüm haline gelen bu uygulamaya son vermek için çalıştı. Ürünü geliştirmek için 6 ay birçok baklavacıda deneme üretimi yapıldı. Türk, "Sonunda baklavacılar hem işçilik hem de maliyet avantajı sağlayacak bir ürün geliştirdik. Adı, Vaniköy Özel Baklava Nişastası. Bizim için gerçekten özel bir ürün... Mükemmel tozuyor, topaklanmıyor, hamurun yüzeyinde yürüyor (homojen dağılıyor) ve parlaklığından taviz vermiyor. Artık birçok firma buğday nişastası ile doğal mısır nişastasını karıştırmadan %100 özel baklava nişastamız ile hamurlarını açıyor" diyor.

Birlikte büyümek

Özel baklava nişastası ile artık baklava üretimi daha kolay. Ürü ise çoktan ülke sınırlarını aşmış durumda... Birkaç ay önce Türkiye'ye gelen Cargill News ekibi de İstanbul ziyaretlerinde, Ameri-

ka'da tadına hayran kaldıkları baklavanın nasıl yapıldığını yerinde görmek istedi. Bunun üzerine hep birlikte Türk baklavacılığının önemli ismi Güllüoğlu'na gidildi.

Altı kuşak öncesinde, ailenin bir üyesi 1871 yılında Suriye'ye giden deve konvoyunda iken öğrenip daha sonra da Türkiye'ye getirdiğinden bu yana Güllü ailesi baklava üretiyor. Cargill ekibi, ailenin en genç baklava ustalarından biri olan Fatih Güllü ile görüşmek üzere sabahın erken saatlerinde dünyanın en büyük baklava fabrikasının yolunu tuttu.

Araç İstanbul'un pek sık görülmeyen boş trafiğinde ilerlerken, ekipte kiler, Cargill Halka İlişkiler Müdürü Sera Baysal'a, evde baklava yapıp yapmadığını soruyor. Baysal yaşadığı gülme krizini atlattıktan sonra son derece diplomatik bir yanıt veriyor; "Satın almak daha iyi bir fikir." Bu fikrin ne kadar doğru olduğu ise fabrika ziyaretinde anlaşılıyor.

Beyaz kıyafeti nişastadan dolayı iyice beyazlaşan Fatih Güllü, fabrikaya gelen Cargill ekibini

Özel baklava nişastası ile artık baklava üretimi daha kolay. Baklavanın ünü ise çoktan ülke sınırlarını aşmış durumda... Türkiye'ye gelen Cargill News ekibi de bu nedenle, Amerika'da tadına hayran kaldıkları baklavanın nasıl yapıldığını yerinde görmek istedi.



Sonunda baklavacılar hem işçilik hem de maliyet avantajı sağlayacak bir ürün geliştirdik. Adı, Vaniköy Özel Baklava Nişastası. Bizim için gerçekten özel bir ürün... Mükemmel tozuyor, topaklanmıyor...

Fatih Güllü, tamamlanmış hamuru gösteriyor. On tabaka hamur tahta oklava üzerine sarılmış durumda ve Fatih Güllü bunları ustaca tek tek açarak kesilmek üzere masanın üzerine seriyor. Parlak beyaz renkteki hamur ince ipek görünümünü alıyor.



son derece sıcak karşılar. Güllü, 12 yaşından bu yana aile işine yardımcı olan gerçek bir baklava ustası. Şirkette başkan yardımcısı olarak çalışmasına rağmen, akşamlarını baklavanın hazır olup olmadığını denemekle geçiriyor.

Fatih, ziyaret esnasında yurt dışında olan şirketin yönetim kurulu başkanı babası Nejat Güllü



Fabrika içindeki beyaz üniformalı personel sanki nişastadan yapılmış bir bulut kümesi içinde çalışıyor. Nişasta, baklava hamurunun şeffaf denecek kadar ince açılmasını sağlıyor.

adına özür diliyor. Nejat Güllü, Güllüoğlu baklavasını dünyaya götürme konusunda hızlı adımlar atmış. ABD ve Avrupa'daki dükkânlara ilave olarak, şimdi de Libya'da açılacak şube için çalışmalar yapıyor. Fatih "Biz büyüdükçe, Cargill daha fazla sipariş alacak" diyor.

Baklava yapımı son derece komplike ve heyecanlı bir süreç. Ürünlerin tamamı Türkiye'de imal ediliyor ve donmuş şekilde dünyanın pek çok yerindeki şubelere gönderiyor. Fatih Güllü, baklavanın nasıl yapıldığını göstermek için Cargill ekibini fabrika turuna davet ediyor.

Hamuru açmak ayrı bir sanat

Fabrika içindeki beyaz üniformalı personel sanki nişastadan yapılmış bir bulut kümesi içinde çalışıyor. Nişasta, baklava hamurunun şeffaf denecek kadar ince açılmasını sağlıyor. Plastik madde hamura zarar verdiği için, çalışanlar ottan maul bir fırça kullanarak nişastayı sürüyor.

Güllü, "Hamuru gazetenin üzerine serdiğiniz zaman, altındaki kelimeleri okuyabilmelisiniz" diyor.

Hamurun açılması, uygun miktarda su, nişasta ve basınç gerektiriyor. Cargill, incecik hamurun yırtılmadan hazırlanmasını sağlayan uygunlukta nem içeren özel baklava nişastasını geliştirdi ama hamuru açmak ayrı bir sanat. Güllü, "Baklava hamurunu gerektiği biçimde açmayı altı yılda öğrendim ve ben zor öğrenen birisi değilim" diyor. Ona göre gerçek bir baklava ustası olmak için 10 yıl çalışmak gerekiyor.

Tura katılan Zaim Türk, "Farklı kalite seviyelerinde nişasta var. Baklava üreticileri yeni bir nişastaya geçme konusunda kolay ikna olmadılar. Güllüoğlu'nda, Nejat Beyi ikna etmek durumunda kaldık" diyor. Nişastanın üretim yerinde karıştırılmasının bir gelişme olduğunu, zaman tasarrufu ve en yüksek kaliteyi sağladığını Nejat Bey de kabul etmiş.

Fatih Güllü, tamamlanmış hamuru gösteriyor. On tabaka hamur tahta oklava üzerine sarılmış durumda ve Fatih Güllü bunları ustaca tek tek açarak kesilmek üzere masanın üzerine seriyor. Parlak beyaz renkteki hamur ince ipek görünümünü alıyor. Güllü ailesinin kalite standartlarına ne kadar uyduğunu abartmak neredeyse mümkün değil. Kullanılan malzemelerin listesi sanki Tolkien'in fantezi romanında çıkmış gibi: Urfa Harran Ovası'ndan sert kırmızı buğday, Gaziantep Barak Ovasında yetişmiş ilk hasat fıstıklar ve Tektek Dağlarında yaşayan koyun sütünden elde edilen saf tereyağı...

Hayalin paylaşılması

Cargill ekibi tur sonrasında baklavanın tadına bakmak istiyor. Tam bir Türk usulü baklava ziyafeti yaşamak isteyenler için keçi sütünden maul dondurma getiriliyor.

İstanbul'daki ilk dükkânı açan ve 1949 yılında vefat eden, Fatih'in dedesi Mustafa Güllü'nün pazarlama stratejisini anlamak artık daha kolay. Mustafa Güllü, ürünün reklamını en iyi bu şekilde yapacağını düşünerek, insanlara baklavasının tadına baktırmış.

Hamurun açılması, uygun miktarda su, nişasta ve basınç gerektiriyor. Cargill, incecik hamurun yırtılmadan hazırlanmasını sağlayan uygunlukta nem içeren özel baklava nişastasını geliştirdi ama hamuru açmak ayrı bir sanat.

Dünyanın pek çok yerindeki insanların Güllü ailesinin tatlı sanatını tecrübe etmesi son derece kolay hale gelecek. Güllüoğlu'nun New York, Miami, Los Angeles ve Amsterdam'da şubeleri var ve her ay yenileri açılıyor.

