

# FİKRET AK – GIDA MÜHENDİSİ

BRC, ISO 9001:2015, ISO 22000:2005, ISO 18001 Denetçisi

**Uyruk** : T.C.  
**Doğum Yeri / Tarihi** : Üsküdar, İstanbul - Türkiye / 10.04.1985  
**Askerlik Durumu** : Yapıldı – Terhis Tarihi: 30.05.2007  
**Medeni Durum** : Evli  
**E-posta** : gm-fikret-ak@hotmail.com  
**Ev Adresi** : Cevizli Mahallesi. Talatpaşa Caddesi. Sicim Sokak. No:6 D:8, Maltepe - İstanbul  
**Cep Telefonu - 1** : 0 505 322 48 04  
**Cep Telefonu - 2** : 0 555 558 72 48  
**Ev Telefonu** : 0 216 383 22 23



## Deneyim Bilgisi

2014  
Devam ediyor...

: **YÖNETİM SİSTEMLERİ DANIŞMANLIĞI**  
**Bireysel Danışmanlık**  
Yönetim Sistemleri Danışmanı olarak;

1. **BRC IOP Versiyon 5** standardı eğitimlerinin verilmesi,
2. **BRC IOP Versiyon 5** standardı danışmanlığının yapılması,
3. **BRC FOOD 7. Versiyon standardı** eğitimlerinin verilmesi,
4. **BRC FOOD 7. Versiyon standardı** danışmanlığının yapılması,
5. **ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetimi standardı** eğitimlerinin verilmesi,
6. **ISO 22000:2005 standardı** danışmanlığının yapılması
7. **İş Sağlığı ve Güvenliği** danışmanlığının yapılması
8. **ISO 18001 standardı** eğitimlerinin verilmesi
9. **ISO 18001 standardı** danışmanlığının yapılması,
10. **ISO 14001:2015 standardı** eğitimlerinin verilmesi
11. **ISO 14001:2015 standardı** danışmanlığının yapılması,
12. **ISO 9001:2015 Standardı** eğitimlerinin verilmesi,
13. **ISO 9001:2015 Standardı** danışmanlığının yapılması alanlarında hizmet veriyorum.

16.01.2017  
Devam ediyor...

: **DENETÇİ**  
**DQS BELGELENDİRME**, İstanbul  
Denetçi olarak

1. Tedarikçilerin BRC FOOD, BRC IOP, BRC S&D VE SOSYAL SORUMLULUK (SEDEX vs.) kapsamında denetimlerinin yapılması,
2. Gerek görüldüğünde ilgili standartlar doğrultusunda eğitimlerin verilmesi süreçlerini yürütmekteyim.

01.03.2016  
06.01.2017

: **KALİTE GÜVENCE MÜDÜRÜ**

L.Y.R.A. GIDA, Kocaeli  
Kalite Güvence Müdürü olarak;

3. **BRC FOOD 7. Versiyon** siteminin kurulması ve yürütülmesi,
4. **İş güvenliği** faaliyetlerinin yürütülmesi,
5. **Çevre** mevzuatı süreçlerinin yürütülmesi,
6. Yurt dışı pazar araştırması, fuar vb. **KOSGEB** destek programları süreçlerinin yürütülmesi,
7. Üniversiteler aracılığı ile ürün **BESİN DEĞERLERİ** gibi bilimsel araştırmalarının yürütülmesi,
8. Müşteri şikayetleri yönetimi ve memnuniyetinin ölçülmesi,
9. Ürün araştırma ve geliştirme çalışmalarının yürütülmesi,
10. Organik ürün, Helal, Kosher gibi sertifika çalışmaları görevlerini yürütmekteyim.
11. Personelin yasal ve kurum için eğitimlerinin verilmesi süreçlerini yürüttüm.

