



bu
sayıda

K.F.C. GIDA İLE EGE ÜNİVERSİTESİ İŞ BİRLİĞİNDE ÜRETİLEN İKİ BİBER ÇEŞİDİ TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI TARAFINDAN TESCİLLENDİ • ANIL KIZILCA VE OKAN KARAGUZ TÜRKİYE TEKNOLOJİ BULUŞMALARI ETKİNLİĞİNE KATILDI • K.F.C. GIDA MART AYINDA AAHAR, FOODEX JAPAN VE İFE FUARLARINA KATILYOR! • "GIDAMI GÜVENLİ ÜRET" PROJESİ İLE SAĞLIKLI GIDA VE GÜVENLİ TÜKETİM FARKINDALIĞI YARATIYORUZ • BRCGS GIDA GÜVENLİĞİ STANDARDI: GÜVENLİ VE KALİTELİ ÜRETİM İÇİN EĞİTİM VE SÜREKLİ GELİŞİM • BRCGS V9 STANDARDI İLE GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜNÜ GÜÇLENDİRME ADIMI • KIŞ AYLARINDA SALGIN HASTALIKLARA KARŞI ALINACAK ÖNLEMLER VE SAĞLIKLI YAŞAM İPUÇLARI • ERSİN MADUR İLE SÖYLEŞİ • AÇLIĞA SON: GIDA GÜVENLİĞİ, İYİ BESLENME VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM • İNCİRLİ KURABIYE • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?



Hasat Zamanı dergimizin Şubat sayısı yayında!

Yılın ilk ayını geride bırakırken, Şubat sayımızla karşınızdayız. Bu ay, hayatın farklı yönlerine dair taze bakış açıları sunacak, sizlere hem düşündürcek hem keyif verecek içerikler hazırladık.

Keyifli okumalar dileriz!

İçindekiler

	KURUM HABERİ	
	K.F.C. GIDA İLE EGE ÜNİVERSİTESİ İŞ BİRLİĞİNDE ÜRETİLEN İKİ BİBER ÇEŞİDİ TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI TARAFINDAN TESCİLLENDİ	3
	ANIL KIZILCA VE OKAN KARAGUZ TÜRKİYE TEKNOLOJİ BULUŞMALARI ETKİNLİĞİNE KATILDI	
	K.F.C. GIDA MART AYINDA AAHAR, FOODEX JAPAN VE IFE FUARLARINA KATILIYOR!	4
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
	"GIDAMI GÜVENLİ ÜRET" PROJESİ İLE SAĞLIKLI GIDA VE GÜVENLİ TÜKETİM FARKINDALIĞI YARATIYORUZ	4
	GIDA GÜVENLİĞİ VE KÜLTÜRÜ	
	BRCGS GIDA GÜVENLİĞİ STANDARDI: GÜVENLİ VE KALİTELİ ÜRETİM İÇİN EĞİTİM VE SÜREKLİ GELİŞİM	5
	BRCGS V9 STANDARDI İLE GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜNÜ GÜÇLENDİRME ADIMI	
	SAĞLIK	
	KIŞ AYLARINDA SALGIN HASTALIKLARA KARŞI ALINACAK ÖNLEMLER VE SAĞLIKLI YAŞAM İPUÇLARI	6
	BİRİM RÖPORTAJI	
	ERSİN MADUR İLE SÖYLEŞİ	8
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
	AÇLIĞA SON: GIDA GÜVENLİĞİ, İYİ BESLENME VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM	9
	LEZZETLİ TARİFLER	
	İNCİRLİ KURABIYE	10
	REHBER	
	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	11



K.F.C. GIDA İLE EGE ÜNİVERSİTESİ İŞ BİRLİĞİNDE ÜRETİLEN İKİ BİBER ÇEŞİDİ TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI TARAFINDAN TESCİLLENDİ

K.F.C. Gıda ve Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü iş birliğiyle yürütülen "Turşuluk Üçburun Biber Çeşitlerinin Geliştirilmesi" adlı "Üniversite - Sanayi İş Birliği Ar-Ge Projesi" önemli bir başarıya imza attı. Bu projede seleksiyon ıslahı yöntemiyle geliştirilen iki biber çeşidi, Tarım ve Orman Bakanlığı Tohumluk Tescil ve Sertifikasyon Merkez Müdürlüğü tarafından tescillendi.

