

Atatürk organize

İZMİR ATATÜRK ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ DERGİSİ

TEMMUZ
2022
SAYI 199

ÇARKLAR KOLAY DÖNMÜYÖR



İAOSB'NİN
OKULUNA
VALİDEN
TAM NOT



İSO İKİNCİ
500'DE
İAOSB'DEN
12 FİRMA



UĞURTAŞ:
OKULUMUZLA
GURUR
DUYUYORUZ

İZMİR ATATÜRK ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ HİZMET DESTEK ALANI ARSASI AÇIK ARTIRMA İHALE İLANI

Ülkemizin en modern ve en büyük organize sanayi bölgelerinden, 600 fabrikanın üretim yaptığı, 21.000 m³/gün kapasiteli atık su arıtma tesisleri bulunan, doğalgaz şebekesi tamamlanan İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'ndeki aşağıda ada, parsel, alanı, muhammen bedeli ve teminat tutarları yazılı **3 (üç) adet Hizmet Destek Alanı** (OSB içerisinde küçük imalat ve tamirat, ticaret, eğitim ve sağlık sektörlerinde faaliyet gösterilebilecek alan) **Açık Artırma İhalesi** ile tahsis edilecektir.

Ada	Parsel no	Alanı	Muhammen bedeli	İhale teminatı tutarı
22330	11	4.991,87 m ²	6.500, -TL/m ²	975.000 TL
22330	12	4.991,91 m ²	6.500, -TL/m ²	975.000 TL
22330	13	4.991,63 m ²	6.500, -TL/m ²	975.000 TL

- ❖ Altyapı inşaatı tamamlanmıştır. Hemen inşaatla başlanabilecek durumdadır.
İmar durumu; Emsal=1,00 parsel sınırlarından min. 10'ar metre çekilecek, h max.: 15,50 metre
- ❖ OSB uygulama yönetmeliğinin 36. maddesinin 4. fıkrası gereğince hizmet destek alanları ortak kullanım alanı olarak değerlendirilmez, imar planı tadilatına konu edilmesi halinde (sanayi parseline dönüştürülmesi durumunda) karşılığı aranmaz. Konu ile ilgili detaylı bilgi için İAOSB İmar Müdürlüğü ile irtibata geçebilirsiniz.
- ❖ Söz konusu parsellerde inşaat yapılabilmesi için Sulak Alanların Korunması Yönetmeliği gereğince Tarım ve Orman Bakanlığı İzmir Şube Müdürlüğünden "Sulak Alan Faaliyet İzin Belgesi" alınması gerekmektedir.

İHALE ŞARTLARI:

1. İhaleye iştirak etmek isteyenler aşağıdaki belgeleri getirmek zorundadırlar;
 - a) Açık artırma ile tahsis edilecek parseller için (satın almak istenilen parsel sayısı kadar) yukarıda yazılı İhale Teminatı (Banka Teminat Mektubu ya da Bloke Çek),
 - b) Yetkililerce imzalanmış Parsel Tahsis Şartları Taahhütnamesi,
 - c) Noter tasdikli imza sirküleri veya yetki belgeleri,22 Ağustos 2022 Pazartesi günü mesai bitimine kadar İAOSB Müdürlüğü'ne teslim edilmesi gerekir.
2. Birinci maddede yazılı belgeleri eksik getirenler ihaleye alınmaz.
3. İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu ihaleyi yapıp yapmama veya erteleme yetkisine sahiptir.
4. Artırmayı kazanan tarafından İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'ne, ihale tarihinden itibaren en geç 7 (yedi) takvim günü içerisinde ihalede tespit edilmiş bedelin;
 - a) %40'ı (yüzde kırkı) defaten, bakiye kalan miktar ise birer ay vadeli ve eşit taksitler halinde 6 (altı) ayda ödenecektir.
 - b) Tamamı peşin olarak ödenmek istenildiği takdirde; defaten ödenmesi gereken ihale bedelinin %40'ından sonra bakiye kalan miktarına (%60'ına), T.C. Merkez Bankası Para Piyasası Kurulu'nun en yakın tarihli kararında yer alan politika faizi olan bir hafta vadeli repo ihale faiz oranının, taksitli ödenen bölümün ortalama vade süresi olan 3 (üç) ay vade için uygulanması ile hesaplanacak (söz konusu faiz oranının 1/4'ü oranında) peşin iskontosu düşülerek ödenecektir.
5. İhale neticesinde kesinleşen bedel ödenmediği takdirde ihale şartı yerine getirilmemiş sayılarak ihale iptal edilecek, ihale teminatı İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'nce irat kaydedilecektir.

İhale tarihi: 23 Ağustos 2022 - Salı Saati: 14.00 Yeri: İAOSB Bölge Müdürlüğü

Ayrıntılı bilgi için tel: (232) 376 71 76 → 209 Faks: 376 71 00 e-posta: iaosb@iaosb.org.tr



Bayram TALAY
0532 241 38 87

40 yıllık
Güven
Birikim
Tecrübe

organize
gayrimenkul



Mustafa Sarper YAĞCI
0532 552 12 55

Sanayici Kimliği ile Sanayicinin Yanında

ALIM - SATIM - KİRALAMA
SANAYİ ARSASI - FABRİKA - LOJİSTİK DEPO

Ege Bölgesindeki OSB'ler ve Serbest Bölgelerde
Doğru, Güvenilir Hizmeti ile Yanınızdayız.

**Yatırımlarınıza değer
katmak için bizimle iletişime geçiniz**



A.O.S.B. SATILIK FABRİKA
12.000 m2 Arsa'da
11.000 m2 Üretim Alanı
1.500 m2 Ofis Alanı
105.000.000 TL.



