

Bizim Dünyamız

Dosya
Sürdürülebilir ve
Modern Yaşamın
Güvencesi
Sağlıklı Gıdaya
Erişim

S: 128

Röportaj

Girişim Öncülerinin İlham Veren Öyküleri

Röportaj

Özgür Aktaş
Hillside Beach Club
Cluster Executive Chef



Bizim Dünyamız

EYLÜL 2026

HABERLEŞME ADRESİ

info@alarko.com.tr

ALARKO HOLDİNG ADINA İMTİYAZ SAHİBİ

Alarko Holding A.Ş.

Yönetim Kurulu Başkanı İzzet Garih

GENEL YAYIN SORUMLUSU

Alarko Holding A.Ş.

Yönetim Kurulu Üyesi Leyla Alaton

YÖNETİM YERİ

Alarko Holding Muallim Naci Caddesi

No:69 34347 Ortaköy Beşiktaş/İSTANBUL

YAYIN KURULU

Canan Egüz Coşkun, Esra Sokullu Değerli, İçim Özer

YAYINA HAZIRLAYAN

MYRA

www.myra.com.tr

EDİTÖR

Utku Olgun

YAYIN TASARIMI

Rauf Kösemen

SAYFA UYGULAMA

Gülderen Rençber Erbaş

Hızla ilerleyen dijitalleşme sürecinde iletişimin önemli bir parçası olan sosyal medyada **Alarko Holding olarak biz de varız.** Tüm güncel duyuruları sosyal medya kanallarımızdan takip edebilirsiniz.



<https://www.facebook.com/alarkoholding>



<https://x.com/alarkoholding>



<https://www.instagram.com/alarkoholding>



<https://www.linkedin.com/company/alarko>



<https://www.youtube.com/@AlarkoHoldingTR>

Geleceğin Değerini İnşa Ediyoruz

Dünyanın içinden geçtiği hızlı dönüşüm süreci, iş dünyasının önceliklerini yeniden şekillendirmeye devam ediyor. Enerji dönüşümü, dijitalleşme, yapay zekâ uygulamaları, karbon yönetimi, sürdürülebilir tedarik zincirleri, gıda güvenliği ve kapsayıcı büyüme gibi başlıklar, artık yalnızca gelecek perspektifini değil, bugünün rekabet koşullarını da belirliyor. Kurumların uzun vadeli başarısı; finansal performans kadar çevresel ve toplumsal etkilerini yönetebilme, teknolojik değişimi doğru okuyabilme ve paydaşlarına değer yaratabilme yetkinlikleriyle ölçülüyor.

Alarko Şirketler Topluluğu olarak biz de yetmiş yılı aşkın deneyimimizi, geleceğin ihtiyaçlarını gözetken bir dönüşüm anlayışıyla birleştiriyoruz. Farklı sektörlerdeki yatırımlarımızı, sürdürülebilir büyüme perspektifiyle hayata geçirirken; teknolojiyi, inovasyonu ve insan odaklı yaklaşımı tüm faaliyetlerimizin merkezinde tutuyoruz.



Alarko Holding olarak merkezi projelerimiz ve programlarımızla toplumsal fayda yaratmayı, bu etkiyi Grup Şirketlerimizle beraber büyütmeyi önemsiyoruz. DNA'sında girişimcilik ruhu olan bir kurum olarak kadın girişimciliğini desteklediğimiz Girişim Öncüleri Programı'nın üçüncü yılında binlerce kadına eğitim desteği, onlarca girişime hibe katkısı sağladık ve saygın platformlarda kıymetli ödüllere layık görüldük.

Topluluğumuzun 2025 yılında ortaya koyduğu güçlü performansın ardından, 2026 yılında da uzun vadeli değer yaratma hedefimiz doğrultusunda kararlılıkla ilerliyoruz. Uluslararası portföy şirketi vizyonumuzu daha da güçlendirirken, faaliyet gösterdiğimiz her sektörde dayanıklı ve etki odaklı bir büyüme zemini oluşturmaya önceliklendiriyoruz.

Son dönemde enerji alanındaki yeniden yapılanmamız kapsamında Meram bölgesinde MEDAŞ ve MEPAŞ şirketleriyle yürüttüğümüz elektrik dağıtım ve perakende faaliyetlerinin tamamını bünyemize katarken, Karabiga'da faaliyet gösteren CENAL Termik Santrali'ndeki paylarımızı devrettik. MEPAŞ ve MEDAŞ, altyapı, dijitalleşme, müşteri deneyimi, sürdürülebilirlik ve fırsat eşitliği alanlarında yürüttükleri çalışmalarla sektörel dönüşümün öncü aktörleri arasında yer almaya devam edecektir.

Önümüzdeki dönemde yenilenebilir enerjide büyüme hedeflerimizin yanı sıra enerji depolama teknolojileri alanındaki iş birliği planlarımızla ülkemizin temiz enerji dönüşümüne etkin katkı sunmayı amaçlıyoruz. Bu süreçte Alarko Gotion Green Energy'nin Rönesans Enerji ile gerçekleştirdiği entegre enerji depolama sistemleri tedarik anlaşmasını ise önemli bir eşik olarak görüyoruz.

Sanayi ve Ticaret Grubumuz müşteri deneyimi, sürdürülebilirlik ve yüksek katma değerli üretim başlıklarında önemli başarılar elde ediyor. Türkiye Sürdürülebilirlik Raporlama Standartları'na (TSRS) uyumlu ikinci sürdürülebilirlik raporunu yayımlayan Şirketimiz 2050 Net Sıfır yol haritası doğrultusunda kararlı adımlarla ilerlemeye devam ediyor.

Taahhüt Grubumuz değişen koşullara uyum sağlayarak uzmanlığını daha da ön plana çıkardığı yeni bir döneme adım atıyor. Proje yönetimi ve teknik danışmanlık alanlarında büyüme vizyonumuzu destekleyen stratejik bir fonksiyon haline gelen Şirketimiz, önemli altyapı projelerinde danışmanlık fırsatlarını değerlendirirken, Topluluğumuzun farklı iş kollarındaki yatırımlarının hayata geçirilmesine de etkin katkı sağlıyor.

Tarım Grubumuz, gıda güvenliği ve sürdürülebilir üretim alanlarında ülkemiz için stratejik değer yaratmayı sürdürüyor. “İyi Tarım Uygulamaları”na dayalı akıllı üretim modelimiz uluslararası pazarlarda güçlü bir karşılık buluyor. Alsera’nın üçüncü kez ihracat ödülüne layık görülmesi de bu başarının önemli bir göstergesi niteliğindedir. Diğer yandan “Tarımda Kadın Gücü” hareketimizle, kadın üretici ve girişimcileri desteklemeyi sürdürüyoruz. Gıda güvenliği ve iklim dirençli tarım uygulamalarını önümüzdeki dönemde de öncelikli çalışma alanlarımız arasında görmeye devam edeceğiz.

Alarko Holding olarak merkezi projelerimiz ve programlarımızla toplumsal fayda yaratmayı, bu etkiyi Grup Şirketlerimizle beraber büyütmeyi önemsiyoruz. DNA’sında girişimcilik ruhu olan bir kurum olarak kadın girişimciliğini desteklediğimiz Girişim Öncüleri Programı’nın üçüncü yılında binlerce kadına eğitim desteği, onlarca girişime hibe katkısı sağladık ve saygın

platformlarda kıymetli ödüllere layık görüldük. Bu yıl ayrıca Tarım Grubumuzu da yanımıza alarak bu sektördeki girişimcilere ilave destekler sağladık.

Eğitimde fırsat eşitliği için burs programlarımıza devam ederken, çocukları ve gençleri kültür ve sanatla buluşturmayı sürdürdük.

Sürdürülebilirlik alanında ortak etki ve sorumlu iletişim yaklaşımımızın en önemli çıktısı olan Alarko Holding Sürdürülebilirlik Raporumuzun uluslararası ödüllerle takdir edilmesinden de onur duyduk.

Önümüzdeki dönemde değişimin hızının daha da artacağını biliyoruz. Yapay zekâ destekli iş modelleri, enerji teknolojileri, iklim dostu yatırımlar, sürdürülebilir şehirler, gıda sistemlerinin dönüşümü ve insan odaklı inovasyon, iş dünyasının geleceğini şekillendirecek temel başlıklar olmaya devam edecektir. Alarko Holding olarak biz de sorumlu yatırımlarımızla bu değişime yön veren kurumlar arasında yer almayı sürdüreceğiz.

Bu başarıların arkasında emeği bulunan tüm çalışma arkadaşlarımıza, yöneticilerimize ve iş ortaklarımıza gönülden teşekkür ediyor, tüm paydaşlarımıza sağlık, mutluluk, bereketli günler ve başarılar diliyorum.

İzzet Garih

Alarko Holding, Yönetim Kurulu Başkanı

İçindekiler

8/21



KISA KISA

ALARKO HOLDİNG'DEN
HABERLER

DOSYA

SÜRDÜRÜLEBİLİR VE MODERN
YAŞAMIN GÜVENCESİ
SAĞLIKLI GIDAYA ERİŞİM

22/27



28/33



RÖPORTAJ

Özgür Aktaş, Hillside Beach
Club Cluster Executive Chef

BİZİM SORUMLULUĞUMUZ 72/79



GRUP HABERLERİ ALARKO HOLDİNG GENEL KURULU YAPILDI

34/43

44/69

RÖPORTAJ
GİRİŞİM ÖNCÜLERİNİN
İLHAM VEREN ÖYKÜLERİ

70/71

BİZİM İÇİMİZDEN

80/81

BİZİM
GELECEĞİMİZ
TEKNOLOJİDEN
DOĞAN PARADOKS:
YENİ NESİL
BESLENME

82/83

BİZİM
GUSTOMUZ
HIZLI TÜKETİME KARŞI
BİR MANİFESTO:
SLOW FOOD



Alarko MBA ve Yenibirlider Programları Yeni Mezunlarını Verdi

Sürdürülebilir ekonomiye etkin desteğin ve kurumsal devamlılığın, alanında yetkin insan kaynağıyla mümkün olduğuna inanan Alarko'nun 2010 yılında başlattığı ve 2013 yılından bu yana Bahçeşehir Üniversitesi iş birliğiyle yürüttüğü Alarko MBA Programı altıncı dönem mezunlarını verdi. Düzenlenen mezuniyet töreninde, Yenibirlider Gelişim Programı'nı başarıyla tamamlayan genç profesyoneller de sertifikalarına kavuştu.

Türkiye'nin ilk kurumsal MBA programı olan Alarko MBA Programı'nın mezuniyet töreni gerçekleştirildi. Alarko'nun nitelikli insan kaynağına yatırım yapmayı ve çalışanların gelişimini desteklemeyi önceliklendiren kurum kültürünün bir yansıması olan programdan bu yıl 25 kişi mezun oldu. Düzenlenen mezuniyet töreninde ayrıca Yenibirlider Gelişim Programı'nı tamamlayan 7 çalışan da sertifikalarını aldı.

Alarko'nun öğrenme, gelişim ve liderlik üzerinde temellenen kurum kültürünün yeni kuşaklara aktarılmasında bir köprü görevi üstlenen programların mezuniyet töreni Alarko Holding Yönetim Kurulu Başkanı İzzet Garih, Yönetim Kurulu Başkan Vekili Vedat Alaton, Yönetim Kurulu Üyesi Niv Garih, Alarko Şirketler Topluluğu CEO'su Ümit N. Yıldız, Bahçeşehir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü Prof. Dr. Yücel Batu Salman ve Yenibirlider Derneği Genel Müdürü Özge Aslan'ın katılımıyla gerçekleşti.

2010 yılında hayata geçirilen Alarko MBA Programı, kurumsal kültürü ve değerleri geleceğe

taşıyacak liderleri kendi içinden yetiştirme vizyonu ile tasarlandı. Bugüne kadar 186 çalışanın mezun olduğu program Bahçeşehir Üniversitesi iş birliğiyle yürütülüyor. Program, stratejik yönetim, liderlik, finans, pazarlama, inovasyon, dijital dönüşüm ve sürdürülebilirlik gibi alanlarda kapsamlı bir eğitim içeriğinin yanı sıra katılımcıların yönetsel yetkinliklerini güçlendirmeyi de hedefliyor. Programın en önemli kazanımlarından biri olan ve yıllar içinde güçlenen mezun ağı, farklı dönem mezunlarının deneyim paylaşımını ve kurum içi iş birliklerini desteklerken sürekli öğrenme kültürüne de katkı sağlıyor.

Alarko'nun genç yeteneklerini geleceğin liderleri olarak yetiştirmeyi amaçlayan Yenibirlider Gelişim Programı ise katılımcılara yapay zekâ çağında liderlik, teknoloji, inovasyon ve stratejik dönüşüm alanlarında kapsamlı bir gelişim deneyimi sunuyor. Bugüne kadar 78 Alarko'nun başarıyla tamamladığı program, yüz yüze ve çevrim içi eğitimlerle genç profesyonelleri hem bugünün hem de geleceğin iş dünyasına hazırlıyor.

“ALARKO OLARAK GENÇLERİ ORGANİZASYONEL DÖNÜŞÜMÜN TAM MERKEZİNE KOYUYORUZ”

Mezuniyet töreni hakkında değerlendirmelerde bulunan Alarko Şirketler Topluluğu CEO'su Ümit N. Yıldız: “Alarko olarak gençleri organizasyonel dönüşümün tam merkezine koyuyoruz. Onlara bilgi ve deneyimlerimizi aktarırken, yetkinlik ve liderlik alanlarındaki gelişimlerini uzun vadeli ve sistematik bir sorumluluk alanı olarak ele alıyoruz. 1986'da kurduğumuz Alarko Eğitim ve Kültür Vakfı, yıllardır sürdürdüğümüz burs programlarımız, geleceğin yöneticilerini yetiştirmeyi hedefleyen Alarko İstikbal Kulübü ve çalışanlarımızın gelişimini uluslararası standartlara taşıyan eğitim programlarımızı aynı vizyonun ayrılmaz birer parçası olarak görüyoruz. Alarko MBA Programı da bu yatırımın çok değerli bir halkasını oluşturuyor. Geleceğin yöneticilerini bugünden yetiştirme amacıyla tasarladığımız bu programı öğrenmenin, deneyimin ve gelişimin iç içe geçtiği bir liderlik ekosistemi olarak görüyoruz.



2010 yılından bu yana devam eden, 2013'ten itibaren de Bahçeşehir Üniversitesi iş birliğiyle daha da güçlenen bu programdan 16 yılda 186 genç arkadaşımız mezun oldu. Benzer şekilde Yenibirlider Derneği ile gerçekleştirdiğimiz iş birliği de bizim için son derece kıymetli. Bu yıl 7 çalışma arkadaşımız, 26. Dönem Yenibirlider Gelişim Programı'nı başarıyla tamamladı. Liderliği kurumlar, ekipler ve toplum üzerinde kalıcı ve anlamlı etki yaratma anlayışına dayanan bu program Boğaziçi Üniversitesi iş birliğiyle yürütülüyor” dedi.

Bu anlamlı iş birliğinde emeği geçen Bahçeşehir Üniversitesi'ne, Yenibirlider Derneği'ne, Boğaziçi Üniversitesi'ne ve tüm çalışma arkadaşlarına teşekkür eden Ümit N. Yıldız sözlerini şöyle tamamladı: “Gençlerimizin bugün aldıkları diploma ve sertifikaları, başarılı bir kariyer yolculuğunun güçlü bir başlangıcı olarak görüyoruz. Jenerasyon farklılıkları Alarko kültüründe hep çok daha az hissedilmiştir. Çünkü Alarko'da her yönetici, çalışma arkadaşlarını dinler, katkılarına önem verir, bilgi ve deneyimlerini etkin şekilde aktarır. Bu demokratik kültür bize kurucularımızdan aktarılmıştır. Bir gün burada mezuniyetini kutladığımız arkadaşlarımızın da sorumlulukları ve yetkileri arttığında yeni nesli desteklemeyi en önemli görevlerinden biri olarak görmelerini tavsiye ediyor, tüm genç liderlerimizi gönülden kutluyorum.”

Good People 5. Yıl Panelinde Liderlik Gündemi İzzet Garih Moderatörlüğünde Tartışıldı

Alarko Holding Yönetim Kurulu Başkanı İzzet Garih, Good People Executive Search'ün 5. yılı kapsamında düzenlenen liderlik panelinde moderatör olarak yer aldı. Liderliğin dönüşen dinamiklerinin ele alındığı panelde Garih, tartışmayı farklı bakış açılarını bir araya getiren bütüncül ve stratejik bir perspektifle yönlendirdi.

Etkinlikte Yeşim Özlale Önen ve Hande Yaşargil panelist olarak yer alırken, liderlikte öz farkındalık, ego olgunluğu, güç-alçakgönüllülük dengesi ve değişen küresel liderlik beklentileri üzerine görüşlerini paylaştılar. Programda ayrıca Good People Executive Search kurucusu Gözde Tutaç da yer alarak kapanış bölümünde kısa bir meditasyon eşliğinde oturumu tamamladı.



Katılımcıların farklı perspektifleri bir araya getirdiği panel, liderlikte netlik, insan odağı ve karar alma süreçlerinin evrimi üzerine ilham veren bir fikir alışverişine sahne oldu.



Leyla Alaton Adana'da Kadın Girişimcilerle Buluştu

Alarko Holding Yönetim Kurulu Üyesi Leyla Alaton, 8 Mart Dünya Kadınlar Günü kapsamında 25 Mart 2026 tarihinde Adana'da İş Kadınları Derneği (İŞKAD) tarafından düzenlenen "Kadın Girişimciliği ve Dünya Kadınlar Günü" söyleşisinde iş dünyası temsilcileri ve kadın girişimcilerle bir araya geldi. Söyleşide liderlik, girişimcilik ve kadınların iş dünyasındaki rolüne ilişkin değerlendirmelerde bulunan Alaton, liderliğin yalnızca yön vermek değil, aynı zamanda ilham vermek ve dönüşüm yaratmak olduğunu vurguladı. Kadınların iş dünyasında daha güçlü temsil edilmesinin sürdürülebilir kalkınma açısından kritik öneme sahip olduğunu belirterek, genç kadınlara kendi hikâyelerini cesaretle inşa

etmeleri yönünde çağrıda bulundu. Liderliğin özellikle belirsizlik, risk ve dönüşüm dönemlerinde şekillendiğini ifade eden Alaton, cesaret, kararlılık ve öz farkındalığın başarı yolculuğundaki belirleyici rolüne dikkat çekti. Kendi kariyer deneyimlerinden örnekler paylaşarak gençlerin erken yaşta sorumluluk almalarının, hata yapmaktan çekinmemelerinin ve kendi yollarını inşa etmelerinin önemini vurguladı.

Yoğun katılımı gerçekleşen etkinlikte öğrenciler ve genç girişimciler, Alaton'a yönelttikleri sorular aracılığıyla deneyimlerinden faydalanma imkânı buldu. Program, Ressam Haydar Ekinek'in "Barışın Kadınları" isimli sergisinin açılışıyla sona erdi.



Meram'da Verimli Buluşma: Leyla Alaton Çalışanlarla Bir Araya Geldi

Alarko Holding Yönetim Kurulu Üyesi Leyla Alaton, Meram'ın operasyonel faaliyetlerini ve dijital dönüşüm süreçlerini inceleyerek çalışanlarla deneyimlerini paylaştı.

Alarko Holding Yönetim Kurulu Üyesi Leyla Alaton, Konya'da gerçekleştirdiği ziyaret kapsamında Meram çalışanları ve yöneticileriyle bir araya geldi. Gün boyu süren programda saha ve ofis ekipleriyle buluşan Alaton, şirketin operasyonel faaliyetleri, yatırımları ve gelecek dönem hedefleri hakkında bilgi aldı. Ziyaret, MEDAŞ ve MEPAŞ işletme sorumlularıyla gerçekleştirilen kahvaltı ve değerlendirme toplantısıyla başladı. Program kapsamında çalışanlarla da bir araya gelen Alaton, iş hayatına ilişkin deneyimlerini paylaşırken çalışanların sorularını yanıtladı. Kurum kültürü, liderlik, çalışan gelişimi ve ekip çalışmasının ele alındığı söyleşide kadınların iş hayatındaki yeri ve fırsat eşitliği öne çıkan başlıklar arasında yer aldı.

Programın devamında Leyla Alaton, SCADA Merkezi'ni ziyaret ederek elektrik dağıtım şebekesinin uzaktan izleme ve yönetim faaliyetleri hakkında bilgi aldı. Yapımı devam eden tesis çalışmalarını yerinde inceleyen Alaton, şebeke modernizasyonuna katkı sağlayan yer altı şebeke yatırımları ve yatay sondaj uygulamalarını sahada gözlemleyerek ekiplerle görüş alışverişinde bulundu. Alaton ayrıca 2025 yılında gelen 1 milyon 129 bin çağrının yüzde 99,7'sinin başarıyla karşılandığı

Elektrik dağıtım sektöründe kadın istihdamıyla dikkat çeken Meram'da toplam iş gücünün yüzde 30'unu kadın çalışanlar oluştururken, 395 kadın çalışan enerji sektöründe aktif rol alıyor. Yönetim kademelerinde kadın temsiliyetinin güçlenmesi de kapsayıcı bir çalışma kültürünün önemli göstergeleri arasında değerlendiriliyor.

MEDAŞ Çağrı Merkezi'nde müşteri hizmetleri süreçlerini inceleyerek çağrı yönetimi faaliyetleri hakkında bilgi aldı. Bakım Atölyesi ziyaretinde ise bakım, onarım ve geri dönüşüm uygulamalarını yakından değerlendirdi.

Genel Müdür Yardımcıları ve müdürlerin katılımıyla gerçekleştirilen toplantılarda şirketin finansal yapısı, yatırım planları, dijital dönüşüm çalışmaları, müşteri odaklı uygulamaları ve sürdürülebilirlik projeleri ele alındı. Program boyunca farklı birimlerden çalışanlarla bir araya gelen Leyla Alaton, ekiplerin görüş ve önerilerini dinleyerek Meram'ın mevcut çalışmaları ve gelecek vizyonuna ilişkin kapsamlı bilgi aldı.

Niv Garih Nevşehir’de Meram Çalışanlarıyla Bir Araya Geldi

Alarko Holding Yönetim Kurulu Üyesi Niv Garih, Nevşehir ziyaretinde Meram’ın saha ve ofis ekipleriyle bir araya gelerek bölgedeki altyapı yatırımlarını inceledi ve iş güvenliği ile ekip ruhunun önemini vurguladı.

Alarko Holding Yönetim Kurulu Üyesi Niv Garih, Nevşehir’de Meram çalışanlarıyla bir araya geldi. İki gün süren ziyaret kapsamında saha ve ofis ekipleriyle buluşan Garih, bölgede yürütülen operasyonlar, yatırımlar ve devam eden projelere ilişkin bilgi aldı.

Programın ilk gününde MEDAŞ ve MEPAŞ Nevşehir işletmeleri ziyaret edilerek saha çalışmaları ve yatırım süreçleri yerinde incelendi. Nevşehir’de devam eden altyapı ve kazı çalışmaları hakkında yetkililerden bilgi alındı. Gün içerisinde ayrıca Nevşehir, Niğde, Aksaray ve Kırşehir’de görev yapan işletme sorumlularıyla bir araya gelinerek operasyonel süreçler değerlendirildi.

Garih, çalışanlarla gerçekleştirdiği buluşmalarda iş güvenliğinin öncelikli önemine dikkat çekerek, sahada yürütülen çalışmaların büyük bir özveri gerektirdiğini vurguladı. Kurum kültürünün güçlü iletişim ve ekip ruhuyla şekillendiğini belirten Garih, Meram’ın başarısında bu yapının belirleyici olduğunu ifade etti.

Ziyaretin ikinci gününde kahvaltıda arıza ve bakım ekipleriyle bir araya gelen Garih, saha çalışmalarını yerinde inceleyerek çalışanlara teşekkür etti. Enerji sektöründe sahada görev



almanın yüksek sorumluluk gerektirdiğini belirten Garih, çalışanların hizmet kalitesine katkısının önemine dikkat çekti. Ziyaret kapsamında bölgedeki yatırımlar, modernizasyon çalışmaları, şebeke altyapısının güçlendirilmesi, dijitalleşme uygulamaları ve müşteri memnuniyeti odaklı süreçler ele alındı. Program, karşılıklı değerlendirmeler ve görüş alışverişiyle sona erdi.

Leyla Alaton, İş Dünyasında Kadınların Güçlenen Rolünü Anlattı

İzmir Ticaret Odası tarafından 8 Mart Dünya Kadınlar Günü kapsamında düzenlenen “İş Yaşamı ve Kadın” söyleşisine katılan Alarko Holding Yönetim Kurulu Üyesi Leyla Alaton, kadınların iş dünyasında ve karar alma mekanizmalarında daha güçlü temsil edilmesinin önemine dikkat çekti.

Gazeteci Banu Şen’in moderatörlüğünde gerçekleştirilen etkinlikte konuşan Alaton, kadınların iş hayatında önemli roller üstlenmelerine rağmen üst düzey yönetimlerde temsil oranlarının istenen seviyede olmadığını belirterek, sürdürülebilir ilerleme için karar alma süreçlerine daha fazla katılım sağlamalarının önemini vurguladı. Kadınların sahip oldukları bilgi, deneyim ve yetkinlikleri daha görünür kılmalarının gerekliliğine değinen Alaton, kariyer yolculuğundan örnekler paylaşarak özgüvenin ve hedef odaklı yaklaşımın önemine dikkat çekti. Yeni nesillerle birlikte kadınların iş yaşamındaki temsilinin daha da güçleneceğine olan inancını dile getirdi. Kadınların iş dünyasında ve girişimcilik ekosisteminde giderek daha etkin roller üstlendiğini ifade eden Alaton, bu dönüşümün ekonomik ve toplumsal gelişim açısından önemli bir değer yarattığını belirtti.

İzmir’de çok sayıda başarılı kadın girişimci ve profesyonelin bulunduğu vurgulayan Alaton, kadınlar arasındaki dayanışmanın ve iş birliklerinin güçlenmesinin önemine dikkat çekti. Konuşmasında aile şirketlerinde kurumsallaşma, ortaklık yapıları ve sürdürülebilir yönetim anlayışına da değinen Alaton, uzun vadeli başarı için sağlıklı yönetim mekanizmalarının ve açık iletişimin önemini paylaştı. Etkinlik, Ressam Haydar Ekinek’in “Barışın Kadınları” isimli sergisinin açılışıyla sona erdi.

Leyla Alaton ayrıca Dünya Kadınlar Günü kapsamında Alarko Carrier İzmir Ofisi’ni de ziyaret ederek, çalışanlarla bir araya geldi, deneyimlerini paylaştı ve samimi bir sohbet gerçekleştirdi.



Rönesans Enerji, Enerji Depolama Sisteminde Alarko’yu Tercih Etti

Enerji depolama sistemlerinin üretimi için kurulan Alarko Gotion Green Energy, Rönesans Enerji ile 88 MW kurulu güce sahip Sibel Rüzgâr Enerji Santrali’nin entegre enerji depolama çözümlerinin tedarikine yönelik önemli bir anahtar teslim satış sözleşmesine imza attı. Anlaşma kapsamında batarya, güç dönüşümü, gelişmiş enerji yönetim sistemleri ve trafo ekipmanlarının tamamını tek elden sağlayacak olan şirket, bu adımla Türkiye’nin temiz enerji ekosistemine uzun vadeli katkı sunmayı hedefliyor. Altek Alarko Genel Müdürü Hakan Aytekin, bu stratejik şirket aracılığıyla enerji depolama alanına güçlü bir giriş yaptıklarını belirterek, Rönesans Holding ile imzaladıkları bu ilk tedarik anlaşmasının arz güvenliği, fiyat istikrarı ve enerjide dışa bağımlılığın azaltılması noktasında çok önemli bir eşik olduğunu vurguladı.





Ümit N. Yıldız, Uluslararası Ekonomi Zirvesi'nde Konuşmacı Olarak Yer Aldı

Alarko Şirketler Topluluğu CEO'su Ümit N. Yıldız, Uluslararası Ekonomi Zirvesi kapsamında düzenlenen Liderlerin Gelecek Vizyonu panelinde, iş dünyasının dönüşen önceliklerini ve Alarko'nun bu doğrultuda hayata geçirdiği stratejik adımları paylaştı. Krizlerle şekillenen 2020 sonrası dönemde, büyüme ve kârlılığın yanı sıra likidite, sürdürülebilirlik ve dayanıklılığın tüm paydaşlar için öncelikli hale geldiğini belirten Yıldız, bu yeni dönemde şirketlerin yalnızca finansal performansla değil; insan kaynağına, sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımlara ve uzun vadeli değer yaratımına da odaklanması gerektiğinin altını çizdi.

