



İsim : Fikret AK
Tel : 0 505 322 48 04
E-mail : fikretak@aryakalite.com.tr

Doğum Tarihi: 10.04.1985
Uyruk : Türkiye

Profesyonel Yetkinlik:

- Gıda Mühendisi & Denetçi & Danışman & Eğitmen (Mesleki ve Kişisel Gelişim)
- İSG Uzmanlığı (C Sınıfı)

Akademik Yetkinlik:

- Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi – Gıda Mühendisliği Bölümü – 2002 -2006

Mevcut Çalışma:

ARYA Kalite Danışmanlık Hizmetleri LTD. ŞTİ. (Şubat 2020 – Devam ediyor.)

İşletme Sahibi (Denetçi & Danışman & Eğitmen)

Denetimlerin kapsamı:

- BRC FOOD 8. VERSİYON, BRC S & D, BRC IOP, BRC CP, BRC Global Market, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, Sosyal Sorumluluk (SA 8000, SEDEX) ISO 10002 standartları danışmanlıklarının yapılması
- BRC FOOD 8. VERSİYON, BRC S&D, BRC GM, BRC CP, BRC Global Market, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, Sosyal Sorumluluk (SA 8000, SEDEX), ISO 10002 standartlarında eğitim verilmesi

DQS Denetim ve Belgelendirme (OCAK 2017 – Sözleşmeli olarak devam ediyor.)

Denetçi

Gıda ve gıda dışı ürünler üreten fabrikaların denetlenmesi.

Denetimlerin kapsamı:

- BRC FOOD 8. VERSİYON, BRC S & D, BRC IOP, BRC CP, BRC Global Market, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, Sosyal Sorumluluk (SA 8000, SEDEX) ISO 10002 standartları denetimlerinin yapılması
- BRC FOOD 8. VERSİYON, BRC S&D, BRC GM, BRC CP, BRC Global Market, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, Sosyal Sorumluluk (SA 8000, SEDEX), ISO 10002 standartlarında eğitim verilmesi

L.Y.R.A. Gıda Sanayi A.Ş (Mart 2016 – Ocak 2017) / Kalite Güvence Müdürü

Kalite Güvence Müdürü görevini sürdürürken;

- BRC GIDA 7. Sürüm sisteminin uygulanması,

- ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 ve OHSAS 18001 sistem proseslerinin uygulanması,
- İş Sağlığı ve Güvenliği faaliyetlerinin yürütülmesi,
- Çevre Yönetim Sistemi süreçlerinin yürütülmesi,
- Helal dokümantasyon süreçlerinin yürütülmesi,
- Kosher Belgeleme Süreçlerinin Uygulanması
- Organik üretim ve NONGMO (GDO dışı ürün) sertifikasyon faaliyetleri,
- KOSGEB ve Ekonomi Bakanlığı'nın, dış pazar araştırması ve fuarı gibi KOBİ'lerin (Devlet Desteği) destek programları doğrultusunda programların desteklenmesi ve verilmesi süreçlerinin hayata geçirilmesi,
- Ürün besin değerlerinin üniversiteler vasıtasıyla araştırılması,
- Müşteri şikayetlerinin yönetimi,
- Personel ihtiyaçları analiz edilerek yıllık eğitim planlanması ve gerekli eğitimlerin verilmesi,
- İletmenin tüm yasal ve müşteri denetimlerine hazırlanması ve
- AR-GE ve ürün geliştirme süreçlerinde gerekli olan araştırma ve deneysel faaliyetlerin yürütülmesi işlemlerini gerçekleştirdim.

Üner Plastik A.Ş (Mart 2014 – Mayıs 2015) / Kalite Güvence Müdürü

Kalite Güvencesi Müdürü olarak görev yaparken;