20.03.2014  
07.05.2015

: **KALİTE GÜVENCE MÜDÜRÜ**

**ÜNER PLASTİK**, İstanbul  
Kalite Güvence Müdürü olarak görev sürem boyunca;

1. Tüm kalite sistemlerinin (**BRC IOP, ISO 22000, ISO 9001, ISO 18001, ISO 14001**) sıfırdan kurulması, yürütülmesi ve takibi,
2. Tesisin, **yasal denetimler, özel denetimler ve müşteri denetimlerine** hazırlanması,
3. **İş Sağlığı ve Güvenliği** faaliyetlerinin yürütülmesi,
4. **Pest Kontrol** sistem faaliyetlerinin yürütülmesi,
4. Personel **eğitim** ihtiyaçlarının belirlenmesi, eğitimlerinin planlanması, eğitimlerin verilmesi ve eğitim değerlendirilmelerinin yapılması,
5. **Satış** departmanı ile koordinasyonun sağlanması ve gerekli deneme ve numune çalışmalarının takibinin yapılması,
6. Ürünlerin, iç ve dış **laboratuarlardaki** analizlerinin (mikrobiyoloji, kimyasal ve fiziksel) takibinin yapılması,
7. Kalite yönünden **müşteri talep ve şikâyetlerinin** karşılanması ve dönemsel takibinin yapılarak raporlanması,
8. Dönemsel olarak **tedarikçi denetimlerinin** yapılarak, kalite standartları doğrultusunda tedarikçilerin geliştirilmesinin sağlanması,
- 9.
10. Tüm departmandaki personellere **First Class Müşteri Memnuniyeti** eğitimleri vermek ve değerlendirmelerini yapmak,
11. Müşteri ziyaretleri gerçekleştirerek ve dönemsel anketler düzenleyerek **müşteri memnuniyetinin ölçülmesi** ve raporlanması,
12. Departman çalışanlarının vardiya planlamalarının oluşturularak **insan kaynakları** ile koordinasyonun sağlanması,
13. **Yasal mevzuatların** takibi ve değişikliklerin uygulanmasının sağlanması,
14. **ERP sisteminin** kalite departmanı ile entegrasyonunun sağlanması görevlerini yürüttüm.

23.09.2010  
14.02.2014

: **DEPARTMAN YÖNETİCİSİ**  
**TESCO KİPA**, İstanbul

Departman Şefi (Gıda Mühendisi) olarak görev sürem boyunca;

1. Tüm departmanların (Et- Tavuk – Balık, Unlu mamüller ve diğer taze gıda departmanları) **üretim ve sipariş** planlamalarının yapılması,
2. Departmanların **BRC ve ISO standartları** çerçevesinde şirket içi ve dış denetimlere hazırlanması,
3. **Personel** sevk ve idaresinin sağlanması,
4. Şirket hedeflerinin (**Satış - Ciro - Kayıp - Fire - Karlılık**) tutturulması için planların oluşturulması,
5. **Müşteri şikayet yönetiminin** sağlanması,
6. Personellerin vardiya ve puantajlarının oluşturulması ile **insan kaynakları** faaliyetlerinin yürütülmesi ve **ekip yönetiminin** sağlanması,
7. Tüm departman personellerinin **eğitim** ihtiyaçlarının belirlenerek, eğitimlerinin şahsen verilmesi, değerlendirilmesi ve kişi bazlı takibinin yapılması,
8. Tüm departmandaki personellere **First Class Müşteri Memnuniyeti** eğitimleri vermek ve değerlendirmelerini yapmak,
9. **Gıda Güvenliği temel eğitimlerini** vermek ve değerlendirmelerini yapmak,
10. **Sosyal sorumluluk faaliyetlerinin** gerçekleştirilmesi,
11. **Depo/stok** takibinin yapılarak depo standartlarının sağlanması görevlerini yürüttüm.