Tescil edilen biber çeşitleri, "Bayraktar" ve "Brezza" isimleriyle Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Standart Tohumluk Kayıt Listesi'nde (Sebze Çeşitleri) yerini aldı.

Proje yürütücüleri olarak K.F.C. Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Birol Celep, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. İbrahim

Duman ve araştırmacılar; Prof. Dr. Eftal Düzyaman, Prof. Dr. M. Kadri Bozokalfa, Dr. Tansel Kaygısız, K.F.C. Gıda Ziraat Mühendisi Tuncay Afacan ve Fatih Mehmet Özgüven, Ege Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Necdet Budak'ı ziyaret ederek projenin detaylarını aktardılar.

Bu önemli başarıdan dolayı K.F.C. Gıda ve Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğretim üyelerini kutluyor, tarım sektöründe bu tür iş birliklerinin daha fazla yenilik ve sürdürülebilirlik sağlayacağına inanıyoruz.



3



ANIL KIZILCA VE OKAN KARAGUZ TÜRKİYE TEKNOLOJİ BULUŞMALARINI ETKİNLİĞİNE KATILDI

Bu yıl İzmir'de düzenlenen Türkiye Teknoloji Buluşmaları, teknoloji dünyasının önemli isimlerini bir araya getirdi. Etkinlikte "Tarımda ve Gıdada Yapay Zeka Devrimi ve Şirketler İçin Kazanç Fırsatları", "Dijital İzlenebilirlik", "E-İhracat" ve "E-Ticaret" gibi konular üzerine kapsamlı sunumlar yapıldı. Kurumumuzdan ERP Yazılım ve Dijitalleşme Destek Uzmanı Anıl Kızılca ile Bilgi Teknolojileri Asistanı Okan Karaguz, etkinliğe katılarak sektördeki yenikleri yakından takip ettiler. Katılımcılar dijitalleşmenin iş dünyasına sunduğu fırsatlar ve teknolojinin sektörel dönüşümdeki etkisi hakkında değerli bilgiler edindiler.



K.F.C. GIDA MART AYINDA AAHAR, FOODEX JAPAN VE IFE FUARLARINA KATILIYOR!

K.F.C. Gıda olarak, Mart ayında gıda sektörünün en önemli fuarlarında yerimizi alıyoruz. 4-8 Mart tarihleri arasında Hindistan'ın Yeni Delhi kentinde düzenlenen AAHAR Fuarı'na, 11-14 Mart tarihleri arasında Japonya'nın Tokyo kentinde düzenlenen FOODEX JAPAN Fuarı'na ve 17-19 Mart tarihleri arasında İngiltere'nin Londra kentinde düzenlenen IFE Fuarı'na katılım sağlayacağız.

Milli ve bireysel olarak yer alacağımız bu organizasyonlar, uluslararası bağlantılar kurmak ve sektördeki iş birliklerimizi güçlendirmek için önemli fırsatlar sunuyor.



4

"GIDAMI GÜVENLİ ÜRET" PROJESİ İLE SAĞLIKLI GIDA VE GÜVENLİ TÜKETİM FARKINDALIĞI YARATIYORUZ

Türk Eğitim Derneği (TED) ile iş birliği yaparak, sağlıklı gıda üretimi ve güvenli gıda tüketimi konusunda farkındalık yaratmayı hedefleyen bir sosyal sorumluluk projesi gerçekleştirdik. Öğrencilere yönelik düzenlediğimiz "Gıdamı Güvenli Üret" adlı resim yarışması, onları gıda güvenliği konusunda düşündürmeye ve bu konuyu yaratıcı bir şekilde ifade etmeye teşvik etti.

Yarışmanın amacı, öğrencilere sağlıklı gıda üretiminin ve güvenli tüketiminin yaşamımıza katkılarını anlatabilecekleri bir platform sunmaktır. Öğrenciler hayal güçlerini kullanarak, gıda güvenliği temasını içeren yaratıcı resimler çizdiler.

Yarışma sonunda jüri değerlendirmesi yapıldı ve kazanan resimlerin sahipleri etkinlikte ödülleriyle buluşturuldu. Bu proje, çocuklarımızın gıda güvenliği farkındalığını artırmayı ve sağlıklı yaşam bilinci kazandırmayı amaçladı.