Güllüoğlu'nun İhracat Müdürü Atınc Çelen, "Birkaç yıl içinde ABD'nin her tarafına yayılmayı planlıyoruz. Şu anda Türkiye dışında dokuz şubemiz var ve bunların beş tanesi ABD'de. Tüm şubelerimizin Londra'daki Oxford Caddesi gibi önemli caddelerde olmasını istiyoruz" diyor.

Yurtdışındaki şubelerin sahiplerinden baklava gibi bir ürünü fiilen imal etmelerini beklemek mümkün olamayacağı için, şirketin donmuş ürün gönderebilecek bir teknoloji geliştirmesi gerekiyordu. Bu sayede yurtdışındaki şubelerin sahiple-ri hamuru gerektiği şekilde açmayı öğrenmek için yıllarını harcamak zorunda kalmıyor.

Fatih Güllü, "Cargill araştırma yapmak suretiyle Güllü Ailesinin ihracat çalışmalarına yardımcı oldu. Ayrıca Cargill gibi güvenebileceğimiz tedarikçilere ihtiyacımız var. Cargill öyle bir şirket ki, temsilcileri bizim işlerimizi anlamak için sık sık ziyaretimize geliyor. Ne kadar çok gelirlerse, benim işlerimi o kadar iyi anlayacaklardır. Aynı hali paylaştığımızı düşünüyorum" diyor.



Kapak

Dubai

Ortadoğu'da bir ticaret kavşağı

Cargill'in ofisi, Dubai'nin sonsuz uzunlukta gibi görünen gökdelenlerinden birinde yer alıyor ve bu çok kültürlü şehirde hızla büyümeye devam ediyor.

Dubai denince akla, dünyanın en uzun binaları, golf turnuvaları, kayak merkezleri, palmiye ağacı şeklindeki yapma adalar gelir. Arkın Demir buranın, artan gelir düzeyleri ve dünya nüfusu karşısında gıda açığı olan 430 milyon kişilik pazar için bir geçit olduğunu düşünüyor.

Demir, Dubai'de çalışmadan önce Cargill Türkiye Nişasta ve Tatlandırırcılar İş Ünitesi'nde çalışıyordu. Cargill bu işe geçişini firmanın Ortadoğu'da büyümesini sağlayacak bir fırsat olarak gördü. Cargill'in 2005 yılında bir apartman dairesinde üç kişiyle başlayan Dubai Ofisi hızla büyüdü. Cargill Aroma Sistemleri, Nişastalar ve Tatlandırırcılar ekibine demir, petrol, yapı sağlamlaştırıcılar ve şeker de eklendi ve ticaret hacmi büyüdü. Bugün farklı milletlerden 16 çalışanı bulunuyor. Demir "Kendi Birleşmiş Milletlerimiz var, Dubai'yi yansıttıyor" diyor.

Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri'nin yedi emirliğinden biri ve her birinin kendi adıyla anılan bir başkenti var. Dubai'de 150'den fazla milletten insan var ve yerli halk nüfusun yalnızca %15'inden azını oluşturuyor. İş dünyasında ise İngilizce, Arapçadan daha popüler.

Giderek azalan petrol tedarikiyle Dubai'nin ticaret geleneği, yıllar öncesine, Hindistan'dan yelkenlilerle getirilen pirinç ve baharat ticaretine uzanıyor. Bugün, gümrük vergisiz ve gelir vergisiz ticaretin yapılabildiği ve tüm Ortadoğu için mükemmel lojistik hizmetlerinin olduğu Dubai'de Fortune'un ilk 500 listesinde bulunan firmaların %80'inin ofisi bulunuyor.

Gayrimenkul sektörünün 2008'de çöküşüne kadar, Dubai dünyanın en hızlı büyüyen şehri ol-

du. "Dubai'nin bugünkü şehir merkezi yalnızca beş yıl önce bir çöldü" diyor Demir. Cargill'in ofisi, Dubai'nin sonsuz uzunlukta gibi görünen gökdelenlerinden birinde yer alıyor ve hızla büyümeye devam ediyor. Örneğin, Dubai Ofisi'ne Nişastalar ve Tatlandırırcılar Satış Müdürü olarak 2007'de katılan Ahmad Al Zeitawi, son üç ay içinde Cargill Sağlık ve Beslenme olarak, Ürdün'e şekersiz sakızlarda kullanılmak üzere sorbitol tozu satışıyla Cargill'in Ortadoğu'da şimdiye kadarki en büyük anlaşmasına imza attı.

Cargill Şeker'in ofise katıldığı ay ise birimin tarihindeki en yüksek miktartlı şeker satışı gerçekleştirildi. "Bunu başardık çünkü yerel olarak güçlü bir konumumuz var. Ama yine de Cargill'in şeker endüstrisindeki en büyük operatör olarak konumu, bu kadar çok çaba göstermeden yeterli olamaz" diyor Demir.

Orada Olmak

Demir, Dubai Ofisi'nde Cargill Enerji, Nakliye ve Endüstriyel Asya İş Ünitesi'nden bir ziyaretçi ağırladı. Singapur'dan İmran Nasrullah "Burası büyümem için çok önemli bir alan. Bölgedeki iş fırsatlarını araştırıyorum" diyor. "Evet, gelin" diyor Demir gülümseyerek. "Burada başarısız olan herhangi bir iş ünitesi olmadı. Paranızı geri alma garantisini veriyoruz."

"Burada olmak, işin nabzını tutma fırsatı veriyor" diyor Nasrullah. "Ortadoğu'daki tüm firmalar, burada Dubai'de. Cargill'dekilere Dubai ile ilgili bir işiniz varsa Arkın Demir'i arayın diyorum."

Dubai Ofisi'ndeki çoğu kişi gibi, Demir de zamanının çoğunu müşterilerle görüşerek geçiri-

Dubai çalışanları

Chandra Tenali, CTS Ticari Satış Müdürü, Hintli

Sherif Raouf Abdeen, Şeker Tüccarı, Mısırlı

Nawal Benfaida, Yönetici Asistanı, Faslı

Ahmad Al Zeitawi, Tatlandırırcı Çözümleri Satış

Müdürü, Ürdünlü

Neneth Capiton, Yönetici Asistanı, Filipinli

Abdulrahman Al Falah, Ortadoğu Petrol Müdürü,

Suudi Arabistanlı

Arkın Demir, Tatlandırırcı Çözümleri Bölge Md, Türk

Depti Nair, Yönetici Asistanı, Hintli

Martijn Noordhoek, Şeker Tüccarı, Hollandalı

Anand Kunnath, Cargill Aroma Sistemleri Satış

Müdürü, Hintli

Deniz Palacioğlu, Cargill Kıvam Verici Çözümler

Satış Müdürü, Türk

yor. "Burada projeden projeye atlama trendi yaygın" diyor. "Eğer kafa yorup odaklanırsanız, onlarla bir sonraki projeyi siz yapabilirsiniz. Ama her şeyin hemen olmasını beklemeyin. Müşterinin güvenini kazanmak önemli."

Çok birimli ofisin avantajı yalnızca müşterilerle değil, Cargill çalışanlarıyla da bağlantı içinde olunabilmesi. Demir, Cargill'in yatırım kolu olan CarVal ile palmiye ağacı şeklindeki adaları yapan firmanın tanışmasını hatırlatıyor. "Önceleri her altı ayda bir CarVal'dan ziyaretçiler geliyordu, şimdi her üç ayda bir geliyor. Yatırımcılar için Dubai gayrimenkul alanında önemli bir fırsat – hem de 2006 fiyatlarıyla."

Ticaretin Ötesinde

Ortadoğu halen dünyanın en büyük ticaret bölgesi. Cargill de müşterilerine daha fazla değer sunmanın yollarını arıyor. Burada düşük fiyatlar belirleyici bir faktör olmaya devam etse de Cargill müşterilerinin ilk ve tek tercihi olmanın yollarını buluyor.



Martin Noordhoek ve Sherif Raouf Abdeen, Cargill Şeker'den yıllık 240 milyon dolarlık şeker satın alarak Somali toptan pazarında satan Mowafaq firmasının temsilcisi Abdul Kader ile birlikte görüşmede...

Bugün Somali'den Abdul Kader, Cargill'in ofisini ziyaret etti. Firması Mowafaq, Cargill'den yılda 240 milyon dolarlık şeker satın alarak Somali toptan pazarında satıyor.

