

Ak Gıda

“GIDA SEKTÖRÜNDE TÜRKİYE’NİN EN MUTLU İŞ YERİYİZ”

İnsan kaynakları süreçlerini, çalışanların gelişimi ve esenliğini sağlamak üzere kurgulayan Ak Gıda, bu anlamda hayata geçirdiği projeler ve yaptığı çalışmalarla takdir topluyor. Happy Place to Work-Türkiye'nin En Mutlu İş Yerleri' araştırmasında gıda sektöründe "Türkiye'nin En Mutlu İş Yeri" ödülünü aldıklarını söyleyen Ak Gıda İnsan Kaynakları Direktörü Erkan Güngör, "Çalışan deneyiminin ölçüldüğü bu araştırmayla gelen ödül, insan odaklı kültürümüzün de bir göstergesi oldu" diyor.

Toplam beş bin ton günlük süt işleme kapasitesi ve altı üretim tesisiyle süt endüstrisinin en büyük işletmesi olan Ak Gıda'nın global ve çevik karakterinin öne çıktığı kurum kültürünün temelinde "insan" odağı yer alıyor. Önceliklerinin, çalışanların yakın iletişim içinde olduğu, öğrenme ve gelişimlerinin desteklendiği ve esenliklerinin gözetildiği bir çalışma iklimini oluşturmak olduğunu belirten Ak Gıda İnsan Kaynakları Direktörü Erkan Güngör, "Daha iyi bir çalışan deneyimi için çalışma arkadaşlarımızın görüş, öneri ve geri bildirimlerini düzenli olarak dinliyoruz. Bu çıktıları dikkate alarak tasarladığımız süreçler ve uygulamalarla; çalışanlarımızın kendilerini mutlu ve değerli hissettikleri, çabalarının takdir edildiği ve fikirlerinin önemsendiği bir kültür geliştiriyoruz" diyor. Erkan Güngör, bu anlamda yaptıkları çalışmaları ve elde ettikleri sonuçları şöyle anlatıyor:

“KÜLTÜRÜMÜZÜN TEMELİNDE ‘İNSAN’ VAR”

"İnsan kaynakları süreçlerimizi, çalışanlarımızın gelişimi ve esenliğini sağlamak üzere kurguluyoruz. Bu kapsamda hayata geçirdiğimiz fark yaratan programları pandemi döneminde daha da artırdık. Bu programlarla çalışanların sürekli iletişim içinde olabildiği, fikir ve önerilerini paylaşabildiği, takdir edildiği, kendilerinin ve ailelerinin ruhsal ve fiziksel sağlıklarını destekleyen imkanların sunulduğu platformlar oluşturuyoruz. 'Happy Place to Work-Türkiye'nin En Mutlu İş Yerleri' araştırmasında gıda sektöründe 'Türkiye'nin En Mutlu İş Yeri' ödülünü aldık. Çalışan deneyiminin ölçüldüğü bu araştırmayla gelen ödül, insan odaklı kültürümüzün de bir göstergesi oldu. Ak Gıda ailesi olarak 'Türkiye'nin En Mutlu İş

Yeri' ödülünü aldığımız için mutlu ve gururluyuz.

“SEN İYİYSEN HEPİMİZ İYİYİZ”

'Sen İyiysen Hepimiz İyiyiz' ya da kısa adıyla SİHI programımız, çalışanlarımıza fiziksel, ruhsal, sosyal ve entelektüel yönden 'iyi' olmalarını, mutlu hissetmelerini sağlayan webinar, seminer, yarışma, koçluk gibi aktiviteler sunuyor. Program kapsamında çalışanlarımız ve aileleri, diyetisyen, psikolog, doğum koçluğu gibi kişiye özel hizmetlerden online ve ücretsiz olarak faydalanabiliyor. SİHI'ye özel mobil bir uygulamayla çalışanlarımız ve aileleri randevularını planlayabiliyor, katılmak istedikleri webinar, kulüp, yarışma gibi etkinlikleri seçerek kendi ajandalarını uygulama üzerinden kolaylıkla oluşturabiliyor. SİHI programımızın altında gerçekleştirdiğimiz esenlik uygulamalarımızla salgın nedeniyle fiziksel mesafelerin olduğu dönemde pandeminin çalışanlarımız üzerindeki olumsuz etkilerini daha iyi yönetebilme fırsatına sahip





olduk. Örneğin çalışanlarımızın bütçelerini daha etkin yönetmelerine yardımcı olmak amacıyla Finansal Okuryazarlık webinar'ları düzenledik. Ayrıca çalışanlarımızın kendi hobi ve ilgili alanlarında paylaşımlar yaptıkları 'Sahne Senin Ak Gıdali' webinar serilerini gerçekleştirdik. Bu program kapsamında çalışanlarımız, astrolojiden yogaya, karakalem çizim tekniklerinden kurabiye pişirmeye kadar bir dolu hobi ve ilgi alanlarını diğer çalışanlarımızla paylaştılar. Böylece, fiziksel mesafelerin arttığı dönemde daha fazla empati kurabildiğimiz ve birbirimizle deneyimlerimizi paylaştığımız fırsatlar oluşturduk. Çalışanlarımız ve ailelerinden, SIHI programımız kapsamında

gerçekleştirdiğimiz uygulamalarımızın hayatlarını olumlu yönde etkilediğine dair teşekkür ve pozitif geri dönüşler almaya devam ediyoruz.