S Ü R D Ü R Ü L E B İ L İ R L İ K
K Ö Ş E S İ





BRCGS GIDA GÜVENLİĞİ STANDARTI: GÜVENLİ VE KALİTELİ ÜRETİM İÇİN EĞİTİM VE SÜREKLİ GELİŞİM

Gıda güvenliği, üretimden tüketime kadar her aşamada dikkatle ele alınması gereken kritik bir konudur. BRCGS Gıda Güvenliği Standardı gıda üretim ve işleme tesislerinde hijyen, kalite ve yönetim uygulamalarını geliştirmeyi amaçlayan önemli bir standarttır. Biz de bu sorumluluğun bilinciyle hareket ederek, ürünlerimizin güvenliğini ve kalitesini en üst düzeyde tutmayı amaçlıyoruz. BRCGS Gıda Güvenliği eğitimini başarıyla tamamlayıp, çalışanlarımızın bilgi ve yetkinliklerini pekiştirdik. Bu eğitim, teorik bilgi sağlamanın yanı sıra günlük iş süreçlerinde gıda güvenliği uygulamalarını daha etkin hale getirmemizi sağladı.



Bu süreçte bize destek olan DMT Akademi'ye ve eğitmen Tülay Eren'e teşekkür ederiz. Gıda Güvenliği her bir ekip üyesinin katkısıyla daha da güçlenir.



BRCGS V9 STANDARTI İLE GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜNÜ GÜÇLENDİRME ADIMI

Fabrikamızın üretim ve kalite ekiplerine yönelik BRCGS V9 standardı hakkında detaylı bir bilinçlendirme eğitimi gerçekleştirdik. Katılımcılar, bu standartların uygulamaları ve gereksinimleri hakkında detaylı bilgiler edinip, gıda güvenliği süreçlerinin sürekli iyileştirilmesine katkı sağlayacak beceriler kazandılar. Gıda güvenliği kültürünü sağlamlaştırma yolunda önemli bir adım atarak, çalışanlarımızın gıda güvenliği konusundaki farkındalıklarını artırmayı amaçladık.



KIŞ AYLARINDA SALGIN HASTALIKLARA KARŞI ALINACAK ÖNLEMLER VE SAĞLIKLI YAŞAM İPUÇLARI



6

Kış aylarında sıkça görülen grip salgınları, bireylerin ve toplumun sağlığını olumsuz etkileyen önemli bir sağlık sorunudur. Grip, virüslerin vücuda girmesiyle ortaya çıkar ve genellikle yüksek ateş, halsizlik, öksürük, burun tıkanıklığı gibi belirtilerle kendini gösterir. Ancak doğru bilgi ve önlemlerle gripten korunmak ve bu süreci hasta olmadan atlatmak mümkündür.

Grip Nedir ve Nasıl Yayılır?

Grip, influenza virüslerinin neden olduğu bir solunum yolu enfeksiyonudur. Havanın soğumasıyla birlikte kapalı alanlarda daha fazla vakaya rastlanır. Virüs çoğunlukla hava yoluyla, hapşırma ile, öksürmeyle veya doğrudan temasla yayılır. Bu nedenle grip mevsimi boyunca özellikle kalabalık ortamlarda dikkatli olmak önemlidir.

Gripten Korunmak İçin Alınması Gereken Önlemler:

Ellerinizi Yıkayın: Grip virüsünün en hızlı yayıldığı yerlerden birisi ellerdir. Ellerinizi düzenli olarak yıkamak, virüslerin yayılmasını önlemeye yardımcı olur.

Maske Kullanımı: Özellikle kalabalık ortamlarda ve hasta kişilerin olduğu yerlerde maske takmak hem sizleri hem çevrenizdekileri korur.

Hijyen Kurallarına Dikkat Edin: Ortak kullanım alanlarındaki yüzeyleri temiz tutmak virüslerin yayılmasını engellemek için önemlidir.

Fiziksel Mesafeyi Korumaya Özen Gösterin: Grip salgınının yayılmasını önlemek için hasta kişilerden uzak durmak ve ellerinizle yüzünüze dokunmamak bulaşmayı engeller.



Grip Belirtilerini Fark Edin ve Hızla Önlem Alın

Grip; halsizlik, titreme, boğaz ağrısı, öksürük, kas ağrıları, yüksek ateş ve burun tıkanıklığı gibi belirtilerle ortaya çıkar. Bu belirtileri fark ettiğinizde hemen dinlenmeli, bol sıvı tüketmeli ve bir sağlık profesyoneline danışmalısınız.