- Tüm kalite sistemlerinin uygulanması ve takibi (BRC IOP, ISO 22000, ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001)
- Tesisin yasal denetimler, özel denetimler ve müşteri denetimleri için hazırlanması,
- İş Sağlığı ve Güvenliği faaliyetlerinin yürütülmesi,
- Pest kontrol sistemi faaliyetlerinin yürütülmesi,
- Personel istihdam süreçlerinin yönetimi ve ortalama 35 personelin idari yönetimi,
- Personel eğitim ihtiyaçlarının belirlenmesi, eğitimlerin planlanması, eğitim verilmesi ve eğitim değerlendirmeleri yapılması,
- Satış departmanı ile koordinasyon ve gerekli deneme çalışmalarının takibi,
- İç ve dış laboratuarlardaki (mikrobiyoloji, kimyasal ve fiziksel) ürünlerin analizlerini takibi,
- Müşteri istek ve şikayetlerini kalite ve raporlama açısından periyodik olarak incelemek,
- Periyodik tedarikçi denetimlerinin sağlanması ve tedarikçilerin kalite standartlarına uygun olarak geliştirilmesi,
- Müşteri ziyaretleri gerçekleştirerek ve periyodik anketler düzenleyerek müşteri memnuniyetini ölçmek ve raporlamak,
- İnsan kaynakları ile koordinasyon sağlayarak departman çalışanlarının vardiya planlarının oluşturulması,
- Mevzuat değişiklikleri ve değişikliklerinin uygulanmasını sağlamak ve
- ERP sistemini kalite departmanı ile entegre etme görevlerini yerine getirdim.

Tesco Kipa (Eylül 2010 – Şubat 2014) / Departman Şefi (Gıda Mühendisi)

Departman şefi (Gıda Mühendisi) görevi sırasında

- Tüm departmanların üretim ve sipariş planlaması,
- BRC, ISO standartları (14001 - 9001 - 22000) ve OHSAS 18001 iç ve dış denetimlerindeki bölümlerin hazırlanması,
- Personel sevk ve idaresi,
- Şirket hedeflerine ulaşmak için planların oluşturulması ve hayatın geçmesi (Satış - Ciro - Zarar - Yangın - Karlılık)

- Müşteri şikayet yönetiminin sağlanması,
- Personelin vardiya ve puantajlarının oluşturulması ve insan kaynakları faaliyetlerinin yürütülmesi,
- Tüm departman personelinin eğitim ihtiyaçlarını belirlemek, şahsen eğitim vermek, takip faaliyetlerini değerlendirmek ve yapmak
- Depo / stok takibi ve depo standartlarının görevlerini yerine getirdim.

Eksun Gıda Tarım San. ve Tic. A.Ş. – (Mayıs 2009 – Temmuz 2010) / Satış ve Teknik Destek Mühendisi

Un ve un üretiminin yanı sıra pastacılık ürünlerinin üretiminde Satış ve Teknik Destek Mühendisi olarak çalıştığım süre boyunca;

- Tamamlanmış ürünlerin demo çalışmalarının yapılması,
- Ar-Ge çalışmalarının desteklenmesi,
- Müşteri şikayetlerini değerlendirerek yerinde çözüm ve teknik destek sağlamak,
- Yeni müşteri araştırması,
- Müşteri odaklı raporlar hazırlama görevini yerine getirdim.

HAMOĞLU HOLDİNG A.Ş. (MAXİ Marketler Zinciri) (Şubat 2008 – Aralık 2008) / Mağaza Müdür Yardımcısı

Yardımcı Mağaza Müdürü olarak görev yaptığım sırada;

- Tüm taze yiyecek ünitelerinin hijyen ve kalite standartlarının sağlanması,
- Üretim ve sipariş planlama,
- Depo ve stok yönetiminin sağlanması,
- Yasal süreçlerin takibi,
- Sipariş ve stok işlemlerinin yürütülmesi, üretim planlaması,
- Müşteri şikayetlerinin yönetimi ve personel sevk ve idaresinin sağlanması,
- Personel istihdam süreçlerinin yönetimi ve ortalama 25 personelin idari yönetimi,
- Bölüm bazlı hedeflerin (karlılık ve zarar) ve
- Periyodik satış planlarını hazırlama ve uygulama görevlerini yerine getirdim.

Sardunya Gıda Mutfak İşletmeleri A.Ş. - (Temmuz 2007 – Aralık 2007) / Kalite ve Hijyen Sorumlusu

Kalite ve Hijyen Sorumlusu olarak,

- Merkez üretim tesisinde; Hijyen / gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri çerçevesinde üretim, hizmet ve hizmet sonrası faaliyetler,
- Dokümantasyon ve kayıtlar sağlamak için Kalite Sistemleri (ISO standartları (14001 - 9001 - 22000) ve OHSAS 18001)
- Müşteri ve tüketici ihtiyaç ve ihtiyaçlarını belirlemek ve taleplerini karşılamak
- Personelinin genel sevk ve idaresi görevlerini yerine getirdim.