A.O.S.B. SATILIK FABRİKA
5.000 m2 Arsa'da
4.000 m2 Kapalı Alan
60.000.000 TL.



Enflasyon, maliyet hesapları, parite... Çarklar kolay dönmüyor

Hilmi
UĞURTAŞ

İzmir Atatürk
Organize Sanayi
Bölgesi Yönetim
Kurulu Başkanı



Değerli Sanayici Dostlarımız; Herkesin ciddi şaşkınlık yaşadığı bir dönemin içindeyiz. Hiç kimse hem küresel ekonomide hem de ulusal ekonomilerde bu denli çok ve güçlü sorunların yaşanacağı bir dönem olacağını öngörmemişti. Küresel entegrasyon, ulusal ekonomiler üzerinde inanılmaz bir baskı kurmuş durumda. Ulusal ekonomilerde ise Merkez Bankaları her şeyleri ile piyasaları yönlendirmeye çalışıyor. Ancak çoğu bu konuda başarısız. Dünyada paranın sahipleri gibi gözüken ABD, Avrupa Birliği, Japonya Merkez Bankaları dahi yaptıkları büyük müdahalelere son derece küçük sonuçlar alabiliyor.

Uluslararası Para Fonu (IMF), Dünya Ekonomik Görünüm Raporu'nda 2022 büyüme tahminini yüzde 3,6'dan 3,2'ye çekti. Çin için tahmini ise daha rahatsız edici, yüzde 4,4'ten 3,3'e düşüş bekleniyor ki bu çok ciddi bir daralma.

"Küresel resesyon geliyor mu, ne zaman geliyor?" derken, tsunami hızında ilerliyor.

Petrol ve diğer emtiaların piyasaya arzı ve maliyetleri yanında bu konularda gittikçe artan ülkeler arası yaptırımlar, Avrupa'ya gaz ihracatının geleceği, daha yüksek enflasyon beklentileri ve sıkılaştıran finansal koşullar, dünya ekonomisinde olduğu gibi ülkemizdeki iş insanları üzerinde de ciddi bir karamsarlık yaratıyor.

Ama Türk sanayicisi olarak, üretmek ruhuna işlemiş olan bizler; ne kasvet, ne sis, ne fırtına dinlemeden "her şey daha iyi olacak" diyerek yola devam etme gayreti içindeyiz.

Geçmiş krizlere baktığımızda ulusal ekonomilerin sıkıntılı olduğu dönemlerde, küresel ekonominin taşıdığı olumlu rüzgarlar ulusal ekonomilerin de güvenle seyretmesine imkân tanıyordu. Şimdi ise içeride de fırtına var dışarıda da...

Olumsuz rakamları biraz daha göz ardı ederek, pozitif duygular yaratan rakamlara bakıyoruz. Örneğin sanayi üretimi, nispeten moral düzeltici. Bu ne demektir? Yani sanayici üretiyorsa ya satışları iyidir ya da stoğa çalışmaktadır. Satışların iyi olduğunu düşünürsek, iç satış ve ihracat iyi gidiyor diyebiliriz. Ama öyle mi? Enflasyonun bu denli yüksek seyrettiği bir ortamda iç piyasa hareketli ise acaba vatandaş "bugün aldım, aldım, yarın kaç paraya alacağım belli değil" mi diyor?

Ya da sanayici üretirken, "bugün bu maliyete üretim ama yarın kaç üreteceğim belli değil" diyerek makinaların çarkını mı döndürüyor? Bu sorular cevaplarını 2022 yılının son çeyreğinde bulacak diye düşünüyorum.

Aslında pandemi dolayısıyla kırılan tedarik zincirlerinde, konumumuz gereği Türkiye olarak önemli bir ihracat performansı yakaladık. Ancak gelen sevindirici ihracat rakamlarına bakarken, ithalat rakamlarını ve ithalatın içeriğini de göz ardı etmemeliyiz. Şu soruyu sormaktan asla vazgeçmemeliyiz: İhracatımızdaki teknolojik açığı kapatıp tam rekabetçi bir yapıya kavuştuk mu?

Türkiye son 5 yılda yüksek teknoloji ve orta-yüksek teknoloji alanında 200 milyar doların üzerinde bir açık içinde.

Bu gerçekten hareket edersek, ihracat performansımız önemli ancak ithalatın içindeki ara malı ve yatırım malı oranları, faktör verimliliği, üretim faktörlerinin kalitesi, ölçek ekonomisi gibi

unsurları sürekli kendi lehimize geliştirmek zorundayız. Bu gelişimin altındaki itici güç ise finans kaynaklarıdır. Oysa gelişmiş ülkelerin bile krize girdikleri günden bugüne geçen 15 yıla yaklaşan sürede, piyasaya arz ettikleri inanılmaz ölçüdeki paraya rağmen ekonomik çıkışı bulmakta zorlandıklarını görüyoruz. Elbette, bu ortam tamamıyla bizim şekillendirebileceğimiz, doğrudan güçlü müdahale edebileceğimiz bir ortam değil ama geçen günlerde 900'lere varan CDS'imizi makul ölçülere çekebilmek için yapacağımız daha çok şey olmalı.

Türkiye, 2. Dünya Savaşı sonrası kurulan ekonomik düzenin tehlikede olduğunu anladı. Dünya ekonomi düzeninde yaşanan bozulmanın, yerel hatalara yol açtığını hatta bu hataların oluşmasını sağladığını hepimiz görüyoruz.