Hillside Beach Club, Yüksek Bağlılık Oranlarıyla Travel + Leisure'ın Merceğinde

Dünyanın seyahat ve yaşam stili trendlerini belirleyen en prestijli yayınlarından Travel + Leisure, yüksek bağlılık oranıyla Harvard Business School'da özel vaka çalışmasına konu olan Hillside Beach Club'ı mercek altına aldı. Makale, misafirlerin yıllar boyunca tekrar geri dönmeyi tercih ettiği Hillside Beach Club'ı, sade ve gerçek lüksü arayanların her sezon mutlaka geri döneceği bir adres olarak konumlandırıyor. Hillside Beach Club'ın çam ormanlarıyla çevrili büyüleyici koyu, yalnızca olağanüstü bir doğa harikası olarak değil; aynı zamanda modern lüksün ve dinginliğin kusursuz bir şekilde hayat bulduğu bir yer olarak tanımlanıyor. Tesisin hem aktif bir tatil ve macera arayan spor tutkunlarına hem de sessizlik içinde ruhunu dinlendirmek isteyen seyahatseverlere aynı anda hitap edebilen eşsiz yapısına dikkat çekiliyor. Makalede Hillside'in çocukların özgürce ve

Yıldız, "Alarko olarak biz de bu perspektifle hareket ediyor; faaliyet alanlarımızı çeşitlendirirken geleceğin ihtiyaçlarına odaklanıyoruz. Tarımda gıda arz güvenliği ve iklim değişikliğine bağlı etkilere uyumlu olarak, yapay zekâ destekli çözümler geliştiriyor; enerji arz güvenliği kapsamında enerji depolama yatırımlarımıza hız veriyoruz. Lojistik ihtiyaçların dönüşümüyle birlikte havacılık alanında başlattığımız döngüsel projelerle de değer zincirimizi genişletiyoruz" dedi. Bugün gelinen noktada, şirketlerin Ar-Ge yatırımlarını bir masraf olarak görmemeleri gerektiğinin altını çizen Yıldız, hızla değişen dünyada rekabet gücünü korumanın ve geleceği şekillendirmenin yolunun yenilikçi çözümler üretmekten geçtiğini vurguladı. Alarko Capital faaliyet grubunda ise, sürdürülebilir ve kârlı gördükleri şirketlere yatırım yaparak ilerlediklerini belirten Yıldız, "Hem doğrudan yatırımlar hem de girişimcilik ekosistemine sağladığımız desteklerle sürdürülebilir büyümeyi güçlendirmeyi hedefliyoruz. Bugün sermaye yalnızca büyüme ve kârlılığın değil; sürdürülebilirliğin, sorumlu üretimin ve itibarlı bir geleceğin peşinde. Bu dönüşümü doğru okuyarak ilerleyen kurumların, değişen dünyada fark yaratacağına inanıyoruz" şeklinde konuştu.



bağımsızca hareket edebilmesine alan açtığı ve çocuklar için sunduğu imkânlardan da övgüyle bahsediliyor.

Makalede, her detayıyla konfor vadeden tatilin gastronomi ve iyi yaşam ayağı da övgüyle öne çıkarılıyor. Ana restoranın taze yerel lezzetleri barındıran gurme açık büfesi ve en küçük misafirler için besleyici öğünler hazırlayan Baby Chef ayrıcalığı anlatılıyor. Dinginlik arayan yetişkinler için Serenity ve Silent Beach gibi sakin plaj alternatifleri sunulurken; Balinez terapileriyle donatılmış Sanda Nature Spa ve geleneksel Türk hamamı ile saunayı barındıran Sanda Day Spa bütünsel bir yenilenme adresi olarak paylaşıyor.

Canan Coşkun, Döngüsel Ekonomi Haftası Kapsamında Düzenlenen Panelde Yer Aldı

Alarko Şirketler Topluluğu Kurumsal İletişim ve Sürdürülebilirlik Direktörü Canan Coşkun, SKD Türkiye, DCube Döngüsel Ekonomi ve Sürdürülebilirlik ile Hedefler için İş Dünyası Platformu (B4G) iş birliğiyle bu yıl beşincisi düzenlenen Türkiye Döngüsel Ekonomi Haftası kapsamında gerçekleşen etkinlikte panelist olarak yer aldı. Bursa'da gerçekleştirilen organizasyonun "Tarım ve Gıdanın Döngüsel



Geleceği ve Türkiye" başlıklı oturumunda konuşan Canan Coşkun, Alarko'nun sürdürülebilir tarım uygulamaları hakkında bilgiler paylaştı.

Dijital Dönüşümde Başarı: BAKAD Projesine Uluslararası Ödül

Alarko Taahhüt'ün çözüm ortağı EGIS ile birlikte yer aldığı BAKAD Projesi, 25 Mart 2026 tarihinde Paris'te düzenlenen ve altyapı işletmeciliğinde dijitalleşme, verimlilik ve sürdürülebilirlik odaklı uygulamaların ele alındığı EGIS Operator's Club etkinliğinde, "Yapay Zekâ Tabanlı Olay Tespit Platformu", "Dijital & Yapay Zekâ: Daha Akıllı, Daha Hızlı" kategorisinde birincilik ödülüne layık görüldü. Mevcut ANPR altyapısından yararlanılarak geliştirilen çözüm, ek yatırım ihtiyacını azaltırken sistemlerin daha etkin kullanılmasını sağlayarak operasyonel verimlilik ve sürdürülebilirlik hedeflerine katkı sunuyor.



Hillside Beach Club Avrupa'nın En İyi Resortları Arasında

Hillside Beach Club, dünyanın önde gelen seyahat yayınlarından Condé Nast Traveller'ın Readers' Choice Awards 2026 sonuçlarında Avrupa'nın en iyi resortları arasında yer aldı. Dünyanın dört bir yanından seyahatseverlerin oylarıyla belirlenen seçkide yer alan Hillside Beach Club, kendine özgü tatil anlayışı ve her detaya yayılan "Feel Good" yaklaşımıyla uluslararası alandaki güçlü konumunu bir kez daha ortaya koydu.

Seyahat dünyasının en prestijli okuyucu ödülleri arasında gösterilen Condé Nast Traveller Readers' Choice Awards, dünyanın farklı noktalarındaki otel ve resortları seyahatseverlerin değerlendirmeleriyle bir araya getiriyor. Hillside Beach Club'un 2026'da Avrupa'nın en iyi resortları arasında yer alması, markanın uzun yıllardır odağına aldığı misafir deneyimi ve hizmet anlayışının uluslararası ölçekteki karşılığını bir kez daha ortaya koyuyor.

Club Market, 17-18 Ekim'de Hillside Etiler'de!

Şehir hayatına renk, alışveriş ve enerji katacak o büyük buluşma için takvimlerde şimdiden yer açılıyor. Hillside City Club'ın gelenekselleşen ve her defasında büyük ses getiren heyecan verici etkinliği Club Market, 17-18 Ekim tarihlerinde sezonun ikinci buluşmasıyla Hillside Etiler'de ziyaretçilerini ağırlamaya hazırlanıyor. Seçkin markaları, gastronomi duraklarını, sporu ve iyi müziği tek bir çatı altında toplayan Club Market, sonbahar hafta sonuna rafine bir hareketlilik katıyor.

Geçtiğimiz Mayıs ayında düzenlenen yılın ilk buluşmasında; Vakkorama Cafe, Petra Roasting Co., Gusina, Melez Tea, Minoa Bookstore ve Sayés gibi kendi alanında fark yaratan markaları bir araya getiren etkinlik, yine dopdolu bir programla şehre dönüyor. İki gün boyunca kesintisiz devam edecek olan dinamik



DJ performansları, canlı müzik dinletileri, yaratıcı workshop'lar ve özel spor aktiviteleri Club Market'ın o yüksek enerjili atmosferini yeniden canlandırıyor. Katılımcılara sunulan özel HYROX seanslarıyla da birleşen bu zengin içerik, şehirde alışverişini ve iyi yaşamı bir arada deneyimlemek isteyenler için kaçırılmayacak bir hafta sonu vadediyor.

Alsera 3 Yılda 3 İhracat Ödülü Kazandı



Alarko Tarım Grubu, kuruluşunun üçüncü yılında yaş meyve sebze üretimindeki başarısını bir kez daha ihracat ödülüyle taçlandırdı. Alarko Tarım'ın modern seracılık faaliyetlerini üstlenen iştiraki olan Alsera; İstanbul Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği'nin 2025 yılı ihracat

verileri doğrultusunda düzenlediği ödül töreninde, ihracat hacmi ve pazar çeşitliliği kriterlerinde gösterdiği performansla ödüle layık görüldü. Alsera, üç yıl üst üste ihracat ödülü alan şirketler arasına girerken ödülü Alarko Tarım Grubu Ticaretten Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Murat Yılmaz aldı.

Gebze Tesisinde Sürdürülebilir Üretim

Alarko Carrier Gebze Tesis'i'nde hayata geçirilen elektrik otomasyon sistemi sayesinde bir yılda 177.000 kWh enerji tasarrufu elde edildi. Eskişehir Fabrikası'nda ise devreye alınan çatı GES ile 700 MWh yenilenebilir enerji kaynaklı elektrik üretilirken, böylelikle üretimde kullanılan elektriğin tamamı güneş enerjisinden sağlandı. Ayrıca bu elektriğin bir kısmı şebekeye verilerek yenilenebilir enerji arzına katkı sunuldu; döngüsel ekonomi prensipleri çerçevesinde ulusal şebekede yenilenebilir enerjinin payının artmasına katkıda bulunuldu.



MEPAŞ Enerji, Elektrik Müşteri Deneyimi Zirvesi'ne Katıldı

MEPAŞ, enerji sektöründe müşteri deneyimi ve dijital dönüşüm alanındaki güncel gelişmelerin ele alındığı Elektrik Müşteri Deneyimi Zirvesi'ne katıldı. Etkinlik kapsamında yapay zekâ destekli dijital çözümler, müşteri ve çalışan deneyimini geliştirmeye yönelik uygulamalar ile sektördeki yenilikçi yaklaşımlar değerlendirilirken, katılımcılarla gerçekleştirilen fikir alışverişleri sayesinde de sektördeki yeni trendler ve uygulamalar yakından takip edildi.

Gençlerin Kariyer Yolculuğuna MEDAŞ Dokunuşu

MEDAŞ, 13-14 Mayıs tarihlerinde gerçekleştirilen KTO Karatay Üniversitesi Kariyer Fuarı'26'da yerini aldı. İki gün boyunca fuar alanında öğrencilerle bir araya gelen MEDAŞ, şirket yapısı, kariyer fırsatları, staj imkânları ve çalışma alanları hakkında katılımcılara

bilgi verdi. Öğrencilerin yoğun ilgi gösterdiği MEDAŞ standında, enerji sektörüne dair merak edilen sorular yanıtlanırken gençlerle bire bir iletişim kurularak kariyer süreçlerine ilişkin bilgi paylaşıldı. Fuar kapsamında düzenlenen "Kariyerinde İlk Adım" oturumunda ise MEDAŞ çalışanları öğrencilerin sorularını yanıtladı.



MEPAŞ Geleceğin Mühendislerine Kariyer Yolculuklarında Eşlik Ediyor

MEPAŞ, genç yetenekleri enerji sektörüyle buluşturmak ve geleceğin mühendis adaylarına kariyer yolculuklarında katkı sunmak amacıyla hayata geçirdiği NextGen Aday Mühendis Programı kapsamında üniversite öğrencileriyle bir araya geldi. Program kapsamında Konya Teknik Üniversitesi, KTO Karatay Üniversitesi ve Necmettin Erbakan Üniversitesi ziyaret

edilerek öğrencilerle buluşmalar gerçekleştirildi. Etkinliklerde MEPAŞ'ın faaliyet alanları, enerji sektöründeki dönüşüm süreci, kariyer fırsatları ve sektörel deneyimler öğrencilere aktarılırken, aynı zamanda genç mühendis adaylarının beklenti ve görüşleri dinlenerek karşılıklı etkileşim ortamı oluşturuldu.

Alarko Taahhüt'e Yurt Dışı Müteahhitlik Hizmetleri Ödülü

Alarko Taahhüt Grubu, Türkiye Müteahhitler Birliği tarafından düzenlenen Yurt Dışı Müteahhitlik Hizmetleri Ödül Töreni'nde uluslararası projelerdeki başarıları dolayısıyla ödüle layık görüldü. 27 Ocak 2026 tarihinde

Ankara'da gerçekleştirilen törende

ödül, T.C. Cumhurbaşkanı Sayın Recep Tayyip Erdoğan tarafından Alarko Taahhüt Genel Müdürü Ümit Boran'a takdim edildi.



BAKAD'a EBRD'den Üst Düzey Ziyaret

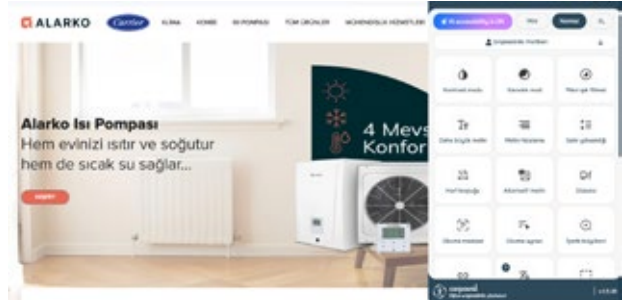
Avrupa İmar ve Kalkınma Bankası'nın (EBRD) Birinci Başkan Yardımcısı Greg Guyett, 17 Mart'ta Büyük Almatı Çevre Yolu (BAKAD) Otoyolu İşletme ve Bakım İstasyonu'nu ziyaret etti. Ziyaret kapsamında BAKAD projesinin operasyonel süreçleri hakkında bilgi paylaşılırken, Trafik Kontrol Merkezi tanıtılarak otoyolun gerçek zamanlı izleme ve yönetim sistemi hakkında kapsamlı bir sunum gerçekleştirildi. Görüşmelerde, EBRD ile yürütülen iş birliği ve projenin Kazakistan'ın ulaşım altyapısına sağladığı katkılar ele alındı ve sürdürülebilir ve dayanıklı ulaşım çözümlerinin geliştirilmesine yönelik ortak kararlılık bir kez daha vurgulandı.



Alarko Carrier Web Sitesi Artık Daha Erişilebilir

Alarko Carrier, dijital temas noktalarında kapsayıcı bir kullanıcı deneyimi için web sitesini erişilebilirlik standartlarına göre yeniledi. Çalışma kapsamında renk/kontrast ayarları, metin boyutu ve satır aralığı seçenekleri, klavye ile gezinim imkânı, hareket ve animasyon azaltma tercihleri gibi uygulamalar devreye alındı. Siteye girildiğinde açılan erişilebilirlik paneli üzerinden disleksi, epilepsi, görme zayıflığı, görme kaybı, parkinson ve farklı bilişsel ihtiyaçlara sahip kullanıcıların bilgiye rahatça ulaşması amaçlanıyor.

Güncellenen yapı, herkesin eşit şartlarda ve güvenli biçimde bilgiye erişebilmesini merkeze alıyor. Geri bildirim odaklı bir yaklaşımla tasarlanan



site, düzenli ölçümlemelerle iyileştirilecek. Ayrıca erişilebilirlik panelindeki tercihler ve kullanım verileri doğrultusunda site genelinde tutarlılık ve süreklilik sağlanacak.



Kırgızistan'dan BAKAD'a Ziyaret

Kırgızistan Cumhuriyeti'nden gelen ve Ulaştırma ve Haberleşme Bakan Yardımcısı Baktyluu Mombekov'un başkanlık ettiği heyet, 10 Nisan'da Büyük Almatı Çevre Yolu (BAKAD) Otoyolu İşletme ve Bakım İstasyonu'nu ziyaret etti. Ziyaret kapsamında BAKAD projesinin uygulama modeli, finansman yapısı, işletme ve bakım süreçleri ile projede kullanılan teknik ve dijital çözümler hakkında bilgi paylaşımında bulunuldu. Program kapsamında işletme tesisleri ve otoyol güzergâhında saha incelemeleri de gerçekleştirildi.

Bükreş M6 Metro Hattında %66,12 Fiziksel İlerlemeye Ulaşıldı



Alarko Taahhüt ve Makyol ortaklığı tarafından Romanya'nın başkenti Bükreş'te yapımı sürdürülen M6 Metro Projesi'nde önemli bir aşama kaydedildi: Nisan ayı sonu itibarıyla projede yüzde 66,12 fiziksel ilerleme seviyesine ulaşıldı. Kazı, betonarme ve kazık imalatları planlanan takvim doğrultusunda devam



ederken, Aeroport Băneasa ve Gara Băneasa istasyonları en yüksek ilerleme kaydedilen noktalar arasında yer aldı. Proje kapsamında istasyon yapıları ve altyapı bağlantılarına yönelik çalışmalar da eş zamanlı olarak sürdürülüyor.



BAKAD'tan Küresel Başarı

BAKAD, Investment and Operation LLP, Astana Tazalyk LLP ve QAJService LLP ile birlikte Kazakistan'ı, 10-12 Mart 2026 tarihleri arasında Fransa'nın Chambéry kentinde düzenlenen 5. Dünya Kar Küreme Şampiyonası'nda temsil etti. 17. Dünya Kış Yolu Bakımı, Dayanıklılık ve Karbonsuzlaşma Kongresi kapsamında gerçekleştirilen yarışma sürecinde katılımcılar; özel ekipman kullanımı, hassas manevra kabiliyeti ve zorlu parkurlarda engel aşma gibi kriterler üzerinden değerlendirildi. Eleme turlarının ardından BAKAD Investment and Operation LLP çalışanı Tofik Azizov, gösterdiği performansla yarışmanın en iyi 12 finalisti arasına girerek önemli bir başarıya imza attı.



MEPAŞ'ın Sürdürülebilir Enerji Tüketimi Belgelendi

MEPAŞ'ın Genel Müdürlük binasında tüketilen elektriğin tamamı, I-REC yenilenebilir enerji sertifikaları ile belgelendirildi. Gerçekleştirilen sertifikalandırma çalışmasıyla şirketin sürdürülebilir enerji kullanımına yönelik yaklaşımı da somut bir uygulamayla desteklenmiş oldu.

Sürdürülebilir ve Modern Yaşamın Güvencesi Sağlıklı Gıdaya Erişim

İklim değişikliği, artan nüfus, doğal kaynaklar üzerindeki baskı ve küresel tedarik zincirlerinde yaşanan dönüşümler, sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişimi günümüzün önemli gündem başlıklarından biri haline getiriyor. Bu çerçevede Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) doğrultusunda geliştirilen yaklaşımlar; sürdürülebilir tarım uygulamalarından izlenebilirliğe, kaynakların verimli kullanımından gıda güvenliğine kadar uzanan geniş bir yelpazede çözüm ve iyileştirme alanları sunuyor. Tarım ve gıda sektöründe yaşanan bu dönüşüm, geleceğin daha dirençli ve sürdürülebilir gıda sistemlerinin oluşturulmasına katkı sağlamayı hedefliyor.

Dosya



Beslenme insanlık tarihinde biyolojik bir gereksinimin çok daha ötesinde, medeniyetlerin varlığını ve gelişimini belirleyen önemli bir dinamiktir. İster avcı toplayıcı olsun ister tarım olsun toplumlar yaşamlarını temel gereksinimleri etrafına kurarken, ihtiyaçlara erişimde yaşanan sıkıntılar ciddi değişimlere, hatta ağır kırılmalara neden oldu. Zamanla bilimde ve teknolojiye yaşanan gelişmeler belki gıda üretimini hiç olmadığı kadar ulaştırırdı ama yükselen bilinç düzeyi bu temel gereksinimi tarihin en karmaşık paradokslarından biri haline getirdi. Çünkü artık beslenme olarak tanımlayacağımız bu temel gereksinim “açlığı giderme” dürtüsünün çok ötesine geçti.

Dünya Sağlık Örgütü’nün (DSÖ) sağlık tanımı da bu gelişimi gözler önüne seriyor: “Sağlık, yalnızca hastalık veya sakatlığın olmayışı değil; bedensel, ruhsal ve sosyal yönden tam bir iyilik halidir.” Bunun için de bireylerin doğrudan temiz, besleyici ve biyolojik bütünlüğü

korunmuş gıdaya erişimi gerekiyor. Yani DSÖ standartlarında “sağlıklı gıdaya erişim”... Bunun sağlanabilmesi için de gıda ile ilgili bütün alanlar küresel riskler, toplumsal adalet ve sürdürülebilirlik boyutlarıyla çok katmanlı bir çerçevede ele alınmalı.

Peki, temiz ve güvenilir gıda nedir?

En temel ifadeyle, temiz ve güvenilir gıda; üretimden tüketime uzanan süreç boyunca gıda güvenliği standartlarına uygun şekilde üretilen, kalitesi korunan ve tüketicilere güvenle sunulabilen ürünleri ifade eder. Günümüzde artan nüfus, değişen iklim koşulları ve üretim modellerindeki dönüşüm, gıda sistemlerinin daha dikkatli yönetilmesini gerekli kılıyor. Bu nedenle sağlıklı gıdaya erişim yalnızca bireysel beslenme tercihleriyle sınırlı bir konu değil; toplum sağlığı, sürdürülebilir üretim ve gıda güvenliği açısından da önem taşıyor. Güvenilir ve besleyici gıdaya düzenli erişim, bireylerin yaşam kalitesini desteklerken toplumsal refahın güçlenmesine de katkı sağlıyor.

KÜRESEL KRİZLER VE ERIŞİLEBİLİRLİK ÇIKMAZI

Bugün sağlıklı gıdaya erişim, her alanda olduğu gibi tüm dünyayı aynı anda etkileyen bir sorun. İklim krizi, su krizi, beklenmedik hava olayları ve çölleşme gibi önemli sorunlar zaten sınırlı olan ekilebilir alanları hem azaltıyor hem de bu alanlardan alınan verimi ciddi ölçüde düşürüyor.



700 milyon: Açlıkla karşı karşıya kalan yaklaşık insan sayısı.

2,3 milyar: Dünyada orta veya şiddetli düzeyde gıda güvensizliği yaşayan yaklaşık insan sayısı.

%14: Dünya genelinde büyüme geriliği yaşayan çocuk oranı.

%5,5: Dünya genelinde aşırı kilolu çocuk oranı.

%12,1: Dünya genelinde yetişkinlerde obezite oranı.

Kaynak



Ayrıca bu sorunlara pandemileri, makroekonomik dalgalanmaları ve jeopolitik gerilimlerin tetiklediği tedarik zincirlerindeki kırılmaları da eklersek, gıdaya ulaşımın büyük sıkıntı içine girdiğini net bir şekilde görüyoruz. Yani sorun sadece üretim değil. Gıdanın üretim alanından besin değerini koruyarak, adil fiyatlandırma modelleriyle nihai tüketiciye ulaştırılması, yani “erişilebilir” kılınması bir başka önemli mücadele alanını oluşturuyor.

Böylesine büyük bir sorunla mücadele etmek için gerçekten büyük bir meydan okuma gerekiyor. Zaten sağlıklı gıdaya erişim sorunu ile mücadele Birleşmiş Milletler’in belirlediği SKA’ların en önemli odak noktalarından biri. Bu mücadele SKA 2 yani sıfır açlık ile SKA 3 yani sağlıklı ve kaliteli yaşamda kendine yer buluyor. Zaten bu iki madde gıda güvenliği ve erişilebilirliğinin toplumsal adaletle olan doğrudan bağını referans alıyor.

Burada karşımıza küresel gıda krizi de çıkıyor. Sadece sağlıklı gıdaya erişimle anılmayan, doğrudan gıdaya erişimi vurgulayan bu krizin

aşılması, sadece üretim miktarlarını artırmakla değil, gıdaya erişimdeki sosyo-ekonomik uçurumları kapatmakla ve üretim süreçlerini gezegenin sınırlarına saygılı hale getirmekle mümkün. Dolayısıyla, modern dünyada gıda ekosistemini yeniden inşa etmek, küresel krizlere karşı dirençli, esnek ve sürdürülebilir yerel modeller geliştirmekten geçiyor. Üstelik bu yapılırken gıdaların sağlıklı olması baş koşul.

GÜVENİLİR GIDAYA GİDEN YOL: İYİ TARIM UYGULAMALARI

Tarım sektörü, bir yandan artan gıda talebini karşılarken diğer yandan doğal kaynakların korunmasına yönelik beklentilere yanıt vermek durumunda. Bu nedenle son yıllarda verimlilik, çevresel etkiler ve gıda güvenliğini birlikte

İyi Tarım Uygulamaları

Tarımsal üretimin çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyecek şekilde yapılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ile sürdürülebilirliğin ve gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla uygulanan planlı ve denetlenebilir süreçlerin bütünü.





Tarladan çatala izlenebilirlik aşamaları

- Tohum ve Girdi Tedariki
- Akıllı Üretim ve Yetiştirme (IoT Sensör Takibi)
- Hasat ve Laboratuvar Analizleri (Kalıntı Kontrolü)
- Sınıflandırma, Paketleme ve Dijital Etiketleme (Karekod Entegrasyonu)
- Soğuk Zincir ve Lojistik İzleme
- Dağıtım Merkezleri ve Depo Yönetimi
- Raf Yönetimi ve Tüketici Doğrulaması (Sofra)

ele alan üretim yaklaşımları daha fazla önem kazanıyor. İyi Tarım Uygulamaları da üretimin ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlarını dengeli biçimde yönetmeyi hedefleyen bu yaklaşımın önemli araçlarından biri olarak öne çıkıyor.

Bu uygulamalar; toprağın korunması, su kaynaklarının etkin kullanımı, izlenebilirliğin güçlendirilmesi ve üretim süreçlerinin belirli standartlar çerçevesinde yürütülmesi gibi konulara odaklanıyor. Aynı zamanda bitki koruma ürünleri ve diğer tarımsal girdilerin bilinçli ve kontrollü kullanımını teşvik ederek hem üretim verimliliğini hem de ürün güvenilirliğini desteklemeyi amaçlıyor.

Sağlıklı ve güvenilir gıda üretimi açısından temel hedeflerden biri de üretim süreçlerinin bilimsel veriler ve iyi uygulama standartları doğrultusunda yönetilmesi. Zararlılar ve hastalıklarla mücadele tarımsal üretimin doğal bir parçası olmakla birlikte, günümüzde entegre mücadele, biyolojik ve biyoteknik yöntemler gibi alternatif uygulamalar da giderek daha yaygın şekilde kullanılıyor. Bu yaklaşımlar, üreticilerin ürün kalitesini korurken çevresel etkileri azaltmasına ve kaynakları daha verimli kullanmasına katkı sağlıyor.

GÜVENİN YENİ ADI: TARLADAN ÇATALA İZLENEBİLİRLİK

Eskiden her alanda olduğu gibi tarımda da izlenebilirlik, kâğıt üzerinde kalan bir iyi niyet göstergesiydi. Ancak günümüzde IoT (Nesnelerin İnterneti) ve Büyük Veri (Big Data) tarladan çatala izlenebilirliği mümkün kılıyor. Zaten modern tüketici resmi çizerken en önemli parametrelerden birini tükettiği gıdanın arkasındaki hikâyeyi, kaynağını ve üretim aşamalarını bilme arzusu olarak tanımlıyoruz. Yani bilinçli tüketiciler tüketecekleri ürünün sadece son tüketim tarihine bakmakla yetinmiyor. “Bu ürün nerede yetiştirdi?”, “Hangi analizlerden geçti?”, “Üretilirken çevreye ne kadar zarar verildi?” gibi soruların yanıtlarını da arıyor. Bu da doğal olarak izlenebilirliğin önemini kat be kat artırıyor. Çünkü şirketler öz saygı veya kendini iyi hissetme dürtüsünün çok ötesinde, tüketiciye satış yapabilmek için de kriterlere uymak zorunda kalıyor. Çünkü izlenebilirlik, gıdanın her bir yapı taşının dijital ve şeffaf bir şekilde kayıt altına alınması anlamına geliyor.

İzlenebilirlik, yalnızca ürün ambalajında yer alan bilgilerden ibaret değil. Tohumun ekildiği andan hasada, depolama ve lojistik süreçlerinden ürünün tüketiciyle buluşmasına kadar uzanan üretim zincirinin şeffaf ve takip edilebilir olmasını kapsıyor. Bu sayede üretim süreçlerine ilişkin bilgiler kayıt altına alınabiliyor, olası risklerin tespiti ve yönetimi kolaylaşırken gıda güvenliği uygulamaları da destekleniyor.

Günümüzde dijital platformlar ve karekod uygulamaları aracılığıyla tüketiciler; ürünün menşei, üretim süreci veya varsa ilgili analiz ve sertifikasyon bilgilerine daha kolay erişebiliyor. Böylece gıda tercihlerini daha bilinçli şekilde yapma imkânı bulurken, üretim süreçlerinde şeffaflığın güçlenmesine de katkı sağlanıyor.

KÜRESEL STANDARTLAR VE “TARLADAN ÇATALA” REGÜLASYONLARI

Sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişim, yalnızca üreticilerin ya da tüketicilerin bireysel tercihleriyle şekillenen bir konu değil. Toplum sağlığı, doğal kaynakların korunması ve gıda sistemlerinin geleceği açısından birçok paydaşın ortak sorumluluk alanında yer alıyor. Bu nedenle gıda üretimi ve tüketimine ilişkin konular, son yıllarda uluslararası politika ve düzenlemelerde de daha fazla önem kazanmaya başladı.