Alınan Eğitimler:

1. Mesleki Eğitimler:

Kurum / Eğitim Sağlayıcı	Tarih	Eğitim Adı
LLOYD'S REGISTER	2020	FSSC 22000 Versiyon 5 Başdenetçilik Eğitimi
PSPCA e	2020	PSPCA Eğitimi
Tunaboylu Eğitim	2019	BRC PACKAGING 6. Versiyon Lead Auditor
SGS Turkey	2019	SA 8000 İç Tetkikçi Eğitimi
DQS Turkey	2019	IFS Global Market Food Assessors
DQS Turkey	2019	ISO 22716 Lead Auditor Course
DQS Turkey	2019	IFS Global Market HPC Assessors
DQS Turkey	2019	BRC FOOD (Global Market) 8 Versiyon Geçiş
DQS Turkey	2018	SEDEX Başdenetçi Eğitimi
DQS Turkey	2017	FSSC 22000 V4 Eğitimi
DQS Turkey	2017	BRC IOP Ver. 5 Temel Eğitimi
DQS Turkey	2017	Migros Tedarikçi Denetimi Süreci
DQS Turkey	2017	GC Sedex Eğitimi
DQS Turkey	2017	HACCP Tabanlı Risk Analizi (Gıda)
DQS Turkey	2017	Mevzuat ve Yasalar
DQS Turkey	2017	BRC Food Global Market Eğitimi
EAC Belgelendirme	2017	BRC Food Issue 7 Başdenetçilik
QA ALBERK	2017	ISO 9001:2015 Başdenetçilik
Haliç Univercity	2016	Eğiticin Eğitimi
Gıda Mühendisleri Odası	2016	PAS 220 – Ön Gereksinim Programları
QA ALBERK	2015	ISO 22000:2005 Başdenetçilik
QA ALBERK	2015	OHSAS 18001 Başdenetçilik
Serpil Özden Danışmanlık	2014	BRC IOP Ver. 4 İç Denetçi Eğitimi
QMC Danışmanlık	2010	ISO 22000:2005 İç Denetçi Eğitimi
Gıda Mühendisleri Odası	2008	Bilirkişilik (Meslek İçi)
Gıda Mühendisleri Odası	2006	ISO 22000:2005 Temel Eğitim

2. Mesleki Seminerler:

Kurum / Eğitim Sağlayıcı	Tarih	Eğitim Adı
Gıda Mühendisleri Odası	2016	Mevzuat Okuma
Gıda Mühendisleri Odası	2015	Gıda Sanayinde Yabancı Madde Kontrol Yöntemleri

Gıda Mühendisleri Odası	2015	GMP ve GMP Denetimleri
Gıda Mühendisleri Odası	2010	Alerjen Madde Kontrol Yöntemleri
Gıda Mühendisleri Odası	2010	Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma
Gıda Mühendisleri Odası	2010	İyi Laboratuvar Uygulamaları
Gıda Mühendisleri Odası	2009	Gıda Sektöründe Duyusal Kalite Kontrol Yöntemleri
Gıda Mühendisleri Odası	2009	Gıda Güvenliği Sistemleri – Ön Gereksinim Programları

3. Sosyal Eğitimler (Kişisel Gelişim vs.) Eğitimleri:

Kurum / Eğitim Sağlayıcı	Tarih	Eğitim Adı
İSMEK	2018	İş Organizasyonu
İSMEK	2017	Sosyal Hayatta İletişim
İSMEK	2016	İş Hayatında İletişim
İSMEK	2016	Protokol ve Görgü Kuralları
Gıda Mühendisleri Odası	2016	İnovasyonel Düşünce Becerileri
Gıda Mühendisleri Odası	2015	Liderlik
İSMEK	2015	Tüketici Hakları Eğitimi
Gıda Mühendisleri Odası	2015	Mobbing – Pozitif Düşünce Gücü
TESCO	2013	Mükemmel Müşteri Memnuniyeti Yönetimi
İSMEK	2010	Radyo Program ve Sunuculuğu
İSMEK	2009	Gazetecilik ve İletişim
İSMEK	2009	Fotoğrafçılık
İSMEK	2009	Girişimcilik
Enver Seyitoğlu	2009	Hitabet ve Sunuş Teknikleri
Enver Seyitoğlu	2008	Fonetik ve Diksiyon