Ekonomik düzen yeni standartlar içinde, karşılıklı güvenlik ve sürdürülebilirlik anlayışı içinde oluşturulan ticaret blokları ve bu blokları destekleyen yerel politikalar ile şekilleniyor. Türkiye bu yapılanma içinde kendi prensiplerini belirleyerek, inanılır, güvenilir bir çizgi üzerinde yürümelidir. Son dönemlerde Rusya-Ukrayna çatışmasında, bu çatışma ile bağlantılı NATO ya da tahıl krizi gibi konularda olabilecek olumlu adımların atılmasında ciddi katkılar olmuştur.

Tüm bu karışıklıklara geçen ay yeni bir durum eklenmiştir. Bu sorunun adı da "parite" problemidir. Türkiye çok uzun yıllardır ihracatının yarıdan fazlasını Euro Bölgesi'ne yaparken, ithalatının önemli bir kısmını da dolar ile gerçekleştirmektedir. Kısaca euro kazanıp dolar harcamaya yönelik sistemimiz, değişen parite şartları ile bize sağladığı esneme alanımızı daralttı. Dış borcumuzun dolar oluşu (yaklaşık yüzde 59), buna karşılık dış ticaret ve turizm gelirlerimizin euro oluşu ihracatımızı bir başka kısıta sürükledi. Bu durumda umudumuz ABD Merkez Bankası'nın Eylül ayı ile birlikte faizde frene basmasına, Avrupa Merkez Bankası'nın ise faiz artışına devam etmesine kaldı.

Bu parite sorununu çözenin yollarına baktığımızda ise farklı pazarlarda farklı dövizler ile iş yapmayı geliştirmemiz gerektiği ortaya çıkmaktadır. Ayrıca ikili anlaşmalar ile bazı ülkelerle yerel paralar üzerinden alışverişi sağlamak da, ihracatımıza nefes aldırabilecek bir yöntem olabilir. Bu hususta Ticaret Bakanlığı tarafından ortaya konulan Uzak Pazarlar Stratejisi çalışmasının hızlı bir biçimde uygulamaya başlanması gereklidir.

Aslında pandemi bize küresel ekonomik, siyasi, finansal hatta kültürel alışverişlerde birden çok çeşitli kanalların içinde olmanın riskleri azalttığını çok güzel göstermiştir. Elbette her ülkenin olduğu gibi Türkiye'nin de vatanında birlik ve bütünlüğü adına taviz vermeyeceği kırmızı çizgileri vardır ve bunlardan asla ödün verilmeyecektir. Ama bu alanların dışında karşılıklı olumlu ilişkiler kurulabilecek her ülke ile kontak halinde olmak çok önemlidir. Bunun için de sağlam, tutarlı bir dış politikanın önemi büyüktür.

Yazımın sonunda her zaman iftiharla bahsettiğimiz Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Eğitim Lisemiz hakkında bilgi vermek istiyorum. Her yeni yılda olduğu gibi bugün de 2022-2023 eğitim ve öğretim dönemi ile ilgili kayıtlarımızda öğrencilerimizden, ailelerimizden büyük bir ilgi gördük. Her geçen yıl puan listelerinde üst sıralarda yer alan çok özel öğrencilerin tercih ettiği, okumayı hayal ettiği bir okul olmaya devam ediyoruz.

İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu olarak, bu güne değin taşıdığımız çizgilerimizden asla taviz vermeden, ülkemiz sanayisine vermekle yükümlü olduğumuza inandığımız insan kaynağını sağlamaya devam edeceğiz. Siz sanayici dostlarımızın da okulumuza verdikleri gönül desteklerinin ve ilgilerinin artarak devam ettiğini görmek bizleri mutlu etmektedir.

SAHİBİ
İAOSB Yönetim Kurulu Başkanı
Hilmi UĞURTAŞ
SORUMLU MÜDÜR
Meryem Fulya YAZICIOĞLU

YAYIN İCRA KOMİTESİ
Hilmi UĞURTAŞ - Enver OLGUNSOY
Nedim ATILLA - Hüseyin DOĞAN

Muhabir
Bestenigar PEKER

YÖNETİM YERİ
İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
M. Kemal Atatürk Bulv. No:42 - 35620
Çiğli / İZMİR
Tel: (0232) 376 71 76 Fax: (0232) 376 71 00

E-mail: iaosb@iaosb.org.tr
Web: www.iaosb.org.tr

BASKI:
Hürriyet Matbaası
5501 Sokak No: 6 Kat: 1 Tuna Mah. Çamdibi - İzmir
Telefon: (0232) 435 69 69
Faks: (0232) 462 31 62
www.hurriyetmatbaa.com
Atatürk Organize Haber, İAOSB'nin aylık yayın organıdır. Dergide yayınlanan yazılar kaynak gösterilerek alınıp yapılabilir. Yayınlanan yazılar aksi belirtilmedikçe İAOSB'nin resmi görüşünü yansıtmaz. İmzalı yazılarda belirtilen görüşler sadece yazarlarına aittir.





20 İlklerin 85 yıllık markası Tolon dünya liginde

- 8 ISO İkinci 500 Büyük listesinde İAOSB'den 12 firma yer aldı
- 10 Ekonomik göstergeler
- 14 Ekonomideki gelişmeler nasıl yorumlandı?
- 18 İAOSB'nin okuluna Vali Köşger'den övgü
- 20 İlklerin 85 yıllık markası Tolon dünya liginde
- 24 Tire Süt Kooperatifi
- 29 Soyer, 'Kurda, kuşa, aş'a bereketiyle "Terra Madre Anadolu"yu tanıttı
- 30 Avrupa'daki bilimsel yarış nasıl başladı?
- 34 İAOSB Mesleki Eğitim mezuniyet töreni
- 36 Konut kiralamalarında yeni uygulamalar
- 38 Hisart Canlı Tarih Müzesi

- 43 Smyrna Agorası'nda tarih yeniden canlanıyor
- 44 UNESCO Dünya Kalıcı Mirası Listesi'ne adım adım
- 46 Neşe bitkisi
- 48 Yazın cilt bakımı



- 50 Okyanusların kaderi
- 54 Rengarenk şehir Mexico City
- 58 Basında İAOSB
- 60 Isparta mutfağı



24



38



18



44



34



54



İSO İkinci 500 Büyük listesinde 12 İAOSB firması yer aldı

Türkiye'nin 'İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu' araştırmasının 2021 yılı sonuçları, İstanbul Sanayi Odası tarafından açıklandı. İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren 12 firma listeye adını yazdırdı.

