



## Emre Cavdar

Kalite ve Gıda  
GüvenliğiMüdürü

+90 (532) 792 01 22

emrecavdar@gmail.com

1983 (42 Yaş)

Bursa , Nilüfer

### Özel Bilgiler

Cinsiyet

Erkek

Vatandaşlık

Türkiye Cumhuriyeti

Askerlik

Yapıldı

Sürücü Belgesi

B

## Özgeçmiş Özeti

Gıda sektöründe 15+ yıllık deneyimimle, kalite güvencesi ve sürdürülebilirliği birleştiren, yüksek standartlarda sistemler kurmaya ve optimize etmeye odaklandım. Harput Holding Limon Catering'de (12 yıl) ve Asmar Holding Sunar Gıda'da edindiğim tecrübelerle kalite ve gıda güvenliği süreçlerine liderlik ettim. Yetkinliklerimi BRCGS'ten aldığım BRC Baş Denetçi Eğitimi, HACCP, Kök Neden Analizi (RCA) ile IFS modüllerinden Gıda Savunma/Sahtecilik eğitimleri gibi sürekli gelişim faaliyetleriyle destekliyorum; bu sistemleri etkin bir şekilde kurup yönetiyorum. Sistematik ve analitik yaklaşımım, süreçleri optimize ederek ve veriye dayalı kararlarla somut sonuçlar elde etmemi sağlar. Kalite ve gıda güvenliğinden ödün vermeden verimliliği artırmaya inanırım. Kalite mükemmelliğinin, çevresel ve sosyal sorumlulukla bir bütün olduğuna inanıyor; gıda güvenliğini sağlarken sürdürülebilirliği de sistemlerimize entegre etmeyi hedefliyorum. Gıda sektöründe dayanıklı ve sorumlu gıda sistemlerinin gelişimine katkı sağlamayı amaçlıyorum. Aynı zamanda, birlikte çalıştığım ekiplerin gelişimine de fayda sağlamayı önemsiyorum. Gıda sektöründe kalite ve sürdürülebilirlik alanında sistem geliştirme fırsatları ve iş birlikleri için iletişime geçebilirsiniz.

## İş Deneyimleri

### Kalite Güvence Müdürü

Morçilek Catering Gıda A.Ş. | Eylül 2024 - Hala çalışıyorum

Bursa , Sürekli / Tam zamanlı

Gıda Sektörü, Kalite Departmanı

İç/dış denetimlere hazırlık süreçlerini yönetiyorum ve etkinliğini artırmaya yönelik adımlar attım.

Tedarik zinciri süreçlerinde sürdürülebilirlik fırsatlarını değerlendirdim ve iyileştirme önerileri geliştirdim.

ERP (Food Soft) sistemi dahilinde departmanlar arası süreç akışlarını tanımladım/optimize ettim ve ilgili ekiplere yönelik eğitimlerini gerçekleştirdim.

Kurum içinde gıda güvenliği ve kalite kültürünün benimsenmesi ve yaygınlaştırılmasına liderlik ediyorum.

Kalite ve Gıda Güvenliği yönetim sistemlerini (HACCP, ISO prensipleri vb.) analiz ederek iyileştirme ve optimizasyon alanlarını belirledim ve uygulama planlarını başlattım

### Kalite Güvence Müdürü

Asmar Holding A.Ş. | Mart 2022 - Haziran 2024

Sürekli / Tam zamanlı

Gıda Sektörü

• Holding bünyesindeki farklı gıda sektörlerinde (Süt Fabrikası, Endüstriyel Rol Ekmek Üretimi, Catering - Gebze/Çorlu) faaliyet gösteren şirketlerin kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin (ISO 9001, 22000 vb.) sürdürülmesi, denetlenmesi ve kök neden analizi ile düzeltici faaliyetler (DÖF) yürütülerek iyileştirilmesi süreçlerinin yönetilmesi.

• Gıda grubuna yönelik "Kavramsal Tasarım" çalışmaları kapsamında, üst yönetim ekibinin bir üyesi olarak stratejik süreç analizi (SWOT Analizi, Kök Neden Analizi vb. dahil) ve uygulama süreçlerinde aktif rol alınması; bu çalışmaların raporlama ve dokümantasyon (yazmanlık) sorumluluğunun üstlenilmesi.