01.05.2009  
01.07.2010

: **TEKNİK DESTEK VE SAHA SATIŞ MÜHENDİSİ**  
**SİNANGİL GIDA**, İstanbul

Endüstriyel Ürünler grubunda Teknik Destek ve Saha Satış Mühendisi olarak;

1. Ar-ge çalışmaları tamamlanmış ürünlerin **demo çalışmalarının** yapılması,
2. **Ar-ge** çalışmalarına destek olmak,
3. **Müşteri şikâyetlerinin** değerlendirilerek yerinde çözümü ve teknik desteğin sağlanması,
4. **Yeni müşteri** araştırmaları yapmak,
5. Müşteri bazlı **raporların** hazırlanması görevlerini yürüttüm.

01.02.2008  
01.09.2008

: **MAĞAZA MÜDÜR YARDIMCISI / DEPARTMAN YÖNETİCİSİ**  
**Maxi Market**, İstanbul

Mağaza Müdür Yardımcısı/ Departman Yöneticisi olarak;

1. Tüm taze gıda birimlerinin (Unlu mamüller, Et-Tavuk- Balık ve diğer tüm taze gıda birimleri) **hijyen ve kalite** standartlarının sağlanması,
2. **Gıda Güvenliği Temel Eğitimlerini** vermek ve değerlendirmelerini yapmak,
3. **Yasal süreçlerinin** takibi,
4. **Sipariş ve stok** süreçlerinin yürütülmesi, **üretim** planlaması,
5. **Müşteri şikayet yönetimi**,
6. Tüm Departmandaki personele **First Class Müşteri Memnuniyeti eğitimleri** vermek ve değerlendirmelerini yapmak,
7. Personellerin sevk ve idaresinin sağlanması ve **ekip yönetimi**,
8. Dönemsel **satış planlarının** hazırlanarak uygulamaya konulması görevlerini yürüttüm.

## Eğitim

**Lisans:** : **ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ**  
Gıda Mühendisliđi Erzurum / Türkiye - 2006

---

**Staj:** : **GIDA KONTROL MÜFREZE KOMUTANLIđI**  
Bitlis [ 01.01.2007 - 01.05.2007, 5 AY ]  
Askerlik görevim süresince, gıdaların kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik tahlillerinin yapılmasında aktif olarak görev yapmış olup bağlı birliklerin hijyen denetimlerinde görev aldım.

**ÖZLEM**

İstanbul [ 01.07.2005 - 01.08.2005, 1 ay ]

**MARET**

İstanbul [ 01.06.2005 - 01.07.2005, 1 ay ]

---

**Yabancı Diller:**

: **İNGİLİZCE**  
Okuma (iyi), Yazma (iyi), Konuşma (iyi) **(Dil Eğitimi Devam ediyor...)**