137 yeni sanayi kuruluşunun katıldığı İSO İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu 2021 listesinde, İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren; Norm Somun San. ve Tic. A.Ş. 21'inci, Esen Plastik San. ve Tic. A.Ş. 25'inci, Atik Metal San. ve Tic. A.Ş. 190'uncü, Eltaş Transformatör San. ve Tic. A.Ş. 221'inci, ZF Lemförder Aks Modülleri San. ve Tic. A.Ş. 238'inci, Mayteks Örme San. ve Tic. A.Ş. 270'inci, Baylan Ölçü Aletleri San. ve Tic. Ltd. Şti. 278'inci, Nemak İzmir Döküm Sanayi A.Ş. 297'ncü, Bareks Polietilen Film Ekstrüzyon San. ve Tic. A.Ş. 314'üncü, Uysal Makina San. İth. İhr. ve Tic. A.Ş. 342'ncü, Batıçim Batı Anadolu Çimento Sanayii A.Ş. 382'ncü, Luna Elektrik Elektronik San. ve Tic. A.Ş. 416'ıncı

sırada yer aldı.

İstanbul Sanayi Odası (İSO) İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu araştırmasına göre; 2021 yılı üretimden satışlara göre listede ilk sırayı 980,1 milyon TL ile Ege Seramik alırken, 979,8 milyon TL ile Kozlu Gıda ikinci, Kangal Termik Santral firması 979,7 milyon TL ile üçüncü sırada yer aldı.

Üretimden net satışların yüzde 77,5 artarak 339,2 milyar TL'ye yükselmesi, 1997 yılından bu yana ikinci büyük oransal artışın gerçekleşmesini sağladı. İSO İkinci 500'ün finansman giderleri meslyüzde 114,4'lük artışla 20,1 milyar TL'ye yükselirken aynı yıl faaliyet kârı yüzde 82,6'lık artış göstererek 52,6 milyar TL'ye ulaştı. Buna oranla finansman giderlerinin faaliyet kârına oranı da yüzde 32,5'ten yüzde 38,2'ye yükseldi. Bunun yanı sıra listede yer alan firmaların 2021 yılında mali borçları yüzde 75,9 oranında artarken, diğer borçlardaki artışlar da yüzde 102'lik oran ile geçmiş yılları geride bıraktı.

DOĞRU HAMLELERİN PUSULASI

Sanayinin gelişiminde
kuruluşundan bugüne
doğru Bölgeyiz...



M.Kemal Atatürk Blv. No:42 35620 Çiğli/İzmir
T. (0232) 376 71 76 - F. (0232) 376 71 00
iaosb@iaosb.org.tr • www.iaosb.org.tr



İZMİR ATATÜRK
ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ

Merkez Bankası faize yine dokunmadı

Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası (TCMB) Para Politikası Kurulu (PPK) Temmuz ayı toplantısında politika faizini beklentiler doğrultusunda yüzde 14'te bıraktı. Geçen yıl Eylül, Ekim, Kasım ve Aralık aylarında toplam 5 puanlık faiz indirimi yapan Merkez Bankası, bu yıl 7'nci kez faiz kararını pas geçmiş oldu. Para Politikası Kurulu toplantısı sonrasında yapılan açıklamada gerekmesi durumunda ilave önlemlerin uygulamaya alınacağı mesajı verildi. Açıklamada, büyümenin kompozisyonunda sürdürülebilir bileşenlerin payının arttığına da dikkat çekildi.



Avrupa Merkez Bankası 11 yıl sonra faiz artırdı

Avrupa Merkez Bankası (ECB) enflasyon artışına karşı adımını attı ve politika faizini 50 baz puan artırarak yüzde 0,5'e çıkardı. Mevduat faizi de 50 baz puan



artışla sıfıra çekildi. Faiz kararı sonrası konuşan ECB Başkanı Christine Lagarde, zayıf seyreden euro'nun enflasyon

üzerinde baskı yarattığını söyledi. ECB karar metninde, kriz araçlarının kullanımının piyasada önceden tahmin edilebilen adımlarla sınırlı olmadığı belirtilerek, "Gelecek toplantılarda faiz oranlarının daha da normalleşmesi olası" denildi.

Üretici enflasyonunda 27 yılın zirvesi

Yurt İçi Üretici Fiyat Endeksi (Yİ-ÜFE) (2003=100) 2022 yılı Haziran ayında bir önceki aya göre yüzde 6,77 arttı, yıllık üretici enflasyonu yüzde 138,31 ile 27 yılın rekor seviyesini gördü. Yİ-ÜFE bir önceki yılın Aralık ayına göre yüzde 61,68 ve 12 aylık ortalamalara göre yüzde 88,77 artış gösterdi. Sanayinin dört sektörünün yıllık değişimleri; madencilik ve taşocakçılığında yüzde 142,68, imalatta yüzde 120,47, elektrik, gaz üretimi ve dağıtımında yüzde 369,20 ve su temininde yüzde 81,47 artış olarak gerçekleşti.