- Gıda grubu öncelikli olmak üzere, şirket içi komisyon ve komitelerin etkin koordinasyonunun sağlanması, toplantıların yönetilmesi ve kararların takibi.
- Farklı operasyonel dinamiklere sahip ve zorlu koşullardaki (challenging) ekiplerin yönetilmesi konusunda ileri düzeyde tecrübe kazanılması; bu bağlamda yapıcı çatışma çözümü ve performans yönetimi becerilerinin etkin bir şekilde kullanılması.
- Holding genelinde kalite standartlarının ve iyi uygulamaların yaygınlaştırılması; kalite prensiplerinin farklı üretim süreçlerine (süt, unlu mamuller, catering) adaptasyonunun sağlanması.
- Müşteri memnuniyeti ve tedarikçi yönetimi süreçlerinin holding seviyesinde iyileştirilmesine yönelik projelere katkı sağlanması.

## Kalite Güvence Müdürü

Harput Holding Limon Catering - Porsi10 | Nisan 2017 - Eylül 2020

Sürekli / Tam zamanlı

Catering Sektörü, Kalite Departmanı

- Yönetim Sistemleri ve Standartlar: ISO 9001, 22000, 14001, 18001, FSSC 22000, BRC, TSE-HYB, HELAL dahil çoklu yönetim sistemlerinin (Kalite, Çevre, İSG, Gıda Güv.) kurulması, uygulanması, sürekli iyileştirilmesi ve yasal/teknolojik gelişmeler ışığında güncelliğinin sağlanması.
- Denetim Süreçleri ve Temsil: İç (GMP, süreç, yerinde üretim mutfakları), tedarikçi ve dış (belgelendirme, müşteri) denetimlerin planlanması, organize edilmesi ve yönetilmesi; şirketin tüm kalite denetimlerinde etkin temsili.
- Ekip Yönetimi ve Geliştirme: Kalite güvence, temizlik ve bulaşık operasyonları ekiplerinin etkin, adil ve gelişim odaklı yönetimi; performans takibi ve değerlendirmesi, eğitimlerinin planlanması/verilmesi (Gıda Güv./GMP vb.) ve kariyer gelişimlerinin desteklenmesi.
- Finansal Kalite Yönetimi ve Maliyet Optimizasyonu: Kalite Güvence bütçesinin planlanması, uygulanması ve takibi; COPQ (Kötü Kalite Maliyeti) analizi ve azaltılmasına yönelik aksiyonların yönetilmesi; iade/imha süreçlerinde teknik ve finansal değerlendirmelerle karar alınması.
- Operasyonel Kalite ve Gıda Güvenliği: HACCP planlarının geliştirilmesi/güncellenmesi, Kritik Kontrol Noktalarının (CCP) takibi, GMP (İyi Üretim Uygulamaları) uygulamalarının etkin yönetimi; kök neden analizi ile düzeltici/önleyici faaliyetlerin (DÖF) organize edilmesi ve takibi; hammadde, yarı mamul, bitmiş ürün, ortam/personel hijyeni laboratuvar analizlerinin planlanması ve takibi.
- Kurumsal İyileştirme ve Koordinasyon: Üretim, Satınalma, İdari İşler, Bakım/Enerji, Atık Yönetimi, Müşteri İlişkileri gibi departmanlara süreç iyileştirme (Süreç/SWOT/RCA Analizi) konularında rehberlik edilmesi; kurum genelinde verimlilik ve kalite odaklı sürekli iyileştirme faaliyetlerinin koordine edilmesi.
- Müşteri Odaklı Çözüm Yönetimi: Müşteri şikayetlerinin sistematik takibi, analizi ve çözüm süreçlerinin yönetilmesi; müşteri memnuniyet anketlerinin analiz edilerek somut iyileştirme aksiyonlarına dönüştürülmesi.