“SENİNLE DEĞERLİ” TAKDİR VE ÖDÜLLENDİRME SİSTEMİ

Ak Gıda olarak başarıların tanındığı ve takdir edildiği bir çalışma kültürüne önem veriyor ve bu kültürün her geçen gün daha da güçlü hale gelebilmesi için çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Bu amaçla Seninle Değerli platformunu inşa ettik. Seninle Değerli, yöneticilerimizin çalışanlarımızı 'tutku, bağlılık ve sadelikle' olarak tanımladığımız değerlerimizle örtüşen örnek davranış ve çalışmalarını ödüllendirdiği ve aynı zamanda tüm çalışanlarımızın

birbirlerine teşekkür edebildiği bir platform. Seninle Değerli sayesinde teşekkür ve takdir etmek kurum kültürümüzde hızla yaygınlaşıyor. Bu durum, mutlu çalışma ortamının oluşmasına katkı sağlıyor. Bu takdir ve ödüllendirme sistemi hem çalışanları motive ediyor hem değerlerimizi yaşatmamıza ve ortak kültürümüzün güçlenmesine imkan veriyor.

“FİKRİ DEĞERLİ” ÖNERİ PLATFORMU

Fikri Değerli, çalışanlarımızın yaratıcı fikirlerini paylaşabildikleri ve hayata geçtiğini gözlemleyebildikleri bir platform. Fikri Değerli sayesinde birçok yenilikçi ürün, tasarruf ve sürdürülebilirlik projelerinin

Ak Gıda



“AK GIDA, GRUP LACTALIS İÇİN BİR YETENEK KAYNAĞI”

ÜNİVERSİTE İŞ BİRLİKLERİ Genç yeteneklere yönelik RTOI (Real Taste of Internship) ve RTOFE (Real Taste of Food Engineering) isimli iki işe alım programımızla ve üniversite iş birliklerimizle bu ülkenin gençlerine güvendiğimizi gösteriyoruz. Bu programlar çerçevesinde şimdiye kadar dokuz öğrenciyi Fransa'ya Gıda Mühendisliği yüksek lisans programına gönderdik. Fransa'nın önde gelen üniversitelerinden ESA'da (École Supérieure d'Agricultures) eğitim alan öğrencilerimiz, aynı zamanda öğrendikleri bilgileri Grup Lactalis'in Fransa'daki fabrikalarında yerinde eğitim programlarıyla uygulama fırsatı da buluyorlar.

KARİYER FIRSATLARI Diğer taraftan çalışanlarımıza uluslararası kariyer fırsatları sunmaya devam ediyoruz. Ak Gıda, alanında uzman ve nitelikli çalışanlarıyla, 95 ülkede faaliyet gösteren Grup Lactalis için aynı zamanda bir yetenek kaynağı. Ak Gıda'da yetişmiş ve görev yapmış yöneticilerimiz, bugün Amerika'da, Kanada'da ve Avrupa ülkelerinde Lactalis'in farklı operasyonlarında görev alıyorlar. Bütün bu başarı hikayeleri, Türkiye'nin yetişmiş insan kaynağının dünyayla rekabet edebildiğini ve yüksek potansiyele sahip olduğunu gösteriyor ve bu bizi çok mutlu ediyor.

tohumları atılıyor. Bu platformun önemli bir işlevi de çalışanlarımızın sadece buldukları departman ve pozisyonlarındaki görevleri kapsamında değil, keşfi uzmanlık alanlarının dışındaki farklı alanlarda da yaratıcı düşüncelerine ve fikirlerini paylaşmalarına imkan sağlamasıdır. Bu platform üzerinden paylaşılan öneriler, komiteler tarafından düzenli olarak değerlendiriliyor ve hayata geçirilebilecek olan fikirler belirleniyor. Somut birer projeye dönüşen fikirlerin sahibi olan çalışanlarımız kattığı değerden dolayı ödüllendiriliyor. Böylece bu platform, kurum kültürümüzde yenilikçi bakış açısının gelişmesine katkı sağlıyor ve aynı zamanda çalışanlarımızı yeni fikirler üretme konusunda motive ediyor.

ÖĞRENME GELİŞİM FIRSATLARI

Çalışanlarımıza sürekli gelişim ve öğrenme olanağı sunuyoruz. Her yıl, öğrenme ve gelişim kataloğumuzda yer alan eğitim programlarımızı güncelliyoruz. Çalışanlarımız bu katalogdan ilgi alanlarına giren veya gelişime ihtiyaç duydukları konulardaki eğitimleri seçerek

yıllık eğitim planlarını kendileri tasarlayabiliyor. Çalışanlarımızın hem bireysel hem profesyonel öğrenme ve gelişim ihtiyaçlarını dört ana eksenle planladığımız programlarla karşılıyoruz. Bunlar; Liderlik Gelişim Programları, Satış Akademisi, Profesyonel Gelişim ve Mesleki Gelişim eğitimleri. Bu kapsamda farklı alanlarda uzmanlık sahibi olan eğitmen ve koçlar ile iş birliği yaparak geniş bir yelpazede webinarlar, sınıf içi eğitimler ve koçluk seansları düzenliyoruz. Çalışanlarımız hem Ak Gıda'nın hem bünyesinde yer aldığımız

Grup Lactalis'in e-öğrenme platformlarıyla, binin üzerinde farklı eğitime zaman ve mekandan bağımsız olarak erişebiliyor, kariyer planları doğrultusunda kendilerini geliştirebiliyor. Bununla birlikte Grup Lactalis'in uzmanlığından faydalanarak yurt dışında eğitimler planlıyor, çalışanlarımızın gelişmelerine katkı sağlıyoruz. Tüm bunlarla çalışanlarımızın bireysel gelişim planları çerçevesinde potansiyellerini kullanabilmelerine ve kendilerini gerçekleştirmelerine imkan tanıyoruz.” ■