"Cargill ile çalışmanın avantajı her zaman pazar ve fiyatlar hakkında fikir veriyor olmaları. Cargill ile çalışmayı değerli tavsiyeleri nedeniyle tercih ediyoruz" diyor Kader.

Diğer konuk, Hollandalı şeker tüccarı Martijn Noordhoek "Cargill fiyat konusunda da rekabetçi" diye ekliyor.

50 kiloluk çuvallarda satılan şeker Afrika'da çok popüler bir ürün. Batı ülkelerinde fazla kalori almak konusunda endişeler varken, gelişmekte olan dünyada halen kalori açığı söz konusu. "Somali'de dışarıda yiyebileceğiniz her şey tatlı" diyor Kader.

Cargill Şeker, pazarla ilgili fikirler verirken, Cargill Kıvam Verici Çözümler İş Ünitesi (CTS) de müşterilere değer sunmanın başka yollarını

buluyor. Teknik destek ve özel ürünlerin yanında gıda üreticilerinin ihtiyaçlarına özel bileşenlerden oluşan fonksiyonel sistemler sunuyor.

"Tam olarak neye ihtiyaçları olduğunu anlamak için müşterilerle çok zaman geçiriyoruz" diyor Türkiye, Ortadoğu ve Afrika CTS Satış Müdürü Deniz Palacioğlu. "Bir çözüm bulup üzerinde çalışmanız gerekiyor, çünkü hiçbir zaman sonuç ilk seferde mükemmel olmuyor. Bu tür özel ürünlerde gerçekten bir rekabetimiz yok." Palacioğlu Ortadoğu'da bir değişim olduğunu belirterek devam ediyor, "On yıl önce, bu bölgeyi "damping alanı" olarak adlandırıyorduk. Nişasta fabrikaları %100 kapasiteyle çalışıyor ve sınırsız bir şekilde üretim yapıyordu. Şimdi bu tarih öncesi oldu."

Palacioğlu, Cargill'in sunduğu, ilk bakışta bir dezavantaj gibi görülebilecek bir rekabet avantajından söz ediyor. "Cargill'in Rehber İlkelerini daima elimin altında bulundururum. Rehber İlkelerimizin dışına çıkarsak daha hızlı büyüyebilir miyiz? Evet. Ama bu şekilde sürdürülebilir bir iş yapmış olur muyuz? Hayır."

Güncel

Cargill Latin Amerika İnovasyon Merkezi açıldı

Yenilikçi, çevreci ve daha fazlası...

Cargill'in gıda ve içecek sektöründeki müşterilerine çözümler geliştirmek için bilgi ve teknolojiyi bir araya getiren tesisi, çevre dostu teknolojiyle de sürdürülebilirliğe katkı sağlıyor.



Bu heyecan verici yeni tesis, çeşitli teknik özelliklerimizi ve bileşen portföyümüzü tek bir çatı altında birleştiriyor.

Sergio Rial

Cargill, São Paulo (Brezilya) Campinas'ta gıda endüstrisinin en ileri teknoloji ve inovasyon merkezlerinden biri açtı. Yeni kompleks müşterileri ile işbirliği içinde yenilikçi çözümler, bileşenler ve uygulamalar geliştirmek için sürdürülebilir ilkeler ve birçok teknik alandan en son bilgilere göre geliştirildi.

12.6 milyon \$ değerinde bir yatırım olan 20.000 metrekarelik İnovasyon Merkezi müşterilere içecek, pişirme, şekerleme, hazır gıdalar ve süt kategorilerinde hizmet verecek birçok laboratuardan oluşuyor. Merkezde ayrıca tat ve aroma laboratuvarı ile kağıt, tekstil, biyopolimer pazarı için bileşenler ve uygulamalar geliştirmek için endüstriyel bir laboratuvar da bulunuyor. Yeni tesiste uygulama geliştirmenin yanı sıra duyuusal ürün analizi, prototip geliştirme, içerik oluşturma ve değerlendirme, tüketici testleri ve mutfak merkezinde yemek hazırlama ve tatma gibi etkinlikler de gerçekleştirilebilecek. Gerçekleştirilecek çalışmalarda Cargill müşterileri en son teknolojiye sahip bu merkeze gelebilecek, yeni ürünlerle ilgili beyin fırtınası yapabilecek, prototipleri test edebilecek ve Cargill'in teknik uzmanlarına danışabilecekler.

Cargill Kıdemli Başkan Yardımcısı Sergio Rial "Cargill'in Latin Amerika'daki işleri hızla büyüyor. Daha çok sayıda yerel, bölgesel ve küresel müşteri, yeni ürünler geliştirmek ve mevcut ürünlerin formülasyonları geliştirmek için Cargill'i tercih ediyor. Bu heyecan verici yeni tesis, çeşitli teknik özelliklerimizi ve bileşen portföyümüzü tek bir çatı altında birleştiriyor ve yeni ürünler geliştirmede Cargill'in müşteriler ve akademik çevrelerle etkili ortaklıklar kurmasını sağlayacak" diyor.

İnovasyon Merkezinin São Paulo şehrine sadece 100 km mesafedeki Campinas şehrinde üniversiteler, kurumlar ve şirketler için araştırma, geliştirme ve yüksek teknoloji üssü olan Barao

Geraldo bölgesindeki konumu stratejik olarak belirlendi. Brezilya Gıda Endüstrileri Derneği (ABIA) verilerine göre Brezilya gıda ve içecek sanayi geçen yıl, önceki yıla göre %7,2 büyüyerek 474 milyar dolarlık hacme ulaştı. Brezilya'nın Latin Amerika gıda endüstrisinde stratejik rolü göz önüne alındığında, İnovasyon Merkezi özellikle Arjantin ve Venezuela için de bölgesel bir ürün geliştirme merkezi olarak görev yapacak. Ayrıca, Cargill'in Latin Amerika'da ve dünyadaki 1000'den fazla gıda ve içecek uzmanı ve araştırmacısı arasında iyi uygulamalar konusunda bilgi alışverişini sağlayacak.

Rial; "Cargill bölgede araştırma ve geliştirme çabalarına odaklanarak, buradan süreçler, işlemler, bileşenler ve ürün geliştirmeleri konusunda dünya genelinde iş yaptığı diğer yerlerle bağlantı sağlayacak" diye ekliyor.

Başlangıçta, 50 çalışanından oluşan İnovasyon Merkezine her geçen gün yeni çalışanlar, yeni müşteriler, iş ortakları ve yükleniciler eklenecek.

Gıda ve Çevre İnovasyonları

Tarımsal gıda konusunda global bir lider olan Cargill, "insan beslenmesinde liderlik" hedefini gerçekleştirebilmek için gıda ve yemlerin sürdürülebilirliğinin; temiz su, toprak, hava ve ışıga bağlı olduğunu iyi biliyor.

Bu nedenle, İnovasyon Merkezinin inşaatı yerel bitki örtüsünü ve topografyayı korumak için sıkı sürdürülebilirlik kurallarına uygun yapıldı. Bu en son yapı teknolojisi sayesinde Cargill yılda 900 bin litre su tasarrufu yaparken, enerji kullanımını %22 azaltacak ve bu oran güneşli günlerde yaklaşık % 40'lara çıkabilecek.

Tesinin çevre dostu tasarım özellikleri arasında şunlar yer alıyor:

• **Topografyanın korunması** - Eğimli prefabrik betonarme paneller toprağa mükemmel bir şekilde

de uyarak daha az toprağın kazılmasını gerektiriyor ve dolayısıyla daha az inşaat atığı üretilmesini sağlıyor.

• **Daha az enerji talebi** - Binanın çatısındaki ses yalıtımı olan ve tesislere doğal ışık sağlayan büyük pencereleri panelleri sayesinde enerji tüketiminin azaltılması sağlanıyor. Ayrıca, yansımali bina camları binaya doğal ışığın girmesini ve bina içinde uygun sıcaklığın korunmasını sağlayarak havalandırma ihtiyacını azaltıyor. Klima sistemi soğuk su kullanarak soğutmanın kontrol altına alınmasını ve enerji tasarrufu sağlıyor. Zamanlayıcılar ve ışık sensörleri gerektiğinde otomatik olarak açılıp kapanıyor. Güneş panelleri laboratuvar musluk ve duşları için sıcak su sağlıyor.