Sağlıklı Bir Yaşam İçin İpuçları:

- **Dengeli Beslenme:** Bağışıklık sisteminizi güçlendirmek için vitamin ve mineral açısından zengin gıdalar tüketin. Özellikle C vitamini gripten korunmada etkilidir.
- **Bol Sıvı Tüketin:** Yeterli sıvı almak, gripten iyileşme sürecini hızlandırır.

• **Yeterli Uyku:** Günde en az 7-8 saat uyuyarak bağışıklığınızı destekleyin.

• **Yüksek Ateş İçin İlaç Kullanımı:** Yüksek ateş durumunda, doktor tavsiyesiyle ateş düşürücü ilaçlar kullanabilirsiniz.

• **Egzersiz Yapın:** Düzenli egzersiz, bağışıklık sisteminizi güçlendirir ve genel sağlığınızı iyileştirir.

Grip salgınlarına karşı sağlıklı alışkanlıklar edinmek ve gerektiğinde tedbir almak, bu süreci daha kolay atlatmanıza yardımcı olur. Unutmayın, küçük ama etkili adımlar sağlıklı bir yaşam için büyük farklar yaratır.





ERSİN MADUR İLE SÖYLEŞİ

1. Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedebilir misiniz?

1987 yılında İzmir’de çiftçi bir ailenin çocuğu olarak dünyaya geldim. Evli ve bir çocuk babasıyım. 2011 yılında Ege Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümünde lisans eğitimimi tamamladım. Eğitimim süresince K.F.C. Gıda ve CHEAM Bari İtalya’da staj yapma fırsatı buldum. Bir yıl boyunca zirai ilaç bayisinde çalışarak sektöre adım attım. Ardından, 35.000 dekar meyve üretiminin 5.000 dekarında sert çekirdeklilerden sorumlu olarak görev aldım. 2021 yılı itibarıyla kariyerime K.F.C. Gıda’da devam ediyorum.



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

K.F.C. Gıda Tarım İşletmeleri’nde üretim ve satın alma projeleri yürütüyorum. Sürdürülebilir çok yıllık ürün tedariki için sözleşmeli bir model geliştiriyoruz. Bu kapsamda, 2019-2020 yıllarında antioksidan aktivitesi en yüksek iki siyah incir çeşidinden 4.000 fidan dikilerek İzmir Bergama’da bir bahçe oluşturuldu. Bu bahçede, USDA NOP, JAS, FAIR FOR LIFE ve

ROC sertifikalarına uygun üretim yapıyor.

Proje sürecinde karşılaşılan sorunlara çözümler geliştirildi ve değerli tecrübeler kazanıldı. Sonuç olarak, siyah kuru incir üretimi için bir sözleşme modeli oluşturularak Türk tarımının hizmetine sunuldu. Bu model, tarım sektöründe nadir görülen bir şekilde 10 yıllık uzun vadeli planlar ve garantiler içeriyor.

3. K.F.C. Gıda sizin için ne anlam ifade ediyor? Gelecekte K.F.C. Gıda’yı ve yerinizi nerede görüyorsunuz?

Son yıllarda Türkiye tarımı, piyasa ve iklim koşulları nedeniyle zorlu bir süreçten geçiyor ve artık bir yol ayrımında bulunuyor. Ya devalüasyonların etkisiyle mısır gibi geleneksel ürünlere yönelerek eski modele döneceğiz, ya da organik ve iyi tarım uygulamalarıyla izlenebilir ve sağlıklı üretim yaparak tarım sanayisini bilimle şekillendireceğiz. Bu sayede dünyaya katma değerli ürünler sunabiliriz.

K.F.C. Gıda, katma değerli üretim modelleriyle ülkemizi muasır medeniyetler seviyesine taşımak için tarım ve gıda sanayisinde var gücüyle çalışan öncü bir firmadır. Gelecekte kurutulmuş gıda sektöründe “Baykar” gibi büyük bir başarıya imza atma potansiyeline sahiptir: kaliteli, yenilikçi, güvenilir ve ulaşılabilir. Benim için K.F.C. Gıda, yalnızca bir ticari işletme değil, aynı zamanda köy enstitülerine benzeyen bir yapıdadır. Hem paydaşlarını hem Anadolu’nun tarım ürünlerini geliştirerek geleceğe hazırlıyor. Zengin tarım mirasımızı, milletimizin emeğiyle dünyada markalaştıran bir ihracat yıldızıdır.