Tarım enflasyonunda yıllık artış yüzde 117

Tarımsal Girdi Fiyat Endeksi (Tarım-GFE) (2015=100), 2022 yılı Nisan ayında bir önceki aya göre yüzde 7,45, bir önceki yılın Aralık ayına göre yüzde 59,01, bir önceki yılın aynı



ayına göre yüzde 117,31 ve 12 aylık ortalamalara göre yüzde 52,83 arttı. Ana gruplarda, bir önceki aya göre tarımsal yatırıma

katkı sağlayan mal ve hizmet endeksinde yüzde 6,76, tarımda kullanılan mal ve hizmet endeksinde yüzde 7,54 artış gerçekleşti. Bir önceki yılın aynı ayına göre tarımda kullanılan mal ve hizmet endeksinde yüzde 126,20 artış gerçekleşti.

Sanayide kapasite kullanım oranı geriledi

Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası (TCMB) tarafından düzenlenen anket sonuçlarına göre, imalat sanayi genelinde kapasite kullanım oranı (KKO), Haziran ayında bir önceki aya göre 0,4 puan azalarak yüzde 77,6 seviyesinde gerçekleşti. En büyük düşüş ise yaklaşık 2 puanlık düşüşle dayanıklı tüketim malları kategorisinde yaşandı. Mevsimsel etkilerden arındırılmış kapasite kullanım oranı da (KKO-MA), bir önceki aya göre 0,6 puan azalarak yüzde 77,5 seviyesinde gerçekleşti.



İnşaat maliyetlerinde yükseliş durmuyor

Türkiye'de üretici fiyatları enflasyonun yıllık yüzde 132,2 olarak resmen açıkladığı Mayıs'ta, inşaat maliyet endeksi aylık bazda yüzde 13,97, yıllık bazda ise yüzde 105,73



artış gösterdi. Ağırlıklı olarak TL'nin değer kaybına bağlı olarak artan maliyet baskıları TÜİK'in inşaat maliyet endek-

sini de yukarı iterken, konut fiyatları enflasyonundaki yüksek artışın nedenlerinin konut arzı sorunundan çok yüksek inşaat maliyetleri olduğunu da gösteriyor. Maliyetler bina inşaatında yıllık yüzde 102,32, aylık yüzde 3,84 arttı.

Kurulan şirket yüzde 40 kapanan yüzde 115 arttı

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB), Haziran ayı kurulan-kapanan şirket istatistiklerini açıkladı. Buna göre Haziran ayında kurulan şirket sayısı yıllık bazda yüzde 40,1, kapanan şirket sayısı yıllık yüzde 115,3 arttı. 2022 yılının Ocak-Haziran döneminde yüzde 83,3 artışla 10 bin 352 şirket ise kepenk indirdi. Kapanan kooperatif sayısında yüzde 138,4, kapanan gerçek kişi ticari işletme sayısında yüzde 5,5 artış oldu. İlk 6 ayda kurulan şirket sayısı, geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 20,8 artarak 66 bin 906 oldu. Gerçek kişi ticari işletme sayısı yüzde 11,5 azaldı.



İşsizlik, Mayıs'ta yüzde 10,9

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre; 15 ve daha yukarı yaştaki kişilerde işsiz sayısı 2022 yılı Mayıs ayında bir önceki aya göre 56 bin kişi azalarak 3 milyon



785 bin kişiye geriledi. İşsizlik oranı 0,3 puanlık azalış ile yüzde 10,9 seviyesinde gerçekleşti. Geniş tanımlı işsizlik oranı (atıl

işgücü) Mayıs'ta önceki aya göre 0,8 puan artarak yüzde 22,4'ye çıktı. İstihdam edilenlerin sayısı 2022 yılı Mayıs ayında bir önceki aya göre 358 bin kişi artarak 30 milyon 839 bin kişi, istihdam oranı ise 0,5 puanlık artış ile yüzde 47,8 oldu.

Asgari ücret 5 bin 500 TL

Asgari ücretin yılın ikinci 6 ayında brüt 6 bin 471 lira, net 5 bin 500 lira olarak belirlenmesiyle işsizlik ödeneği ve genel sağlık sigortası (GSS) primi kalemlerinde de değişiklik oldu. İşsizlik ödeneği en düşük 2 bin 588 lira, en yüksek 5 bin 176 lira olarak uygulanacak. Yeni asgari ücret artışı GSS primlerini de etkiledi. Hastanelerden ve sağlık kuruluşlarından yararlanmak için brüt asgari ücretin yüzde 3'üne karşılık gelen 194 lira 13 kuruşun ödenmesi gerekecek.



Haziran bütçesinde 31,1 milyar lira açık

Türkiye'nin merkezi yönetim bütçesi Haziran ayında 31 milyar 59 milyon TL açık verdi. Bütçe gelirleri yüzde 104,9 oranında artarken, giderlerde yüzde 87,1 artış yaşandı.

Haziran ayı bütçe verileri, ek bütçenin işlenmesiyle yeni gerçekleşme oranlarıyla açıklandı. Yılın ilk 6 ayı itibariyle ek bütçe dahil gi-



derlerdeki gerçekleşme yüzde 41,4, gelirlerdeki gerçekleşme ise yüzde 49,6 seviyesinde oluştu. Ek bütçe ile bütçe giderleri 2022 yılı için 2 trilyon 831 milyar TL'ye, gelirleri ise 2 trilyon 553 milyar TL'ye, açık hedefi de 278 milyar 374 milyon TL'ye çıkmıştı.