• **Su tasarrufu** - Gelişmiş suyun yeniden kullanımı ve kanalizasyon arıtma sistemleri sıvı atıklarını minimuma indiriyor. Az su tüketimi için tasarlanmış sanitasyon ekipmanı ve musluklarda hareket sensörleri bulunuyor. Ayrıca, İnovasyon Merkezi'nin sıvı atıklarının tümü arıtılıyor.

• **Sertifikalı ahşap** - Okaliptüs ağaçlarından elde edilen parke zeminler ve beton döşemelerde geri dönüşümlü PET şişe kullanıldı. Mobilyalar geri dönüşümlü malzeme ve sertifikalı ahşaptan yapıldı.

• **Toplam geri dönüşüm** - Tüm inşaat atıkları yerel geri dönüşüm sistemlerine gönderildi ve aynı zamanda tesislerde üretilen bütün malzemenin %100'ü her gün geri dönüşüme gönderiliyor. Lambalar, bataryalar ve yağların uygun şekilde bertarafı sağlanıyor.



İnovasyon Merkezinin inşaatı, yerel bitki örtüsünü ve topografyayı korumak için sıkı sürdürülebilirlik kurallarına uygun yapıldı.

Güncel

Dirençli nişasta

Sağlıklı yaşamı desteklemede devrim

Nişasta tüketimi, özellikle doğal ürünlerden elde edilen dirençli nişasta tüketimi son 50 yılda giderek azaldı. Ancak bilimsel bulgular gösteriyor ki sindirimin sağlıklı olması için daha yüksek oranlarda tüketilmeli.

Sağlıklı bir sindirim sisteminin genel yaşam kalitesi için taşıdığı hayati önem giderek daha fazla anlaşılmaya başlandı. Bunun bir nedeni de özellikle batı ülkelerinde, sindirim sorunlarıyla yaygın olarak karşılaşılması... Bu durum sağlıklı beslenme alışkanlıklarına ve sağlıklı yaşam tarzlarına bağlıyor. Fakat tüketicilerin çoğu, uyguladıkları diyetin ideal seviyelerde olmadığını bilmesine rağmen beslenme alışkanlıklarını değiştirmekte zorlanıyor.

Bağırsak sağlığını güçlendirmenin yolu

Dirençli nişasta, insanlar tarafından güvenli olarak tüketilebilen ve işlenmemiş gıdalarda doğal olarak bulunan bir nişasta türü. Prebiyotik olma potansiyeline sahip olması ve hepsinden önemlisi bütirat üretmesi nedeniyle bağırsak sağlığının güçlendirilmesinde devrim yarattı.

Ancak nişasta tüketimi, özellikle doğal ürünlerden elde edilen dirençli nişasta tüketimi son 50 yılda giderek azaldı. Fakat giderek artan sayıda bilimsel bulgu gösteriyor ki sindirimin sağlıklı olması için daha yüksek oranlarda tüketilmeli...

Dirençli nişasta (DN), ince bağırsakta sindirilmeyen ve bu sayede, fermente edildiği ve kolonik besin olarak işlev gördüğü kalın bağırsağa (kolon) geçen bir nişasta türü. Diyet lifine benzer şekilde işlev görüyor ancak diğer diyet liflerinden daha kolay fermente ediliyor.

Günümüzde dört dirençli nişasta türü bulunuyor: RS3, RS2, RS1 ve kimyasal yollarla modifiye edilmiş dirençli bir nişasta türü olan RS4.

Cargill'in ekmekten müsliye, bisküviden çikolata içecekler kadar geniş bir yelpazede önemli fonksiyonel faydalar sunan ürünü C*ActiStar, ağırlıklı olarak retrograde amiloz olmak üzere, retrograde nişastadan meydana gelen RS3 kategorisindeki dirençli nişastadan oluşuyor.

Çok iyi seviyede fermente edilebilen ve başta bütirat olmak üzere bol miktarda kısa zincirli yağ asitleri üretebilen C*ActiStar, yüksek oranda dirençli nişasta içeriyor. C*ActiStar'ın ürün portföylerine katılmasıyla birlikte gıda üreticileri, artık müşterilerine eskisi gibi lezzetli olduğu kadar, optimum besleyicilik profiline sahip ürünler de sunmaya başladılar.

Mükemmel bir bütirat kaynağı

Bütirat, kolonik hücreler (kolonositler) için tercih edilen bir enerji kaynağı. Kolonik hücrelerin artışı ve toplam metabolik aktivitelerini kontrol etmeye yardımcı olan bütirat, bu özelliğiyle bağırsak sağlığının güçlenmesini ve sindirim bozukluğu riskinin azalmasını sağlıyor.

İnce bağırsakta sindirim enzimleri tarafından hidrolize edilmeyen mikroskobik yapılar oluşturan nişastadan üretilen C*ActiStar üzerine yapılan araştırmalar, C*ActiStar'ın %50'den daha fazlasının sindirime dirençli olduğunu ve kalın bağırsağa ulaştığını gösteriyor.

C*ActiStar'ın kendine özgü bu yapısı, bütirat fermentasyonu yapılmasına ve dirençli nişastanın, kolon sağlığının korunması ile ilgili en önemli bölüm olan kalın bağırsağın alt kısmına ulaşmasına olanak sağlıyor.

Bütirat insan sağlığı için neden bu kadar önemli?

Son on yılda, kalın bağırsağın bağışıklık sisteminin savunmasında son derece önemli bir rol oynadığını gösteren kanıtların sayısında artış gözlemlendi. Yapılan araştırmalar, kolon hücrelerine bütirat takviyesindeki aksaklıkların, bağırsak atrofisine ve bağışıklıktan kaynaklanan tepkiler de dâhil olmak üzere fonksiyonel bozulmalara yol açtığını gösterdi. Buna karşılık, kolon hücrelerine bütirat takviyesinin artırılması, bağırsak epitelyumunun büyümesini, bağırsak hücresi farklılaşmasını ve bağışıklık sisteminin gelişmesini sağlıyor.

Dirençli nişastanın sağlığa yararlı olma potansiyeli

Bütirojenisite	Kolon hücreleri besini (kolon sağlığının korunması)
Prebiyotik	"Yararlı" bifidobakterilerin ve laktobasililerin artmasının sağlanması
Diyet lifleri	Sindirim sisteminin sağlıklı olmasını sağlar (dengeli beslenme)
Bağışıklık	Bağışıklık sistemini destekler
Azaltılmış glisemik tepki	Tüketim sonrası düşük kan şekeri ve buna bağlı olarak düşük insülin seviyesi
Kiloyu muhafaza etme	Hemen hemen yağsız (< %1), düşük kalori değeri

Dünya Sağlık Örgütü, fiziksel aktivitelerin artırılmasının yanı sıra, şeker ve karbonhidrat tüketiminin azaltılmasını tavsiye ediyor.

C*ActiStar, ekmekten müsliye, bisküviden hazır çorbaya kadar geniş bir yelpazede fonksiyonel faydalar sunuyor.

Cargill çözümleri

Dirençli nişasta (DN), ince bağırsakta sindirilmeyen ve bu sayede, fermente edildiği ve kolonik besin olarak işlev gördüğü kalın bağırsağa (kolon) geçen bir nişasta türü.

C*ActiStar'ın Avantajları



Kolay fermente edilen dirençli nişasta, fermente edilebilen diğer karbonhidratlara oranla daha fazla miktarda bütirat üretir.

Mevcut karbonhidratların yer değiştirmesi, glisemik yükün azaltılmasına yardımcı olur.

Yüksek oranda amilozdan türetilen ürünlere göre daha düşük viskoziteye sahiptir. Mamul ürüne kolayca uyum sağlar.

Yumuşak bir lezzete sahiptir ve bu sayede gıda ürünlerinde bol miktarda kullanılabilir.