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

Arıcılıkla ilgileniyorum. Arıcılık, gerçekten de doğanın harikalarını yakından gözlemlemek için harika bir yol. Arıların düzenleri, polen getirmelerini izlemek bana terapi gibi geliyor. Amatör olarak ney çalarım ve yüzmekten hoşlanırım. Ailem ve arkadaşarımla doğada vakit geçirmek ve mangal yapmak, harika anılar biriktirmenin en güzel yollarından biri. Yakın çevrem beni güler yüzlü ve çözüm odaklı biri olarak tanımlar.



AÇLIĞA SON: GIDA GÜVENLİĞİ, İYİ BESLENME VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM



Birleşmiş Milletler'in Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri, dünya çapında değişime ilham veren 17 amaçtan oluşmaktadır. Bu hedeflerden ikincisi olan açlığı sona erdirmek, gıda güvenliğini sağlamak, iyi beslenmeyi desteklemek ve sürdürülebilir tarımı teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

Dünyada milyonlarca insan açlık ve yetersiz beslenme ile mücadele etmektedir. Bu hedefin amacı, herkesin yeterli, sağlıklı ve besleyici gıdaya erişmesini sağlamaktır. Aynı zamanda, gıda üretim sistemlerinin gelecekteki nesillere hizmet edecek şekilde sürdürülebilir olmasını hedeflemektedir. 2030 yılına kadar açlığı sona erdirmek ve özellikle yoksullar, kadınlar, çocuklar ile kırılgan grupların güvenli ve yeterli gıdaya erişimini sağlamak bu hedefin önceliklerindedir.

Dünya genelinde yaklaşık 800 milyon insan yeterli gıdaya erişim sorunu yaşamaktadır. Gıda güvenliği, yalnızca üretimle sınırlı kalmayıp, gıdanın kalitesi, erişilebilirliği ve sürdürülebilirliğiyle de ilgilidir. Her bireyin ihtiyaç duyduğu besine ulaşması, sağlıklı toplumlar oluşturmanın temelini oluşturur ve birey-

sel sağlık ile toplumsal refah açısından önemli farklar yaratabilir.

Gıda üretiminin artması gerekirken, doğal kaynakların tükenmesi ve çevresel etkiler ciddi tehditler oluşturmaktadır. Sürdürülebilir tarım, çevreyi koruyarak ve kaynakları verimli kullanarak üretimi artırmayı mümkün kılar. Tarımda kimyasal kullanımının azaltılması, biyoçeşitliliğin korunması, toprak sağlığının iyileştirilmesi ve su kullanımının optimize edilmesi bu sürecin temel adımlarıdır. Bu yaklaşımlar sayesinde yalnızca bugünün değil, geleceğin gıda ihtiyaçları da karşılanabilir.

Gıda güvenliği ve sürdürülebilir tarımın yanı sıra, beslenme kalitesinin artırılması da büyük önem taşır. Yeterli ve dengeli beslenme, açlıkla mücadele etmenin ötesinde bireylerin fiziksel ve zihinsel sağlığını iyileştirir. Bu hedefe ulaşmak için eğitim, farkındalık ve bilinçli tüketim büyük rol oynar.

Dünyada herkese yetecek kadar gıda olmasına rağmen, neden bu kadar çok insan açlık çekiyor?

Yetersiz hasatlar ve gıda israfı, yiyeceklerin azalmasına yol açan önemli faktörlerdir. Ayrıca, savaşlar nedeniyle üretim yapılacak alanların tahrip edilmesi de açlık sorununu derinleştirmektedir.

Ben nasıl katkı sağlayabilirim?

Evde, işte veya mahallenizde küçük çiftçileri ve yerel pazarları destekleyebilir, sürdürülebilir gıdaları tercih edebilirsiniz ve gıda israfını azaltmaya yönelik adımlar atabilirsiniz. Sosyal medyada veya çevrenizde bu konular hakkında konuşarak farkındalık oluşturabilirsiniz.