Avrupa Yeşil Mutabakatı (Green Deal) ve bu kapsamda geliştirilen “Tarladan Çatala” (Farm to Fork) Stratejisi gibi girişimler; tarımsal üretimin çevresel etkilerinin azaltılması, kaynakların daha verimli kullanılması ve sürdürülebilir gıda sistemlerinin desteklenmesi yönünde hedefler ortaya koyuyor. Bu çerçevede karbon ayak izi, biyolojik çeşitlilik, gıda güvenliği ve tarımsal girdilerin etkin kullanımı gibi konular giderek daha fazla önem kazanıyor.

Türkiye dahil pek çok ülke ve üretici için bu gelişmeler, değişen beklentiler ve standartlara uyum sağlama ihtiyacını beraberinde getiriyor. Önümüzdeki dönemde de sürdürülebilirlik, izlenebilirlik ve verimli kaynak kullanımı, tarım

ve gıda sektörünün temel gündem başlıkları arasında yer almayı sürdürecektir.

GIDAYA ERİŞİM VE SAĞLIKLI BESLENMENİN YAYGINLAŞMASI

Sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişim, günümüzde yalnızca bireysel tercihlerin değil, aynı zamanda üreticilerin, kamu kurumlarının, perakende sektörünün ve tüketicilerin ortak sorumluluk alanında yer alan bir konu. Bu nedenle gıda sistemlerinin hem güvenilir hem de erişilebilir olması, giderek daha fazla önem kazanıyor.

Günümüzde bazı tüketiciler, belirli üretim standartlarına sahip ürünlere ulaşmakta fiyat, coğrafi konum veya ürün çeşitliliği gibi nedenlerle farklı deneyimler yaşıyor. Bu durum, sağlıklı beslenme alışkanlıklarının daha geniş kesimler tarafından benimsenebilmesi için üretimden dağıtıma kadar tüm değer zincirinin geliştirilmesine yönelik çalışmaları gündeme getiriyor.

Bu noktada temel hedeflerden biri, güvenilir ve kaliteli gıdanın mümkün olduğunca geniş bir tüketici kitlesi için erişilebilir olmasını desteklemek. Teknolojinin sunduğu imkânlar, verimli üretim yöntemleri, etkin lojistik sistemleri ve sürdürülebilir tarım uygulamaları, bu hedefe katkı sağlayabilecek önemli araçlar arasında yer alıyor.

Farklı ölçeklerde faaliyet gösteren üreticilerin ve tarım modellerinin birbirini tamamladığı bir ekosistem içerisinde, verimlilik, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik arasındaki dengenin korunması; hem sektörün gelişimi hem de toplumun uzun vadeli ihtiyaçlarının karşılanması açısından önem taşıyor.





VİZYONDAN YATIRIMA: ALARKO TARIM GRUBU

Alarko Tarım Grubu, tam da bu noktada çözüm önerilerinin ötesine geçerek, ileri teknolojiyle desteklenen sürdürülebilir üretim yaklaşımını büyük ölçekli yatırımlarıyla somutlaştırıyor. 2023 yılında hayata geçen Alarko Tarım Grubu, gıda ekosistemini 360 derece entegre bir yaklaşımla ve bütüncül bir vizyonla yeniden tanımlıyor. Kuruluşundan bu yana tarım sektöründe gerçekleştirdiği 450 milyon doları aşan yatırımla bu alanı stratejik bir odak haline getirirken, Alsera çatısı altında Afyonkarahisar, Eskişehir ve Denizli’de 1.200 dekarın üzerindeki 19 modern serası ve Kazakistan’da 2028’de 5.000 dekara ulaşması hedeflenen hamleleriyle sağlıklı gıdaya kitlesel erişimin en somut uygulayıcılarından biri olduğunu ortaya koyuyor.

Sağlıklı gıdanın en önemli gereklilikleri olan “güvenilir üretim” ve “tarladan çatala izlenebilirlik”, Yapay Zekâ ve IoT destekli Akıllı Sera Yönetim Sistemi ile güvence altına alınıyor. Entegre Zararlı Yönetimi (IPM) çerçevesinde uygulanan biyolojik mücadele yöntemleri sayesinde ürün koruma süreçlerinde kimyasal

kullanımı en aza indirilirken, tüketicilere güvenilir ve yüksek standartlarda gıdalar sunuluyor. Sensörlerle 7/24 izlenen iklimlendirme, su ve bitki besleme süreçleri insan hatasını ortadan kaldırarak gıda güvenliğine ekstra destek sağlıyor.

Sağlıklı gıdanın yanında sürdürülebilirlik de şirketin en önemli öncelikleri arasında yer alıyor. “Kaynakların verimli kullanımıyla modern ve güvenli üretim” ilkesi, Alarko’nun teknoloji ve yenilenebilir enerji odaklı seralarında somut karşılığını buluyor. Jeotermal kaynakları etkin kullanarak karbon ayak izini minimuma indiren grup, topraksız tarımda hayata geçirdiği ‘cocopeat’ (Hindistan cevizi torfu) bazlı kapalı devre sistemlerle su yönetiminde adeta devrim yaratıyor ve su kullanımını filtrasyon ve geri dönüşüm teknikleriyle geleneksel tarıma oranla 50’de 1’e kadar düşürüyor. Bitkisel atıkların kompost yapılması ve kullanım ömrü dolan materyallerin peyzaj sektöründe kullanılması döngüsel ekonomiyi desteklerken, seralarında hayata geçirmeye başladığı 4.000 tonluk yağmur suyu depolama alanları da doğanın sunduğu her damlayı üretime kazandırıyor.

“Sağlıklı Seçenekler İsteyerek Tercih Edilecek Güçlü Lezzetler Olmalı”

Sağlıklı gıda ve bunun etrafında gelişen gastronomiyi konuştuğumuz Hillside Beach Club Cluster Executive Chef Özgür Aktaş, bir şef olarak sorumluluklarının, misafirin önüne birkaç salata veya şekersiz ürün koymaktan çok daha büyük olduğuna inandığını belirtti. Sağlıklı seçeneklerin menünün kenarında duran zorunlu alternatifler olmaması gerektiğini ifade eden Aktaş, bu seçeneklerin herkesin isteyerek tercih edeceği güçlü lezzetler olması gerektiğini vurguladı.



Özgür Aktaş

Hillside Beach Club Cluster
Executive Chef



Son yıllarda sağlıklı beslenme anlayışında gözlemlediğiniz en önemli değişimler neler? Misafirlerin yemek tercihleri nasıl dönüşüyor?

Geçmişte sağlıklı beslenme denildiğinde insanların aklına çoğunlukla kısıtlamalar, düşük kalorili tabaklar ve lezzetten ödün vermek geliyordu. Bugün ise bu anlayışın çok daha olgunlaştığını görüyoruz. Misafir artık yalnızca “Bu yemeğin kalorisi kaç?” diye sormuyor; ürünün nereden geldiğini, nasıl üretildiğini, hangi teknikle pişirildiğini ve kendisini yedikten sonra nasıl hissettireceğini de önemsiyor.

Gördüğümüz en önemli değişim şu: Sağlıklı beslenme artık geçici bir diyet değil, daha bilinçli bir yaşam biçimi olarak görülüyor. İnsanlar tatilde dahi rutinlerinden tamamen kopmak istemiyor; ancak kendilerini mahrum bırakmayı da tercih etmiyorlar. Daha hafif, dengeli, doğal ve iyi malzemeye hazırlanmış yemeklere yönelirken lezzet beklentilerini de kesinlikle düşürmüyorlar. Bugünün misafiri tabağında

yalnızca yemek değil; şeffaflık, doğallık ve iyi hissetme duygusu arıyor.

Sizce günümüzde “sağlıklı gıdaya erişim” ne anlama geliyor? Bu kavramı bir şef olarak nasıl yorumluyorsunuz?

Sağlıklı gıdaya erişim, yalnızca sağlıklı ürünün fiziksel olarak bulunabilmesi değildir. Doğru bilgiye, güvenilir üreticiye ve kişinin ihtiyaçlarına uygun alternatiflere ulaşabilmek de bu kavramın bir parçasıdır. Bir şef olarak sorumluluğumuzun, misafirin önüne birkaç salata veya şekersiz ürün koymaktan çok daha büyük olduğuna inanıyorum. Sağlıklı seçeneklerin menünün kenarında duran zorunlu alternatifler değil, herkesin isteyerek tercih edeceği güçlü lezzetler olması gerekir.

Gerçek erişilebilirlik; sağlıklı bir yemeğin ulaşılmaz, karmaşık ya da ayrıcalıklı hissettirmemesidir. İyi yemek herkes için anlaşılır, ulaşılabilir ve keyifli olmalıdır.

Sağlıklı beslenme ile lezzet beklentisini bir arada karşılamak mutfak ekipleri açısından nasıl bir denge gerektiriyor?

Bu denge, mutfağın en heyecan verici yaratıcı alanlarından biri. Çünkü sağlıklı yemek hazırlamak, lezzeti azaltmak anlamına gelmiyor; lezzeti başka kaynaklardan ve daha bilinçli yöntemlerle oluşturmak anlamına geliyor.

İyi bir ürün, doğru pişirme tekniği, dengeli asidite, taze otlar, baharatlar, doğal fermantasyon yöntemleri ve doğru dokularla son derece güçlü tabaklar hazırlanabilir. Bazen bir yemeğin, etkileyici olması için daha fazla malzemeye değil, daha doğru malzemeye ihtiyacı vardır.

Ekiplerimizle her zaman şu yaklaşımı benimsiyoruz: Misafir bir yemeği yalnızca sağlıklı olduğu için tercih etmemeli; önce lezzetli olduğu için istemeli, sağlıklı olması ise ona kendini daha da iyi hissettirmeli.

Hillside Beach Club'ın gastronomi yaklaşımını ve mutfak felsefesini nasıl tanımlarsınız?

Hillside Beach Club'ın gastronomi yaklaşımı üç kelimeyle tanımlanabilir: çeşitlilik, doğallık ve duygusal bağ.

Bizim için gastronomi yalnızca misafirin yemek ihtiyacını karşılayan bir hizmet alanı değil, tatil deneyiminin hafızada kalan temel parçalarından biridir. Bir yemeğin kokusu, sunumu veya paylaşıldığı masa, yıllar sonra bile o tatili hatırlatabilir.

Bu nedenle mutfak anlayışımızda farklı beklentilere yanıt veren geniş bir çeşitlilik sunarken, ürünün doğallığını ve özünü korumaya önem veriyoruz. Gösteriş uğruna karmaşıklaşan tabaklar yerine, malzemeyi doğru yorumlayan, bulunduğumuz coğrafyayla bağ kuran ve misafirde duygu uyandıran lezzetler hazırlamaya çalışıyoruz.



Bizim için iyi gastronomi, kendini anlatmak için bağışlamak zorunda olmayan gastronomidir.

Menülerinizi oluştururken yerel ürünler, mevsimsellik ve sürdürülebilirlik gibi unsurlar nasıl bir rol oynuyor?

Yerel ürün ve mevsimsellik bizim için yalnızca bir trend değil, mutfakın doğal çalışma biçimidir. Bir ürün mevsiminde, doğru coğrafyada ve doğru üreticinin elinde zaten en güçlü lezzetini ulaştır. Şefin görevi de o ürünü gereksiz yere değiştirmek değil, sahip olduğu karakteri ortaya çıkarmaktır.

Menülerimizi oluştururken mevsimin sunduğu ürünlere mümkün olduğunca alan açıyor, yerel üreticilerle kurulan bağları önemsiyor ve ürünlerin mutfakta verimli kullanılmasına dikkat ediyoruz. Sürdürülebilirlik yalnızca ürün seçmekle de sınırlı değil; doğru porsiyonlama, stok yönetimi, atıkların azaltılması ve ekibin bu konuda bilinçlendirilmesi de sürecin önemli parçaları.

Bize göre sürdürülebilir mutfak, yalnızca bugünün misafirini memnun eden değil, yarının kaynaklarına da saygı gösteren mutfaktır.

Son dönemde misafirlerinizin en çok rağbet gösterdiği sağlıklı veya yenilikçi lezzetler hangileri?

Misafirlerin özellikle taze, hafif ama doyurucu seçeneklere ilgi gösterdiğini görüyoruz. Bitkisel içeriklerin ön planda olduğu tabaklar, dengeli protein alternatifleri, tahıllar, taze sebzeler, fermente ürünler ve doğal içerikli içecekler giderek daha fazla tercih ediliyor. Ancak burada önemli bir ayrım var: İnsanlar artık sadece “bitkisel” veya “glütensiz” etiketi görmek istemiyor. Bu ürünlerin aynı zamanda güçlü bir lezzet karakterine ve iyi bir sunuma sahip olmasını bekliyor.

Özellikle farklı dokuları bir araya getiren, Akdeniz ürünlerini çağdaş tekniklerle yorumlayan ve paylaşım duygusu yaratan tabaklara yoğun ilgi var. Çünkü sağlıklı beslenme kişisel bir tercih

olsa da yemek yeme deneyimi hâlâ sosyal ve duygusal bir deneyim.

Tatil deneyiminin önemli bir parçası olan gastronomiyi, Hillside’da misafirlerin genel iyi yaşam yolculuğuna nasıl entegre ediyorsunuz?

İyi yaşamı yalnızca egzersiz yapmak veya belirli gıdalardan uzak durmak şeklinde tanımlamıyoruz. İyi yaşam; bedeninin, zihninin ve duyguların aynı anda iyi hissetmesidir. Gastronomi de bu bütünün merkezinde yer alıyor.

Misafirlerimizin günün farklı anlarında farklı ihtiyaçları olabiliyor. Sabah daha enerjik ve hafif bir başlangıç yapmak, öğlen ferah bir yemek tercih etmek, akşam ise sevdikleriyle daha uzun ve keyifli bir sofrada buluşmak isteyebiliyorlar.





Biz gastronomi deneyimini bu doğal ritme göre şekillendirmeye çalışıyoruz.

Tatil sırasında iyi yaşam, insanın her seçiminde kendisini kontrol altında hissetmesi değil; seçim yaptıktan sonra kendisini iyi hissetmesidir. Bizim amacımız, misafire bu özgürlüğü sunabilmek.

Hillside Beach Club'ın yıllardır koruduğu yüksek misafir memnuniyetinde mutfak ve servis ekiplerinin rolünü nasıl değerlendiriyorsunuz?

Mutfak ve servis ekipleri, misafir deneyiminin görünmeyen mimarlarıdır. Bir tabak birkaç dakika içinde masaya ulaşabilir; ancak o tabağın arkasında planlama, satın alma, hazırlık, hijyen, teknik bilgi, zamanlama ve güçlü bir ekip koordinasyonu vardır.

Yüksek memnuniyetin sürekliliği, tek seferlik etkileyici performanslardan değil, her gün aynı özeni gösterebilmekten doğar. Misafir belki mutfakta gerçekleşen hazırlığı görmez; fakat tabaktaki tutarlılığı, servisteki dikkati ve kendisine gösterilen samimi ilgiyi mutlaka hisseder.

Lüksün günümüzdeki en doğru tanımlarından biri kişiselleştirilmiş ilgidir. Misafirin bir tercihinin hatırlanması, ihtiyacının söylenmeden fark edilmesi veya küçük bir talebinin içtenlikle karşılanması, en gösterişli sunumdan daha kalıcı olabilir.

Misafirlerden aldığınız geri bildirimler yeni menüler veya hizmet anlayışınız üzerinde nasıl bir etki yaratıyor?

Misafir geri bildirimlerini yalnızca memnuniyet ölçmek için değil, gelişimi yönlendiren çok değerli bir veri olarak görüyoruz. Çünkü şefler ve ekipler bazen bir ürüne mutfağın içinden bakarken, misafir bize deneyimin dışarıdan nasıl görüldüğünü anlatıyor.

Olumlu geri bildirimler doğru yaptığımız noktaları gösteriyor; eleştiriler ise çoğu zaman yeni bir fikrin, yeni bir ürünün veya daha iyi bir hizmet biçiminin başlangıç noktası olabiliyor.

Ancak misafiri dinlemek, her talebi doğrudan menüye eklemek anlamına gelmiyor. Önemli olan geri bildirimin arkasındaki gerçek ihtiyacı anlamak. Bazen istenen şey yeni bir yemek değil; daha fazla seçenek, daha fazla şeffaflık, daha hızlı hizmet veya daha kişisel bir deneyim olabiliyor.

İyi bir mutfak konuşur; çok iyi bir mutfak ise önce dinler.

Turizm sektöründe gastronomi dünyasının önümüzdeki yıllarda hangi yönlerde dönüşeceğini öngörüyorsunuz?

Gastronominin önümüzdeki dönemde daha kişisel, daha şeffaf ve daha deneyim odaklı hale

gelmesi bekleniyor. Misafirler artık yalnızca ne yediklerini değil, yemeğin hikâyesini, kaynağını ve çevresel etkisini de bilmek istiyor.

Teknoloji; kişiselleştirilmiş beslenme, alerjen yönetimi, üretim planlaması ve gıda israfının azaltılması gibi alanlarda mutfaklara önemli katkılar sağlayacak. Buna rağmen gastronominin merkezinde her zaman insan kalacak. Çünkü teknoloji kusursuz bir planlama yapabilir, ancak misafiri tanıyan bir ekip üyesinin kurduğu duygusal bağı tek başına oluşturamaz.

Ayrıca otel mutfaklarının yalnızca konaklama deneyimini tamamlayan alanlar olmaktan çıkarak, başlı başına seyahat motivasyonu yaratan gastronomi destinasyonlarına dönüşmesi kaçınılmaz görünüyor. İnsanlar artık yalnızca bir yerde kalmak için değil, o yerin sofrasını deneyimlemek için de seyahat ediyor.

Geleceğin mutfağını tek bir kavramla tanımlamanız gerekse, bu kavram ne olurdu ve neden?

Denge.

Çünkü geleceğin mutfağı; lezzet ile sağlık, yaratıcılık ile sadelik, teknoloji ile insan dokunuşu, küresel trendler ile yerel değerler arasında doğru dengeyi kurmak zorunda olacak. Sadece lezzetli olmak yeterli olmayacak.

Sadece sağlıklı, sürdürülebilir veya yenilikçi olmak da tek başına yeterli olmayacak. Geleceğin başarılı mutfağı bütün bu unsurları misafire zahmetsiz ve doğal görünen tek bir deneyim içinde bir araya getirebilen mutfak olacak.

Gerçek ustalık da tam burada başlıyor: Karmaşık bir sistemi, misafirin önüne son derece sade ve unutulmaz bir deneyim olarak koyabilmek.





Grup
Haberleri

Alarko Holding Genel Kurulu Yapıldı

Alarko Holding 51. Genel Kurulu 13 Nisan 2026 Pazartesi günü, Ortaköy'deki Holding merkezinde gerçekleştirildi. Genel Kurul'da Alarko Holding 2025 Faaliyet Raporu katılımcılar ile paylaşıldı.

Alarko Holding Yönetim Kurulu Başkanı İzzet Garih, Faaliyet Raporu'ndaki Yönetim Kurulu Başkanı Mesajında 2025 yılının Alarko Şirketler Topluluğu için, uzun vadeli dönüşüm vizyonunun net bir şekilde görünür hale geldiği ve uluslararası portföy şirketi modelinin somut bir değer üretim mekanizmasına dönüştüğü stratejik bir eşik yılı olduğunu vurgularken, tüm yatırım kararlarının teknoloji tabanlı iş modelleri, küresel yayılım, çevresel ve toplumsal değer boyutlarında nitelikli etki hedefiyle alındığının altını çizdi. İzzet Garih mesajının devamında; "Enerji, tarım, havacılık ve turizm başta olmak üzere farklı alanlarda önemli stratejik yatırımlar gerçekleştirdiğimiz bu yoğun dönemde dahi nakit yaratma kapasitemizi geçen yıla oranla daha da güçlendirmiş olmamız, bilanço sağlığımızın ve finansal sağlamlığımızın en güçlü kanıtı niteliğindedir" ifadelerine yer verdi.

Alarko Şirketler Topluluğu CEO'su Ümit N. Yıldız ise Faaliyet Raporu'ndaki mesajında, 2020'lere yeni büyüme vizyonu ile girmiş bir şirket olarak sorumlu, sürdürülebilir ve iklim dirençli iş kollarına

yaptıkları yeni yatırımların çıktılarını net bir şekilde görmeye başladıklarını ve Alarko'nun uluslararası portföy şirketi konumunu daha da güçlendirdiklerini belirtti. Yıldız; Alarko olarak bu dönemde birincil önceliklerinin, faaliyetlerini kısa vadeli dalgalanmalara karşı dayanıklı hale getirmek ve sermayeyi disiplinli bir biçimde uzun vadeli değer üreten alanlara yönlendirmek olduğunu ifade ederek, "Özellikle tüketiciye doğrudan dokunan iş kollarımızda reel büyüme hedefimizi koruduk. Yatırım iştahımızı yüksek tutmaya devam ettik. Kredibilitemiz ve çevre dostu faaliyetlerimizin sağladığı uygun finansman koşullarıyla büyümemizi sürdürdük. Ancak bizim için esas başarı göstergesi sadece ölçek büyütme değil, yarattığımız nakit gücü ve finansal dayanıklılıktı. Yeni yatırımlarımızda ise uzun vadeli, sağlıklı ve sorumlu gelir yaratımına odaklanmaya devam ettik. Yatırım stratejimizde sürdürülebilir ve iklim dostu alanlara yönelerek dönüşen dünyanın erken fazda çözüm ortağı haline gelmek bizim için önemli bir motivasyon unsuruydu" dedi.

Olağan Genel Kurul'da, Efe Eros Günyeli ve Cem Garih'in Yönetim Kurulu Üyeliğine, Nergis Ayvaz Bumediyan'ın ise Bağımsız Yönetim Kurulu Üyeliğine seçilmelerine ilişkin öneri kabul edildi.



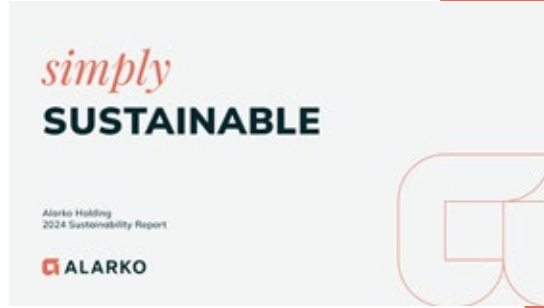
Alarko Holding'in Sürdürülebilirlik Raporu Uluslararası Platformlarda Ödüllendirildi

Alarko Holding'in "Sadece Sürdürülebilirlik" mottosu ve düşük karbonlu tasarım prensipleriyle yayınladığı 2024 GRI uyumlu Sürdürülebilirlik Raporu, LACP tarafından iki önemli ödüle layık görüldü.

Küresel sürdürülebilirlik ilkelerini iş modellerine ve tüm yeni yatırımlarına yön veren bütüncül bir değer üretme modeli olarak konumlandırıran Alarko Holding, sorumlu iletişim alanındaki özgün çalışmalarıyla uluslararası platformlarda takdir toplamaya devam ediyor. Alarko Holding, düşük karbonlu tasarım prensipleriyle yayınladığı 2024 yılı GRI Uyumlu Sürdürülebilirlik Raporu ile dünyanın saygın iletişim değerlendirme platformlarından League of American Communications Professionals (LACP) tarafından "Platinum Ödül"üne layık görüldü. Aynı zamanda "En İyi 100 İletişim Materyali" listesine girerek uluslararası ölçekte dikkat çeken bir başarıya imza atan rapor daha önce de İstanbul Marketing Awards'ta (IMA) Sürdürülebilirlik Raporu Tasarımı kategorisinde ödüle layık görülürken, International Business Awards'ta Bronz Stevie kazanmıştı.

"SADECE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK"

Alarko Holding'in "Sadece Sürdürülebilirlik" mottosuyla hazırladığı rapor, sürdürülebilirlik iletişimindeki yerleşik alışkanlıklara bilinçli bir mesafe koyuyor. Yoğun görsel kullanımının, yüksek kontrastlı doğa imgelerinin ve gösterişli tasarım dilinin öne çıktığı sürdürülebilirlik raporlarının aksine, sadeliği stratejik bir tercih olarak merkeze alıyor. Fotoğraf ve yardımcı görsel öğelerin kullanılmadığı raporda, anlatım dili yalnızca işlevsel bir ikon sistemi ve ince çizgilerle destekleniyor. Renk kullanımı ve içerik kurgusunda benimsenen sade yaklaşım, raporun dijital ayak izinin azaltılmasına katkı sağlıyor. Böylece sürdürülebilirlik, raporun içeriğinin yanı sıra, tasarımına ve üretim sürecine de yön veren temel bir ilke olarak öne çıkıyor.



Bu yaklaşım, uluslararası jüri değerlendirmelerinde de karşılık buluyor. International Business Awards jürisi, Alarko Holding'in sürdürülebilirlik iletişimini "kavramsal olarak güçlü, entelektüel açıdan tutarlı ve yüzeysel yeşil estetiğin ötesine geçen bir yaklaşım" olarak tanımlıyor. Jüri, özellikle sürdürülebilirlik raporunun kendisinin bir sürdürülebilirlik eylemi olarak konumlandırılarak form, dil ve üretim tercihlerinin çevresel yaklaşımla uyumlu hale getirilmesini "net ve disiplinli bir fikir" olarak tanımlıyor. Jüri ayrıca Alarko Holding'in "Sadece Sürdürülebilirlik" yaklaşımıyla ESG raporlamasında mesaj ile araç arasında nadir rastlanan bir bütünlük kurduğuna da vurgu yapıyor.

Yetmiş yılı aşkın köklü geçmişiyle farklı sektörlerde değer yaratan Alarko Holding, sürdürülebilirliği geleceği şekillendirme hedefiyle bugünün iş yapış biçimini tanımlayan bir yaklaşım olarak ele alıyor. Sorumlu iletişim anlayışıyla desteklenen bu vizyon, LACP, Stevie ve IMA gibi uluslararası platformlardan alınan ödüllerle; sürdürülebilirlik yaklaşımının kurumsal stratejiden iletişim pratiklerine kadar tüm alanlara bütüncül biçimde entegre edildiğini ortaya koyuyor.

Leyla Alaton, Dünya Kadınlar Günü Kapsamında İsveç Ticaret Odası Etkinliğinde Konuştu

Alarko Holding Yönetim Kurulu Üyesi Leyla Alaton, Dünya Kadınlar Günü kapsamında İsveç Ticaret Odası ve Reed Recruitment Türkiye iş birliğiyle düzenlenen “Championing Diversity: The Role of Women in the Modern Work Environment” (Çeşitliliği Desteklemek: Modern Çalışma Ortamında Kadınların Rolü) etkinliğinde konuşmacı olarak yer aldı.

Etkinlikte liderlik, çeşitlilik, kapsayıcılık ve kadınların iş dünyasındaki rolüne ilişkin değerlendirmelerde bulunan Alaton; liderlik anlayışını şekillendiren değerleri, aile mirasından gelen çalışma kültürünü ve kadınların iş hayatında daha görünür ve etkin roller üstlenmesinin önemini katılımcılarla paylaştı. Çeşitlilik ve kapsayıcılığın yalnızca sosyal bir sorumluluk değil, aynı zamanda kurumların yenilikçilik kapasitesini, rekabet gücünü ve sürdürülebilir büyümesini destekleyen temel unsurlar arasında yer aldığını vurgulayan Alaton, fırsat eşitliğinin güçlendiği ve kadınların karar alma



mekanizmalarında daha fazla yer aldığı kurumların geleceğe daha güçlü hazırlandığını ifade etti.

Reed Recruitment Türkiye Genel Müdürü Asiye Özçelik Yıldırım'ın moderatörlüğünde gerçekleştirilen panelde, farklı sektörlerden üst düzey yöneticiler liderlik deneyimlerini ve kurumsal dönüşüme ilişkin görüşlerini paylaşıırken; çeşitliliğin iş sonuçlarına etkisi, kapsayıcı kurum kültürü ve farklı bakış açılarının karar alma süreçlerine katkısı ele alındı. Yoğun katılımı gerçekleşen etkinlik, iş dünyasında çeşitlilik, kapsayıcılık ve liderlik konularında değerli fikir alışverişi ortamı sundu.

Alarko Carrier Yerli Üretimde Bir İlke İmza Attı

Alarko Carrier, dünya genelinde yalnızca sınırlı sayıda üreticinin sağlayabildiği, bulundukları tesisin hava kalitesini ve sıcaklığını kontrol eden büyük ölçekli iklimlendirme üniteleri olarak görev yapan IECEx sertifikalı DX klima santrallerini üreterek Türkiye'de bir ilki gerçekleştirdi. Proje, LNG altyapısında kapasite artırımı ve ihracat odaklı stratejik hedefleri olan uluslararası paydaşların yer aldığı mega ölçekli bir enerji yatırımının parçası olarak hayata geçti.

Alarko Carrier tarafından patlayıcı atmosfer riski bulunan alanlarda güvenli şekilde çalışabilecek şekilde tasarlanan tüm cihazlar, üretimden devreye alma sürecine kadar tüm aşamalarda uluslararası güvenlik gerekliliklerine göre test edildi. Cihazlar, bağımsız bir Ex sertifikasyon kuruluşu

ExCB tarafından belgelendirilerek dünya genelinde geçerliliğe sahip IECEx sertifikasyon kapsamına alındı. Proje kapsamında planlanan 52 Carrier 39HQ DX klima santralinin tamamı, Alarko Carrier'in Gebze fabrikasında üretildi. Ayrıca cihazların statik elektrik oluşumunu önlemeye yönelik özel topraklama çözümleri IECEx sertifikasyon sürecinde doğrulandı.