Düşük pH değerinde ve gıda fermentasyonu sırasında kararlıdır ve bu nedenle oligosakkaritlerin uygun olmadığı ekmek ve içecekler için kullanıma uygundur.

Çok ince taneciklidir (10-20µ)

Su toplama kapasitesi düşüktür

110°C sıcaklıklara kadar dayanıklıdır

Mükemmel şekilde tolere edilebilir

Sağlığın korunması ile ilgili ilginç bir nokta da, bütiratın kendisine özgü bir davranış olarak anormal hücre oluşumuna yol açan süreçleri engellerken, normal bağırsak hücrelerinin artmasını ve gelişmesini sağlaması.

Bu gözlemler sonucunda gıda sanayi, kolonun önemli bir bölümünde yüksek bütirat oluşumuna yol açan diyet liflerine daha fazla odaklanmaya başladı.

Dirençli nişasta bu bağlamda oldukça ilgi çekici... Çünkü diğer diyet lifleriyle karşılaştırıldığında tüketiciler arasında lif tüketimini artırma konusunda daha fazla potansiyele sahip.

Düşük karbonhidratlar için ideal çözüm

Dünya Sağlık Örgütü geçen yıl, günlük fiziksel aktivitelerin artırılmasının yanı sıra, şekerlerin ve hızlı absorbe edilen diğer karbonhidratların toplam tüketiminin azaltılmasını tavsiye eden bir rapor yayınladı. Bu tavsiyenin amacı, obezite, tip 2 şeker hastalığı ve bunlarla ilgili sağlık harcamalarında görülen yüksek artışın azaltılması na yardımcı olma.

Aşırı kilolu kişilerin önemli bir bölümünde insüline karşı belirli bir derecede duyarlılık ortaya çıktı. Çünkü görüldüğü. Bu tüketicilerin önemli bir bölümünde uzun vadede obezite ve tip 2 şeker hastalığının ortaya çıkacağı belirtiliyor. Kiloların artışı ve insülin hassasiyetinin kötüleşmesi ile birlikte kişiler, insüline karşı dirençli hale gele-

EFSA'nın onayı ile birlikte dirençli nişastanın özellikle yüksek karbonhidrat içerikli fırıncılık ürünlerinde kullanımına yönelik inovasyonların da önü açılmış oldu.

cek ve bunun sonucunda tip 2 şeker hastalığına yakalanacaklar. Bu durumda, insülin salgılamasındaki artış insülin hassasiyetinin düşmesini engellemede yetersiz kalacak ve bunun sonucu olarak, karbonhidrat tüketimi sonrasında kan şekeri seviyeleri sürekli olarak artacak.

Glisemik İndeks (GI), 50 g'lık kullanılabilir karbonhidratları içeren belirli bir yiyecek veya içeceğin tüketilmesinden sonra kan şekeri seviyesinin artması etkisini (glisemik tepki olarak) ifade ediyor. Test edilen yiyeceğin veya içeceğin tepkisi, standart yiyeceğe verilen tepkinin yüzdesi olarak ifade ediliyor.

Düşük GI karbonhidratlar genellikle yavaş sindirilen, absorbe edilen ve düşük glisemik tepkiye yol açan karbonhidratlar olarak sınıflandırılırken, yüksek GI karbonhidratlar hızlı bir biçimde sindiriliyor ve absorbe ediliyor. Tabii, bu da yüksek bir glisemik tepkiye yol açıyor.

Glisemik tepki, bir yiyeceğin/içeceğin, sindirilebilir karbonhidrat miktarı ne olursa olsun, tüketildikten sonra kan şekeri seviyesini artırma yeteneğini ifade ediyor.

Glisemik tepkinin azaltılması, basit bir biçimde gıda sistemindeki sindirilebilir karbonhidrat

miktarının yağ, protein ve diyet lifleri, dirençli nişasta ve poliol gibi sindirilmeyen veya çok az sindirilen karbonhidratlarla değiştirilmesi yoluyla sağlanabiliyor.

Obezite, dünya çapında giderek yayılıyor. Bu salgının uzun ömür ve sağlık giderleri üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu biliniyor.

Sonuç olarak, bu eğilimi tersine çevirmeye yardımcı olacak çeşitli beslenme değişikliklerinin ortaya çıkarılmasına olan ilgi artıyor. Buna göre, normalde hızlı sindirilen glikoz ve amilopektin nişastaları gibi karbonhidratları içeren ancak yavaş sindirilen veya sindirimi yavaşlatan matriks yiyecek ve içeceklerin ya da yavaş sindi-

rilen karbonhidrat türlerini içeren yiyecek ve içeceklerin geliştirilmesi ile ilgili pazar ihtiyaçlarında bir artış gözleniyor.

İnovasyonun önü açıldı

Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (EFSA), Nisan ayında dirençli nişasta için fonksiyonel sağlık beyanlarını onayladı. EFSA, Madde 13 genel fonksiyonlu sağlık beyanlarına ilişkin 4. parti değerlendirmesinde, "dirençli nişastanın karbonhidrat yönünden zengin fırıncılık ürünlerinde en az %14

oranında olmak üzere sindirilebilir nişastanın yerine kullanılmasının tokluk kan şekeri ve insülinin düzenlenmesine yardımcı olacağına ilişkin" beyanlara olumlu görüş bildirdi.

EFSA'nın onayı ile birlikte bu bileşenlerin özellikle yüksek karbonhidrat içerikli fırıncılık ürünlerinde kullanımına yönelik inovasyonların da önü açılmış oldu. Avrupa'da bu gelişmenin, ekmek, bisküvi ve tahıllı gevrek üreticilerinin fonksiyonel gıda pazarına daha fazla girmesini sağlayabileceği değerlendiriliyor.



Çölyak Derneği Başkanı Şebnem Ercebeci:

“Meğer Çölyak mışım!”

Hastalığı 20 yıl boyunca teşhis edilemeyen Şebnem Ercebeci, şimdi bütün yaşadıklarını bir kitapta toplamaya çalışıyor. Tamamlandığında “Meğer Çölyak mışım!” adında bir roman ortaya çıkacak...

Yıllarca kendi kendine bir söz verdi. Hastalığını bulacak ve bu uğurda elinden geleni yapacaktı. Testleri yapıldığında kanda çıkmasa bile bağırsak biyopsisinde çölyak olduğu ortaya çıktığında dünyalar onun oldu. İnsanın düşmanını tanıması kadar güzel bir şey yok... Artık kendisine neyin zarar verdiğini biliyordu. Düşmanın adı glutendi. Artık hayatından onu çıkarması gerektiğini biliyordu. Bu nedenle çok sevdiği ekmeğe artık elveda dedi; tabii, sürekli yediği çubuk krakerlere ve bisküvilere de... “Varsın, olmasın” dedi, “yeter ki bir an evvel iyileşebileyim”.

“Herhalde çölyak teşhisi konulduğunda sevenen nadir insanlardan biriyimdir” diyor Şebnem Ercebeci; “Çünkü insanın ne olduğunu ve neden hastalandığını bilemeden yaşaması kadar zor bir durum yok”.

Oldukça neşeli, güler yüzlü ve konuşkan biri... Ama bir zamanlar böyle değilmiş; “Nereden bilebilirdim ki sofralarımızın baş tacı olan ekmeğin bana bu kadar zarar verebileceğini” diyor. Tam 20 yıl hastalığına teşhis konulamamış. 30 kiloya kadar düşmüş... Şimdi ise o sıkıntılı günlerinde yanında olan ailesine, iş arkadaşlarına ve “beni bir şey zehirliyor, onu bir gün bulacağım” diye her gün kafalarını ütülediği dostlarına teşekkür edi-

yor. Artık kimsenin onun yaşadıklarını yaşamasını istemiyor. Bu nedenle günün 24 saati telefonu, mailleri tüm çölyaklılara açık. Şimdi bütün yaşadıklarını bir kitapta toplamaya çalışıyor. Tamamlandığında “Meğer Çölyak mışım” adında bir roman ortaya çıkacak...

Hastalığınızı nasıl tarif ediyorsunuz?