Gıda sistemlerini daha sürdürülebilir hale getirmek ve açlığı sona erdirmek, dünya çapında bir dayanışmayı gerektirir. Birlikte doğru adımlar atarak daha sağlıklı, adil ve sürdürülebilir bir dünya inşa edebiliriz.



İNCİRLİ KURABİYE

Kurutulmuş incir, ceviz ve tarçının mükemmel uyumuyla hazırlanan bu kurabiye çay keyfinize kısa sürede eşlik edecek. Özellikle kış aylarında aromatik lezzetiyle öne çıkan bu tarifi kolayca hazırlayabilirsiniz. İşte adım adım yapılışı:



Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 1/3 su bardağı toz şeker
- 160 gram tereyağı (küp doğranmış)
- 1 adet yumurta

İç Malzemeleri:

- 7 adet Sunny Fruit kuru incir
- ½ su bardağı toz ceviz
- 1 çay kaşığı toz tarçın

Yapılışı

1. Un ve toz şekeri bir mutfak robotuna koyup karıştırın. Tereyağını ekleyip kısa aralıklarla çekin. Yumurtayı ekledikten sonra karışım ekmek kırıntısına benzer hale gelene kadar çekmeye devam edin. Hamuru toparlayıp disk şekli verin, streç filme sararak buzdolabında 2 saat bekletin.
2. Kuru incirleri küp küp doğrayın ve üzerini örtecek kadar suyla 15 dakika pişirin. Suyunu çektikten sonra soğutun. Ceviz ve tarçını ekleyip iç harcı tamamlayın
3. Hamuru ikiye bölün ve ilk bezeyi iki pişirme kağıdı arasında 4-5 mm kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açın; uzun kenara incirli harcın yarısını yayın ve rulo yapıp sarın.
4. Ruloyu iki parmak kalınlığında dilimleyin ve dilimleri fırın tepsisine yerleştirin. Diğer hamur ve harçla da aynı işlemi uygulayın.
5. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Afiyet olsun!



İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Konser

İlkay Akkaya / 1 Şubat 2025 Cumartesi / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Levent Yüksel / 1 Şubat 2025 Cumartesi / SoldOut Performance Hall

Yüzyüzeyken Konuşuruz / 1 Şubat 2025 Cumartesi / The Factory PSM-Tarihi Havagazı Fabrikası

Ayçin Asan / 1 Şubat 2025 Cumartesi / Hayal Kahvesi İzmir

Emir Can İğrek / 1 Şubat 2025 Cumartesi / Ooze Venue

Pinhani / 1 Şubat 2025 Cumartesi / Hangout Performance Hall

İtalyan Akşamı-İzmir DOB / 5 Şubat 2025 Çarşamba / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Zuhal Olcay / 7 Şubat 2025 Cuma / The Factory PSM-Tarihi Havagazı Fabrikası

Dört El Bir Melodi-İzmir DOB / 7 Şubat 2025 Cuma / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Cevher / 7 Şubat 2025 Cuma / Hayal Kahvesi İzmir

Volkan Konak / 8 Şubat 2025 Cumartesi / The Factory PSM-Tarihi Havagazı Fabrikası

Can Gox / 8 Şubat 2025 Cumartesi / Hayal Kahvesi İzmir

Pentagram / 8 Şubat 2025 Cumartesi / Hangout Performance Hall

Tolga Bilgin Jazz Ensemble 14 Şubat Sevgililer Günü Konseri / 13 Şubat 2025 Perşembe / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Tolga Bilgin Jazz Ensemble 14 Şubat Sevgililer Günü Konseri / 14 Şubat 2025 Cuma / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Cem Adrian / 14 Şubat 2025 Cuma / Ooze Venue

14 Şubat Sevgililer Günü Özel Konseri: Selami Şahin & Burcu Güneş / 14 Şubat 2025 Cuma / Balçova Termal Otel

Yüksek Sadakat / 14 Şubat 2025 Cuma / SoldOut Performance Hall

Can Bonomo / 15 Şubat 2025 Cumartesi / Hangout Performance Hall

Viyana Valsleri Konseri-İzmir DOB / 15 Şubat Cumartesi / Bornova

KSM Necdet Aydın Sahnesi

Fatih Erkoç / 15 Şubat 2025 Cumartesi / Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi

Seksendört / 15 Şubat 2025 Cumartesi / Ooze Venue

Ege Çubukçu / 16 Şubat 2025 Pazar / Hayal Kahvesi İzmir

Evgeny Grinko / 21 Şubat 2025 Cuma / The Factory PSM-Tarihi Havagazı Fabrikası

Yeni Türkü / 22 Şubat 2025 Cumartesi / SoldOut Performance Hall

Bedük / 22 Şubat 2025 Cumartesi/Hayal Kahvesi İzmir

İrem Derici / 22 Şubat 2025 Cumartesi / Ooze Venue

Musa Eroğlu / 22 Şubat 2025 Cumartesi / Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi

Schubert Akşamı-İzmir DOB / 26 Şubat 2025 Çarşamba / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Kobra Murat ile Roman Gecesi / 26 Şubat 2025 Çarşamba / Hangout Performance Hall

Emre Fel / 27 Şubat 2025 Perşembe / Hayal Kahvesi İzmir

Vivaldi Mevsimler-İzmir DOB / 28 Şubat 2025 Cuma / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Gökhan Türkmen / 28 Şubat 2025 Cuma / SoldOut Performance Hall



Gökhan Türkmen



İZMİR'DE BU AY NELER VAR?



Tiyatro

Caner Yazar Özgür Oynar / 1 Şubat Cumartesi / İzmir Atatürk Kültür Merkezi

Canavar / 3 Şubat 2025 Pazartesi / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Sabotaj / 4 Şubat 2025 Salı / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Eğlenceli Cinayetler Kumpanyası-Sette Cinayet / 5 Şubat 2025 Çarşamba / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Yan Rol / 6 Şubat 2025 Perşembe / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Çok Güzel Hareketler 2 / 9 Şubat 2025 Pazar / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Anadolu Ateşi / 9 Şubat 2025 Pazar / The Factory PSM-Tarihi Havagazi Fabrikası

Rota Yeniden Oluşturuldu Müzikali / 9 Şubat 2025 Pazar / İstinyeArt Performans Arena

Mutlu Aile Tablosu / 11 Şubat 2025 Salı / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Aşk Bize Masal Olur / 12 Şubat 2025 Çarşamba / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Seyfi Bey / 12 Şubat 2025 Çarşamba / İstinyeArt Performans Arena

Kaan Sekban Stand-Up / 13 Şubat 2025 Perşembe / İstinyeArt Performans Arena

Sefa Doğanay / 15 Şubat 2025 Cumartesi / Bostanlı Suat Taşer

Tiyatrosu

Ölü'n Bizi Ayırana Dek / 16 Şubat 2025 Pazar / İzmir Atatürk Kültür Merkezi

Ahududu / 17 Şubat 2025 Pazartesi / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Pembe Pırlantalar / 17 Şubat 2025 Pazartesi / İstinyeArt Performans Arena

Şakşakçılar / 18 Şubat 2025 Salı / İstinyeArt Performans Arena

Cihan Tamer ve Zihni Göktaş ile Bir Varmış Bir Yokmuş / 19 Şubat 2025 Çarşamba / İstinyeArt Performans Arena

Nora 2 / 21 Şubat 2025 Cuma / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Otelde / 23 Şubat 2025 Pazar / İstinyeArt Performans Arena

Aşk Listesi / 24 Şubat 2025 Pazartesi / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Bir 80'ler Hikayesi-Müfit Can Saçıntı / 25 Şubat 2025 Salı / İstinyeArt Performans Arena

Meksika Açmazı / 26 Şubat 2025 Çarşamba / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Alevli Günler / 28 Şubat 2025 Cuma / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Opera & Bale

Şen Dul / 1 Şubat 2025 Cumartesi / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Şen Dul / 4 Şubat 2025 Salı / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Şen Dul / 6 Şubat 2025 Perşembe / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Şen Dul / 8 Şubat 2025 Cumartesi / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Dansın Ritmi / Nefes-Koz – Bolero / 22 Şubat 2025 Cumartesi / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Dansın Ritmi / Nefes-Koz – Bolero / 25 Şubat 2025 Salı / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi

Dansın Ritmi / Nefes-Koz – Bolero / 27 Şubat 2025 Perşembe / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi





Hasat Zamani,
KFC Gıda'nın
markasıdır.
**Tüm hakları
KFC Gıda'ya aittir.**

www.kfc.com.tr