---

**Kurslar:**

: **BİLGİSAYAR OPERATÖRLÜĞÜ**  
BOYUT KURSLARI, 2004

**ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ**  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2006

**ISO 17025 DENEY VE KALİBRASYON LABORATUVARLARININ GEREKLİLİĞİ İÇİN GENEL ŞARTLAR**  
TSE, 2007

**İNGİLİZCE TEMEL DÜZEY DİL EĞİTİMİ**  
BOYUT KURSLARI, 2006

**ETKİLİ İLETİŞİM, FONETİK-DİKSİYON GÜZEL KONUŞMA BEDEN DİLİ.**  
ÜMRANIYE BELEDİYESİ -ENVER SEYİTOĞLU, 2008

**BİLİRKİŞİLİK**  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2008

**İNGİLİZCE ORTA DÜZEY DİL EĞİTİMİ**  
WALL STREET, 2008

**GAZETECİLİK VE İLETİŞİM**  
İSMEK, 2009

**GİRİŞİMCİLİK**  
İSMEK, 2009

**HİTABET VE SUNUM SANATLARI**  
ENVER SEYİTOĞLU, 2009

**FOTOĞRAFÇILIK**  
İSMEK, 2009

**GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI**  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2009

**GIDA SEKTÖRÜNDE DUYUSAL KALİTE KONTROL YÖNETİMİ**  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2009

**RADYO PROGRAM VE SUNUCULUĞU**  
İSMEK, 2009

**BRC FOOD (UYGULAMALI)**  
QMC DANIŞMANLIK, 2010

**Seminerler:**

**İŞ KANUNU**  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2010

**İYİ LABORATUVAR UYGULAMALARI**  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2010

**ALLERJEN MADDE KONTROL YÖNTEMLERİ**  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2010

**GIDA SEKTÖRÜNDE İZLENİLEBİLİRLİK VE ÜRÜN GERİ ÇAĞIRMA**  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2010

**FIRST CLASS HİZMET (MÜKEMMEL MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ)**  
TESCO KİPA, 2013

Mükemmel müşteri memnuniyeti başlığı altında, satış ve hizmet esnasında ve satış ve hizmet sonrası müşterilerin sonsuz sadakatini kazanmak...

**MOBBİNG - POZİTİF DÜŞÜNCE GÜCÜ**  
Gıda Mühendisleri Odası, 2015

İş yerinde yaşanan mobbing uygulamalarına karşı pozitif düşünce gücü ile çözüm odaklı mücadele yöntemleri ve pozitif düşünce gücünün uygulanabilirliği

**GMP VE GMP DENETİMLERİ**  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2015

## **Sertifikalar:**

:

**ISO 9001:2015 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ  
BAŞDENETÇİLİK SERTİFİKASI**  
QA ALBERK, 2015

**ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM  
SİSTEMİ BAŞDENETÇİLİK SERTİFİKASI**  
QA ALBERK, 2015

**OHSAH 18001 BAŞDENETÇİLİK SERTİFİKASI**  
QA ALBERK, 2015

**LPG OTOGAZ İSTASYONLARI SORUMLU MÜDÜR EĞİTİM SERTİFİKASI**  
KİMYA MÜHENDİSLERİ ODASI, 2015

**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ C SINIFI UZMANLIK SERTİFİKASI**  
RESA AKADEMİ, 2014

**İLK YARDIMCI SERTİFİKASI**  
İLK İLK YARDIM, 2014

**BRC IOP 4. VERSİYON İÇ DENETÇİ SERTİFİKASI**  
SERPİL ÖZDEN DANIŞMANLIK, 2014  
BRC IOP 4. VERSİYON eğitimi ve uygulaması

**ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM  
SİSTEMİ İÇ DENETÇİ SERTİFİKASI**  
QMC DANIŞMANLIK, 2010

## **Referanslar**

**Profesyonel**

: **FETHİ GÜNEŞ**  
Tesco Kipa - Orta Düzey Yönetici  
0 507 947 55 57

**Profesyonel**

: **ERSİN BAĞRIVATAN**  
TESCO KİPA - Orta Düzey Yönetici  
0 532 505 06 75

- Profesyonel** : **ÇETİN BALTA**  
TESCO KİPA - Orta Düzey Yönetici  
0 530 513 93 57
- Profesyonel** : **BARIŞ BEDRİ ORHON**  
TESCO KİPA - Üst Düzey Yönetici  
0 533 290 41 83
- Profesyonel** : **ÖZCAN ÇAĞLAR**  
ÜNER PLASTİK. - Orta Düzey Yönetici  
0 530 265 12 63 - 0 541 301 65 82
- Kişisel** : **KADİR DAĞHAN**  
KAMU - Orta Düzey Yönetici  
0 533 715 14 21
- Kişisel** : **İBRAHİM KAYA**  
Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş. - Üst Düzey Yönetici  
0 533 812 93 09

## Ek Bilgiler

- Sürücü Ehliyet Sınıfı** : B
- Seyahat Edebilirlik** : Evet
- Çok Uluslu Şirket Deneyimi** : Var
- Sigara Kullanımı** : Hayır
- Sağlık Problemi** : Yok
- Üye Olunan Dernek / Kulüpler** : Gıda Mühendisleri Odası