İlk teşhis edildiğinde herkesin korkulu rüyası haline gelen bir hastalık çölyak... Fakat ömür boyu glutensiz diyet yaparsanız sağlıklı olarak yaşamınızı devam ettirebilirsiniz. Bu nedenle bizler, “çölyak, teşhis edilene kadar hastalık, teşhis edildikten sonra ise bir yaşam biçimidir” diyoruz. Bugün artık hepimiz, bir yaşam biçimi olarak kabul etmiş durumdayız ancak şu da bir gerçek ki yaşam biçimine dönüştürünceye kadar çok zorlu aşamalardan geçtik. Tecrübelerim bana, ilk adımın doğru teşhis olduğunu öğretti. Sonrasında bilinçli bir diyetle sağlıklı bir yaşam sürebiliyorsunuz. Ama en önemli nokta, sosyal hayat çerçevesinde de bunu kabul ettirebilmek. Kanaatimce tek amacımız bu olmalı.

Çölyak hastalığını, buğday, arpa, yulaf, çavdar gibi tahıllarda bulunan bitkisel protein olan “gluten” maddesine karşı vücudun tepki vererek has-



Şebnem Ercebeci, artık kimsenin onun yaşadıklarını yaşamasını istemiyor. Bu nedenle günün 24 saati telefonu, mailleri tüm çölyaklılara açık.



Kıdemli Çölyaklı

Ali Rıza Şanal, 22 yıllık kıdemli bir çölyaklı. Şebnem Hanımla sohbetimiz esnasında tesadüfen derneğe uğrayan Ali Rıza Bey ile de tanışıyoruz. O da teşhis konulana kadar çok sıkıntı çekenlerden... “Yıllarca hastanelerde mücadele verdim. Hiçbir doktor benim hastalığıma tam olarak teşhis koyamadı. Hiç bir şey yiyemiyor ve içemiyordum. İshal, bulantı kusma ve iştahsızlık hat safhadaydı. Zayıf düşmüştüm. Doktorlar muayene ettiler. Kolonoskopiler yapıldı. İnce bağırsak ve lenf bezi kanseri tanısı koydular. O aşamada ince bağırsaktan ameliyat ettiler. Ama yine iyileşemedim. Hatta daha kötü oldum. Tıp yetersiz ve sonuçsuz kaldı.

6 ay benimle ilgilendiler. Sonradan epikriz özeti ile beni başka bir hastanenin Onkoloji bölümüne sevk ettiler. Gönderilen hastanenin bilgileri doğrultusunda 21 gün arayla 2,5 yıl kemoterapi yapıldı. Tanı lenf bezi kanseri idi. 2,5 yıl sonunda biyopsi ve ağır kan incelemeleri yapıldı. Bir biyopsi profesörü kayıt şubesine gelerek kayıt memuruna not düşüyor: “Hastanın lenf bezi hücrelerinde bir artış görülmemektedir. Bu hasta geldiğinde bana gönderin”. Doktor 2,5 yıllık tahlil sonuçlarını görmek istedi. Yüzüme döndü ben onkoloji bölümüne telefon edeceğim siz kanser değilsiniz çölyaksınız dedi. 2,5 yıllık eziyetimin boşuna olduğunu öğrendim. “Bundan sonra benim talimatlarım doğrultusunda hareket edeceksin” dedi. Teşhisim konulduğunda dünyalar benim oldu. 5-6 ay geçtikten sonra çiçeğe su ve gübre vermiş gibi eski halime geldim. 58 kilo iken bugün 71 kiloyum ve de çok sağlıklıyım. Benim hastalığımı teşhis eden doktor hanımefendiye de minnettarım.

Ercebeci ekibimizi, sohbetimiz esnasında dernek merkezini ziyaret eden Ali Rıza Şanal ile tanıştırdı. Üyelerin “Kıdemli Çölyaklı” dediği Şanal da Ercebeci gibi teşhis konulana kadar birçok sıkıntı yaşamış.

talanması olarak adlandırılabilirsiniz. Gluten enteropatisi de deniyor. Kısaca Çölyak, bir ince bağırsak rahatsızlığı. Bağırsaklarda sindirilen gıdaların vücudumuza girmesini sağlayan bağırsak içine doğru uzanmış villüs denilen yapıların düzleşmesi ve bozulması sonucu besinler yetersiz emiliyor. Emilemeyen gıdaların bakteriler tarafından parçalanması sonucu çıkan gazlar ise rahatsızlıklara ve bağırsak epitelinde değişikliklere sebep oluyor. Ben de bir çölyaklıyım. Teşhis konulmadan önce beni en çok rahatsız eden mide ve karın ağrıları, bulantılar, özellikle yemekten sonra olan ishallere ve kilo kaybı idi. Vücudum unlu mamullere karşı tepki veriyordu. Bağırsaklarda emilim yapılmadığı için yediğim yiyecekler sindirilmeden dışarıya atılıyordu.

Bu hastalıkta ekme, pasta, bûrek, simit, mantı, baklava, makarna, bisküvi gibi ürünler, deyim yerindeyse vücutta zehir etkisi gösteriyor. Hastalık çocuklukta veya yetişkin yaşta ortaya çıkabilir. Özellikle çocuk yaştaki hastalarda beslenememeye bağlı gelişme geriliği ciddi bir problem teşkil ediyor.

Tanı konulana kadar epey sıkıntılı dönemler yaşamışsınız. Tanısı zor bir hastalık mıdır?

Öncelikle şunu söylemeliyim ki çölyak çok sinsî bir hastalıktır. Bunun nedeni, belirtilerinin diğer hastalıklarla iç içe seyretnesi... Benim hastalığım 20 yıl boyunca teşhis edilemedi. “Beni bir şey

zehirliyor, onu bir gün bulacağım” diye günlerim geçti. Yemekten sonra sürekli rahatsızlanıyor ama neyin beni bu hale getirdiğini anlayamıyordum. Üniversite yıllarımda gastrit ya da ülser olduğumu düşünüyordum. Daha sonra şikâyetlerim arttı. Artık bağışıklık sistemim çöktüğü için ani bayılmalar yaşıyordum. İnanamayacaksınız ama 30 kiloya kadar düştüm. Sürekli hastaneye gitmek durumunda kalıyordum. Bana rahatsızlığımın “psikolojik olabileceği” söyleniyordu. Bu söylemler daha da ümitsizliğe kapılmama neden oluyordu. Yine de hayatıma devam etmeye çalıştım. Hacettepe Üniversitesi Arkeoloji Sanat Tarihi Bölümünü birincilikle bitirdim. Masterimi tamamladım. Doktora tez aşamasında sağlık problemlerim yüzünde yeterlilik sınavımı da vermiş olmama rağmen tez aşamasında bırakmak zorunda kaldım.

Başbakanlık Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi’nde çalış-

maya başladım. 25 yıldan bu yana aynı kurumda Sanat Tarihi Uzmanı ve Editör olarak görev yapıyorum. 2003 yılında artık serumlarla beslenir duruma gelmiştim. Hastanede yattığım bir dönemde doktorum bir kongreye katıldı. Kongre dönünde sunulan bir bildirinin ışığında benim bir çölyak hastası olabileceğimi söyledi ve hastalığım ancak bu şekilde teşhis edilebildi.

Bu kongrede sunulan bildiriler, benim glutensiz bir yaşam tarzı geliştirmemi sağladı. Teşhisten sonra da bu zorlu süreç bitmedi. Etrafımdakilerin çoğu bu hastalığın ne demek olduğunu bilmiyordu. Ve ben hastalığımla ilgili güvenilir bilgi bulmakta zorlanıyordum. Yıllarca sivil toplum örgütleri ve derneklerle ilgili çalışmalarda bulunduğum, çoğunun yönetim kurulunda bizzat görev aldığım için hemen bir çölyak derneği olup olmadığını araştırdım. İzmir’de ve İstanbul’da Çölyakla Yaşam dernekleri vardı. Ancak, Ankara’da çölyaklılara hizmet veren bir dernek yoktu.

Dernek kurmaya o zaman mı karar verdiniz?