## Gıda Kalite Güvence Sorumlusu

Harput Holding Limon Catering - Porsi10 | Ocak 2010 - Nisan 2017

Sürekli / Tam zamanlı

Gıda Sektörü, Kalite Departmanı

- Kapsamlı Kalite Sistemi Yönetimi: ISO 9001, 22000, FSSC 22000 dahil çoklu kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin (sürecin büyük bölümünde tek sorumlu olarak) kurulması, uygulanması, sürekli iyileştirilmesi ve güncel tutulması.
- Denetim Süreçlerinde Liderlik: Yasal ve teknolojik gelişmelerin takibiyle sistemlerin güncelliğinin sağlanması; iç denetimlerin (GMP, süreç), yerinde üretim mutfakları denetimlerinin, tedarikçi denetimlerinin planlanması, organize edilmesi, yürütülmesi ve dış (belgelendirme, müşteri) denetimlerde şirketin etkin bir şekilde temsil edilmesi.
- Gıda Güvenliği ve Operasyonel Mükemmellik: Gıda güvenliği ekibinin koordinasyonu, HACCP planlarının geliştirilmesi, CCP takibinin ve GMP uygulamalarının etkin yönetimi; kök neden analizi ile düzeltici/önleyici faaliyetlerin organize edilmesi ve takibi.
- Stratejik Projelerde Aktif Rol: Şirketin catering operasyonundan MAP ambalajlı hazır yemek üretimine dönüşüm sürecinde ve iki büyük üretim alanı revizyonu ile yeni fabrika inşaatı gibi kritik projelerde çekirdek ekip üyesi olarak aktif sorumluluk alınması.
- Eğitim ve Gelişim: Personel eğitim ihtiyaçlarının belirlenmesi, temel gıda güvenliği ve GMP eğitimlerinin planlanması, organize edilmesi ve verilmesi.
- Müşteri Odaklılık ve Sürekli İyileştirme: Müşteri şikayetlerinin takibi, analizi ve çözüm süreçlerinde aktif rol alınması; müşteri memnuniyet anketlerinin analizi ve raporlanması; süreç analizi ve SWOT analizi gibi araçlarla iyileştirme fırsatlarının belirlenmesi.
- Operasyonel Hijyen ve Kontrol Yönetimi: Şirket temizlik süreçlerinin ve anlaşmalı laboratuvarlarla yürütülen bitmiş ürün, yarı mamül, ortam/personel hijyeni ve hammadde analizlerinin organize edilmesi ve takibi.
- Temizlik ve Hijyen Süreçlerinin Yönetimi: Bulaşık ve temizlik ekiplerinin idari anlamda yönetilmesi ve takibi.

## Üretim Şefi

Mahfel Gıda Turizm Ltd. Şti | Haziran 2009 - Aralık 2009

Bursa , Sürekli / Tam zamanlı

Gıda Hizmetleri Sektörü, Yönetim Departmanı

Bursa'nın önde gelen 4 şubeli kafeterya zinciri için pasta, şerbetli ve sütlü tatlıların günlük üretim planlarını iç siparişler doğrultusunda oluşturmak ve üretim akışını yönetmek.

Üretim süreçlerinin belirlenen kalite standartlarına ve gıda güvenliği ilkelerine uygun şekilde yürütülmesini sağlamak ve denetlemek.

Markanın iddialı ürünlerinden olan MAP (Modifiye Atmosfer Paketleme) ambalajlı sütlü tatlıların üretiminden paketlenmesine kadar tüm süreçlerini başarıyla yürütmek; bu alandaki ilk ambalajlı gıda üretim tecrübesini kazanmak.

Üretim için gerekli hammaddelerin tedarikini (veya stok yönetimini) ve kalite kontrollerini gerçekleştirmek.

Ürün kalitesinin tüm şubelerde tutarlılığını sağlamak için üretim ekibiyle koordineli çalışmak.

## Üretim Elemanı

Banvit A.Ş | Temmuz 2007 - Şubat 2008

Sürekli / Tam zamanlı

Gıda Sektörü, Üretim / İmalat Departmanı

*Bu özgeçmiş, hesap sahibi tarafından indirilmiştir.*

Çiğ döner bölümünde son işlem elemanı olarak çalıştım. Ürünlerin ambalajlamasını ve son kontrollerini yaparak şok aşamasını sevk edilmesinde görevliydim. Askerlik sebebi ile bu işyerindeki görevimden ayrıldım.