Alarko Carrier Genel Müdürü Cem Akan projeye ilgili, “Uzun yıllardır ihracatta güçlü bir konumdayız. Bu çalışma, yüksek güvenlik hassasiyetine sahip küresel altyapı yatırımlarında tercih edilen bir çözüm ortağı olma iddiamızı bir kez daha ortaya koydu” dedi.



Alarko Carrier Sürdürülebilirlik Yolculuğunda Ölçülebilir Sonuçlara Odaklanıyor



Sürdürülebilirlik çalışmalarını enerji ve su verimliliğinden düşük karbonlu teknolojilere, operasyonel iyileştirmelerden toplumsal fayda projelerine uzanan geniş bir kapsamda sürdüren Alarko Carrier, Türkiye Sürdürülebilirlik Raporlama Standartları'na (TSRS) tam uyumlu ikinci sürdürülebilirlik raporunu yayımladı.

Raporun tamamı:



Alarko Carrier, sürdürülebilirlik yönetimini uzun vadeli değer yaratma anlayışıyla şekillendirirken 2024 yılını baz yıl olarak belirledi ve 2050 Net Sıfır hedefi doğrultusunda ölçülebilir bir yol haritası oluşturdu ve enerji tüketimini azaltan uygulamalar, su tasarrufu sağlayan projeler ve operasyonel iyileştirmeler hayata geçirildi.

Eskişehir'deki fabrikanın çatısında bulunan GES sistemiyle 2025 yılında 639 bin kWh elektrik üretimi gerçekleştiren şirket, üretilen elektriğin yüzde 50'sini dağıtım şebekesine satarak ekonomik katma değer sağladı. Gebze tesisinde 2024 yılında devreye alınan elektrik otomasyon sistemi sayesinde iki yılda toplam 350 bin kWh enerji tasarrufu elde edildi. Aynı dönemde Gebze Üretim Tesis'i'nin yeşil alanlarında uygulanan susuz peyzaj çalışmalarıyla toplam su tüketiminde yüzde 12 tasarruf sağlandı.

Alarko Carrier, sürdürülebilirlik ve dijital dönüşüm hedefleri doğrultusunda Ar-Ge çalışmalarına hız vererek yenilikçi adımlar atmaya devam ediyor. Isı pompalarının üretim süreçleri geliştirilirken, enerji tüketiminin uzaktan izlenebildiği akıllı kombiler ve WiFi özellikli ürünler portföye eklendi. Aynı zamanda hayata geçirilen üretim destek ve dijitalleşme projeleri sayesinde sistemler tek platforma entegre edilip veri akışı anlık hale getirilerek, operasyonel verimlilik ve kaynak kullanımı üst seviyeye taşındı. Operasyonel süreçlerdeki bu gelişim, tesis güvenliği ve toplumsal

fayda odaklı adımlarla da destekleniyor. 2025 yılında Gebze ve Eskişehir fabrikalarında olası yangın risklerine karşı yalıtım iyileştirmeleri, yeni altyapı ve ihbar sistemleri kurularak tesis güvenliği artırıldı. Sosyal sorumluluk tarafında ise dördüncü yılına giren "Okulların Havası Değişiyor" projesi kapsamında köy okullarına yeni nesil iklimlendirme ve filtrasyon sistemleri kurularak çocukların daha sağlıklı ortamlarda eğitim görmesi sağlandı. Sürdürülebilirliği, iş yapış biçimlerini sürekli geliştiren ve geleceğe hazırlayan bir yaklaşım olarak ele aldıklarını belirten Alarko Carrier Genel Müdür'ü Cem Akan, "2024 yılını baz yıl olarak belirlediğimiz 2050 Net Sıfır hedefimiz doğrultusunda enerji ve su verimliliğinden yenilenebilir enerji kullanımına, düşük karbonlu teknolojilerden dijital dönüşüme kadar farklı alanlarda somut adımlar atıyoruz. Eskişehir'deki GES uygulamamız, Gebze tesisimizde enerji ve su tüketimini azaltmaya yönelik çalışmalarımız ve ürün portföyümüzde enerji verimliliğini destekleyen çözümlerin geliştirilmesi bu yaklaşımın operasyonlarımıza yansıyan örnekleri arasında yer alıyor. Bununla birlikte sürdürülebilirliğin üretim ve operasyonlarla sınırlı olmadığına bilinciyle, daha sağlıklı ve güvenli yaşam alanlarının oluşmasına katkı sağlayan çalışmalarımızı da sürdürüyoruz. Bizim için sürdürülebilirlik, geleceği tasarlarken bugünün sorumluluklarını eksiksiz yerine getirebilmekten geçiyor. Önümüzdeki dönemde de bu bakış açısıyla çalışmaya devam edeceğiz."



Alarko ve Gotion'un Genç Profesyonelleri İstanbul'da Buluştu

Alarko Holding, enerji depolama ve batarya teknolojileri alanında dünyanın önde gelen şirketlerinden olan Gotion Group'un Young Talents Programı kapsamında İstanbul'u ziyaret eden genç profesyonelleri Genel Merkezi'nde ağırladı. Alarko'nun yönetim kurulu üyeleri ve üst düzey yöneticilerinin de yer aldığı buluşma, iki şirketin ekipleri arasında karşılıklı bilgi ve deneyim paylaşımına olanak sağlarken, katılımcıların Alarko'nun faaliyetlerini ve sürdürülebilirlik yaklaşımını yakından tanımalarına katkı sundu.

Türkiye'nin yeşil dönüşümünde etkin bir oyuncu olma vizyonuyla yatırımlarını sürdüren Alarko Holding, kısa bir süre önce dünyanın önde gelen teknoloji ve batarya üreticilerinden Gotion Group ile stratejik ortaklığa imza atarak Alarko Gotion Green Energy şirketini kurdu. Enerji depolama ve batarya teknolojilerinin Türkiye'de geliştirilmesi ve üretilmesi hedefiyle hayata geçirilen bu ortaklık, iki şirket arasında bilgi, deneyim ve yetkinliklerin karşılıklı olarak geliştirilmesine de imkân sağlıyor.

Enerji dönüşümünün hızlı bir gelişim kaydettiği günümüzde yenilikçi ve sürdürülebilir teknolojiler kadar bu teknolojileri geliştirecek ve geleceğe taşıyacak nitelikli insan kaynağına her zamankinden daha fazla ihtiyaç duyuluyor. Alarko Holding bu bakış açısı ile Gotion Group'un Young Talents Programı kapsamında İstanbul'u

ziyaret eden genç profesyonelleri Genel Merkezi'nde ağırladı. Gotion ve Alarko bünyesinde çalışan genç lider adaylarını aynı çatı altında buluşturan etkinlikte, enerji depolama ve batarya teknolojilerinin geleceği ile bu alandaki dönüşümün gerektirdiği yetkinlikler üzerine görüş alışverişinde bulunuldu.

Etkinlik, Alarko CEO'su Ümit N. Yıldız'ın açılış konuşmasıyla başladı. Program kapsamında Altek Alarko Genel Müdürü Hakan Aytekin ve Alarko Gotion Green Energy Genel Müdürü Nihat Aksüt Alarko'nun enerji alanındaki çalışmalarını ve ortak girişimin hedeflerini anlattı. Gotion Türkiye Genel Müdürü Haolin Li ise Gotion Group'un küresel faaliyetleri, teknoloji yaklaşımı ve enerjinin geleceğine dair vizyonunu paylaştı. Alarko'lu genç çalışanların mesleki ve kişisel

gelişimlerini destekleme hedefiyle, kurum içinde 1985 yılından bu yana faaliyet gösteren Alarko İstikbal Kulübü'nün çalışmalarının da tanıtıldığı etkinlikte, gençlerin kurumların geleceğindeki kilit rolü vurgulandı.

Programın ikinci bölümünde ise Yönetim Kurulu Başkanı İzzet Garih ve Yönetim Kurulu Üyesi Leyla Alaton genç profesyonellerle bir araya gelerek liderlik, kurumsal kültür, gelecek vizyonu ve yeni neslin iş dünyasındaki rolü üzerine keyifli bir sohbet gerçekleştirdi ve dinleyicilerin sorularını yanıtladı.

Program boyunca genç profesyoneller, farklı deneyimleri paylaşma ve birbirlerini daha yakından tanıma fırsatı bulurken, iki kurum arasındaki etkileşimi güçlendirecek yeni bağlantılar da kuruldu.

Ümit N. Yıldız: “İki şirket arasındaki ilişkinin teknoloji transferinin ötesinde birbirimizden öğrenme kültürünü farklı boyutlarda beslediğini görmek mutluluk verici”

Etkinliğin açılış konuşmasını yapan Alarko Şirketler Topluluğu CEO'su Ümit N. Yıldız: “Alarko ve Gotion ortaklığı ile geleceğin enerji ekosisteminin inşasına önemli bir katkı sunmaya hazırlanıyoruz. Yatırım planları üzerindeki çalışmalarımız devam ederken iki şirket arasındaki ilişkinin teknoloji transferinin ötesinde birbirimizden öğrenme kültürünü farklı boyutlarda beslediğini görmek mutluluk verici. Bu iş birliğinin kalıcı değer yaratabilmesinin güçlü bir insan kaynağıyla mümkün olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle genç yeteneklerin bilgi, teknik uzmanlık ve vizyon odaklı gelişimini stratejik bir öncelik olarak görüyoruz” dedi.

Alarko, 2025 GRI Raporunu Sürdürülebilirlik Sözlüğü Formatında Yayımladı

Alarko Holding, farklı sektörlerde yarattığı ekonomik, çevresel ve toplumsal performansı şeffaf bir biçimde ortaya koyduğu 2025 yılı GRI Uyumlu Sürdürülebilirlik Raporu'nı yayımladı. Ağustos ayında yayımlanan TSRS uyumlu Sürdürülebilirlik Raporu'nda olduğu gibi sorumlu tasarım anlayışıyla en az çevresel ayak izi bırakacak şekilde hazırlanan rapor, Alarko Şirketler Topluluğu'nun sürdürülebilirlik performansını bütüncül bir zeminde ele alıyor.

Alarko'nun sürdürülebilirlik vizyonunu grup şirketleri genelinde ortak hedefler ve ortak sorumluluk anlayışıyla hayata geçiren Ortak Etki yaklaşımını yansıtan metrikler raporda kapsamlı şekilde ele alındı. İyi uygulama örnekleri ise bu bütünsel yaklaşımı yansıtacak şekilde zenginleştirildi. TSRS kapsamında güvence alınan verilerin GRI raporundaki karşılıkları ise geçen yıl olduğu gibi güvence beyanıyla desteklenerek, raporlamanın güvenilirliğini ve şeffaflığını güçlendiren unsurlardan biri oldu. Alarko Holding, 2025 raporlama döneminde AB Kurumsal Sürdürülebilirlik Raporlama Direktifi (CSRD) ile uyumlu ilk Çifte Önemlilik Analizini gerçekleştirerek çevresel, toplumsal ve finansal etkilerini bütüncül bir yaklaşımla değerlendirdi. Ortak bir kavramsal zemin oluşturmak adına GRI uyumlu raporunu kapsayıcı bir sözlük formatında sunan Holding, ödüllü ve sorumlu tasarıma dayalı düşük karbonlu raporlama anlayışını sürdürerek dosya boyutunu ve okuma süresini düşürmek amacıyla dijital kaynak tüketimini azaltan sade tipografi, sınırlı renk paleti, optimize grafikler ve fotoğrafsız tasarım tercihlerini benimsedi.



Hillside Beach Club'ın Keyfi Eylül ve Ekim'de de Devam Ediyor



“Zor beğenenlerin gözdesi” Hillside Beach Club'da yaz boyunca deniz ve güneşe iyi yaşamdan spora, gastronomiden müzik ve sanata uzanan deneyimler eşlik etti. Fethiye'nin doğasıyla çevrili koyunda Hillside'in “Feel Good” yaklaşımı etrafında şekillenen sezon, Eylül ve Ekim aylarında da özel buluşmalarla devam ediyor. 22 Eylül'de London Jazz iş birliğiyle gerçekleşecek müzik etkinliğini, 4–11 Ekim tarihleri arasında sezonun ikinci Feel Good Week'i takip edecek.

Sezon boyunca denizin hemen kıyısında, gün batımı eşliğinde gerçekleşen Salda Konser ve İKSV Yaz & Caz iş birliğiyle Hillside'in doğasını müzikle buluşturan özel etkinliklerin ardından,

müzik programı 22 Eylül'de London Jazz iş birliğiyle gerçekleşecek özel bir buluşmayla devam edecek.

4–11 Ekim tarihleri arasında gerçekleşecek Feel Good Week, Hillside Beach Club'ın iyi yaşam yaklaşımını özel bir programla buluşturacak. Alanında uzman yerli ve yabancı eğitimcilerin katılımıyla gerçekleşecek hafta boyunca yoga ve meditasyondan nefes ve ses terapilerine, yüz yogasından buz banyosu ritüellerine uzanan farklı uygulamalar yer alacak. Bedensel ve zihinsel iyi oluşa odaklanan program, misafirlere kendilerine zaman ayırabilecekleri ve farklı iyi yaşam deneyimlerini keşfedebilecekleri bir hafta sunacak.

Alarko Carrier Müşteri Deneyiminde İlk Sırada

Şikayetvar tarafından 1,5 milyonu aşkın anket verisi baz alınarak oluşturulan “Müşteri Deneyim Endeksi” sonuçlarına göre belirlenen A.C.E. Awards kapsamında, 60 farklı sektörden 98 marka Diamond, Gold ve Silver kategorilerinde ödüllendirildi. Alarko Carrier, kombi kategorisinde Diamond ödül alarak müşteri memnuniyeti, çözüm hızı ve marka sadakati alanındaki performansını bir kez daha ortaya koydu.

Gerçek tüketicilerle gerçekleştirilen yıllık 1,5 milyonu aşkın anket sonucunda oluşturulan Müşteri Deneyim Endeksi, markaların pazar payına oranla şikâyet performansını, çözüm süreçleri sonrası oluşan memnuniyet düzeyini ve müşterilerin markayı yeniden tercih ya da tavsiye etme eğilimini bütüncül bir yaklaşımla değerlendiriyor ve söz konusu endeks sonuçları doğrultusunda sektör liderleri belirleniyor.

Bu önemli ödülü almanın gururu içinde olduklarını belirten Alarko Carrier Müşteri



Deneyimi Müdürü Şirin Oktay konuyla ilgili olarak yaptığı açıklamada “Alarko Carrier’da müşteri deneyimini, satış öncesinden satış sonrasına kadar bütünsel bir süreç olarak ele alıyoruz. Her geri bildirimi gelişim fırsatı olarak değerlendiriyor, hızlı, şeffaf ve çözüm odaklı bir yaklaşım benimsiyoruz. Şikayetvar A.C.E. Awards’ta kombi kategorisinde Diamond ödüle layık görülmek, müşteri odaklı çalışma kültürümüzün somut bir göstergesi. Süreçlerimizi sürekli iyileştirerek memnuniyeti kalıcı hale getirmeye devam edeceğiz” dedi.



MEPAŞ’a, CX Awards Turkey 2026’da Sürdürülebilirlik Ödülü

Enerji sektöründe dijitalleşme ve sürdürülebilirlik odaklı dönüşümü önceliklendiren MEPAŞ, müşteri deneyimi alanında düzenlenen 9. CX Awards Turkey 2026 kapsamında önemli bir başarıya imza attı ve Sürdürülebilirlik Kategorisi – Yeşil Adımlar Ödülü’nün sahibi oldu. Bu başarıda; enerji verimliliğini destekleyen uygulamalar, dijital müşteri kanalları aracılığıyla sunulan çevre dostu hizmet modelleri ve operasyonel süreçlerde çevresel etkiyi azaltmaya yönelik yenilikçi yaklaşımlar belirleyici rol oynadı. Elde edilen bu ödül, MEPAŞ Enerji’nin sektör genelinde dijital ve sürdürülebilir çözümler geliştirme konusundaki kararlılığını pekiştirirken, geleceğe yönelik hedefleri için de önemli bir motivasyon kaynağı oldu. MEPAŞ Enerji, önümüzdeki dönemde de çevresel, toplumsal ve teknolojik sorumluluklarını odağına alan projelerle müşterilerine ve tüm paydaşlarına yönelik değer üretmeye devam etmeyi hedefliyor.



MEDAŞ Çalışanının Duyarlı Davranışı Ödüllendirildi

MEDAŞ bünyesinde endeks okuma görevlisi olarak çalışan bir personel, görevini yerine getirirken özellikle yalnız yaşayan ve ileri yaştaki abonelerin halini hatırları sorarak gösterdiği duyarlı yaklaşım ile hem vatandaşların hem de kurum yönetiminin takdirini kazandı. Yaşlı abonelerle kurduğu samimi iletişim ve onların

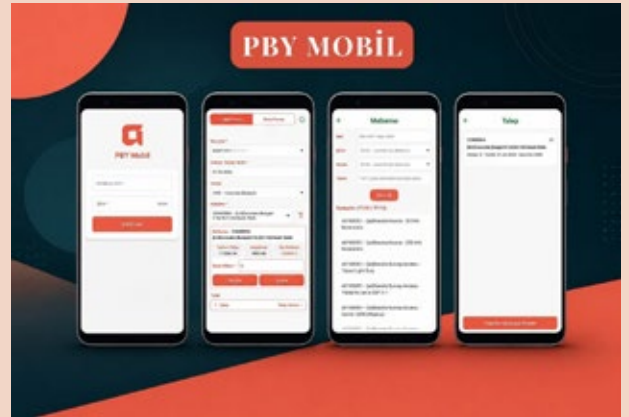
ihtiyaçlarına karşı gösterdiği hassasiyet, sosyal medyada paylaşılan bir video aracılığıyla geniş kitlelere ulaşırken, çalışanın bu örnek davranışı kurum tarafından da ödüllendirildi. Yaşanan olayın ardından MEDAŞ yönetimi, çalışanını kurumda ağırlayarak teşekkür plaketi takdim etti.

Alarko Taahhüt Grubu, PBY Mobil Uygulaması Geliştirmelerine Hız Verdi

2026 yılı itibarıyla PBY bünyesinde, şantiye ekiplerinin sahada cep telefonları üzerinden hem çevrim içi hem çevrim dışı çalışabilmesini sağlayacak mobil uygulama geliştirme çalışmaları başlatıldı.

Uygulamanın, saha operasyonlarının dijitalleşmesine ve süreçlerin daha verimli yönetilmesine katkı sağlaması hedefleniyor.

Uygulamanın planlanan takvim doğrultusunda yılın ikinci yarısında tamamlanarak test süreçlerine geçmesi öngörülüyor.





Hillside Akademi ile Yeni Sezona Güçlü Başlangıç

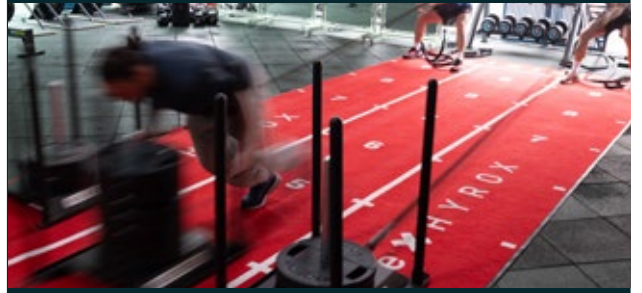
Hillside Akademi, turizmde fark yaratan en önemli unsurun insan olduğu yaklaşımıyla yeni sezona taze bir enerjiyle başladı. Yıllardır Hillside kültürünün gelişimine katkı sağlayan Akademi, çalışanların mesleki yolculuğuna rehberlik ederken; kurum değerlerinin ortak bir anlayışla benimsenmesine de önemli katkı sunuyor. “En iyiler Hillside’da çalışır” yaklaşımıyla hareket eden Hillside Akademi, teknik uzmanlıktan hizmet kalitesine, estetik bakış açısından misafir deneyimine uzanan geniş kapsamlı eğitimleriyle çalışanların gelişimini desteklemeye devam ediyor. Sezon öncesinde ve sezon boyunca gerçekleştirilen eğitimler, ekiplerin bilgi ve yetkinliklerini güçlendirirken, Hillside’in yüksek hizmet standardının sahadaki en önemli taşıyıcılarından biri oluyor.

Akademi, yalnızca mevcut ekiplerin gelişimine değil, sektöre yeni yeteneklerin kazandırılmasına da katkı sağlıyor. Türkiye genelinde farklı şehirlerde gerçekleştirilen üniversite iş birlikleri ve kariyer günleriyle genç yeteneklerle buluşan Hillside Akademi, insan kaynakları vizyonunun da güçlü bir temsilcisi olarak öne çıkıyor. Bu birikim, yeni projeler için de önemli bir aktarım alanı oluşturuyor. Hillside’in hizmet anlayışını, profesyonel deneyimini ve kurum kültürünü yeni bölgelere taşıyacak en önemli yapılardan biri olan Akademi, Bodrum projesi için de güçlü bir hazırlık zemini sunuyor. Hillside Akademi’nin katkısıyla yeni sezona daha donanımlı, motive ve ortak değerler etrafında buluşan ekiplerle başlanırken, bu gelişim yolculuğunun tüm çalışanlar için başarılı ve ilham verici bir sezon yaratması hedefleniyor.

Hillside City Club, HYROX ve Yenilenen Sanda Spa ile Şehir Hayatına Dinamizm Katıyor

Hillside City Club Etiler, dünyada yükselen spor ve wellness trendlerini üyeleriyle buluşturarak şehirde aktif yaşam deneyimine öncülük ediyor. HYROX ve yenilenen Sanda Spa ile dikkat çeken kulüp, şehir hayatına yeni bir dinamizm kazandırıyor.

Global fitness dünyasının hızla büyüyen antrenman formatlarından HYROX’u kulübe taşıyan Hillside City Club, düzenli grup dersleri ve HYROX simülasyonlarıyla üyelerine performans ve dayanıklılık odaklı bir antrenman deneyimi sunuyor. Haftada iki kez sahilde gerçekleştirilen outdoor koşular ise antrenmanı kulüp dışına taşıyarak birlikte spor yapmanın enerjisini ve grup motivasyonunu güçlendiriyor. Kapsamlı bir yenilenmenin ardından yeniden kapılarını açan Sanda Spa da iyi yaşam dünyasındaki güncel uygulamaları şehir hayatının içine taşıyor. Infrared sauna ve deniz kaynaklı içerikleriyle öne çıkan Phytomer ürünleriyle uygulanan yüz bakımlarının da dahil olduğu yenilenen seçki, kişiselleştirilmiş bakım ve terapi deneyimleriyle tamamlanıyor. Sanda Spa, tüm bu yeniliklerle Hillside’in “bir saatlik tatil” yaklaşımını çağdaş ve bütünsel bir iyi yaşam deneyimiyle buluşturuyor. Hillside City Club, HYROX’tan outdoor koşulara, infrared saunadan Phytomer yüz bakımlarına uzanan yenilikleriyle spor, iyi yaşam ve birlikte hareket etme kültürünü şehir hayatının doğal bir parçası haline getiriyor.

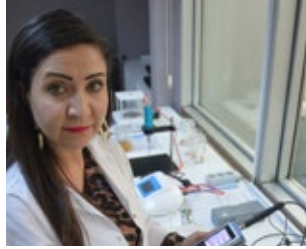


Girişim Öncülerinin İlham Veren Öyküleri

Bazen laboratuvarda filizlenen bir mikroalg, bazen bir babanın kahvaltı sofrasındaki alışkanlığı ya da çocukluk hafızasındaki kadim bir zanaat...

Alarko Holding ve Habitat Derneği'nin Girişim Öncüleri Programı'nın üçüncü yılında buluşan kadınlar, sadece birer iş fikri üretmedi; bilimi, teknolojiyi ve toprağı kendi tutkularıyla yeniden şekillendirdi. Üretilen her değer hem topluma değer kattı hem de sürdürülebilirliği güçlendirdi.

Bu sayfalar, teoriyi pratiğe döken ve hayallerini artı değere dönüştüren cesur 24 kadının sesiyle doldu. Yolculuklarının dönüm noktalarını, karşılaştıkları zorlukları ve ilk günkü heyecanlarını kendi anlatımlarıyla aktardıkları bu ilham verici röportajlar, bugünden geleceğe ilham veren güçlü bir iz bırakıyor.





Alev Akarsu / Tufetto

Tufetto markasının kuruluş hikâyesi nasıl başladı?

Tufetto, 2018 yılında tasarımın gücünü doğayla buluşturma hedefiyle kurulan bir aile girişimi olarak doğdu. Kurucu ortaklarımızdan Ezgi Akarsu'nun mimarlık ve mobilya tasarımı alanındaki deneyimi ile benim uluslararası satış ve pazarlama birikimim ortak bir vizyonda birleşti. Hedefimiz yalnızca ürün tasarlayan bir marka olmak değil; sürdürülebilirliği merkezine alan, dünya standartlarında tasarım anlayışına sahip global bir marka oluşturmaktır. Bu doğrultuda FSC sertifikalı huş plywood gibi sürdürülebilir malzemeler kullanıyor, dijital fabrikasyon yöntemlerinden yararlanıyor ve vida, çivi ya da yapıştırıcı gerektirmeyen geçme sistemlerle üretim gerçekleştiriyoruz. Bugün Tufetto; yaşam ve çalışma alanlarından perakende çözümlerine kadar farklı ihtiyaçlara yanıt veren, fonksiyonel ve sürdürülebilir tasarımlar geliştiren bir marka olarak büyümeye devam ediyor.

Ürün geliştirme sürecinde sizi yönlendiren temel ihtiyaçlar neler oldu?

Ürün geliştirme sürecimizin çıkış noktası her zaman kullanıcı ihtiyaçları oldu. Ekonomik ve sosyal değişimleri takip ederek insanların günlük yaşamda karşılaştıkları sorunlara fonksiyonel,

estetik ve sürdürülebilir çözümler üretmeye odaklanıyoruz. Pandemi döneminde artan evden çalışma ihtiyacıyla geliştirdiğimiz Rappu Laptop Sehpa'sı, küçük yaşam alanlarında ergonomik çalışma imkânı sunarken; Mahi Mahi Laptop ve Kitap Standı da uzun süre çalışan kullanıcıların ihtiyaçlarından doğdu. Bu ürünler, tasarımın yalnızca estetik değil, yaşamı kolaylaştıran ve kullanıcı deneyimini iyileştiren bir araç olduğunu gösteriyor. Tufetto'da sürdürülebilirlik ise bir tercih değil, tasarım anlayışımızın temelini oluşturuyor.

Bir girişimci olarak başarıyı nasıl tanımlıyorsunuz?

Başarıyı yalnızca finansal büyüklüklerle ölçmüyoruz. Bizim için gerçek başarı; ortaya koyduğumuz fikirlerin değer üretmesi, insanların hayatına dokunması ve sürdürülebilir bir yapıya dönüşebilmesidir. Sürdürülebilir tasarım anlayışımızı somut ürünlere dönüştürmek, Türkiye'den çıkan bir marka olarak uluslararası pazarlarda yer almak ve farklı kültürlerde karşılık bulmak en önemli başarı göstergelerimiz arasında yer alıyor. Uzun vadeli hedefimiz ise Türkiye'nin üretim ve tasarım gücünü uluslararası arenada temsil eden sürdürülebilir bir dünya markası oluşturmak.

Girişim Öncüleri Programı'nın yolculuğunuza kattığı en önemli değer neydi?

Girişim Öncüleri Programı, girişimcilik yolculuğumuzu farklı bakış açılarıyla değerlendirmemizi sağlayan önemli bir gelişim fırsatı sundu. Program kapsamında edindiğimiz bağlantılar, deneyim paylaşımları ve farklı sektörlerden gelen bakış açıları stratejimizi geliştirmemize ve yeni fırsatları değerlendirmemize katkı sağladı. En önemli kazanımlarımızdan biri ise güçlü bir girişimcilik ekosisteminin ve deneyim paylaşımının değerini daha yakından görmek oldu. Program, yalnızca yeni bilgiler değil, büyüme yolculuğumuza daha geniş bir perspektiften bakma imkânı da kazandırdı.



Alev Ertem / Studio Potato

Studio Potato'nun yaratıcı yolculuğu nasıl başladı?

Studio Potato, beş yıl önce iki kardeş olarak geleneksel dokuma zanaatına çağdaş ve tasarım odaklı bir bakış kazandırma hedefiyle kuruldu. Kardeşim Cansu'nun halı ve kilim tasarımı alanındaki eğitimi ile benim girişimcilik ve iş geliştirme deneyimim doğal bir şekilde birleşti. Kurulduğumuz günden bu yana amacımız yalnızca ürün üretmek değil; Anadolu'nun köklü dokuma geleneğini günümüz yaşam alanlarına taşıyan özgün ve zamansız tasarımlar ortaya koymak oldu. Türkiye'nin farklı bölgelerindeki kadın dokumacılar ve atölyelerle birlikte çalışarak hem bu zanaatın devamlılığına katkı sağlıyor hem de modern Türk dokuma tasarımını uluslararası alanda tanıtmayı hedefliyoruz.