Ben gerçekten çok çektim. Ne demektir bilir misiniz her gün yemekten sonra sürekli istifa etmek, geceleri tuvalette geçirmek, ertesi gün işe yorgun ve halsiz gitmek. Yaşamadığım, benim hayatımı cehenneme çeviren yılları unutup, her şeye yeniden başlamam gerekiyordu. Mücadeleme glutensiz yolda devam edecektim. “Evet, bir dernek kurmalıyım” diye düşündüm. Benim gibi olanlara yardımcı olmalıydım. Kimse benim çektiğim sıkıntıları çekmemeliydi. Hele çocuklar... Kantinlerde buram buram kokan, tostlar, simitler, poğaçalar... Onlar ne kadar zor durumdaydı kim bilir...

Bir düğünde çölyaklı bir çocuğun salona pasta geldiğinde gözlerini iki eliyle kapattığını gördüğümde ise bu kararımın doğru olacağını bir kez daha anladım. Yıllardır annem, babam, kardeşlerim, akrabalarım, arkadaşlarım benim bu duru-

“

Çölyak çok sinsî bir hastalıktır. Bunun nedeni, belirtilerinin diğer hastalıklarla iç içe seyretnesi... Benim hastalığım 20 yıl boyunca teşhis edilemedi. “Beni bir şey zehirliyor, onu bir gün bulacağım” diye günlerim geçti. İnanamayacaksınız ama 30 kiloya kadar düştüm.

Şebnem Ercebeci

Sohbet

“

Mesela, noterdeki imza işlemleri sırasında böyle saçma dernek mi olur diye işlemleri geciktirenlerle karşılaştım. Ya da dernek logomuzdaki buğdayın üzerindeki çarpı işaretine “niye nimete çarpı koyuyorsunuz?” diyenlere de çölyakı anlatmak için nefes tüketmek zorunda kaldım.

Şebnem Ercebeci

”



muma çok üzülmüşlerdi. Benimle birlikte birebir yaşamışlardı. Hem kendime hem de beni sevenlere o kâbus dolu günleri unutturmam gerekiyordu. Evet, artık çölyak ile ilgili çalışmalara ağırlık verecek, bilgi, görgü ve tecrübemi bu konuda çalışmaya yönlendirecektim. Kararımı verdim. Dernek kurma çalışmalarına başladım. Sonunda 2004 yılının 12 Kasım'ında 8 kişi ile beraber Çölyak Derneği'ni kurduk.

Sonrasında ne gibi tepkiler aldınız?

Artık Ankara'da bir derneğimiz vardı. Ankara Valiliği İl Dernekler Müdürlüğü'nde yerimizi aldık. Artık yavaş yavaş Valilikte yapılan toplantılarda "Ekmek Yiyemeyen Hanımın Derneği" olarak tanınmaya başladık. Özellikle dernek yeri konusunda Türkiye'de o zaman glutensiz ürünleri ilk kez ithal eden firma sahipleri Payidar Demirtaş ve Kamuran Dikbaş çok yardımcı oldular. Hala da bizlerin yanında olmaya devam ediyorlar. Onlar yanımda olmasa idi özellikle dernek kiramız ve diğer giderlerimiz için çok zorlanırdık. Şuna inanıyorum ki, doğru işler yaparsanız doğru insanlarla karşılaşsınız.

Çölyak hastalığında ekmek, pasta, börek, simit, mantı, baklava, makarna, bisküvi gibi ürünler, deyim yerindeyse vücutta zehir etkisi gösteriyor.

Tabii, zorluklarla da karşılaşmadım değil... Mesela, noterdeki imza işlemleri sırasında böyle saçma dernek mi olur diye işlemleri geciktirenlerle karşılaştım. Ya da dernek logomuzdaki buğdayın üzerindeki çarpı işaretine “niye nimete çarpı koyuyorsunuz?” diyenlere de çölyakı anlatmak için nefes tüketmek zorunda kaldım.

Ama hayır, yılmadım, çünkü bütün öğrendiklerimi paylaşmak istiyordum. Bu nedenle Derneğimizizin amaçları çerçevesinde ilk yılı tanıtıma ayırdık. Diğer sivil toplum örgütleri ile yapılan ortak çalışmalar sayesinde onların projelerine çölyak da girmiş oldu. Özellikle Ulusal Eğitimi Destek Kampanyası çerçevesinde bulunan Sağlık Platformu'na Çölyak Derneği'nin de dâhil edilmesi, Eylem3 ve Toplum Gönüllüleri projelerinde ve Ankara ili ile ilçelerinde yapılan sağlık taramalarında çölyaka da yer verilmesi bizler için sevindirici gelişmelerdi. Çölyakı sürekli anlatacak, herkese öğretecektim. Çünkü bana tanı konulana kadar 20 yıl geçmişti. Tanı almamış ve zamanında doğru tedavi uygulanmamış çölyak hastalarında; ince bağırsak, özafagus (yemek borusu), cilt ve lenfoma gibi kanser risklerinin arttığını öğrenince de bu konunun toplumumuza öğretilmesi gerektiğini bir kez daha anladım.

Günlük diyetinizde nelere dikkat ediyorsunuz?

Günlük diyetle glutensiz besleniyorum. Ekmeğimi kendim yapıyorum. Sabah kahvaltıda normal insanlar gibi kahvaltı ediyorum. Sadece ekmeğim özel. Öğle yemeğimi evden çalıştığım Kuruma yanımda getiriyorum. Bazen de bizim tek kurtarıcımız olan kumpir yiyorum. Akşam yemeğimi ızgara köfte, pilav ve sebze yemeği oluşturuyor. Dışarıda yemek yerken çok seçici davranıyorum. Bir pilavın içine atılan bulyon bile hastalandırabiliyor. Ben anında tepki veren gruba giriyorum. Bu yüzden çok daha özen göstermem gerekiyor.

Buradan gıda üreticilerine mesajınız olacak mı?

Ülkemizde 75 kişide bir kişinin çölyak olduğu göz önüne alınacak olursa; çölyaklılara yönelik ürün yelpazesinin olmasının gerekliliği açıkça ortadadır. Cargill Haberler aracılığıyla tüm üretici firmalara seslenmek istiyorum. “Türkiye'de henüz bir glutensiz makarna yok. Glutensiz bisküvi üretimi ise 1-2 çeşit ile sınırlı. Onlar da aynı fabrika-

Mayıs ayı çölyak duyarlılık ayı, 9

Mayıs ise Dünya Çölyak Günü olarak

kutlanıyor. Ercebeci, Sağlık

Bakanlığı'nın; diğer hastalıklarda

olduğu gibi gündeminde çölyaka da

yer vermesi gerektiğini söylüyor.

larda üretildiği için çapraz bulaşma riski taşıyor. Bize göre bu konuda açık büyüktür. Ben yeterli potansiyel olduğunu düşünüyorum. Glutensiz ürün potansiyel talebi dikkate alınarak, gıda sektöründe bu talebi karşılayacak yatırımlar yapılması gerektiğine inanıyorum. Ancak, yapılan çalışmaların çölyaklılar için çok yetersiz kaldığını söylemeliyim.

Bu hastalığı yaşayanlar adına çevrenizden beklentiniz nedir?

Öncelikle duyarlılık istiyoruz. Bunun gerçekleşmesi için ise birçok ülkede örneğine rastladığımız gibi çölyak tarama kampanyalarının başlatılması gerekiyor. İtalya Parlamentosunda olduğu gibi bu işe de TBMM'de milletvekillerinden başlamak güzel bir duyarlılık ve dayanışma örneği sergileyecektir düşüncesindeyim.

Tüm dünyada Mayıs ayı çölyak duyarlılık ayı, 9 Mayıs ise Dünya Çölyak Günü olarak kutlanıyor. Sağlık Bakanlığı; Sigara Bırakma, Kanser, Obezite, Süt ve benzeri konularda olduğu gibi gündeminde çölyaka da yer vermelidir. Biocard denilen çölyak testleri ile kolayca tarama yapılabildiğinden bu kampanyalar sayesinde gerçek çölyak sayısı tespit edilecektir. Ayrıca aile hekimlerine yönelik çölyak hakkında seminerler düzenlemeli, gelişmelerden haberdar edilmelidir.