Ticari kredi kısıtlaması esnedi

Bankacılık Düzenleme ve Denetleme Kurumu (BDDK), ticari kredide döviz şartı uygulamasında bazı esnekliklere gitti. Bağımsız denetime tabi işletmeler için yeminli mali müşavirler de sürece dahil olacak. Doğrudan borçlanma sistemi, kurumsal kredi kartları ve tedarik finansmanı, TL kredi sınırlaması dışında bırakıldı. Leasing ve faktoring işlemleri ise kredi sınırlamasına dahil edildi. Şirketlerin yurt dışı bağlı ortaklık ve iştirakleri hesaplamadan muaf tutuldu. Belge tevdi etme süresi 3'er aylık takvim dönemleri olarak belirlendi.



Uzun vadeli kredide sert daralma sinyali

Bankalar ikinci çeyrekte işletme kredilerinde koşulları ağırlaştırırken üçüncü çeyrekte sıkılaştırmanın da devam etmesini öngörüyor. Merkez Bankası'nın banka

kredileri eğilim anketi yılın ikinci çeyreğinde ticari kredilerde bankaların hem onay hem de limitlerde standartları zorlaştırdığını ortaya koydu. Özellikle uzun vadeli ve büyük işletmelere yönelik kredilerde standartları ağırlaştırılan bankaların sayısı artarken bankacılık sektöründe üçüncü çeyrekte işletme kredisi talebinin yüksek seyretmesi beklentisi de hakim durumda.



Resesyonun ilk dalga sinyali taşımacılıktan

Küresel ekonomideki daralma ve resesyon endişelerinin ilk faturası taşımacılıkta ortaya çıktı. Küresel ticaretin yüzde 90'a yakınının taşındığı denizyolunda, ekonominin de öncü göstergelerinden sayılan Baltık Kuru Yük Endeksi (BDI), bu yılın zirvesi olan 23 Mayıs'tan bu yana 1,350 puana yakın düşüş göstererek, 2,043 puana kadar geriledi. Konteyner navlununda da benzer bir düşüş yaşanıyor. Ocak 2022'de 9 bin 600 dolar olan 40'lık konteynerin spot navlun bedeli, Haziran 2022 sonunda 7 bin 66 dolara kadar geriledi.



Dış ticaret açığı 8,16 milyar lira

Haziran ayında ihracat, yüzde 18,5 artışla 23,4 milyar dolara ulaşırken, ihracatın ithalatı karşılama oranı ise yüzde 74,1'e ulaştı. İhracat yılın ilk yarısında yüzde 20 artarak 126 milyar dolara yaklaştı. Böylece yıl sonu için belirlenen 250 milyar dolarlık ihracat hedefinde ilk 6 aylık hedefler tuttu. İthalat ise Haziran'da yüzde 30 artarak 31,6 milyar dolar, ilk 6 ayda ise yüzde 40,6 yükselişle 177,2 milyar dolar oldu. Dış ticaret açığı da, Haziran ayında bir önceki yıl aynı döneme göre yüzde 184 artışla 8,16 milyar dolar olarak kayıtlara geçti.



Fitch'ten not indirimi geldi

Fitch Ratings, Türkiye'nin kredi notunu B+'dan B'ye indirdiğini, görünümünü ise "negatif" olarak teyit ettiğini açıkladı. Fitch'in yaptığı değerlendirmede, "Artan geriye dönük endeksleme riskleri, TL'nin ek olarak değer kaybetmesi ve döviz kuru geçişkenliğinin hem hız hem de büyüklük olarak artması nedeniyle yörünge oldukça belirsizliğini koruyor. Fitch, hızlı kredi büyümesinin hızını azaltmaya yönelik seçici makro ihtiyati politikaların, makroekonomik ve finansal istikrara yönelik riskleri azaltmadığını düşünülmektedir" denildi.



Moody's'den bankacılıkta "negatif" not uyarısı

Moody's, Bankacılık Düzenleme ve Denetleme Kurumu'nun (BDDK) 24 Haziran'da aldığı kararla 900 bin doları bulunan şirketlere getirdiği kredi kısıtlamasının bankacılık sektörünün kredi notu için negatif olduğunu bildirdi. Kurum konuya ilişkin raporunda, geçen ay yapılan düzenlemenin bankaların kredi kalitesine zarar vereceğini ve yatırımcı güvenini düşüreceğini kaydetti. Şirketlerin refinansman riskinin arttığına işaret edilen raporda, bankacılık sektörünün varlık kalitesinde baskıya yol açabileceği de ifade edildi.



Ekonomideki gelişmeler nasıl yorumlandı?

Türkiye'nin ekonomide yaşadığı süreçte geçici çözümler yerine riskleri ortadan kaldırmaya ya da en azından azaltmaya yönelik programlara odaklanması gerektiği vurgulandı.



Enflasyonist ortamda çürüyen iş dinamikleri

Şeref Oğuz

Bir ülke, uzun süre hiperenflasyon pençesinde kıvrandığında, kaybı sadece ekonomik olmuyor. Ölçüldü ki bu ortamda trafik kazaları artıyor, avukatlar ve psikologlar iyi iş yapıyor, iş barışı bozuluyor, çalışma hayatında etik sorunlar baş gösteriyor. Kısaca hiperenflasyon ülkeye, hezimetle bitmiş bir meydan savaşından daha fazla zarar veriyor.

Hiperenflasyonun iş dinamiklerindeki çürümelerini şimdiden gözlemliyoruz. Hizmet sektörü bu çürümenin en belirgin gözlemlendiği alan... Restoran, fiyatı artırıyor ama yemek kalitesini bozuyor. Köklü bir marka dahi, zammın yanı sıra saraylara layık su böreğindeki tereyağını ve peyniri bozdu bile.