Tasarım süreçlerinde sizi besleyen ilham kaynakları neler?

İlhamımızı doğa, ışık, mimari ve farklı kültürlerin renk anlayışından alıyoruz. Geleneksel Anadolu dokumalarını birebir yeniden üretmek yerine, onların ruhunu çağdaş bir tasarım diliyle yorumlamayı tercih ediyoruz. Seyahat etmek,

farklı şehirleri ve mekânları deneyimlemek de tasarım sürecimizin önemli bir parçası. Doğadaki bir detay, tarihi bir yapının dokusu ya da ışığın mekânla kurduğu ilişki yeni bir koleksiyonun çıkış noktası olabiliyor. Bizim için tasarım yapmak; yalnızca estetik değil, bulunduğu mekâna karakter kazandıran ve uzun yıllar kullanılabilecek anlamlı ürünler tasarlamak anlamına geliyor.

Her ürünün el dokuması olduğu bir üretim modelinde kalite standardı ve özgünlüğü nasıl birlikte koruyorsunuz?

Ürünlerimizin önemli bir bölümünü el dokuması ürünler oluşturuyor. Kilim koleksiyonumuzda ise el dokumasının yanı sıra geri dönüştürülmüş ipliklerden üretilen makine dokuması ürünler de yer alıyor. El dokumasının doğası gereği her ürün kendine özgü bir karakter taşıyor ve biz bunu en değerli özelliklerinden biri olarak görüyoruz. Kaliteyi korumak için tüm tasarımlar stüdyomuzda hazırlanıyor; iplik seçiminden renk kartelasına, ölçülerden dokuma tekniğine kadar tüm üretim sürecini titizlikle planlıyor ve birlikte çalıştığımız atölyelerle sürekli iletişim halinde oluyoruz. Böylece her ürün el emeğinin özgünlüğünü korurken Studio Potato'nun tasarım dili ve kalite standardı da sürdürülebiliyor.

Girişim Öncüleri Programı size hangi kapıları açtı?

Girişim Öncüleri Programı bize yalnızca mentorluk ve maddi destek değil, aynı zamanda güçlü bir girişimcilik ağına dahil olma fırsatı sundu. Program sayesinde iş modelimizi daha stratejik değerlendirme, büyüme planlarımızı geliştirme ve markamızın görünürlüğünü artırma imkânı bulduk. Habitat Derneği ve Alarko Holding üst yönetimiyle bir araya geldiğimiz networking ortamları da bizim için önemli kazanımlar sağladı. Bu süreç, kadın istihdamını destekleyen ve geleneksel zanaatı çağdaş tasarımla buluşturan markamızın sosyal etkisini daha güçlü ifade edebilmemize katkı verdi ve doğru yolda olduğumuzu görmemizi sağladı.



Asuman Tunca / Eceköy

Eceköy fikri nasıl ortaya çıktı?

Eceköy, Çanakkale'nin köylerinde yıllardır üretilen geleneksel peynirlerin zamanla unutulmaya başladığını fark etmemizle ortaya çıktı. Yaklaşık üç yıl boyunca köy köy dolaşarak büyüklerimizin tariflerini, üretim yöntemlerini ve kültürünü araştırdık. Amacımız sadece peynir üretmek değil, kaybolmaya yüz tutmuş bu lezzetleri yeniden gün yüzüne çıkarmak ve kadın emeğiyle sürdürülebilir bir üretim modeli

oluşturmaktı. Bugün Eceköy, geçmişten gelen bilgiyle geleceğe değer üreten bir kadın girişimi olarak yoluna devam ediyor.

Doğallık ve sürdürülebilirlik yaklaşımınız iş modelinize nasıl yansıyor?

Bizim için doğallık bir pazarlama söylemi değil, üretimin temel prensibi. Peynirlerimizi katkı maddesi kullanmadan, şirden mayasıyla ve geleneksel yöntemlerle üretiyoruz. Süt seçiminden paketlemeye kadar her aşamada kaliteyi ön planda tutuyoruz. Aynı zamanda yerel üreticilerden süt alarak bölge ekonomisini destekliyor, kadın istihdamını artırarak sosyal sürdürülebilirliğe de katkı sağlıyoruz. Doğaya, üreticiye ve tüketiciye karşı sorumluluk bilinciyle hareket ediyoruz.

Eceköy peynirinin lezzetini ve kalitesini belirleyen, tüketicinin görmediği en önemli aşama sizce hangisi?

Bence en önemli aşama, daha peynir üretimine başlamadan önce yapılan süt analizleri ve kaliteli süt seçimidir. Atölyemize gelen her süt; antibiyotik, yağ, protein ve diğer kalite kriterleri açısından analiz ediliyor. Uygun olmayan sütü kesinlikle üretime almıyoruz. Çünkü iyi bir peynirin temeli kaliteli süttür. Tüketici bunu görmese de lezzetin, güvenilirliğin ve standardın arkasındaki en önemli süreç bu titiz kontroldür.

Girişim Öncüleri Programı girişiminizin gelişimine nasıl katkı sağladı?

Girişim Öncüleri Programı bize sadece eğitim vermekle kalmadı, işimize farklı bir bakış açısıyla yaklaşmayı da öğretti. Marka yönetimi, girişimcilik ve işletmemizi büyümeye yönelik değerli eğitimler aldık. Program sonunda kazandığımız etiket makinesi ise üretim sürecimizi daha profesyonel ve verimli hale getirdi. Böyle destekler, küçük üreticilerin güçlenmesi ve kadın girişimcilerin büyümesi için gerçekten çok kıymetli. Bu programın Eceköy'ün gelişim yolculuğunda önemli bir katkısı oldu.



Ayşegül Bolat / Karpaz Lavender Gardens

Karpaz Lavender fikri nasıl ortaya çıktı?

Karpaz Lavender Gardens fikri, doğup büyüdüğüm Karpaz'da üretmeye ve bölgenin potansiyelini değerlendirmeye duyduğum istekle doğdu. Bölgede tarımın en güçlü geçim kaynaklarından biri olması ve lavantanın iklim koşullarına uygun, yüksek katma değerli ürünlere dönüştürülebilmesi bu yolculuğun başlangıç noktası oldu. Anestezi teknikeri olarak eğitimimi tamamladıktan sonra bölgeme dönerek yaklaşık beş yıl önce lavanta üretimine başladım. Zamanla bu girişim yalnızca tarımsal üretim yapan bir işletme olmaktan çıktı; kadın girişimciliğini, kırsal kalkınmayı ve ekoturizmi bir araya getiren bir yaşam alanına dönüştü. Bugün Karpaz Lavender Gardens'da ziyaretçiler doğayla buluşurken yerel ürünleri deneyimliyor ve Karpaz'ın kültürel zenginliğini yakından tanıma fırsatı buluyor.

Yerel üretim ve sürdürülebilirlik sizin için ne ifade ediyor?

Lavanta, düşük su ihtiyacı ve kuraklığa dayanıklı yapısıyla sürdürülebilir tarım için önemli bir alternatif. Karpaz Lavender Gardens'da lavantanın her bölümünü değerlendirerek lavanta yağı, hidrosol, sabun, krem, sirke ve kurutulmuş ürünler üretiyor, atığı en aza indirirken yerel ekonomiye katma değer sağlıyoruz. Benim için sürdürülebilirlik, yalnızca çevreyi korumak değil; yerel üretimi desteklemek ve yaşadığımız coğrafyanın değerlerini geleceğe taşımaktır. Bu anlayışla üretim süreçlerimizi doğaya saygılı bir yaklaşımla yürütüyor, ada genelindeki üreticilerle iş birliği yaparak hem yerel kalkınmaya hem de sürdürülebilir bir üretim modeline katkı sunuyoruz.

Girişiminiz için gelecek hayaliniz nedir?

Gelecek hedefim, Karpaz Lavender'ı Kuzey Kıbrıs'ın sürdürülebilir tarım ve kırsal turizm alanındaki örnek girişimlerinden biri haline getirmek. Lavanta üretimini ve ürün çeşitliliğini artırırken, ziyaretçilerin yıl boyunca deneyimleyebileceği bir ekoturizm merkezi oluşturmak. Aynı zamanda kadın girişimciliğini ve yerel üreticilerle kurduğumuz iş birliklerini güçlendirerek bölgesel kalkınmaya daha fazla katkı sunmayı hedefliyorum. Karpaz'ın doğal ve kültürel değerlerini ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtmak da en büyük hayallerim arasında yer alıyor.

Girişim Öncüleri Programı girişiminize nasıl değer kattı?

Girişim Öncüleri Programı, girişimime hem bilgi hem de vizyon anlamında önemli katkılar sağladı. En büyük kazanımım ise yaptığım işe yalnızca bir girişim olarak değil, toplumsal değer üreten bir yapı olarak bakmayı öğrenmem oldu. Program sayesinde iş modelimi daha stratejik bir bakış açısıyla değerlendirdim; sürdürülebilir büyüme, marka yönetimi ve girişimcilik konularında kendimi geliştirme fırsatı buldum. Farklı sektörlerden girişimcilerle kurduğum iletişim de Karpaz Lavender'ın geleceğini daha planlı ve güçlü bir şekilde şekillendirmeme katkı sağladı.



Bervan Eskici / Müstesna Dükkân

Müstesna Dükkân'ın hikâyesi nasıl başladı?

Müstesna, Trabzon'un köklü bakır zanaatını bugünün yaşamına yeniden kazandırma hayaliyle doğdu. Kimya eğitimi aldıktan sonra uzun yıllar iş güvenliği uzmanı olarak çalıştım. Ancak zamanla sadece üretimi yöneten değil, üreten ve hikâyesi olan bir iş kurmak istediğimi fark ettim. Çocukluğumdan tanıdığım bakır eşyalar, dedemin sefer tası ve bu zanaatın taşıdığı hafıza beni yeniden bu alana yönlendirdi. Müstesna, geçmişin izlerini korurken onları çağdaş bir bakışla yorumlayan; yerel ustalar, kadın emeği ve sürdürülebilir üretim anlayışıyla büyüyen bir marka olarak yoluna devam ediyor.

Müstesna Dükkân'da bakır zanaatının modern yaşam ürünlerine dönüştürülmesi sürecinde

gelenekle çağdaş tasarım arasında nasıl bir denge kuruyorsunuz?

Bizim için gelenek, birebir tekrar edilmesi gereken bir miras değil; ilham alınması gereken güçlü bir hafıza. Tasarım sürecinde ustalarımızın yıllardır uyguladığı üretim tekniklerini korurken, formları ve kullanım alanlarını günümüz yaşamına uygun şekilde yeniden yorumluyoruz. Bakırın çekiç izlerini, elde üretimin karakterini ve doğal dokusunu görünür bırakmayı önemsiyoruz. Çünkü kusursuzluğu değil, emeğin ve zamanın bıraktığı izleri değerli buluyoruz. Böylece hem geçmişe saygı duyan hem de bugünün yaşamına ait hissedilen ürünler ortaya çıkıyor.

Markanızın müşterilerinizde nasıl bir iz bırakmasını istiyorsunuz?

Müşterilerimizin Müstesna'dan sadece bir ürün değil, bir hikâye ve duygu ile ayrılmasını istiyoruz. Kullandıkları her parçanın arkasında bir ustanın emeğini, bir kültürün izini ve zamana yayılan bir üretim anlayışını hissedebilmelerini önemsiyoruz. Aynı zamanda Müstesna'nın insanlara yavaşlamayı, uzun ömürlü ürünlerle bağ kurmayı ve yerel üretimin değerini yeniden hatırlatan bir marka olmasını hayal ediyoruz. Bizim için en kıymetli iz, yıllar sonra bile kullanılmaya devam eden ve yeni anılara eşlik eden ürünler bırakabilmek.

Girişim Öncüleri Programı'nın girişiminize katkısını nasıl özetlersiniz?

Girişim Öncüleri Programı bana cesaret ve güçlü bir dayanışma ağı kazandırdı. Benim gibi üretmeye, büyümeye ve kendi yolunu oluşturmaya çalışan girişimcilerle bir araya gelmek çok kıymetliydi. Program sayesinde işimi farklı bir bakış açısıyla değerlendirme, yeni iş birlikleri geliştirme ve markamın potansiyelini daha net görebilme fırsatı buldum. Bunun yanında Alarko Holding ve Habitat Derneği'nin sağladığı destek, Müstesna'nın üretim kapasitesini geliştirmemize ve daha sağlam adımlarla ilerlememize katkı sağladı. En önemlisi ise yaptığım işin karşılık bulduğunu görmektir. Bu süreç bana, doğru yolda olduğumu hissettiren ve üretmeye devam etme motivasyonumu güçlendiren önemli bir deneyim oldu.



Beyza Aydın / Natural Kapıdağ

Natural Kapıdağ'ın ortaya çıkış hikâyesi nedir?

Natural Kapıdağ'ın ortaya çıkış hikâyesi aslında benim sıfır lira ile ortada kalmam ile başladı. İyi giden bir aile işletmemiz varken ebeveynlerimin ayrılması sonucu elimizdeki tüm varlığa baba tarafından el konmuştu ve ben Kanada'da yüksek lisans hayali yaparken elimde avucumda hiçbir şey kalmayarak Erdek'in Karşıyaka köyünde dımdızlak kaldım. İçimde her zaman yanan bir girişimcilik ateşi vardı. Sosyal medyada gezinirken insanların köy hayatını paylaşarak para kazandığını, köyde ürünler üreterek işletmeler açtığını gördüm. Ben de aynı hayatı yaşıyordum, köydeydim ve bunu paylaşmaktan çekinmemem gerektiğine karar verdim. İlk adımı attım, bir marka adı yarattım, sayfamı açtım, ufak ufak çekimler yapmaya çalıştım, tarifler çektim derken Ekonometri bölümü mezunu olmamın da verdiği yönetim bilgileri ile fikrimi birleştirip ilerlemeye başladım.

Yerel üreticilerle çalışırken kalite standardını sürdürülebilir şekilde sağlamak için nasıl bir sistem kurdunuz?

Şu an sistemi kurmaya çalışıyorum, henüz kurmuş değilim. Üretimi bizzat kendimiz yapıyoruz. Yerel

üretici ile ham madde üretimi için çalışıyorum. Şu an sebze ve meyvelerimizin üretimine yardımcı olan çiftçi arkadaşlarımız var. Onlar ile uzun yıllar edindiğim tecrübeler çerçevesinde üretim yapıyoruz. Sulaması, bakımı ve hasat takvimi henüz yıl başlamadan planlanıyor. Aslında kavanozlu ürün çeşitlerimi de üretirmek istiyorum fakat yaşadığım bölge yakınlarında tarım ve gıda onaylı bir imalathane bulmuş değiliz. Evde yapmak isteyenler oluyor fakat bunun kanunlar çerçevesinde doğru olmadığını, her şeyin bir standart çerçevesinde olması gerektiğini aktarıyorum. Girişimci olmalarını teşvik ediyorum ama şu an adım atan bir girişimci olmadı maalesef. Daha fazla üretim yaparak şubeleşmeyi planlıyorum. O yüzden yakın bölgelerde imalat için Ar-Ge çalışmalarımız devam ediyor.

Bugüne kadar sizi en çok gururlandıran gelişme ne oldu?

Bundan üç yıl önce TRT'den aradıklarında çok şaşırdım. Hayallerinin peşinde programında bana da yer vermek istediklerini söylediler. Bu hayatım için atılacak en büyük adımdı. Çekimi sahil kenarında son konuşmam ile bitirmiştik ve hiç unutmuyorum o konuşmayı yaparken zihnim "evet Beyza bundan sonra çok daha güzel günler gelecek" diyordu. Kendimi televizyonda izlerken hayallerimle gurur duydum.

Girişim Öncüleri Programı'nın girişiminize sağladığı katkıları nasıl değerlendiriyorsunuz?

Öncelikle program çerçevesinde verilen eğitimler çok değerliydi, bir işletmenin sahip olması gereken tüm hâp bilgiler aktarıldı. Akabinde hepimizin projesi ile tek tek ilgilenildi, gelişim için fikirler verildi. Tabii en önemlisi Alarko Holding ve Habitat Derneği ile yüz yüze görüşüp network sağlamamız oldu. Leyla Hanım ve tüm yetkililerin "sizlere kapı aralamak artık bizim bir görevimizdir" demeleri ve destek sağlamaları paha biçilemezdi. Bu proje sadece yaptık bitti şeklinde değil yaşayan bir habitat bence. Bizler projeyi tamamlamış olsak da hâlâ birbirimizle görüşmeye ve iş birliği yapmaya devam ediyoruz.



Büşra Özer / Microhobist

Microhobist'in çıkış noktası neydi?

Microhobist temelinde mikropları sevme anlamı taşıyor. Covid zamanlarında hepimiz virüsler ve bakterileri içeren küçük mikroorganizmalardan korkuyorduk. Ancak bu organizmaların yararlı ve faydalı dediğimiz türleri de vardı. Microhobist ekibi olarak bu gerçeği gün yüzüne çıkarma işi bizleri cezbetti. Buna ek olarak bir haberde Konya Ovası'nın 2050 yılına kadar yüzde 70 oranında çölleşeceği haberini görmüştüm. Korkunç bir haberdirdi. Bir şeyler yapmamız gerek dediğimiz bir dönemde tamamen Türkiye topraklarından izole ettiğimiz bakterilerle çalışmalara başladık. Toprak mikrobiyomunu yine kendi topraklarımızdan izole ettiğimiz bakterilerin ürünleri dediğimiz ikincil metabolitler ile destekledik ve zirai ürünlerde verim artışı sağlayarak desteklemeye devam ediyoruz.

Doğal ürünler alanında tüketici beklentilerinin nasıl değiştiğini gözlemliyorsunuz?

Girişimimizi geliştirme aşamasında şüphesiz en faydalı geri bildirimler bizzat deneyen

müşterilerimizdendi. Bunlar bazen ürünün uygulanması ile ilgili sorulardı bazen "evet ürün işe yaradı mahsüllerim daha verimli oldu" diyerek bizlere fotoğraf atılmasıydı. Bunlar olumlu geri bildirimler. Ancak olumsuz geri bildirimler de oldu raf ömrümüz ile ilgili. Bunlar da ürünü geliştirmemizi sağladı. Raf ömrünü nasıl stabil hale getirebiliriz dedik ve formülasyonumuzu geliştirerek bunun üstesinden geldik. Hepsi birbirinden kıymetli geri bildirimlerdi. Girişimcilik biraz böyle bir şey. Sürekli yoldasın ve ürünün sürekli gelişip değişebiliyor.

Bitkisel ürün sektöründe hizmet veren bir girişim olarak, geleceğin tüketici beklentilerine cevap verebilmek için odaklandığınız alanlar neler?

Bir girişimci olarak ben işin mutfak kısmındayım diyebilirim. Ürünün Ar-Ge kısmı en motive olduğum yer. Yeni bir şeyler bulmak ve bunu ürün haline getirip insanların satın aldığını görmek beni hem mutlu ediyor hem de motive oluyorum. Yani diyebilirim ki, mutfağımda yani laboratuvarında ıslak kimya ve canlı bakterilerle çalışmak benim sanatım. Bilimi bu şekilde kullanmak insanlık yararına olabilecek ürünler elde etmek, işte bütün meselemiz bu!

Girişim Öncüleri Programı'nın yolculuğunuza katkısını nasıl özetlersiniz?

Girişim Öncüleri Programı kısa sürede mükemmel eğitimler almama ve yeni insanlar tanımama olanak sağladı. Bu minvalde hem Alarko Holding hem Habitat Derneği harikulade bir işe imza attı. Microhobist olarak işimizi büyütme noktasında ihtiyaç duyduğumuz cihazları satın alma şansımız oldu. Daha fazla sipariş daha fazla üretim demek. İhtiyacımız üretime yetişmekte. Program sayesinde üretim hacmimiz büyüdü. Tekrar değerli program ekibine teşekkür ediyorum.



Canan Tiryaki / Vegg Foods

Vegg Foods'u kurma fikri nasıl ortaya çıktı?

Gıda mühendisliği okurken babamla en büyük hayalimiz kendi üretim tesisimizi kurmak ve gıda üretimi yapmaktı. Ancak ben önce sektörde deneyim kazanmayı tercih ettim. Bu süreçte babamın mide kanserine yakalanması, sağlıklı, sürdürülebilir ve insan yaşamına katkı sağlayan gıdalar geliştirme motivasyonumu güçlendirdi. Aynı dönemde doktora çalışmalarımı bitki bazlı ürünler üzerine yürüttüm. Daha sonra Mersin Üniversitesi ve Mersin Ticaret Borsası iş birliğiyle kurulan Ar-Ge ve Ürün Geliştirme Merkezi'nin kuruluşunda görev aldım. Zorlu ekonomik koşullara rağmen bu projeyi hayata geçirmek bana kendi şirketimi kurabilecek özgüveni kazandırdı. Vegg Foods'un temelleri de bu süreçte atıldı. Bugün sürdürülebilir, bitki bazlı ve döngüsel ekonomi odaklı yenilikçi gıda çözümleri geliştiriyor; gıda atıklarını katma değerli ürünlere dönüştürerek hem insan sağlığına hem de çevreye katkı sağlamayı hedefliyoruz.

Bitkisel bazlı ürünlerde tüketici beklentisi olan lezzet, doku ve besin değerini aynı anda yakalamak için ürün geliştirme sürecinde nelere odaklanıyorsunuz?

Bitki bazlı ürünlerde tüketicinin tekrar satın alma kararını belirleyen en önemli unsurun lezzet olduğuna inanıyorum. Bu nedenle ürün geliştirme

süreçlerimizde lezzet, doku ve besin değerini birlikte ele alıyoruz. Beni farklı kılan nokta, gıda mühendisliğinin yanı sıra aşçılık eğitimi de almış olmam. Bu sayede ürünlere hem bilimsel hem de gastronomik açıdan yaklaşabiliyor, formülasyonun her aşamasında aktif rol alabiliyorum. Bir ürünü geliştirirken mühendis, girişimci ve şef bakış açılarını bir araya getiriyor; teknik gerekliliklerin yanı sıra aroma, doku ve tüketici deneyimine de odaklanıyorum. Amacımız, tüketicilerin yalnızca sağlıklı olduğu için değil, gerçekten keyifle tüketebilecekleri bitki bazlı ürünler geliştirmek.

Tüketici alışkanlıklarında gözlemlediğiniz en önemli değişim ne oldu?

Bugüne kadar 1.500'ün üzerinde müşteri görüşmesi yaptım ve yüzlerce ürün geliştirme sürecinde yer aldım. Bu deneyim, tüketicilerin artık ürün içeriklerini daha fazla sorguladığını ve sağlıklı seçeneklere yöneldiğini gösterdi. Ancak tekrar satın alma kararını hâlâ en çok lezzet belirliyor. Tüketiciler sürdürülebilir ve bitki bazlı ürünlere ilgi gösterse de lezzetten ödün vermek istemiyor. Bu nedenle Vegg Foods'ta ürün geliştirirken teknik verilerin yanı sıra sürekli tüketici geri bildirimi alıyor; sağlıklı ve sürdürülebilir ürünleri güçlü bir lezzet deneyimiyle buluşturmaya odaklanıyoruz.

Girişim Öncüleri Programı'nın girişiminizin büyümesine katkısı nasıl oldu?

Girişim Öncüleri Programı, Vegg Foods'un büyüme yolculuğunda önemli bir destek sağladı. Program kapsamında aldığımız finansal desteği üretim altyapımızı güçlendirmek ve satış-pazarlama faaliyetlerimizi geliştirmek için kullandık. Kritik üretim ekipmanlarına yaptığımız yatırımlarla operasyonel kapasitemizi artırdık. Aynı zamanda marka görünürlüğümüzü güçlendirdik, yeni müşteri ve iş ortaklarına ulaştık, uluslararası ağıımızı genişlettik. Bu çalışmalar sonucunda EIT Food'un prestijli EWA Advanced Programı'na seçildik. Girişim Öncüleri Programı, bizim için yalnızca finansal bir destek değil; üretim kapasitemizi, pazar erişimimizi ve uluslararası ekosistemdeki konumumuzu güçlendiren önemli bir kaldıraç oldu.



Cansu Yeğın / Koolseed

Koolseed'i kurarken nasıl bir gelecek vizyonundan yola çıktınız?

Koolseed'i kurarken çıkış noktamız oldukça basitti: İnsanların ne tükettiklerini gerçekten anlayabildiği, sade içerikli ve güvenilir gıda ürünleri geliştirmek. Bugün tüketiciler daha bilinçli; ancak aynı zamanda çok fazla bilgi, iddia ve karmaşık içerikle karşı karşıya kalıyorlar. Biz bu karmaşanın içinde, insanların günlük hayatlarına kolayca entegre edebilecekleri, daha sade, daha anlaşılır ve güven veren bir alternatif sunmak istedik. Uzun vadede Koolseed'i yalnızca bir protein markası olarak değil, fonksiyonel gıda alanında yenilikçi ürünler geliştiren global bir wellness markası olarak konumlandırmayı hedefliyoruz. Günlük yaşamın farklı anlarında insanların enerji, odaklanma ve iyi hissetme

ihtiyaçlarını destekleyen ürünler geliştirirken; sade içerik, şeffaflık ve gerçek fayda anlayışını korumayı amaçlıyoruz.

Girişimcilik ekosisteminde bugün en çok hangi fırsatları görüyorsunuz?

Bugün en büyük fırsatlardan birinin sağlık, sürdürülebilirlik ve teknoloji kesişiminde ortaya çıktığını düşünüyorum. Tüketiciler artık yalnızca ürün satın almıyor; satın aldıkları ürünün hikâyesini, üretim şeklini ve kendilerine sağladığı gerçek faydayı da önemsiyorlar. Bu durum özellikle gıda sektöründe daha şeffaf, fonksiyonel ve sürdürülebilir ürünler geliştiren girişimler için önemli bir alan yaratıyor. Diğer yandan yapay zekâ ve dijital teknolojiler sayesinde küçük ekipler geçmişe kıyasla çok daha büyük etki yaratabiliyor. Bu da girişimcilerin daha hızlı ürün geliştirmesine, tüketiciyi daha iyi anlamasına ve küresel pazarlara daha kolay ulaşmasına imkân tanıyor.

Yerel tarımsal ürünleri katma değerli gıda ürünlerine dönüştürme konusunda Koolseed'in nasıl bir yaklaşımı var?

Koolseed'in merkezinde tarımsal bir ürün olan kabak çekirdeği bulunuyor. Türkiye, kabak çekirdeği üretiminde güçlü bir potansiyele sahip olmasına rağmen bu ürün çoğunlukla geleneksel kullanım alanlarıyla sınırlı kalıyor. Bizim yaklaşımımız, yerel tarımsal ürünleri yalnızca ham madde olarak değerlendirmek yerine, bilimsel ve ileri üretim teknolojileriyle daha yüksek katma değerli ürünlere dönüştürmek. Üretim sürecimizde kullandığımız CO₂ süperkritik ekstraksiyon teknolojisi sayesinde, yüksek ısı veya kimyasal çözücüler kullanmadan daha saf ve yoğun bir protein elde ediyoruz. Bu yöntem hem ürünün besin değerini korumaya yardımcı oluyor hem de çevre dostu bir üretim yaklaşımı sunuyor. Amacımız, Türkiye'nin tarımsal zenginliğini yalnızca üretmekle kalmayıp, inovasyonla buluşturarak dünya standartlarında yenilikçi ve fonksiyonel gıda ürünlerine dönüştürmek.



Patilabs

Dilek Kelleci / Patilabs

Patilabs'ı kurma fikri nasıl doğdu?

Patilabs, evcil hayvan beslenmesi alanında biyoteknoloji ve bilimsel Ar-Ge odaklı çözümler geliştiren bir foodtech girişimidir. Evcil hayvan beslenmesinde yalnızca temel beslenme ihtiyacını karşılayan ürünlerin ötesine geçerek, sağlık ve yaşam kalitesini destekleyen fonksiyonel çözümler geliştirme vizyonu ile faaliyet gösteriyoruz. Kişisel bir ihtiyaçla başlayan bu fikir, zamanla pet food sektöründe önemli bir boşluğa çözüm üretme vizyonuna dönüştü. Bu doğrultuda veteriner hekimler, gıda mühendisleri ve akademisyenlerden oluşan multidisipliner bir ekip kurduk. Amacımız yalnızca yeni bir ürün geliştirmek değil; biyoteknoloji, bilimsel Ar-Ge ve sürdürülebilirliği bir araya getirerek Türkiye’de fonksiyonel mama sosu kategorisini oluşturmak. Hubixos da bu vizyonun ilk ürünü olarak geliştirildi.

Hayvan dostlarının yaşamına nasıl bir katkı sunmayı hedefliyorsunuz?

Patili dostlarımızın yaşamına en büyük katkısı, bilimsel temellere dayanan fonksiyonel beslenme çözümleriyle sunuyoruz. Beslenmenin yalnızca açlığı gidermekten ibaret olmadığına; yaşam kalitesini, bağışıklık sistemini, sindirim sağlığını ve genel iyilik halini doğrudan etkileyen önemli bir unsur olduğuna inanıyoruz. Bu anlayışla geliştirdiğimiz ürünlerle, evcil hayvanların günlük beslenmesini destekleyerek daha sağlıklı ve daha kaliteli bir yaşam sürmelerine katkı sağlamayı amaçlıyoruz.