Bence Türkiye'de uluslararası bir Çölyak Kongresi düzenlenmeli ve çölyak her yönüyle enine boyuna tartışılmalı. Yapılan etkinliklere de özellikle çölyaklılara uygun ürünler üreten firmalar destek vermeli ve sponsor olmalı. Biz 2006 yılında 1. Çölyak Şenliği'ni gerçekleştirdik ama ne yazık ki sürekliliği olmadı. Her yıl yapılması için firmalarımızın desteğini bekliyoruz.

Sohbet





Cargill Gıda Türkiye’de Kalite Yönetimi

Başarıda tesadüfe yer yok!

Kalite ve gıda güvenliği terimlerinin geçtiği her yerde Kalite Yönetimi ekibinin imzası var. Onlar, Cargill’in dünyaca ünlü kalitesini güvenilir kılmak için çabalyorlar.

Cargill Gıda Türkiye’deki tüm çalışanların kalite ve gıda güvenliği anlayışını sahiplen-diklerini ve işlerini bu paralelde yürüttüklerini görebilirsiniz. “Bu durum karşısında kalite ekibi

olarak biz de işimizi daha keyifle yapıyor, müşteri-lerimize kaliteli ve güvenilir gıdalar sunmanın mutluluğunu yaşıyoruz” diyor Arzu Ekinci.

Ekinci, 18 personelin çalıştığı Orhangazi Fab-rikası Kalite Yönetimi bölümünde Kalite Süper-vizör’ü olarak görev yapıyor; “Cargill’de kalite ve gıda güvenliği terimlerinin geçtiği her yerde biz varız” diyor.

Kalite Yönetimi ekibi, “İş ortaklarımız” olarak nitelendirdikleri tedarikçilerden müşterilere, üretimden lojistiğe, satın almadan satış ve tek-nik servise kadar geniş bir grupta iletişim halin-de çalışıyor. Dolayısı ile laboratuvarlarda analiz-ler yapmanın ötesinde, kalite ve gıda güvenliğini en üst seviyede tutmayı amaçlıyorlar.

Üç ana basamak

Tesislerde bulunan laboratuvarlar, üretim süre-cinin ölçülebilir olmasını ve kontrol altında tu-tulmasını sağlıyor. Kalite Yönetimi bölümünde yürütülen işler 3 ana basamakta özetlenebilir:

Öncelikle tesise gelen mısırın kabul kriterleri-ne uygunluğu kontrol ediliyor ve bu işlemin ar-dından işletmeye alınıyor. Sonrasında proses bo-yunca çeşitli noktalardan analiz yapılarak siste-min stabil ilerlemesine yardımcı olunuyor. Son olarak üretilen nişasta ve mısır şekeri ile yan ürünler olan gluten, kepek ve özün kalitesi kon-trol ediliyor ve sevk edilmek üzere onayları ger-çekleştiriliyor.

Laboratuvarlarda, ham maddeden son ürüne kadar olan tüm aşamalarda gerekli fizik, kimya ve mikrobiyoloji analizleri yapılıyor. Bunun için analitik ve enstrümantal kimya teknikleri kulla-nılıyor. Arzu Ekinci; “Enstrümantal teknikler ile hızlı ve doğru sonuçlar elde ediyor ve sürekli ola-rak üretimin ihtiyaç duyduğu proses kontrol pa-rametrelerini sağlıyoruz” diyor. Şeker profilinde Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi, kuru madde için refraktometre, pH ölçümünde pH metre, renk ölçümünde spektrofotometre ve mik-roorganizma tayininde mikroskop, kullanılan ekipmanlardan sadece birkaçı.

Ekipmanların bakım ve kalibrasyonları belirli bir plan dâhilinde yürütülüyor. Üretim ve ürün tedarikinin aksamadan devam etmesi için tüm ekipmanların sürekli çalışması ve doğru sonuç üretmesi gerekir. Bir ekipmanın kısa süre bile ol-

sa devre dışı kalması, ekibin istemediği bir du-rum. Bu yüzden ekipmanların bakım, temizlik ve kalibrasyonları belirli periyotlarda tekrarlanıyor.

Kalite Yönetimi bölümünün diğer uğraş alanla-rı arasında Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini uy-gulamak, müşteri taleplerini karşılamak üzere çalışmak, proses ve ürün geliştirme ile yeni ürün çalışmalarında yer almak sayılabilir.

Yeterlilik testleri

Laboratuvarlarda yapılan her analiz çok önemli ve hassasiyet gerektirir. Bu, doğru ölçmenin ge-rekliliklerindendir. Ancak; son ürünler olan mısır şekeri ve nişasta ile yan ürünlerde uygulanan ve ayrıca atık suda çevreye olan etkinin kontrol edildiği birtakım analizler var ki onların sonuçla-rının kalitesini özellikle yüksek tutmak ve izle-mek gerekiyor. Ekinci, bu sebeple, Orhangazi fab-rikasının devreye alındığı tarihten beri yeterlilik testlerine katıldıklarını belirtiyor.

Yeterlilik testleri, laboratuvarların performan-sını ölçen bir program. Bu testler, bir laboratu-varın rutin analitik ölçümlerini izlemesi ve geliştirmesi için bir altyapı oluşturmayı amaçlıyor. Ye-terlilik testleri akreditasyon kurumları tarafın-dan veya bu konuda yeterli, bağımsız kurumlar



Laboratuvarlarda ham maddeden son ürüne kadar gerekli olan fizik, kimya ve mikrobiyoloji analizleri yapılıyor. İlk yapılan iş ise tesise gelen mısırın ,kabul kriterlerine uygunluğunun kontrolü...

tarafından düzenleniyor. Testlerden elde edilen sonuçlar, laboratuvarların yeterliliğinin değ-erlendirilmesinde objektif bir kanıt olarak kullanı-lıyor. Testler, ürün ve analiz bazında yapılmakta. Bir diğer deyişle kurumlar hangi analizlerde ve hangi ürünlerde yeterlilik testi düzenliyorlarsa o analiz ve ürünlerde bu programa dâhil olunuyor.

Cargill Gıda Türkiye’de iki farklı kuruluşun testleri kullanılıyor. Bunlardan ilki Mısır İşleyici-ler Derneği (Corn Refiners Association - CRA). Ekinci işleyişi şu şekilde özetliyor:

“CRA’in düzenlediği programlarda iki ayrı ka-tegoriye katılıyoruz. Bunlardan biri Cargill’in mısır şekeri üreten lokasyonlarının katıldığı ka-tegori; diğeri ise CRA üyesi mısır işleme tesisleri-nin yer aldığı kategoridir. İlk kategoride Cargill çatısı altında aynı işi yaptığımız diğer lokasyon-larla ortak havuzda yer alırken, ikinci kategoride aynı işi yaptığımız farklı şirketlerle sonuçlarımızı karşılaştırıyoruz. Bu program kapsamında mısır şekeri, mısır yan ürünleri ve mısır nişastasında

uygulanan yeterlilik testlerine katılıyoruz. Çalış-malarına katıldığımız diğer kuruluş ise TÜBİTAK Ulusal Metroloji Enstitüsü’dür. (UME) Bu prog-ram, farklı ürün numunelerini içerdiğinden dola-yı katılımcı listesi daha geniş endüstri alanların-dan oluşuyor. Program kapsamında yer aldığımız testler arasında; atık suda kimyasal oksijen ihti-yacı, gıda maddelerinde aflatoksin, nem, kül, yağ, protein, suda pH ve iletkenliği sayabiliriz.

Katıldığımız bu programların sonuçlarını sü-rekli takip altında tutuyoruz. Elde ettiğimiz başa-rılı sonuçlar ile analizlerimizin doğruluğunu ga-ranti altına alıyor ve müşterilerimiz için kaliteli sonuçlar üretmeye devam ediyoruz. Analiz süre-cindeki tüm aşamaların ve kullanılan metotların doğrulanması için katıldığımız yeterlilik testleri sayesinde hem analiz kalitemizi güvenilir kılıyo-ruz, hem de laboratuvarlarımızı başka laboratu-varlarla karşılaştırma, metotlarımızı farklı metot-larla kıyaslama imkânı buluyoruz. Bu vesile ile sürekli olarak yeni metot ve yöntemler geliştirme olanağımız da oluyor.”