## Satış Sorumlusu

Armet Gıda Ticaret | Kasım 2006 - Mayıs 2007

Bursa , Sürekli / Tam zamanlı

Gıda Sektörü, Satış Departmanı

Taze gıda ürünlerinin tedariki, sunumu, stok takibi, ürünlerin pazar paylarını değerlendirerek çeşitliliğin ve gereksinimlerin değerlendirilmesi. Satışı ve sunumu gerçekleştiren personelin işin esaslarına uygunluğu. Çalışan personelin taze gıdanın korunması, sunumu ve gıda güvenliği konusunda değerlendirilmesi. Firmanın çalışma süremin tamamında sigortamı başlatmaması sebebi ile ayrıldım.

## Bireysel Müşteri Temsilcisi

Etki Dental | Şubat 2004 - Ağustos 2006

Sürekli / Tam zamanlı

Tıbbi Cihaz ve Malzemeler Sektörü, Satış Departmanı

Yeni kurulmakta olan firmanın bölgesindeki müşteri portföyüne (diş hekimleri ve diş protez labratuvarları) tanıtılmasını sağlamak. Müşteri ilişkilerini kurup satışları gerçekleştirmek. Tahsilatları yapmak. Kurulan müşteri ilişkilerinin sürekliliğini sağlamak. Çalışma ve satış prensiplerini geliştirmek. Firmanın stok takibi ve nakit giriş çıkış sistemini kurup uygulamak. Tedarikçi ve toptancılarla ilişkiler kurma ve malzeme tedarik etmek. Firmanın kurumsal tanıtımını gerçekleştirmek. Resmi yazışmaları yapmak. Üniversite eğitimimi tamamlamamın ardından şehir değişikliği yaptım ve ayrılmak zorunda kaldım.

## Eğitim Bilgileri

### Balıkesir Üniversitesi

Bandırma Meslek Yüksekokulu, Et Endüstrisi (MYO), Türkçe, İkinci Öğretim | Ekim 2004 - Temmuz 2006

Diploma Notu: 60.6/100

ÖnLisans

### Karacabey Anadolu Lisesi

Türkçe - Matematik, Anadolu Lisesi | Haziran 2001

Lise

## Diller

İngilizce (İyi)

## Yetenekler

Bu özgeçmiş, hesap sahibi tarafından indirilmiştir.

Denetleme, İç Tetkik Eğitim Sertifikası, Kalite Yönetim Sistemleri, Toplam Kalite Yönetimi, Denetim, BRC, İç Denetçilik Sertifikası, Ambalajlama Teknolojileri, Gıda Mevzuatı, GMP, Haccp, IFS, Iso 18001, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Mikrobiyoloji, ISO 14001, ISO 9001, - Kalite Sistemleri Prosedürleri Hakkında Bilgi Ve Türk Şirketleri İle Çalışma Deneyimi

## Sertifika / Seminer ve Kurslar

### HACCP

BRCGS | Eylül 2021

### RCA

Food Standards Agency (FSA) | Eylül 2021

### The Vacuum Packingand Modified Atmosphere packing of Food

Food Standards Agency (FSA) | Eylül 2021

### Traceability e-learning course

Food Standards Agency (FSA) | Eylül 2021

### Food Allergy and Intolerance Training

Food Standards Agency (FSA) | Ağustos 2021

Alerjen yönetimi, Üretim alanlarında ve perakende de alerjen yönetimi, personel alerjen eğitimi

### Kök Neden Analizi

BRCGS | Ağustos 2021

Certificate of Participation After the homework, the certificate of achievement will be uploaded.

### Global Standard for Food Safety Issue 8: Lead Auditor

BRCGS | Mart 2021

5 günlük Baş Denetçi Eğitimi.

### ISO 19011 Genel İç Tetkikçi Eğitimi

PersonaTR | Nisan 2018

### İSO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi

PersonaTR | Nisan 2018

## HELAL

TSE | Ağustos 2017

## Taşımacılık - Sürücü Belgesi (SRC4) - Sürücü Belgesi (SRC4)

KLAKSON | Nisan 2013

## HACCP

Dose Global | Mart 2020 - Mart 2020

## Gıda Sahteciliği Önleme

Dose Global | Mart 2020 - Mart 2020

## Gıda Savunma Eğitimi

Dose Global | Mart 2020 - Mart 2020

## Gıda Güvenliği Kongresi

Gıda Güvenliği Derneği | Mayıs 2012 - Mayıs 2012

## Hobi ve İlgi Alanları

Ceviz Yetiştiriciliği, Amatör Çizim, Ekşi Mayalı Ekmek