Kafeye gidiyorsunuz, her

yer priz dolu ama elektrik kesik. Peçete dahi esirgenmiş, ıslak mendiller buharlaşmış. Çay bile çift haneli fiyatlara çıkarken içindeki sıvı neredeyse içilesi değil. Ev sahibi yeni kiracısına elektrik, su, gaz aboneliklerini vermiyor ki çıkarmak istediğinde onları kapatıp tahliye zorlasın.

Tedarikçi ilişkisinde de güvensizlik had safhada. Vade kalkmış adeta. Özellikle dış tedarikçi, CDS'i, ekonomideki sıkıntılarımızı bahane ediyor ve peşin ödeme istiyor. Şirketler de kendi aralarında yürüyen anlaşmalarını ihlal etmeye başladı. Karşılıklı güvensizlik, mevcut süreçleri zedeliyor.

Memnuniyetsiz çalışanın şirket zararı nedir? Müşteri patrondur lafı geçmişte kaldı. Mutlu çalışanın yoksa başın belada... Hayat pahalılığı yüzünden beş kuruş fazla verene gidebiliyor çalışanın. 500 lira fark için 19 yıllık kıdemini yakanlar var. Üretimin sürmesi için öncelikle çalışanın enflasyon pençesinden kurtarman gerekiyor.

Asgari ücret enflasyonu azdırır mı? Elbette... Tıpkı bu yılbaşında olduğu gibi yüzde 50,5'lik zam, ilk 2 ay içinde başta gıda olmak üzere fiyatları yüzde 30 oranında artırdı bile. Üretici, yüzde 140'lık ÜFE'yi, asgari ücretteki artışı fırsat bilip TÜFE'leştirecek. Asgari ücretteki yüzde 25'lik zammın Ekim'e kadar çoktan perakende fiyatlara yansıtacağını göreceğiz.

Yaşam değişir, insanlar da değişir. Eğer yaşam değiştiği halde insanlar değişmiyorsa orada gelişme sağlanamaz. Türkiye, bugüne kadar değişime gösterdiği dirençle inanılmayacak kadar zaman yitirdi.

Yapısal reformların yapılmamasından daha kötüsü, yapıyormuş havası yaratılmasıdır. Bir insan büyürken bilgisini, kültürünü, görgüsünü artırırsa kaliteli insan olur. Artıramazsa sadece büyümüş olur. Ekonomi de böyledir. Büyürken demokrasiyi, hukukun üstünlüğünü, düşünce özgürlüğünü geliştirebilirse büyümeyle birlikte kalkınır, geliştiremezse sadece büyümüş olur.

Risk almak başka şeydir, risk yaratmak başka şey. Risk alırsanız kazanabilirsiniz



Yaşadığımız sorunlar ekonomik değil

Mahfi Eğilmez

ama risk yaratırsanız kaybedeceğiniz kesindir. Enflasyon yükselirken bankalar mevduat faizlerini indiriyorsa ortada bir tuhafılık var demektir.

Türkiye ekonomisinde sorunların temelinde risklerin yüksekliği yatıyor. Bir sorunu çözenin yolu nedeni bulup onu ortadan kaldırmaktan geçer. Biz tersini yapıp sonuçtan gitmeye çalışıyoruz. Riskleri ortadan kaldıramadığınız ya da en azından azaltmadığınız bir ortamda çözümler hep geçici olmaya mahkûmdur.

Bugünkü ekonomik sıkıntıların çoğu aslında ekonomik olmayan nedenlerin yarattığı risk artışından kaynaklanıyor. O nedenle çözüm de oralardan başlamak zorunda.

Beklentilerin çok az altında olmasına rağmen yüzde 80 civarında bir enflasyondan bahsediyoruz ki bu haliyle baz etkisine rağmen TÜFE'nin yıl sonu yüzde 60'ın altında gelmesi oldukça zor. ÜFE ve TÜFE arasındaki makas 60 puana çıktı. Eğer mal ve hizmet fiyatlamaları ile ücret ayarlamaları bu hızla devam ederse gelecek yıl sonunda bile hala yüzde 40-50 arasında bir enflasyon ile karşı karşıya kalabiliriz.

Elbette zamlardan sonra, Haziran ayında en yüksek artış enerjide gerçekleşmiş, sebze fiyatlarında da gerileme olmuş gözüküyor. Yine de gıda fiyatları yıllık bazda rekortmenlerin arasında. Neredeyse bir yılda yüzde 100 artış gerçekleşmiş. Dövizin güçlü



Borç gerçek, alacak ise beklentidir

Emre Alkin

seyri yan etkileri artırıyor elbette.

Bana gelen telefonların arasında finans kesimi de vardı. Üreticide yüzde 140, tüketicide yüzde 80'lik enflasyona bakarak "faizler buna göre çok düşük" diyerek pembe tablo çizen de oldu. Sonuçta kredilerin geri ödemesi sadece ciroların enflasyona göre artışına bağlı değil. Kar etmeyen firmalar istedikleri kadar cirolarını artırırsınlar, aldıkları krediler "zarar fonlama" gibi bir faaliyete dönüşüyor. Yaşamak için genişlemeyi düşünenler ile küçülmeyi

düşünenler arasından bakalım kim haklı çıkacak? Bildiğim önemli gerçek, enflasyonla şişen aktif değerlerinin hep aldatıcı olduğudur. Borç gerçek, alacak ise beklentidir.

Yatırımcılar Temmuz'un ilk haftasına "batıyoruz" diye başlayıp, "Yok, aslında durum o kadar da kötü değil" diye bitirdi. Kısa vadede resesyon korkusu azaldı. Ama hızlı ekonomi enflasyonu ateşleyeceği için, FED'in daha sert faiz adımları atma ihtimali hala yüksek. Yani resesyon korkusu şimdilik rafa kalktı ama o raf çok yüksekte değil.

