

# AYDIN KALE



## Kişisel detaylar

- Ad**  
Aydın Kale
- Adres**  
Kadıköy  
İstanbul, 34744
- Telefon**  
0212 365 65 64
- E-posta**  
ornek@cvmaker.com.tr
- Doğum tarihi**  
16.07.1998
- Cinsiyet**  
Erkek
- Sürücü belgesi**  
B
- LinkedIn**  
linkedin.com/in/aydinkale

## Beceriler

- ISO 22000 ●●●●●
- Gıda güvenliği ●●●●●
- Kalite kontrol ●●●●●
- Gıda mevzuatı ●●●●●
- Risk analizi ●●●●●
- Kimyasal analiz ●●●●●
- İleri Excel ●●●●●
- Ürün geliştirme ●●●●●
- Teknik raporlama ●●●●●

## Yabancı Diller

- İngilizce ●●●●●
- Almanca ●●●●●

Altı yıllık deneyime sahip bir Gıda Mühendisi olarak gıda üretimi, kalite kontrol, kalite güvence sistemleri ve gıda güvenliği uygulamaları alanlarında bilgi ve deneyim sahibiyim. Üretim süreçlerinin verimliliğini artırma, kalite standartlarını koruma ve yasal mevzuata uygunluğu sağlama konularında başarılı çalışmalar yürüttüm. HACCP, ISO 22000 ve GMP uygulamalarına hâkim, analitik düşünme ve problem çözme becerileri gelişmiş bir profesyonel olarak, gıda sektöründe kalite ve sürdürülebilirliği destekleyen çözümler üretmeyi hedefliyorum.

## İş deneyimi

### Gıda Mühendisi

2023 - 2026

Pınar Süt, İzmir

Pınar Süt bünyesinde üretim ve kalite güvence süreçlerinin yönetilmesinde görev aldım. Hammadde kabulünden nihai ürün kontrolüne kadar tüm kalite süreçlerinin takibini gerçekleştirirken, ISO 22000 ve HACCP gerekliliklerine uygunluğun sürdürülmesine katkı sağladım. Üretim ekipleriyle yakın çalışarak kalite standartlarının korunması, verimlilik artışı ve müşteri memnuniyetinin geliştirilmesine yönelik projelerde aktif rol üstlendim.

- Üretim hattında uygulanan proses iyileştirmeleri sayesinde ürün uygunsuzluk oranının %18 azaltılmasına katkı sağladım.
- Kalite kontrol süreçlerinin yeniden yapılandırılmasıyla laboratuvar raporlama süresini %25 kısalttım.
- İç denetim hazırlıkları ve düzeltici faaliyet çalışmaları sonucunda ISO 22000 denetimlerinin uygunsuzluk almadan tamamlanmasına destek oldum.
- Çalışanlara yönelik hijyen ve gıda güvenliği eğitimleri düzenleyerek eğitim katılım oranını %95'in üzerine çıkardım.

### Kalite Kontrol Gıda Mühendisi

2020 - 2023

Ülker Bisküvi A.Ş., Kocaeli

Ülker'in üretim tesisinde kalite güvence faaliyetlerinin yürütülmesinden sorumluydum. Üretim süreçlerinin gıda güvenliği standartlarına uygunluğunu takip ederek hammadde kabulünden nihai ürün sevkiyatına kadar kalite kontrol süreçlerini yönettim. İç denetimlere ve müşteri denetimlerine hazırlık çalışmalarında görev alırken, kalite performansının iyileştirilmesine yönelik projelere katkı sağladım.

- Ürün uygunsuzluk oranının %15 azaltılmasına katkıda buldum.
- Müşteri şikâyetlerinde %12 düşüş sağlayan iyileştirme çalışmalarında görev aldım.
- BRCGS ve ISO 22000 denetimlerinin başarıyla tamamlanmasına destek verdim.
- Kalite raporlama süreçlerini optimize ederek analiz sürelerini %20 kısalttım.

## Eğitim

### Lisans

2016 - 2020

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği, İzmir

Gıda mühendisliği eğitimi kapsamında gıda işleme teknolojileri, gıda mikrobiyolojisi, kalite yönetim sistemleri, gıda güvenliği, proses mühendisliği ve ürün geliştirme alanlarında teorik ve uygulamalı eğitim aldım.