İşinizi büyütürken sizi en çok heyecanlandıran gelişme ne oldu?

Aslında tek bir gelişme söylemek zor. Her aşama, Patilabs’ın doğru yolda olduğuna dair yeni bir doğrulama oldu. Ar-Ge sürecinde elde ettiğimiz başarılı sonuçlar, Hubixos’un patili dostlar tarafından ilgiyle karşılanması, ulusal ve uluslararası programlardan aldığımız destekler, yatırımcıların ve iş ortaklarımızın ürünüme duyduğu güven... Bunların her biri bizi ayrı ayrı heyecanlandırdı. Ancak en değerlisi, geliştirdiğimiz çözümün yalnızca iyi bir fikir olmadığını; gerçek bir ihtiyaca karşılık verdiğini ve pet food sektöründe yeni bir kategori oluşturma potansiyeline sahip olduğunu görmektir. Hubixos’u deneyimleyen patili dostlarımızın sallanan kuyrukları ise tüm bu emeğin, inancın ve heyecanımızın en güzel karşılığı oldu.

Girişim Öncüleri Programı’nın girişiminiz üzerindeki etkisi ne oldu?

Girişim Öncüleri Programı, Patilabs’ın gelişim yolculuğunda önemli bir dönüm noktası oldu. Bir girişimci olarak bazen doğru yolda olduğunuzu bilseniz bile bunu güçlü bir ekosistem tarafından desteklenerek görmek çok kıymetli. Program boyunca edindiğimiz bilgi birikimi, kurduğumuz bağlantılar ve aldığımız destek, büyüme hedeflerimize daha sağlam adımlarla ilerlememizi sağladı. Aynı zamanda stratejik kararlarımızı daha güçlü bir bakış açısıyla şekillendirmemize ve büyüme yol haritamızı daha sağlam temeller üzerine inşa etmemize önemli katkı sundu.



Duygu Yılmaz / Biolive

Biolive'in ortaya çıkış hikâyesini bizimle paylaşır mısınız?

Biolive'in hikâyesi, babamın kahvaltı sofralarında zeytin çekirdeği yutmasıyla başladı. Bunun midesine iyi geldiğine inanıyordu; ben ise bir mühendis olarak bu alışkanlığın bilimsel bir temeli olup olmadığını merak ettim. Araştırmalarım, zeytin çekirdeğinin farklı sektörlerde değerlendirilebilecek önemli bir potansiyel taşıdığını gösterdi. Bu süreçte zeytin çekirdeğinin polimer yapılarla uyumlu olabileceğini keşfederek, biyobazlı bir plastik hammaddesi geliştirmeye odaklandık. Ortaklarımızla yürüttüğümüz Ar-Ge çalışmaları

sonucunda zeytin çekirdeği atığını biyoplastik granüle dönüştürdük. Ardından yatırım alarak Biolive'i kurduk.

Çevresel etki yaratma hedefiniz girişiminizin merkezinde nasıl yer alıyor?

Biolive'i kurarken hedefimiz yalnızca yeni bir malzeme geliştirmek değil, zeytin çekirdeği gibi tarımsal atıkları yüksek katma değerli biyobazlı hammaddelere dönüştürerek çevresel sorunlara çözüm sunmaktı. Bu sayede döngüsel ekonomiyi destekliyor, fosil bazlı hammaddelere bağımlılığı ve karbon ayak izini azaltmaya katkı sağlıyoruz. Sürdürülebilirlik ise şirketimizin varoluş sebebi ve tüm çalışmalarımızın temelini oluşturuyor. Bugüne kadar geliştirdiğimiz teknoloji ulusal ve uluslararası birçok ödüle layık görüldü; G20 Zirvesi kapsamında döngüsel ekonomi alanında aldığımız küresel ödül ise bu yolculuğun en önemli kilometre taşlarından biri oldu. Ancak benim için en büyük başarı, ödüllerden çok, Türkiye'de geliştirilen bir teknolojinin dünyada karşılık bulması, çevresel etki yaratması ve genç girişimcilere ilham verebilmesidir.

Bugüne kadar elde ettiğiniz en anlamlı başarı neydi?

Girişimcilik yolculuğum boyunca ulusal ve uluslararası ölçekte çok sayıda ödüle layık görüldüm. Ancak benim için en anlamlı başarı, laboratuvar ölçeğinde başlayan bir fikrin bugün dünyanın farklı ülkelerinde ilgi gören, yatırım alan ve gerçek endüstriyel uygulamalara dönüşen bir teknoloji haline gelmesidir. Biolive ile elde ettiğimiz uluslararası başarılar, bize, Silikon Vadisi'nden Avrupa'ya, Orta Doğu'dan farklı küresel platformlara kadar pek çok yerde ülkemizi temsil etme fırsatı verdi. Ancak beni en çok mutlu eden şey, bir zamanlar değersiz görülen bir tarımsal atığın bugün ekonomik, çevresel ve sosyal değer yaratan bir teknolojiye dönüşmüş olmasıdır. Çünkü gerçek başarıyı yalnızca kazanılan ödüllerde değil, yaratılan etkide görüyorum.



Fatmanur Poyraz Ekinci / Beetech

Beetech'i kurma fikri nasıl doğdu?

Beetech Biyoteknoloji'nin kurucu ortağı ve arıcı bir ailenin kızıyım. Çocukluğum arıların içinde geçti; arıcılığın ne kadar emek ve özveri gerektirdiğine yakından tanıklık ettim. Yüksek lisans eğitimim sırasında arı ürünleri üzerine çalışmaya karar verdim ve insanlar için yenilikçi arı ürünleri geliştirmek amacıyla TÜBİTAK BIGG desteğiyle Beetech'i kurduk. Ancak çalışmalarımız sırasında, arıcılığın en önemli sorunlarından biri olan Varroa parazitin odaklandık. Varroa, bal arılarının gelişimini olumsuz etkileyerek kolonilerin zayıflamasına, hatta sönmesine neden olan ve dünya genelinde yüz binlerce kovan kaybında önemli rol oynayan bir akar. Kimyasal mücadele yöntemleri ise zamanla direnç gelişimine yol açabiliyor, arı sağlığını olumsuz etkileyebiliyor ve arı ürünlerinde kalıntı bırakabiliyor. Bu nedenle,

TÜBİTAK 1507 Destek Programı kapsamında doğal içerikli VarrovEx'i geliştirdik. VarrovEx, arı ürünlerinde kalıntı bırakmadan Varroa ile mücadele etmeyi hedeflerken, parazitte direnç gelişimini önlemeye ve bal arılarının bağışıklığını desteklemeye de katkı sağlıyor.

Beetech'in geliştirdiği ürünlerin arı kolonilerinin verimliliğine ve sürdürülebilir tarıma katkısını nasıl ölçüyorsunuz?

VarrovEx'in etkisini laboratuvar ve saha çalışmalarıyla değerlendiriyor; Varroa yükündeki değişim, koloni popülasyonu, yavru gelişimi, hijyenik davranış, kışlama başarısı ve bal verimi gibi temel parametreleri düzenli olarak takip ediyoruz. Sürdürülebilir tarıma katkısı ise daha geniş bir çerçevede ele alıyoruz. Tükettiğimiz her üç lokmadan biri arıların sağladığı tozlaşma hizmetine bağlı. Bu nedenle sağlıklı ve güçlü koloniler yalnızca arıcılık için değil, tarımsal üretimin sürekliliği açısından da kritik önem taşıyor. Korunan her koloni, milyonlarca çiçeğin tozlaşmasına katkı sağlayarak meyve, sebze ve diğer tarımsal ürünlerin verimliliğini destekliyor. Kimyasal kalıntı bırakmayan ve arı mikrobiyotasını destekleyen yaklaşımımızla arı sağlığını korurken, çevre dostu ve sürdürülebilir tarım uygulamalarına da katkı sunmayı hedefliyoruz. Bu nedenle ürünlerimizin başarısını yalnızca arı sağlığı göstergeleriyle değil, korunan kolonilerin tarımsal üretim ve ekosistem üzerindeki etkileriyle de değerlendiriyoruz.

Önümüzdeki dönemde ulaşmak istediğiniz en önemli hedef nedir?

En önemli hedefimiz VarrovEx'in üretim kapasitesini artırarak daha fazla arıcıya ulaşmak ve VarrovEx'in ulusal pazardaki yaygınlığını güçlendirmek. Bunun yanı sıra uluslararası pazarlara açılarak özellikle arıcılık sektörünün yoğun olduğu ülkelerde iş birlikleri geliştirmeyi ve sürdürülebilir arı sağlığı çözümlerimizi küresel ölçekte yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.



Hazal Ünsal Coruk / Gaia Cappadocia

Gaia Cappadocia'yı kurarken sizi harekete geçiren fikir neydi?

Aslında öyle büyük bir fikirle yola çıkmadım. Üniversitede güzel sanatlar fakültesinde heykel eğitimi aldım ve daha sonra bir şehir değişikliği kararıyla Kapadokya'ya yerleştim. Yaşadığım yer olan Avanos'un seramik geleneğiyle tanınması, beni bu alana yönlendiren en önemli etkenlerden biri oldu. İlk olarak evimin bir odasında seramik üretmeye başladım. Üretim sürecinde, eğitim hayatımdan taşıdığım çağdaş sanat bakışını seramikle buluşturmaya ve geleneksel üretim anlayışına alternatif yorumlar geliştirmeye çalıştım. Zamanla bu yaklaşım hem günlük kullanıma hitap eden hem de tasarım değeri taşıyan sofa ürünlerine dönüştü. Gaia Cappadocia da bu üretim sürecinin doğal bir sonucu olarak ortaya çıktı.

Sürdürülebilir turizm anlayışını iş modelinize nasıl entegre ediyorsunuz?

Benim için sürdürülebilirlik, öncelikle üretim biçimiyle ilgili. Üretime başlarken, Avanos'taki

atölyelerde sıklıkla tercih edilen ve deformasyona daha açık olan kırmızı çamur yerine daha dayanıklı malzemeler ve uzun ömürlü teknikler kullanmayı tercih ettim. Gaia'da seri üretim yerine ihtiyaç kadar üretmeye ve her ürünü yıllarca kullanılabilecek şekilde tasarlamaya özen gösteriyorum. Böylece hem gereksiz tüketimin önüne geçiyor hem de kullanıcıların ürünlerle daha güçlü bir bağ kurmasını sağlıyoruz. Benim için sürdürülebilirliğin en somut göstergesi ise, yıllar önce ürettiğimiz ürünlerin bugün hâlâ ilk günkü işleviyle kullanılmaya devam etmesi. Bu nedenle sürdürülebilirliği yalnızca çevresel bir sorumluluk olarak değil, kaliteli üretim, doğru malzeme seçimi ve uzun ömürlü tasarım anlayışıyla birlikte ele alıyorum.

Bölgesel kalkınma açısından girişiminizin nasıl bir etki yaratmasını hedefliyorsunuz?

Bölgesel kalkınmanın önemli unsurlarından biri, yerel gastronomi kültürünün güçlenmesidir. Biz de Gaia olarak, Kapadokya'nın gastronomi deneyimine nitelikli ve uzun ömürlü ürünlerle katkı sunmayı hedefliyoruz. 2025 yılında Michelin Guide'in Kapadokya'yı değerlendirmeye alması bölge için önemli bir dönüm noktasıydı. Bugün rehberde yer alan birçok restoranın ürünlerimizi tercih etmesi, gastronomi kültürüne sağladığımız katkının en somut göstergelerinden biri. Bunu yalnızca ticari bir başarı değil, Kapadokya'nın uluslararası gastronomi kimliğini destekleyen bir değer olarak görüyoruz.

Girişim Öncüleri Programı bu yolculukta size nasıl destek oldu?

Program bana en çok farklı sektörleri ve iş yapış modellerini yakından tanıma fırsatı sundu. Sanat üretiminden gelen biri olarak, işletme ve yönetim süreçlerine dair edindiğim bilgi ve mentorluk desteği, Gaia'yı daha sağlam bir bakış açısıyla geliştirmeme katkı sağladı. Programın bir diğer önemli kazanımı ise oluşturduğu güçlü network oldu. Farklı disiplinlerden kurduğumuz bağlantıların, Gaia'nın gelişim yolculuğunda uzun vadeli iş birliklerine dönüşeceğine inanıyorum.



Iraz Aktay / Cherry Mic

Cherry Mic'in hikâyesi nasıl başladı?

Cherry Mic'in hikâyesi, bir çiftçi ailesinin kızı olarak çocukluğumda başladı. Ailemin toprağa emek verirken yaşadığı zorluklara, değişen iklim koşullarına ve üretimin her geçen gün daha da zorlaşmasına yakından tanıklık ettim. O yıllarda bir gün tarım için fayda sağlayacak çalışmalar yapmayı hayal ediyordum. Biyoteknoloji eğitimi aldıktan sonra bu hayali gerçeğe dönüştürdüm. Bugün Cherry Mic olarak yerli mikroorganizmalar kullanarak toprağın doğal dengesini güçlendiren, verimi artıran ve kimyasal girdilere olan bağımlılığı azaltmayı hedefleyen mikrobiyal gübreler geliştiriyoruz. Bilimin gücünü tarımla buluşturarak daha sağlıklı topraklar ve daha sürdürülebilir bir gelecek için çalışıyoruz.

Mikrobiyal gübre üreticisi olarak, geleceğe dair en büyük hedefiniz nedir?

En büyük hedefimiz, tarımı biyoteknolojiyle buluşturan öncü şirketlerden biri olmak ve geliştirdiğimiz mikrobiyal teknolojileri global pazarlara taşımak. Tarımın geleceğinin yalnızca daha fazla üretmekten değil, toprağın doğal dengesini koruyarak üretmekten geçtiğine inanıyoruz. Bu doğrultuda yalnızca tarım alanlarında değil; peyzaj uygulamalarından kent yeşil alanlarına, evlerdeki saksı bitkilerine kadar uzanan geniş bir kullanım alanında biyolojik çözümler sunmayı hedefliyoruz.

Bugün yeniden başlasanız farklı yapacağınız bir şey olur muydu?

Her girişimcilik yolculuğu insana önemli deneyimler kazandırıyor. Geriye dönüp baktığımda yaşadığım zorlukların beni bugün olduğum girişimciye dönüştürdüğünü düşünüyorum. Bu nedenle çok farklı bir yol izlemek istemezdim. Ancak bugün yeniden başlasaydım, en başından itibaren nakit akışı ve finansal yönetime daha fazla odaklanırdım, güçlü iş birlikleri kurmayı ve doğru insanlardan destek istemeyi daha erken öğrenirdim. Çünkü girişimciliğin yalnızca iyi bir fikir geliştirmekten değil, sürdürülebilir bir yapı ve güçlü bir ekosistem oluşturmaktan geçtiğine inanıyorum.

Girişim Öncüleri Programı sizin için ne ifade ediyor?

Bir girişimin büyümesinde yalnızca finansal destek değil; doğru yönlendirme, sektör tecrübesi ve güçlü bir ekosistem de büyük önem taşıyor. Girişim Öncüleri Programı, Cherry Mic'in büyüme yolculuğunda bu üç unsuru bir araya getiren önemli bir deneyim oldu ve geleceğe daha güçlü adımlarla ilerlememize katkı sağladı. Özellikle Alarko Tarım ekibiyle kurduğumuz iletişim ve sektör deneyimlerinden faydalanma fırsatı, ürünlerimizin tarım sahasındaki kullanım alanlarını değerlendirmemiz ve yeni iş birlikleri geliştirmemiz açısından bizim için çok değerliydi.



RHODARK

İlayda Gül Vardar / Rhodark

Rhodark'ın kuruluş hikâyesini ve çözüm üretmek istediği problemi anlatır mısınız?

Uzun yıllar boyunca Ar-Ge merkezleri ve teknoparklarda farklı projeler geliştirdik. Bu süreçte, sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişimin giderek zorlaştığını, mevcut üretim sistemlerinin ise iklim krizi, kuraklık ve hızla artan şehirleşme gibi nedenlerle sürdürülebilirliğinin sorgulandığını gözlemledik. Bu sorunu yalnızca izlemek yerine çözüm üretmeye karar vererek Rhodark'ı kurduk.

Rhodark, geliştirdiği IoT tabanlı topraksız tarım teknolojileriyle insanların evlerinde, restoranlarda ve farklı yaşam alanlarında yıl boyunca pestisit kullanmadan taze ve besin değeri yüksek ürünler yetiştirebilmesini sağlıyor. Hedefimiz yalnızca bir ürün geliştirmek değil; sürdürülebilir gıda üretimini günlük yaşamın doğal bir parçası haline getiren yeni bir yaşam modeli oluşturmak.

Sürdürülebilirlik yaklaşımınız iş modelinizin hangi alanlarında öne çıkıyor?

Sürdürülebilirlik bizim için yalnızca ürünün bir özelliği değil, iş modelimizin temelini oluşturan yaklaşım. Geliştirdiğimiz sistemler, geleneksel tarıma kıyasla yaklaşık yüzde 95'e varan su tasarrufu sağlayarak doğal kaynak kullanımını önemli ölçüde azaltıyor. Tamamen kontrollü üretim ortamı sayesinde pestisit kullanımını ortadan kaldırırken, yıl boyunca temiz ve güvenilir üretim yapılmasına olanak tanıyor. Ürünlerimizi konut projeleri, oteller, restoranlar, kurumsal yapılar gibi farklı yaşam alanlarına entegre edilebilir şekilde tasarlayarak, gıdanın üretildiği nokta ile tüketildiği nokta arasındaki mesafeyi kısaltıyoruz. Bu yaklaşım, lojistik kaynaklı karbon ayak izinin azaltılmasına ve yerinde üretim kültürünün yaygınlaşmasına katkı sağlıyor. Bu bütünsel yapı sayesinde, kaynak tüketimini azaltan, üretimi merkezileştirmeden dağıtan ve şehir yaşamı içinde sürdürülebilir gıda üretimini mümkün kılan bir sistem kurguluyoruz.

Bugüne kadar karşılaştığınız en önemli dönüm noktası neydi?

Girişimcilik yolculuğumuzda birçok önemli gelişim yaşadık; ancak en önemli dönüm noktalarından biri, geliştirdiğimiz teknolojinin sadece teknik olarak değil ticari açıdan da karşılık bulduğunu görmemiz oldu. TÜBİTAK, KOSGEB ve Avrupa Birliği destekleriyle yürüttüğümüz Ar-Ge sürecinin ardından ilk yatırımımızı almamız ve ürünlerimizi sahaya taşımamız, Rhodark'ın gerçek anlamda ölçeklenme sürecinin başlangıcı oldu. Bunun yanında ulusal ve uluslararası hızlandırma programlarına kabul edilmemiz, İtalya merkezli A' Design Award kapsamında aldığımız tasarım ödülümüz ve farklı ülkelerde yatırımcılar ve iş ortaklarıyla görüşme fırsatı yakalamamız da vizyonumuzu genişleten önemli kilometre taşlarıydı. Bugün geldiğimiz noktada en büyük motivasyonumuz, geliştirdiğimiz teknolojinin yalnızca Türkiye'de değil, küresel ölçekte de karşılık bulabileceğini görmek.



İmran Gündüz / Podkids

Podkids'in ortaya çıkış hikâyesini paylaşır mısınız?

Endüstri mühendisi olarak kariyerime çocuk alanında faaliyet gösteren STK'larda proje yöneticiliği yaparak başladım. Podkids'teki ortaklarımla da bu saha çalışmaları sırasında tanıştık. 12 bin saati aşan saha deneyimimizde çocukların interneti güvenli ve bilinçli kullanmadığını gözlemledik. Bu sorunun nedenlerini anlamak için 50 kişilik bir odak grup oluşturduk ve sosyal etki uzmanımızla araştırmalar yürüttük. Sonuçlar, sorunun yalnızca ekran süresi olmadığını; çocukların dijital dünyayı aidiyet, onaylanma ve duygularını düzenleme aracı olarak kullandığını gösterdi. Gerçek hayatta kendini değersiz hisseden ya da zorbalığa maruz kalan çocuklar, dijital dünyanın sunduğu hızlı ödüllere yöneliyor. Platformların

sonsuz kaydırma ve sürekli içerik akışı üzerine kurulması da bu döngüyü güçlendiriyor. Ebeveyn tarafında ise tutarsız ekran kuralları önemli bir sorun oluşturuyor. Çocuklar dijital mahremiyet ve siber zorbalık konusunda yeterli bilgiye sahip olmadan ekranı tek başına yönetmek zorunda kalıyor. Ayrıca arkadaş grubundan kopma korkusu da ekran kullanımını bir tercihten çok zorunluluğa dönüştürüyor. Podkids, tam da bu döngüyü kırmak; çocuklara güvenle üretebilecekleri bilinçli bir dijital alan sunmak amacıyla doğdu.

Podkids'in geliştirdiği içerik üretim modeli, çocukların araştırma ve iletişim alanındaki yetkinliklerini nasıl dönüştürüyor?

Podkids'te çocukların dijital dünyada pasif tüketici değil, aktif üretici olmalarını hedefliyoruz. Platformumuzda dijital güvenlik, medya okuryazarlığı, eleştirel düşünme ve girişimcilik gibi 21. yüzyıl becerilerini oyunlaştırılmış öğrenme modeliyle sunuyoruz. Ayrıca Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı rehberleri doğrultusunda geliştirdiğimiz yapay zekâ mentoru, çocuklara yaşlarına uygun geri bildirim sağlıyor. Çocuklar podcast hazırlıyor, araştırmalar yapıyor ve tartışma platformlarında fikir üretiyor. Böylece ekran süresi daha nitelikli bir deneyime dönüşüyor.

Sizi en çok etkileyen kullanıcı hikâyesi neydi?

Üsküdar Bilim Merkezi'nde yürüttüğümüz bir yıllık projede çocuklar ilk 12 hafta eğitim aldı, ardından kendi podcast programlarını hazırladı. Sürecin sonunda belediye etkinliklerinde sokak röportajları yaptılar ve sunuculuk üstlendiler. Proje aynı zamanda bu yıl İbrahim Bodur Sosyal Girişimcilik Ödülleri'nde iş birliği kategorisinde finalist oldu. Bizi en çok etkileyen örnek ise okuma yazma konusunda akranlarının gerisinde olan 9 yaşındaki bir çocuğun, proje sonunda dinozorlar üzerine tek başına yaklaşık altı dakikalık podcast bölümleri hazırlayabilmesiydi.



Mediha Karaoğlu İşgören / İnovmak Makina

İnovmak Makina'nın kuruluş hikâyesini anlatır mısınız?

İnovmak Makina'nın hikâyesi, tarımın içinden gelen bir ailenin sahada karşılaşılan sorunlara kurumsal anlayış ile çözüm üretme isteğiyle başladı. Çiftçilerin ihtiyaçlarını yakından gözlemleyerek, onların işlerini kolaylaştıracak, dayanıklı ve verimli makineler üretme hedefiyle yola çıktık. İlk yıllarımızda sınırlı imkânlarla çalışsak da müşteri memnuniyetini ve kaliteli üretimi ön planda tutarak büyüdük. Bugün KaraKız markamız altında geliştirdiğimiz tarım makineleriyle Türkiye'nin birçok bölgesine ulaşırken, aynı zamanda ihracat hedeflerimiz doğrultusunda uluslararası pazarlarda da yer almaya hazırlanıyoruz.

Üretim ve teknoloji alanında faaliyet gösteren bir girişim olarak hangi ihtiyaca çözüm sunuyorsunuz?

Tarım sektöründe özellikle büyük ölçekli işletmelerin en önemli ihtiyaçlarından biri verimlilik

ve zaman yönetimidir. Biz, geliştirdiğimiz yüksek kapasiteli tarla ve bahçe püskürtme makineleriyle çiftçilerin daha az zamanda daha geniş alanlarda çalışabilmelerini sağlıyoruz. Özellikle modüler depo teknolojimiz ve yüksek kapasiteli püskürtme sistemlerimiz sayesinde dolum sürelerini azaltıyor, iş gücü ve yakıt maliyetlerini düşürüyoruz. Sahadan gelen geri bildirimleri ürün geliştirme süreçlerimizin merkezine koyarak, gerçek ihtiyaçlara yönelik çözümler üretmeye devam ediyoruz.

Kadın girişimci olarak sanayi sektöründe yer almak size neler öğretti?

Sanayi sektöründe kadın girişimci olmak bana öncelikle kararlılığın ve sürekli öğrenmenin ne kadar önemli olduğunu öğretti. Uzun yıllar erkek egemen olarak görülen bir sektörde yer almak zaman zaman önyargılarla karşılaşmayı da beraberinde getirdi. Ancak bilgiye, emeğe ve üretime odaklandığınızda bu önyargıların zamanla ortadan kalktığını gördüm. Aynı zamanda kadınların yönetimde farklı bir bakış açısı ve güçlü bir empati yeteneği getirdiğine inanıyorum. Bugün geldiğimiz noktada, kadınların üretim ve teknoloji alanlarında daha görünür olması için örnek olabilmek benim için en büyük motivasyonlardan biri.

Girişim Öncüleri Programı'nın girişiminizin gelişimine katkısı nasıl oldu?

Girişim Öncüleri Programı, finansal desteğin ötesinde stratejik düşünme, sürdürülebilir büyüme ve kurumsallaşma konularında bize önemli katkılar sağladı. Eğitimler, mentorluk desteği ve diğer girişimcilerle kurduğumuz etkileşim sayesinde iş süreçlerimizi daha sistematik değerlendirme, büyüme hedeflerimizi ve ihracat vizyonumuzu daha sağlam temeller üzerine kurgulama fırsatı bulduk. Bu nedenle programı girişiminizin gelişim yolculuğunda önemli bir dönüm noktası olarak görüyoruz. Alarko Holding ve Habitat Derneği'nin girişimcilere sunduğu bu desteğin, özellikle üretim ve teknoloji odaklı girişimler için büyük değer taşıdığına inanıyor ve bu programın bir parçası olmaktan mutluluk duyuyoruz.



Merve Canpolat / Mapla Biotech

Mapla Biyoteknoloji'nin kuruluş hikâyesini anlatır mısınız?

Mapla Biyoteknoloji'nin hikâyesi benim için akademik bir merakla değil, çok kişisel bir farkındalıkla başladı. Oğlum böbrek hasarıyla dünyaya geldiğinde, ailemizde bilinen bir genetik hastalık olmaması beni nedenlerini araştırmaya yöneltti. Bu süreçte, plastik ve ambalajlarda kullanılan petrokimya bazlı malzemelerdeki bazı kimyasalların çocuk gelişimi üzerindeki olası etkilerine ilişkin akademik çalışmaları inceledim. Araştırmalar, bu maddelerin uzun vadede organ gelişimi ve çocuk sağlığı açısından ciddi riskler oluşturabileceğini ortaya koyuyordu. Bir gıda mühendisi ve araştırmacı olarak kendime

şunu sordum: “Petrokimya bazlı malzemelere alternatif geliştirmek için gıda ve tarımsal atıklardan nasıl faydalanabiliriz?” Bu soru bizi Türkiye'nin tarımsal potansiyeline ve Malatya'nın simgesi kayısıya götürdü. Her yıl atık olarak değerlendirilen kayısı çekirdeği kabuklarını değerli bir hammadde olarak gördük; böylece bu kabukları biyokompozit hammaddelere dönüştüren EcoShell™ teknolojisinin temelleri atıldı.

Biyoteknoloji alanında çözüm üretirken hangi soruna odaklanıyorsunuz?

Mapla olarak iki temel soruna odaklanıyoruz: petrokimya bazlı plastiklerin çevre ve insan sağlığı üzerindeki etkileri ile tarımsal atıkların yeterince katma değerli değerlendirilememesi. Sanayi sürdürülebilir malzemelere geçerken performans, üretilebilirlik ve maliyet dengesini de korumak istiyor. Bu noktada, kayısı çekirdeği kabuğu gibi biyobazlı yerel kaynakları polimer sistemlerle birleştirerek mevcut üretim altyapısına uyumlu biyokompozit hammaddeler geliştiriyoruz. EcoShell™ ile hedefimiz, sanayinin doğrudan kullanabileceği ölçeklenebilir, izlenebilir ve performans odaklı sürdürülebilir malzemeler üretmek; böylece tarımsal atıkları ekonomik değere dönüştürürken plastiğin karbon ayak izinin azaltılmasına da katkı sağlıyoruz.

Bilimsel çalışmalarını ticarileştirme sürecinde en büyük öğreniminiz ne oldu?

Bu süreçteki en önemli öğrenimim, laboratuvarı başarıyla olan bir sonucun pazarda otomatik olarak başarılı bir ürüne dönüşmediği oldu. Bilimsel doğrulama kadar üretim kapasitesi, müşteri ihtiyacı, regülasyonlar, maliyet yapısı, tedarik zinciri ve doğru iş modeli de başarı için belirleyici. Bir ürünün gerçek değerini teknik özelliklerinden çok, müşterinin hangi problemini hangi koşullarda çözeceği belirliyor. Bu nedenle çalışmalarımızı sanayiyile sürekli temas halinde geliştiriyoruz.



Sabiha Ezgi Davulcu / Mundi Herbal

Mundi Herbal'ın çıkış noktası neydi?

İstanbul Teknik Üniversitesi Harita Mühendisliği bölümünden mezun olduktan sonra bir süre İstanbul'da yazılım sektöründe çalıştım. Ancak tarımsal üretim yapma ve aromatik yağlardan yüksek katma değerli ürünler geliştirme hayalim beni memleketim Adana'ya geri götürdü. Çukurova Üniversitesi'nde Tıbbi ve Aromatik Bitkiler eğitimi aldıktan sonra Çatalpınar Köyü'nde üretime başladık. Kurduğumuz distilasyon alanıyla bölgedeki narenciye üretimine alternatif, sürdürülebilir bir gelir kaynağı oluştururken âtil arazileri tıbbi bitkilerle değerlendirerek kırsal kalkınmaya katkı sağlamayı hedefliyoruz.

Doğal ürünler alanında tüketici beklentilerinin nasıl değiştiğini gözlemliyorsunuz?

Tüketiciler artık çok daha bilinçli. "Doğal" veya "bitkisel" ifadeleri tek başına yeterli görülüyor;

bilimsel kanıt, laboratuvar analizleri, sertifikalar ve şeffaf üretim süreçleri bekleniyor. Bunun yanında yalnızca ürünün faydası değil, üretim sürecinin doğaya ve topluma etkisi de önem kazanıyor. Bu nedenle çevreye duyarlı, güvenilir ve yerel kalkınmayı destekleyen markalar daha fazla tercih ediliyor.

Bitkisel ürün sektöründe hizmet veren bir girişim olarak, geleceğin tüketici beklentilerine cevap verebilmek için odaklandığınız alanlar neler?

Üretim süreçlerimizi toprak, pestisit ve nihai ürün analizleriyle üniversite laboratuvarlarında düzenli olarak doğruluyor, doğaya saygılı ve temiz tarım uygulamalarını belgelendiriyoruz. Tarımsal alanlarımızda dışa bağımlılığı azaltan yöntemlere öncelik vererek maliyetlerimizi kontrol altında tutuyor, böylece ürünlerimizi tüketiciler için erişilebilir kılabiliriz. Aynı zamanda kırsalda özellikle gençler ve kadınlarla birlikte çalışarak hem köyümüzde ortak bir üretim kültürü oluşturuyor hem de bölgesel kalkınmayı destekliyoruz.

Girişim Öncüleri Programı'nın yolculuğunuza katkısını nasıl özetlersiniz?

Girişim Öncüleri Programı, Mundi Herbal için finansal desteğin ötesinde önemli bir gelişim fırsatı sundu. Program kapsamında aldığımız eğitimler iş modelimizi güçlendirerek girişimimizi daha profesyonel ve ölçeklenebilir bir yapıya taşıdı. Sağlanan iş geliştirme hibesi sayesinde üretim süreçlerimizi hızlandıran makine ve ekipman yatırımlarını hayata geçirdik; böylece hem kapasitemizi artırdık hem de birim maliyetlerimizi düşürdük. Bunun yanı sıra, Alarko Holding ve Habitat Derneği gibi iki saygın kurumun desteğini arkamızda hissetmek girişimimize önemli bir kurumsal güven ve görünürlük kazandırdı. Programın en değerli kazanımlarından biri ise farklı kadın girişimcilerle aynı ekosistemde buluşarak deneyim paylaşımı yapabilmek ve ilham veren güçlü bir topluluğun parçası olmaktı.



Komet Kültür ve Sanat'ın ortaya çıkış hikâyesi nedir?

Komet Kültür ve Sanat Projeleri, müzelerde ve eğitim kurumlarında çalışırken sahada gözlemlediğimiz bir ihtiyaçtan doğdu. Çocukların kültürel mirası günlük yaşamla ilişkilendirmekte, öğretmenlerin ise bu konuyu yaş gruplarına uygun ve etkileşimli yöntemlerle aktarmakta desteğe ihtiyaç duyduğunu gördük. Bu ihtiyaçtan hareketle Komet'i, kültürel mirası çocuklar, gençler ve farklı hedef kitleler için daha erişilebilir, anlaşılır ve deneyim odaklı hale getirmek amacıyla kurduk. Bugün eğitim programları, müze kitleri, oyunlaştırılmış içerikler ve dijital öğrenme çözümleriyle kültürel mirası, geçmişe ait bir bilgi olmaktan çıkarıp merak uyandıran ve bağ kurmayı teşvik eden bir öğrenme deneyimine dönüştürmeyi hedefliyoruz.

Kültürel mirasın sonraki kuşaklara aktarımında deneyim tasarımı ve oyunlaştırmanın etkisi nedir?

Kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için bilgiyi aktarmak kadar onu deneyimlemek

de gerekiyor. Bir çocuğun yalnızca bir eseri görmesi ya da hakkındaki bilgileri okuması yerine, ipuçlarını takip etmesi, bir hikâyeyi çözmesi veya bir görevi tamamlaması öğrenmeyi çok daha anlamlı ve kalıcı hale getiriyor. Deneyim tasarımı dediğimiz kavram da tam bu noktada devreye giriyor. Çocuklar oyun yoluyla keşfettiklerinde öğrenme, pasif bir bilgi aktarımı olmaktan çıkıp merak etmeyi, soru sormayı, ilişki kurmayı ve problem çözmeyi teşvik eden etkileşimli bir deneyime dönüşüyor. Böylece kültürel miras, ezberlenen bir bilgi değil, bağ kurulan ve sahiplenilen bir değer haline geliyor. Bu yaklaşımı Müze Kiti Projesi ve Kültür Kâşifleri: Kültürel ve Doğal Miras Eğitim Programı'nda somut olarak uyguluyoruz. Bizim için oyunlaştırma, eğlenceli bir etkinlikten öte; çocukların gözlem yapmalarını, düşüncelerini, yorumlamalarını ve kültürel mirasla kalıcı bir ilişki kurmalarını sağlayan pedagojik bir yöntem.

Bugüne kadar sizi en çok etkileyen proje veya iş birliği hangisi oldu?

Bugüne kadar birçok değerli iş birliğine imza attık. Bunlar arasında, Müze Kiti Projesi'nin Millî Eğitim Bakanlığı ve Kültür ve Turizm Bakanlığı iş birliğiyle hayata geçirilmesi ve EBA'ya entegre edilmesi, kültürel miras eğitiminin daha geniş kitlelere ulaşması açısından önemli bir dönüm noktasıydı. Bugün ise en çok heyecan duyduğumuz proje, Kültür Kâşifleri: Kültürel ve Doğal Miras Eğitim Programı. Anaokulu ve ilkokul öğrencileri için geliştirdiğimiz bu programla, çocukların yaşadıkları coğrafyanın tarihini, doğasını ve kültürel mirasını erken yaşta keşfetmelerini hedefliyoruz. UNDP, UNESCO Alan Başkanlıkları ve yerel sivil toplum kuruluşlarıyla yürüttüğümüz iş birlikleri sayesinde programı daha fazla çocuğa ulaştırmak için çalışıyoruz. Kültür Kâşifleri'ni yalnızca bir eğitim programı değil, çocukların yaşadıkları yerle bağ kurmalarını sağlayan ve kültürel ile doğal mirasın gelecek kuşaklar tarafından sahiplenilmesine katkı sunan uzun soluklu bir sosyal etki modeli olarak görüyoruz.



Selen Şenal / Algbio

Algbio fikri nasıl ortaya çıktı ve sizi bu alana yönlendiren ihtiyaç neydi?

Akademi de mikroalgler üzerine çalışıyordum fakat çalışmaların laboratuvarında kalmasını istemiyordum. Bu süreçte sürekli entegre

olabileceğimiz yerleri arıyordum ve atıksu için belediye iştirakinin kapısını çalmaya karar verdim. Eş zamanlı olarak TÜSİAD'ın girişimcilik programını buldum ve eşleştığım sanayici mentorum ile belediye iştirakinde farklı atıksularla ilk MVP'mizi yaptık. Sonrasında girişimcilik eğitimleri alarak TÜBİTAK destekli firmayı kurdum. Bu alana yönlendiren ihtiyaç yakıtların büyük oranda petrole bağımlı olması ve bunu sürdürülebilir algal yakıtlarla çözme eğilimimdi.

Mikroalg temelli çözümlerin gelecekte hangi sektörlerde daha fazla yer bulacağını düşünüyorsunuz?

Karbon emisyonu konusunun üretim olan her sektörde en temel problem olması ve mikroalglerin de biyolojik karbon yutağı olması sebebiyle yakalama ve depolama sektöründe aktif olarak kullanımı artacak. Biz open pond sistemlerle entegre olup biyolojik yakalama yaparak emisyonları krediye dönüştürüyoruz. Karbon ticareti pazarında mikroalglerin gelecekte önemli rol alacağına eminiz.

Girişiminizin bugün geldiği noktada sizi en çok gururlandıran gelişme ne oldu?

Genel anlamda kurulduğumuz günden bu yana Avrupa ve Türkiye'deki sanayicilerden ve devlet kurumlarından aldığımız destekler bizi gururlandırdı. Çünkü onların hem regülatif hem de üretimdeki ana sorunlarına değiniyorduk ve bunu doğrulamamızda bize yol göstermiş oldular. Bu kapsamda işimizi yeni gelişen dijital sanayi gibi farklı endüstriyel sektörlere doğru büyüteceğiz.

Girişim Öncüleri Programı girişiminizin büyüme yolculuğuna nasıl katkı sağladı?

Girişim öncüleri aslında bizim için yine yeni bir üretim sanayinin network kapısını açtı. Hibe desteğiyle de Ar-Ge tarafında algal üretimdeki teçhizatlarımıza destek olmuş oldu.



Seral Tan / Sodd Design

Sodd Design'nın kuruluş hikâyesini bizimle paylaşır mısınız?

Sodd Design, tasarımın yalnızca ürün ya da mekân üretmek değil; aynı zamanda duygu, hikâye ve deneyim tasarlamak olduğuna olan inancımla 2020 yılında kuruldu. Endüstri ürünleri tasarımı eğitimim ve mobilya, iç mekân, üretim ile marka geliştirme alanlarında edindiğim yaklaşık 15 yıllık deneyim, kendi tasarım dilimi daha özgür ifade etme isteğine dönüştü. Markanın ismi de bu anlayıştan doğdu. "S" harfi ile "odd" kelimesinin birleşiminden oluşan Sodd; alışılmışın dışında, karakter sahibi bir tasarım yaklaşımını temsil ediyor. Renklerden, organik formlardan, eğlenceli detaylardan ve zanaatla çağdaş üretim tekniklerini buluşturan bir tasarım dünyası oluşturmayı hedefledim. Bugün Sodd Design; mobilya, aydınlatma, dekoratif obje ve mekân danışmanlığı alanlarında, yerel üretim gücünü tasarım odaklı bir yaklaşımla birleştirerek çalışmalarını sürdürüyor.

Mobilya üretiminde tasarım ve fonksiyonelliği bir arada tutmak için nasıl bir yaklaşım benimsiyorsunuz?

Sodd Design'da her ürünün önce bir hikâyesi olduğuna inanıyorum. Ancak bu hikâyenin gerçek hayatta karşılık bulabilmesi için fonksiyon, ergonomi, malzeme seçimi ve üretim detaylarıyla desteklenmesi gerekiyor. Bu nedenle form ve işlevi birbirinden ayırmıyoruz. Bir ürünün estetik görünümünün yanı sıra, kullanıcıya nasıl hizmet ettiği, mekânda nasıl konumlandığı ve uzun yıllar kullanılabilir olması da bizim için aynı derecede önemli. Üretim sürecinde yerel atölyeler ve ustalarla çalışıyor; ahşap, metal, cam, fiberglas ve pleksi gibi farklı malzemeleri çeşitli üretim teknikleriyle bir araya getiriyoruz. Amacımız, tasarımın özgün karakterini korurken dayanıklı, üretilebilir ve sürdürülebilir ürünler ortaya çıkarmak. Benim için iyi tasarım; yalnızca güzel görünen değil, kullanıcıyla bağ kuran ve yaşam alanına karakter kazandıran tasarımdır.

Bugüne kadar sizi en çok heyecanlandıran proje hangisiydi?

Beni en çok heyecanlandıran projelerden biri, Singulart Awards için tasarladığımız ödül objeleri oldu. Bu proje sayesinde Sodd Design'ın tasarım dilini özel bir hikâye taşıyan bir obje üzerinden uluslararası platformda ifade etme fırsatı bulduk. "Play" teması etrafında geliştirdiğimiz tasarımda, renkli formlar ve oyun duygusuyla ödül objesine hem neşeli hem de anlamlı bir karakter kazandırmayı amaçladık. Tasarımın Paris'e ulaşması ve uluslararası bir organizasyonda yer alması benim için çok değerliydi. Bunun yanında Face to Face aynalar, Jellyfish koleksiyonu, Little Lollies masa lambaları ve Yellow Mellow puf gibi ürünler de markamızın renk, form ve işlev anlayışını en güçlü şekilde yansıtan çalışmalar arasında yer alıyor. Son dönemde ise ürün tasarımının yanı sıra kafe, restoran, mağaza ve yaşam alanlarına yönelik mekân ve konsept tasarımı projeleri geliştirmek bizi en çok heyecanlandıran hedefler arasında bulunuyor.



**Şeyma Yılmaz Yıldız / Interrupt
Biyomedikal**

Interrupt Biyomedikal'in kuruluş motivasyonu neydi?

Interrupt Biyomedikal'i, teknolojinin insanların günlük yaşamına doğrudan dokunabileceğine olan inancımızla kurduk. Özellikle Parkinson gibi nörolojik hastalıklarda bireylerin yaşadığı hareket kısıtlılıklarını ve bağımsız yaşam mücadelesini gördükçe, yalnızca hastalığı izleyen değil, hastanın yaşamını anlık olarak destekleyen çözümler geliştirmek istedik. Yapay zekâ destekli giyilebilir sağlık teknolojileriyle insanların daha güvenli,

bağımsız ve kaliteli bir yaşam sürmesine katkı sağlamayı hedefliyoruz.

Sağlık teknolojileri alanında çözüm üretmenin en önemli sorumluluğu sizce nedir?

Sağlık teknolojilerinde en büyük sorumluluk, geliştirilen çözümün gerçekten bir ihtiyaca cevap vermesi ve kullanıcı güvenliğini her zaman ön planda tutmasıdır. Bir sağlık teknolojisi yalnızca yenilikçi olmakla yetinemez; klinik olarak doğrulanabilir, güvenilir ve kullanıcıların hayatını kolaylaştıran bir çözüm sunmalıdır. Bu nedenle ürün geliştirme sürecinde hastalar, hekimler ve sağlık profesyonelleriyle sürekli iş birliği içinde çalışmayı çok önemsiyoruz.

Türkiye'de geliştirilen bir sağlık teknolojisinin global pazarda rekabet edebilmesi için ürününüzde hangi özelliklere odaklanıyorsunuz?

Global pazarda rekabet edebilmek için sadece teknoloji geliştirmek yeterli değil; uluslararası standartlara uygun, kullanıcı odaklı ve ölçeklenebilir çözümler üretmek gerekiyor. Biz ürünümüzü geliştirirken yapay zekâ destekli analiz, kullanım kolaylığı, klinik doğrulama, veri güvenliği ve uluslararası regülasyonlara uyum gibi başlıklara odaklanıyoruz. Aynı zamanda ürünümüzün farklı sağlık sistemlerine ve kullanıcı ihtiyaçlarına kolayca adapte olabilecek esnek bir yapıya sahip olmasını hedefliyoruz.

Girişim Öncüleri Programı'nın bu hedeflere ulaşmanızdaki katkısı nasıl oldu?

Girişim Öncüleri Programı, yalnızca finansal destek sağlayan bir program olmanın ötesinde, stratejik bakış açımızı geliştirmemize katkı sundu. Alanında deneyimli mentorlarla çalışma, güçlü bir girişimcilik ekosisteminin parçası olma ve farklı paydaşlarla bir araya gelme fırsatı yakaladık. Program sayesinde ürünümüzü ticarileştirme ve uluslararası pazarlara açılma yolunda daha sağlam adımlar atma konusunda önemli kazanımlar elde ettik.



Şükrüye Özbilen / Egglin Gıda

Egglin Gıda'nın kuruluş fikri nasıl ortaya çıktı?

Egglin, gıda sanayisinde yüksek miktarda ortaya çıkan yumurta kabuğu atıklarını değerli biyomalzemelere dönüştürme fikriyle doğdu. Sağlık sektöründeki deneyimin ardından, yumurta kabuğu ve zarının içerdiği doğal kalsiyum, kolajen ve doğal biyoaktif bileşenleri ileri teknolojiyle ekonomiye kazandırmayı hedefledik. Bugün sıfır atık yaklaşımıyla sürdürülebilir ve yüksek katma değerli ham maddeler geliştiriyoruz.

Gıda sektöründe çözüm üretirken hangi ihtiyaçları önceliklendiriyorsunuz?

Bizim için en önemli öncelik; doğal, güvenilir ve sürdürülebilir ham maddeler üretmek.

Tüketiciler için artık sadece kaliteli ürün değil, aynı zamanda çevreye duyarlı üretim süreçleri de belirleyici. Bu nedenle üretimimizin her aşamasında izlenebilirliği, gıda güvenliğini ve sürdürülebilirliği birlikte ele alıyoruz. Aynı zamanda ithalata bağımlılığı azaltacak, yerli üretimi destekleyecek ve döngüsel ekonomiye katkı sağlayacak yenilikçi çözümler geliştirmeye odaklanıyoruz.

Yumurta kabuğu ve zarı gibi hassas ham maddeleri işleyerek standart ve güvenilir bir ürün elde etmek için üretim sürecinizde hangi kritik adımları uyguluyorsunuz?

Üretim sürecimizin temelini hızlı işleme, hijyen ve kalite kontrol oluşturuyor. Ham maddeler tesisimize ulaştıktan sonra bekletilmeden işleniyor; kontrollü yıkama, ayrıştırma, düşük sıcaklıkta kurutma ve hassas öğütme süreçlerinden geçiriliyor. Her partide fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontroller gerçekleştirerek ürün standardını koruyoruz. ISO 9001 ve ISO 22000 kalite yönetim sistemleri doğrultusunda yürüttüğümüz üretim sayesinde müşterilerimize güvenilir ve izlenebilir ürünler sunuyoruz.

Girişim Öncüleri Programı'nın girişiminize sağladığı en somut katkı ne oldu?

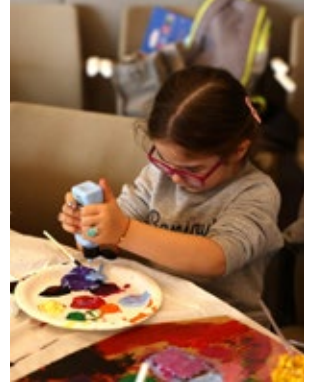
Girişim Öncüleri Programı bana sadece eğitim değil, aynı zamanda farklı bakış açıları kazandırdı. En büyük katkısı ise şirketimi daha stratejik yönetmeyi öğrenmem ve güçlü bir girişimcilik ağına dahil olmam oldu. Alanında deneyimli mentorlarla bir araya gelmek, farklı sektörlerden girişimcilerle deneyim paylaşmak ve vizyonumu büyütmek benim için çok değerliydi. Bugün attığımız birçok stratejik adımda bu programın katkısını hissediyorum. Alarko Holding ve Habitat Derneği'nin bu ekosistemi oluşturması, girişimcilerin büyüme yolculuğunda önemli bir destek mekanizması.

23 Nisan'ı Birlikte Kutladık



23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı, bu yıl ilk kez Topluluk şirketlerinin ortak katılımıyla sanatı, eğlenceyi ve sosyal sorumluluğu bir araya getiren özel bir programla kutlandı.

Günün öne çıkan etkinliklerinden biri, sosyal fayda odağıyla hayata geçirilen Kedi Evi Boyama Atölyesi oldu. Çocuklar, kendi elleriyle boyadıkları kedi evlerinin sokak hayvanlarına yuva olacağını öğrenerek paylaşmanın ve üretmenin değerini deneyimledi. Etkinlik, yaratıcılığı teşvik ederken kalıcı bir sosyal fayda sağlamasıyla da anlam kazandı.



Picasso ile Resim Atölyesi'nde ise çocuklar, sanat eserlerinden ilham alarak renkler ve hayal gücüyle buluştu. Yüz boyama etkinliği, çocuklarla gerçekleştirilen söyleşi, çeşitli ikramlar ve animatör eşliğinde düzenlenen aktiviteler de gün boyunca bayram coşkusu pekiştirdi.

Topluluk şirketlerinin bir araya geldiği etkinlik, çocukların bayram coşkusu sanat, yaratıcılık ve sosyal sorumlulukla bir arada deneyimlediği anlamlı bir buluşmaya dönüştü.

Alarko Taahhüt 2026 Bowling Turnuvası Tamamlandı

2026 Alarko Taahhüt Grubu Bowling Turnuvası, çalışanların katılımıyla tamamlandı. İki tur üzerinden gerçekleştirilen turnuvada finale kalan katılımcılar, aldıkları puanlara göre sıralandı.

Centilmence bir rekabet ortamında gerçekleşen turnuva, çalışanlara keyifli anlar sunarken, finalistler Holding bünyesinde düzenlenecek Bowling Şampiyonası'nda Alarko Taahhüt'ü temsil edecek.



Alarko Taahhüt'te 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde Anlamlı Etkinlik

Alarko Taahhüt Grubu, emeğiyle üreten ve hayatın her alanına değer katan kadın çalışanların 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü çeşitli etkinliklerle kutladı. 8 Mart kapsamında, kadın emeğini destekleyen sosyal girişimlere de yer verilerek dayanışma yaklaşımı öne çıkarıldı. Kadın çalışanlara sunulan hediyelerde Kadın Emeğini Değerlendirme Vakfı'nın Nahlil Dükkan'ı, deprem bölgesinde üretimini sürdüren Defne Kadın Kooperatifi ve kadın üreticileri destekleyen Kadınların Elinden platformunun ürünleri tercih edildi. Ayrıca kadın ve erkek çalışanlara yönelik, iç eğitim eşliğinde bileklik yapım atölyesi gerçekleştirildi.

Anneler Günü'ne Kadın Girişimcilerin Emeği Eşlik Etti

Alarko, kadın emeğini görünür kılmayı ve kadın girişimciliğini desteklemeyi kurum kültürünün önemli bir parçası olarak değerlendiriyor. Bu yaklaşım doğrultusunda Anneler Günü vesilesiyle gerçekleştirilen çalışmada, Topluluk Şirketlerinde görev yapan kadın çalışanlara ulaştırılan hediye setleri, kadın girişimciler tarafından üretilen ürünlerden seçilirken, seçim sürecinin, kadın emeğini destekleyen ve kadın girişimcilerin üretim süreçlerine katkı sağlayan bir anlayışla kurgulanması çalışmaya ekstra değer kattı. Alarko'ya özel hazırlanan setler, kadın çalışanlara kendilerine ayırabilecekleri keyifli bir an sunarken, aynı zamanda kadın girişimcilerin üretim süreçlerine, ekonomik bağımsızlıklarına ve atölyelerinin sürdürülebilirliğine de katkı sağladı.



8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde Anlamlı Kutlama

Alarko Holding, 8 Mart Dünya Kadınlar Günü kapsamında kadın çalışanlarına, kadın girişimcilerin emeğiyle hazırlanan özel hediye setleri armağan etti. Demlik, çay fincanı ve özenle seçilmiş çaylardan oluşan setler, günün temposu içinde kısa bir mola vermeye ve paylaşımın değerini hatırlatmaya davet etti.

8 Mart dolayısıyla çalışanlarla paylaşılan mesajda, kadınların iş yaşamındaki varlığının yalnızca sayılarla değil; ürettikleri fikirler, yarattıkları etki ve dayanışmayı büyüten katkılarıyla anlam kazandığı vurgulanırken, Alarko Holding'in kadın çalışanlarının emeğini, katkısını ve yarattığı değeri her zaman takdir ettiği ifade edildi.





Bizim
Sorumluluğumuz

Alarko Girişim Öncüleri Programı'nda İlham Veren Ödül Töreni

Kadınların ekonomik hayata katılımı ve yerel kalkınmanın desteklenmesi amacıyla 3 yıldır yürütülen Girişim Öncüleri Programı kapsamında, 2025 yılında hibe desteği almaya hak kazanan kadın girişimciler ödülleriyle buluştu.



Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'na çok boyutlu katkı sağlayan ve 2023 yılından bu yana devam eden Alarko Holding ve Habitat Derneği iş birliğiyle yürütülen Girişim Öncüleri Programı'nın ödül töreni Alarko Holding Konferans Salonu'nda gerçekleştirildi. Alarko Holding Yönetim Kurulu üyeleri, üst düzey yöneticileri ve proje paydaşlarının 24 kadın girişimciyi yakından tanıma fırsatı bulduğu törene önceki yıllarda hibe alan girişimciler de katılarak deneyimlerini paylaştı.

Girişim Öncüleri Programı hibe etabında, iş ve STK dünyası profesyonellerinden oluşan jüri değerlendirmesi sonrasında mikrobiyal gübre, alg tabanlı atık teknolojileri, dijital arıcılık, yeni nesil tarım, aromatik kozmetik, fonksiyonel gıda, çağdaş zanaat, gıda atıklarından biyoplastik üretimi, yerel ürünler, patili dostlar için bilimsel gıda, giyilebilir biyomedikal cihaz, çocuk gelişimi,



ekoturizm, tarım makineleri ve sürdürülebilir mobilya gibi farklı alanlarda çözümler üreten 24 yenilikçi girişim öne çıktı. 19 girişimin hibe desteği Alarko Holding tarafından sağlanırken, yenilikçi tarım alanında fark yaratan 5 iş modeli, Alarko Tarım Grubu tarafından desteklendi.

“ORTAYA KOYULAN DEĞERİN ÖLÇEĞİNİ BÜYÜTEN BİR ÇARPAN ETKİSİ YARATIYORUZ”

Alarko Şirketler Topluluğu CEO'su Ümit N. Yıldız, Girişim Öncüleri Programı hakkında yaptığı değerlendirmede, “Kadınların karar alma mekanizmalarında ve liderlik rollerinde daha görünür olduğu ülkelerde kalkınma performansının daha yüksek olduğunu biliyoruz. Kadınların eğitime, iş gücüne ve girişimciliğe eşit katılımı, ekonomileri daha sürdürülebilir ve risklere karşı daha dayanıklı hale getiriyor. Girişimci kadınlar ise inovasyonu besliyor, toplumların dönüşümünü hızlandırıyor, sosyal adalet ve kapsayıcı büyümeyi mümkün kılıyor. Biz de Alarko olarak girişimci kadınların ortaya koyduğu değer ölçüğünü büyüten bir çarpan etkisi yaratıyoruz” dedi.

72 yıl önce iki genç girişimcinin hayaliyle kurulan Alarko'nun o günden bu yana hep yarınlara iz bırakmak amacıyla çalıştığını belirten Yıldız, toplumsal cinsiyet eşitliğinin Alarko'nun etki stratejisinin temel sütunlarından biri olduğunu kaydetti. Yıldız, “Değerli iş ortağımız Habitat Derneği yürütücülüğünde, bugüne kadar 4.000'den fazla kadına eğitimlerimizle ve 40 girişime de hibe desteğimizle katkı sağladık. Girişim Öncüleri Programı girişimci kadınlara finansal katkının ötesinde, mentorluk, görünürlük ve nitelikli iş birlikleriyle beslenen bütüncül bir destek modeli sunuyor. Bu ekosistemde birlikte öğrenme, iş birliği ve görünürlük imkânlarıyla girişimci kadınların markalaşma ve büyüme süreçlerine katkı sağlıyoruz. Bu yıl hibe programımıza Alarko Tarım Grubumuz da ‘Tarımda Kadın Gücü’ projesi çerçevesinde katılım sağladı. Tarım Grubumuzla başlattığımız bu sinerjiyi önümüzdeki yıllarda Topluluğumuzun diğer şirketleriyle büyümeye devam edeceğiz” diye konuştu.



“GİRİŞİM ÖNCÜLERİ, KADINLARIN GÜÇLÜ OYUNCULAR OLDUĞUNU AÇIKÇA ORTAYA KOYUYOR”

Habitat Derneği İcra Kurulu Başkanı Bora Caldu, törende yaptığı konuşmada, “Girişim Öncüleri Programı girişimci kadınların dijital dünyada güçlenmesini, görünür olmasını ve kendi ekonomik hikâyelerini yazmasını hedefleyen bütüncül bir dönüşüm yolculuğu. Kadınların iş gücüne katılımı ve girişimcilik ekosistemindeki temsili; doğru eğitim, doğru finansman ve güçlü iş birlikleriyle sürdürülebilir hale geliyor. Alarko ile yürüttüğümüz Girişim Öncüleri Programı, kadınların yalnızca geleneksel üretimde değil, teknolojiye, yazılımda, yapay zekâda, sürdürülebilirlikte ve sosyal inovasyonda da güçlü ve dönüştürücü oyuncular olduğunu açıkça ortaya koyuyor” dedi.

Yüksek katılımcı memnuniyeti, ölçülebilir yetkinlik kazanımları ve girişim başlatma oranlarının yüksekliğiyle dikkat çeken programda iş dünyasındaki trendlerle paralel ilerleyen eğitimlerde bu yıl Yapay Zekâ Destekli Dijital Pazarlama, Tasarım Odaklı Düşünme, Marka Kimliği Oluşturma, E-İhracat ve Finansal Yönetim başlıkları öne çıktı. Katılımcıların gelir artışı, istihdam yaratma kapasitesi, dijital yetkinlik kazanımı ve girişimcilik ekosistemindeki konumlanmaları gibi çok boyutlu kriterler üzerinden yapılan değerlendirmeler, projeye

yapılan her bir birimlik yatırımın 3,53 birimlik sosyal değer ürettiğini ortaya koydu.

Program çerçevesinde hibe almaya hak kazanan girişimci kadınlar, Alarko ve Habitat Derneği’nin sunduğu geniş bir değer ekosistemine dahil olma fırsatı yakalıyor. Girişimcilere Alarko Holding’in sosyal medya hesapları, kurumsal dergisi ve yayın sponsoru olduğu mecralarda görünürlük desteği sunularak, markalaşma desteği sağlanıyor. Farklı şehirlerde düzenlenen “Hayalden Başarıya” oturumlarıyla birbirinden öğrenme ve iş birliği kurma yönünde fırsatlar yaratılıyor. Girişimci kadınlar, Alarko Şirketler Topluluğu’nun geniş tedarikçi ağına da katılım imkânı buluyor.



Girişim Öncüleri Programı’na Fırsat Eşitliğini Destekleyen Şirket Ödülü

Alarko Holding, Nasıl Bir Ekonomi Gazetesi tarafından düzenlenen Türkiye’nin Lider Kadınları Paneli ve Ödül Töreni kapsamında, Girişim Öncüleri projesiyle “Fırsat Eşitliğini Destekleyen Şirket” ödülüne layık görüldü. Ödülü, Kurumsal İletişim ve Sürdürülebilirlik Direktörü Canan Coşkun teslim aldı.

Sürdürülebilir Geleceğe MEPAŞ'tan Destek

MEPAŞ, Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından hayata geçirilen “Benim İklimim” projesine verdiği destekle sürdürülebilir yaşam bilincinin yaygınlaşmasına katkı sunmaya devam ediyor. Enerji tasarrufu, çevresel farkındalık ve sürdürülebilir gelecek hedefleri doğrultusunda desteklenen proje, bireysel tüketim alışkanlıklarının çevre üzerindeki etkisine dikkat çekmeyi amaçlıyor. İklim değişikliğiyle mücadelede kurumların üstlendiği sorumluluğun her geçen gün daha fazla önem kazandığını belirten MEPAŞ yetkilileri, enerji verimliliğinin yalnızca ekonomik değil aynı zamanda toplumsal ve çevresel bir sorumluluk olduğuna dikkat çekti. Bu kapsamda desteklenen “Benim İklimim” projesi ile vatandaşların enerji tüketiminde bilinçli hareket-etmesi, tasarruf alışkanlıklarının artırılması ve sürdürülebilir yaşam kültürünün güçlendirilmesi hedefleniyor.



Alarko Taahhüt Grubu'ndan Proje Yönetimi ve Danışmanlık Alanında Stratejik Adım



Alarko Taahhüt Grubu, sürdürülebilir büyüme vizyonu doğrultusunda proje yönetimi ve teknik danışmanlık alanında faaliyet alanını genişleterek önemli bir adım attı. Şirket, Dünya Bankası finansmanı ile yürütülecek İstanbul merkezli iki stratejik proje için danışmanlık ihalelerine niyet beyanında bulundu. İstanbul Kuzey Raylı Geçiş Projesi (INRAIL) kapsamında, İstanbul Boğazı'na alternatif bir demiryolu geçişi oluşturulması, Yavuz Sultan Selim Köprüsü üzerinden kesintisiz kıtalararası demiryolu bağlantısı sağlanması ve İstanbul'un iki havalimanının demiryolu ağına entegre edilmesi hedefleniyor. Yaklaşık 127 kilometrelik hat ile şehir içi ve şehirlerarası ulaşımın güçlendirilmesi planlanıyor.

İstanbul Dayanıklılık Projesi kapsamında ise kamu binalarının afetlere karşı dayanıklılığının artırılması ve İstanbul'un acil durum müdahale kapasitesinin güçlendirilmesi amaçlanıyor. Proje, okullar, yurtlar, yaşlı bakım tesisleri ve kritik kamu binalarının sismik ve iklim risklerine karşı yeniden yapılandırılmasını kapsıyor. Alarko Taahhüt Grubu, bu iki proje ile proje yönetimi ve teknik danışmanlık alanındaki uzmanlığını güçlendirmeyi ve uluslararası finansmanlı altyapı projelerinde etkin rolünü artırmayı hedefliyor. artırmaya devam edecek.



“Sanata İlk Adım” Programı İkinci Yılında

Alarko Holding’in İKSV iş birliğiyle çocukları ve gençleri sanatla buluşturduğu “Sanata İlk Adım” programı, bu yıl dört farklı festival kapsamındaki özel atölyelerle yaratıcı deneyimler sunmaya devam edecek.

Fırsat eşitliği odağında yürüttüğü sosyal sorumluluk projeleriyle fark yaratan Alarko Holding, İKSV iş birliği ile hayata geçirdiği “Sanata İlk Adım” programına verdiği desteği bu yıl da sürdürüyor. Kültür ve sanatın herkes için erişilebilir olması hedefiyle gerçekleştirilen program, çocukların ve gençlerin sanatla erken yaşta tanışmasını sağlayan kalıcı bir model sunuyor. Program katılımcıları İKSV festivalleri kapsamında sanatçılarla buluşma, yaratıcı ifade becerileri geliştirme ve kültür-sanatla güçlü bağlar kurma fırsatı yakalıyor.

Programın teorik çerçevesi, İKSV Kültür Politikaları Çalışmaları kapsamında yayımlanan “Erken Çocukluktan Gençliğe: Sanatla Büyümek” raporuna dayanıyor. Prof. Dr. Feyza Çorapçı’nın araştırmaları ışığında hazırlanan model; sanatla erken tanışmanın özdenetim, problem çözme, liderlik ve sosyal beceriler üzerindeki pozitif etkisini merkeze alıyor. İKSV Alt Kat tarafından tasarlanan atölyeler, bu akademik verileri pratiğe aktaran toplumsal bir yatırım niteliği taşıyor.

Sanata İlk Adım programı, 2026 yılı boyunca dört farklı festivalde özel etkinliklerle katılımcılarla buluşuyor:



Yeni bir YouTube Video Serisi: Sanata İlk Adım

2026 yılında programa yeni bir soluk getiren "Sanata İlk Adım" YouTube projesi başlıyor. Alarko Holding'in desteğiyle hazırlanan bu özel seride; film, müzik, caz ve tiyatro dünyasından usta isimler, gençlerle sanat yolculukları ve ilham kaynakları üzerine samimi söyleşiler gerçekleştirecek. Seri, çocukların sanatı sadece izleyen değil, üzerine düşünen ve soru soran bireyler olmalarını teşvik edecek.

45. İstanbul Film Festivali | Yaratıcı Kurgu Atölyesi: Genç katılımcılar, kurgucu Fırat Terzioğlu yürütücülüğünde "Yap, boz: Bir anı kurgulamak" teması etrafında kendi hikâyelerini sinema diliyle yeniden kurgulayacak; kurgu, anlatı ve görsel hikâye anlatımı becerilerini geliştirecek.

54. İstanbul Müzik Festivali | Doğanın Müziği: Çocuklar, Atatürk Kent Ormanı'nda gerçekleşecek atölyede müzik deneyimiyle birleştirilen doğa yürüyüşünde; Roots & Shoots Türkiye ekibi ve flüt sanatçısı Beste Yalı eşliğinde doğanın seslerini keşfederek ritim ve doğa arasındaki ilişkiyi deneyimleme imkânı bulacak.

33. İstanbul Caz Festivali | Müzikten Resme: Katılımcılar, müzik ve görsel sanatlar arasındaki etkileşimi keşfettikleri atölyede; ritim, melodi ve duyguları renklerle ifade etmeye yönelik yaratıcı bir üretim sürecine dahil olacak ve müzisyen Selen Beytekin ile sanat eğitmeni Uğur Kaya eşliğinde müzikten resme uzanan bir deneyim yaşayacak.

30. İstanbul Tiyatro Festivali | Kukla Atölyeleri: Çocuklar, farklı yaş gruplarına özel tasarlanan atölyelerde kukla ve nesne canlandırma tekniklerini keşfederek doğaçlama ve yaratıcı ifade becerilerini geliştirecek; Anna Karayorgi ve Kumbaracı50 ekibi eşliğinde sahne ve anlatım odaklı bir deneyim alanı içinde yer alacak.

MEDAŞ 5. Uluslararası Konya Yarı Maratonu'nda Yerini Aldı

MEDAŞ, sosyal sorumluluk yaklaşımı doğrultusunda bu yıl 5.'si düzenlenen Uluslararası Konya Yarı Maratonu'na katılarak iyilik için koştu. Sporun birleştirici gücünü toplumsal faydaya dönüştüren organizasyon, bu yıl da geniş katılımı gerçekleştirirken, anlamlı projelere destek sağladı. Maraton kapsamında kayıtlardan elde edilen tüm gelir, otizm alanında önemli çalışmalara imza atan SOBE Vakfı, down sendromlu bireylere yönelik faaliyetleriyle öne çıkan DOSD Meram ve yaşlı bireylerin yaşam kalitesini artırmayı amaçlayan Karatay Alzheimer Gündüz Yaşam Merkezi'ne bağışlandı.



MEPAŞ, Enerji Verimliliği Bilincini Gelecek Nesillere Taşıyor

5–11 Ocak Enerji Verimliliği Haftası kapsamında MEPAŞ Enerji, “Geleceğe Enerjin Kalsın” projesiyle ortaokul öğrencilerini ziyaret ederek enerji verimliliği farkındalık çalışmalarını bu yıl da aynı enerji ile yürüttü. Gerçekleştirilen etkinlikte öğrencilere; enerjinin günlük yaşamdaki yeri, enerji kaynaklarının etkin kullanımı ve enerji verimliliğinin sürdürülebilirlik açısından taşıdığı önem hakkında bilgilendirme yapıldı. Proje kapsamında, erken yaşta enerji bilinci oluşturulmasının uzun vadede toplumsal farkındalığın artmasına katkı sağladığı vurgulandı. Enerji verimliliğini toplumsal düzeyde yaygınlaştırmayı hedefleyen MEPAŞ Enerji, gelecek nesillere enerji verimliliği bilincini kazandırmaya yönelik farkındalık çalışmalarını önümüzdeki dönemde de sürdürmeyi planlıyor.



MEPAŞ ve LÖSEV'den Anlamlı İş Birliği



MEPAŞ, toplumsal fayda odaklı sosyal sorumluluk çalışmaları kapsamında LÖSEV iş birliğiyle hayata geçirilen “Dilek Topla Benim İçin” projesinde lösemiyle mücadele eden çocukların hayallerine ortak oldu. Proje kapsamında, yeni yıl

öncesinde kurulan dilek ağacına lösemili çocukların hayalleri asıldı. Çocukların kaleme aldığı dilekler, çalışanların da katkılarıyla tek tek sahiplenilerek gerçeğe dönüştürüldü. Yeni yılın umut ve dayanışma ruhunu yansıtan proje, çocukların yüzlerinde tebessüm oluştururken toplumsal farkındalığın güçlenmesine de katkı sağladı.

Alarko Carrier ve MEPAŞ, WEPs İmzacısı Oldu

Alarko Carrier ve MEPAŞ, toplumsal cinsiyet eşitliği ve kapsayıcı kurum kültürü konusundaki kararlılıklarını küresel bir boyuta taşıyarak Birleşmiş Milletler Kadının Güçlenmesi Prensipleri'ni (WEPs) imzalayan Alarko Holding şirketlerinin arasına katıldı. BM Küresel İlkeler Sözleşmesi (UN Global Compact) ve UN Women ortaklığında kurulan WEPs, liderlikten eşit fırsatlara kadar yedi temel prensip doğrultusunda iş dünyasında kadınların güçlenmesini hedefliyor. Sürdürülebilirlik stratejilerini ve ESG (Çevresel, Sosyal ve Yönetişim) performanslarını bu adımla daha da pekiştiren şirketler, kadınların ekonomik ve sosyal hayatta aktif rol almasını destekleyen uluslararası kurumlar arasındaki yerini aldı.

WEPs hakkında
detaylı bilgi:



Alarko Tarım, Kadın Çiftçiler Yılı'nda “Tarımda Kadın Gücü” Hareketini Başlattı

Alarko Tarım Grubu, kuruluşunun üçüncü yılında “Tarımda Kadın Gücü” hareketi başlatıyor. 2023 yılından bu yana, Alarko Holding ve Habitat Derneği iş birliğiyle yürütülen Girişim Öncüleri Programı'na dahil olan Alarko Tarım, sürdürülebilirlik ve iyi tarım uygulamalarını odağına alarak sektöründe yenilikçilik yaratan kadın girişimcileri destekleyecek. “Tarımda Kadın Gücü” kategorisinde desteklenecek girişimler arasında; mikrobiyal gübre, yeni nesil tarım çözümleri, aromatik kozmetik, yerel ürünler ve bitki düzenleyici ürünler geliştiren kadın girişimcilerin şirketleri bulunuyor.

Kadınların her alanda olduğu gibi tarımda da kritik bir rol üstlendiğini kaydeden Alarko Tarım Grubu V. Genel Müdürü Ümit Boran konuyla ilgili yaptığı açıklamada “Birleşmiş Milletler'in 2026 yılını 'Kadın Çiftçiler Yılı' olarak ilan etmesini önemsiyoruz. Alarko Tarım Grubu olarak sağladığımız istihdamın yaklaşık yüzde 75'i kadınlardan oluşuyor. Kadınların sektörümüzde yarattığı değere dikkat çekmek ve toplumsal kalkınmayı desteklemek üzere 2024 yılında Kadının

Güçlenmesi Prensipleri'ni (WEPs) imza atarak ülkemizde WEPs imzacısı ilk tarım şirketi olduk. Bununla da yetinmeyerek bu yıl itibarıyla 'Tarımda Kadın Gücü' hareketi başlatıyoruz. Bu kapsamda, Alarko Holding tarafından üç yıldır başarıyla yürütülen Girişim Öncüleri Programı'na dahil olarak tarım sektörüne yenilikçi çözümler kazandıran 5 kadın girişimini desteklemekten mutluluk duyuyoruz” dedi.





Teknolojiden Doğan Paradoks: Yeni Nesil Beslenme

Teknoloji, beslenme alışkanlıklarımızı hiç olmadığı kadar hızlı dönüştürüyor. Bir yanda yapay zekâ destekli tarım uygulamaları, dikey tarım sistemleri ve sürdürülebilir üretim teknolojileri geleceğin gıda sistemini şekillendirirken; diğer yanda ultra işlenmiş gıdalar ve endüstriyel üretim modelleri sağlıklı beslenmeye ilişkin yeni tartışmaları beraberinde getiriyor. Aynı teknolojik dönüşüm, hem çözümün hem de sorunun bir parçası olabiliyor.

Hayatımızın her alanını yoğun bir şekilde etkileyen, hatta birçok noktada belirleyen teknoloji, söz konusu gıda olunca karşımıza çok karmaşık, adeta çift taraflı ayna gibi çalışan bir beslenme paradoksu çıkarıyor. Teknolojik beslenmenin yarattığı paradoks öyle güçlü ki bir yanda asla vazgeçemeyeceğimiz faydalar, diğer tarafta ise sağlığımızı tehdit eden gelişmeler var. Bilim insanları ve mühendisler gelecek kıtlık senaryolarına karşı muazzam güvenceler üretirken, öbür yanda doğallıktan kopmuş, manipüle edilmiş yapay bir gıda illüzyonunun kapıları aralanıyor. Son noktada yeni nesil beslenmeyi tanımlarken yediklerimize değil teknolojinin yüksek gücünü hangi niyetle yönettiğimize bakıyoruz.

YAPICI GELECEK

Biz önce madalyonun aydınlık yüzüne bakalım. Bu yüzde teknolojinin insanlığı gelecekteki krizlere karşı korumaya ve devamlılığını kurtarmaya odaklanmış yapıcı yön var. Azalan tarım arazilerindeki üretimin, akıllı sensörler, veri odaklı hassas sulama sistemleri ve jeotermal enerji entegrasyonu gibi gelişmeler sayesinde daha da verimli hale gelmesi iyi bir örnek. Bu teknolojik gelişmeler sayesinde güçlenen geniş tarım arazileri ile devasa seralar; toprağı ve suyu yormadan, minimum kaynakla yıl boyu yüksek verim sağlayan teknolojik birer üretim üssüne dönüşüyor. Ya da dikey tarım. İklim krizinin etkileriyle iyice daralan

tarımsal alanlara alternatif olarak doğan ve şehirlerin merkezinde bile minimum su ve sıfır pestisit ile yıl boyu kesintisiz üretim imkânı sunan bu sistem önemli bir teknolojik getiri. Gelişmeler bununla da kalmıyor: Akıllı lojistik ağları, gıdanın ömrünü ona hiçbir zarar vermeden uzatan yenilikçi, biyobozunur paketleme teknikleri, tarladaki mahsulün besin değerini kaybetmeden sofraya ulaşmasını sağlıyor.

Beslenmenin artık kitlesel şablonlardan sıyrılarak tamamen “bireysel” bir boyuta taşındığını söyleyebiliriz. Nutrigenomik (beslenme genetiği) gibi ileri bilimsel alanlar sayesinde, gelecekte kişiye özel beslenme listelerinin kişiyi iyileştirebileceğine dair haberler okuyoruz.. Bireyin kendi genetik koduna, kan değerlerine ve metabolik hızına göre kişisel olarak hazırlanmış veri odaklı bu yeni beslenme mimarisi, kronik hastalıkların henüz ortaya çıkmadan engellendiği akılcı bir geleceğin kapısını aralıyor.

TEKNOLOJİK İLLÜZYON

Bütün bu heyecan verici gelişmelerin yanında, madalyonun bir de diğer yüzü var: Laboratuvarlarda gezen endüstriyel hırsın yarattığı karanlık tablo. İçeriği önemsemeden daha uzun raf ömrü ve tüketimin artması için bağımlılık

yapıcı lezzetler üretmek için tasarlanan ultra-işlenmiş gıda teknolojileri, insan sağlığı üzerinde ciddi riskler barındırıyor. Yapay tatlandırıcılar, genetiğiyle oynanmış organizmalar ve endüstriyel kimyasallarla desteklenen üretim modelleri, gıdayı doğallığından koparırken obezite, kalp hastalıkları gibi çok ciddi sağlık sorununa kapı aralıyor. Teknoloji, gıdayı özünden uzaklaştırdıkça insan da kendi biyolojik bütünlüğüne daha fazla yabancılaşıyor.

Karşımızdaki en büyük risk, teknolojinin kendisi değil; onun insanı ekosistemden koparan, kontrolsüz ve tamamen kâr odaklı bir manipülasyon aracına dönüştürülmesi.

DENGENİN ANAHTARI: İNSAN

Bugün dünyada sağlıklı ve sürdürülebilir gıdaya erişim herkes için eşit değil. Bir kesim temiz içerikli ve güvenilir gıdaya ulaşmak için daha fazla zaman ve kaynak ayırabilirken, milyonlarca insan ekonomik koşullar nedeniyle öncelikle temel beslenme ihtiyacını karşılamaya odaklanıyor. Bu durum, sağlıklı gıdaya erişimi yalnızca bireysel bir tercih değil, aynı zamanda önemli bir toplumsal eşitsizlik meselesi haline getiriyor.

Bu tablo karşısında teknolojiyi tek başına sorumlu tutmak doğru bir yaklaşım olmaz. Çünkü teknoloji, onu geliştiren ve kullanan insanların değerleri doğrultusunda şekillenen bir araçtır. Aynı teknoloji, etik ilkeler ve kamu yararı gözetildiğinde daha verimli üretim, daha az kaynak tüketimi ve daha güvenilir gıda sistemleri sağlayabilir; yalnızca ticari kaygılarla kullanıldığında ise sağlık, çevre ve toplumsal adalet açısından yeni sorunlara zemin hazırlayabilir.

Bu nedenle geleceğin gıda sisteminde belirleyici olan unsur teknoloji değil, onu hangi amaçla ve hangi sorumluluk anlayışıyla kullandığımız olacak. Etkin denetim mekanizmaları, şeffaf üretim süreçleri, bilimsel rehberlik ve insan sağlığını merkeze alan politikalar, teknolojinin potansiyelini toplum yararına dönüştürmenin en güçlü araçları olacak. Sonuçta geleceğin beslenme düzenini şekillendirecek olan, yalnızca teknolojik ilerleme değil; bu ilerlemeye yön veren insan aklı, etik yaklaşımı ve ortak sorumluluk bilincidir.

İnovasyonun Gölgesindeki Riskler

- Bağımlılık Yaratan Algoritmalar (Bliss Point)
- Besinsiz Raf Ömrü Mühendisliği
- Sentetik ve Ultra-İşlenmiş İllüzyonlar
- Biyometrik Veri İstismarı
- Toprağı Sömüren Kimyasal Optimizasyon
- Tohum Monopolü ve Teknolojik Biyo-Korsanlık
- Algoritmik Gıda Sahteciliği ve Dijital Tağşiş
- Şeffaf Olmayan Hücresel Tarım ve Sentetik Gıda Spekülasyonları
- Karbon Ayak İzini Maskeleyen Dijital Yeşil Badana (Greenwashing)

Hızlı Tüketime Karşı Bir Manifesto: Slow Food

Bizim
Gustomuz



Yıllardır hız, modern yaşamın en büyük vaadi olarak sunuluyor. Daha hızlı çalışmak, daha hızlı tüketmek, daha hızlı yaşamak... Bu anlayış, sofralarımızı da dönüştürerek fast food kültürünü küresel ölçekte yaygınlaştırdı. Ancak bugün bu hız çağında, tam tersi bir yaklaşım giderek daha fazla ilgi görüyor. Slow Food hareketi; yerel üretimi, mevsimsel ürünleri, biyolojik çeşitliliği ve yemeğin kültürel değerini odağına alarak, sofraya yalnızca lezzeti değil, sürdürülebilirliği ve bilinçli tüketimi de taşıyor.

Yemek kültürü hiçbir zaman yalnızca sofrada yaşanan bir deneyim olmadı. Toplamların ekonomik yapısı, siyasi tercihleri, kentleşme biçimleri ve gündelik yaşam alışkanlıkları, insanların neyi, nasıl ve hangi koşullarda tükettiklerini her dönemde şekillendirdi. Bu nedenle beslenme alışkanlıklarındaki büyük değişimleri anlamak için, dönemin sosyal ve ekonomik dinamiklerine de bakmak gerekir.

İkinci Dünya Savaşı'nın ardından değişen küresel dengeler, yalnızca siyasi ve ekonomik sistemi değil, gündelik yaşam pratiklerini de dönüştürdü. Birçok ülke yeni dünya düzeninde farklı bloklarda

konumlanırken, kültürel alanda belirgin bir Amerikan etkisi hissedilmeye başladı. Ekonomik refahın simgesi haline gelen "Amerikan Rüyası", yalnızca tüketim alışkanlıklarını değil, yaşamın hızını da yeniden tanımladı.

Kentleşmenin hız kazanması ve çalışma hayatının yoğunlaşmasıyla zaman, her zamankinden daha değerli bir kaynağa dönüştü. "Zaman paradır" anlayışı, beslenme alışkanlıklarını da etkiledi; yemek hazırlamaya ve tüketmeye ayrılan süre giderek kısaldı. Böylece Fast Food kültürü doğdu. Henry Ford'un otomotiv sektöründe devrim yaratan bant üretim modelinin mutfaklara

uyarlanması olarak da değerlendirilebilecek bu sistemde yemek, kültürel bir deneyimden çok hızlı üretilip hızla tüketilen bir “yakıt”a dönüştü.

Fast Food kültürü, sunduğu hız ve pratiklikle modern yaşamın ihtiyaçlarına uzun yıllar yanıt verdi. Ancak zaman içinde bu üretim ve tüketim modelinin bireysel ve toplumsal maliyetleri de görünür hale geldi. Yüksek kalorili, ultra işlenmiş ve katkı maddeleri bakımından zengin gıdaların yaygınlaşması; obezite, diyabet ve kalp-damar hastalıkları gibi kronik sağlık sorunlarının artışında önemli rol oynadı.

Bu dönüşümün etkileri yalnızca sağlıkla sınırlı kalmadı. Beslenme kültürü de küresel ölçekte giderek standartlaşmaya başladı. Dünyanın farklı coğrafyalarında benzer menüler, benzer üretim yöntemleri ve benzer tat profilleri yaygınlaşırken, yerel mutfakların özgünlüğü ve nesilden nesile aktarılan geleneksel tarifler görünürlüğüne kaybetmeye başladı. Sofralar, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan alanlara dönüşürken; yemek hazırlama, birlikte pişirme ve paylaşma gibi kültürel pratikler de eski önemini yitirdi. Binlerce yıllık gastronomi mirası ve yerel üretim bilgisi, endüstriyel gıda sisteminin baskısı altında giderek geri planda kaldı.

İSPANYOL MERDİVENLERİNDE DOĞAN DİRENİŞ

Takvimler 1986'yı gösterdiğinde, İtalya'nın başkenti Roma'da sembolik bir olay yaşandı. Tarihi İspanyol Merdivenleri'nin yakınında açılan bir fast food restoranı, yalnızca yeni bir işletmenin faaliyete geçmesi olarak görülmedi; yerel mutfak kültürü ve gastronomik miras açısından da önemli bir kırılma noktası oldu. Gazeteci ve gastronomi yazarı Carlo Petrini öncülüğünde bir araya gelen grup, geleneksel İtalyan mutfağını temsil eden makarnaları dağıtarak bir protesto başlattı. Bu protesto, kısa sürede uluslararası bir harekete dönüşecek olan Slow Food'un ilk adımı olarak kabul edildi.

Aradan geçen yaklaşık kırk yılda Slow Food, yalnızca fast food kültürüne bir alternatif olmaktan çıkarak sürdürülebilir tarımı, yerel üreticiyi, biyolojik

çeşitliliği ve gastronomi mirasını savunan küresel bir harekete dönüştü. Çünkü bugün mesele yalnızca ne yediğimiz değil; gıdanın nasıl üretildiği, hangi doğal kaynakları kullandığı, üreticiyi nasıl etkilediği ve gelecek kuşaklara nasıl bir dünya bıraktığıyla da yakından ilişkili.

BİR TRENDEN ÇOK DAHA FAZLASI

Bu gelişim öyküsünden de anlaşılacağı üzere; Slow Food yaklaşımı, bir yemek trendi olmanın ötesine geçen, kapitalizmin fabrikasyon beslenme alışkanlıklarına karşı duran, yaşamın ritmini yeniden insani boyutlara çekmeyi amaçlayan güçlü bir kültürel manifesto. İklim krizi, doğal kaynakların azalması, biyolojik çeşitlilik kaybı ve yaşam tarzına bağlı kronik hastalıkların artışı, beslenme alışkanlıklarını yeniden değerlendirmeyi zorunlu kılıyor. Bu nedenle Slow Food'un savunduğu “iyi, temiz ve adil gıda” yaklaşımı, günümüzde yalnızca bir gastronomi anlayışı değil; insan sağlığını, çevresel sürdürülebilirliği ve yerel kültürleri birlikte ele alan bütüncül bir yaşam felsefesi olarak öne çıkıyor.

Slow Food akımının faydalarını sadece beslenme alışkanlığı üzerinden okuyamayız. Çünkü o, modern yaşam alışkanlıkları ile yitirdiğimiz derin bağları kurarak bedenimiz ve ruhumuz için kapsamlı bir iyileşme vaat ediyor. Yerel tohumların korunmasından biyoçeşitliliğin desteklenmesine kadar küresel anlamda önemli bir fayda yaratan hareket, geniş çaplı etkisiyle küresel krizlere karşı güçlü bir silah olarak kendini gösteriyor. Kısacası Slow Food, gıdanın artık yok olma noktasına gelen geleneksel bağlarını yeniden inşa ederken, yemeğimizdeki her malzemenin hakkını veren, doğaya saygılı ve bilinçli tüketimi teşvik ediyor.

Sonuç olarak Slow Food hareketi sadece iyi ve sağlıklı beslenmeyi değil, modern hayatın hız tiranlığında yitirdiğimiz yaşam estetiğini de geri vermeyi vaat ediyor. Zaten geleceği daha yaşanabilir kılacak şey fabrikasyon bantların mekanik hızı değil; toprağın kadim bilgeliğine ve sofranın o birleştirici gücüne duyulan köklü saygı olabilir.

HABERLEŞME ADRESİ
info@alarko.com.tr

YÖNETİM YERİ
Alarko Holding
Muallim Naci Caddesi
No:69 34347 Ortaköy
Beşiktaş/İSTANBUL



alarkoholding



alarkoholding



alarkoholding



alarko



AlarkoHoldingTR