Peki ama piyasalarda ne oluyor? Hemen hemen tüm yatırım araçları düşüşe geçti. Diğer yandan performanslara baktığınızda artık tam olarak ayı piyasasında bile değiliz. Bu yıl yüzde 25 düşen Nasdaq bile toparlanıyor. S&P 500 ve Dow Jones ise zaten ayı piyasasında değil, orta şiddetli bir düzeltme yaşıyor.

Acaba bazı çevrelerin beklediği ama şu



Resesyon öncesi umut enflasyonda

Abdurrahman Yıldırım

seyrediyor. İstihdama katılım oranı ise yüzde 62,2. Eğri oturup doğru konuşmak gerekirse, bu rakamların hiçbiri yavaşlayan bir ekonomiye işaret etmiyor.

ana kadar düşük bir ihtimal olarak görülen senaryo mu yaşanacak? Nedir o senaryo? ABD ekonomisi FED'in faiz adımlarına rağmen sert bir düşüş yerine gerçek bir yavaşlama yaşayacak. Ekonomide 'yumuşak bir iniş', hatta sadece dönemsel bir yavaşlama görülecek. İhtimalin ne kadar güçlü olduğunu anlamak için FED Başkanı Powell'in belirttiği rakamlara bakalım. Geçen ay 372 bin yeni istihdam yaratıldı. Maaş artışları aylık bazda yüzde 0,3, yıllık yüzde 5,1 arttı. İşsizlik oranı yüzde 3,6 ile son 50 yılın en düşük seviyelerinde

Küresel Ekonomi-Politik Sistem yeni bir 'Soğuk Savaş'la mı karşı karşıya; bu defa 'çok kutuplu' bir gerginlik dönemine mi giriyoruz; umarız değildir; tüm uluslararası platformlarda, küresel medya ve düşünce kuruluşlarının haberlerinde, dokümanlarında ve yorumlarda bu konunun yoğun bir şekilde işlendiğini görüyoruz. İlk 'Soğuk Savaş' dönemi, zaten ülkeler arasında küresel ticaretin yoğun olmadığı, ülkelerin mümkün mertebe ellerindeki doğal kaynaklarla, imkanlarla ayakta kaldığı, kalkınma mücadelesi verdiği bir dönemdi. Bu nedenle, ülkeler arasında bir 'bağımlılık tartışması' gündemde de değildi. Küresel ticarete hareketlenme ağırlıklı



Küresel bağımlılıklar mercek altında

Kerem Alkin

iyi yönetişime dayalı 'çok taraflı' bir modeli temsil etmeli. Ve, bu modelin en temel noktası da 'küresel ortak değerler' olmalı.

olarak 1980'lerle birlikte kendini gösterdi.

Bugün ise, Atlantik-Avrasya-Asya/Pasifik kuşağında, hayli geniş bir coğrafyada, olası bir 'çok kutuplu' yeni 'Soğuk Savaş' dönemini, bir önceki Soğuk Savaş döneminin aksine, 'küresel bağımlılıklar dünyası' altında tartışıyoruz. 'Multilateral', çok taraflı bir ekonomi-politik düzen risk altında mı; yoksa, 'izole bloklar dünyası'na mı sürükleniyoruz; yoğun tartışma burada yaşanıyor.

Oysa, 21. yüzyılın ideal ekonomi-politik modeli, demokrasiye, sisteme güvene,

1 999 yılının ilk günü... Euro, dünya finans sahnesinde yerini alıyor. 3 yıl boyunca kaydı para olarak yürürlükte olan euro, 1 Ocak 2002'den itibaren dolaşıma giriyor. Euro/dolar paritesi başlangıçta 1,1673 düzeyinde. 1999 yılının ortalamasındaki parite ise 1,0608. İzleyen 3 yıl; 2000, 2001 ve 2002'de yıl ortalaması bazında dolar, eurodan değerli seyrediyor. Sonrasında hep euro daha değerli. Öyle ki 2008 ortalamasında 1 euro 1,47 dolara kadar yükseliyor.

16 Temmuz 2008, euronun dolara karşı rekor düzeye çıktığı gün. Euro/dolar paritesi o gün tam 1,60'ı buluyor.

Ve geldik bu yıla, son günlere... Euro/dolar paritesi 20 yıl önceye döndü. İki para eşitlendi. Her ne kadar parite yılbaşından bugüne kadarki dönemin ortalamasında 1,0895 düzeyinde oluşmuşsa da son günlerde iki para neredeyse 1'e 1 düzeyine gelmiş durumda.

Euro/dolar paritesindeki bu eşitlenmeyi abartılı bir örnekle açıklarsak herhalde şöyle bir benzetme yapabiliriz: "Eskiden dolar kazanıp TL harcıyorken, şimdi TL kazanıp dolar harcamak..."

Türkiye'nin durumu biraz buna benziyor... Döviz gelirimizin çoğu euro cinsinden ama giderimizde ağırlık dolar. Dolayısıyla giderek değer yitiren bir para cinsinden gelir elde ediyor, öte yandan değer kazanan bir parayla harcama yapmak durumunda kalıyoruz.

Üç yönden etkileyecek

Dolarla euronun eşitlenmesi Türkiye'yi temel olarak üç yönden etkileyecek. Birincisi, dış ticaret... İhracatta dolar ve euronun payı neredeyse eşit. Ama ithalatta



Başımıza bir de parite belası çıktı

Alaattin Aktaş

denge tümüyle dolar lehine. Doların ithalattaki payı özellikle bu yıl çok arttı ve ilk 5 aylık verilere göre yüzde 71'e ulaştı. Bu artışta enerji ithalatındaki büyüme etkili oldu.

Doların dış ticaretteki ağırlığını şu örnek çok çarpıcı bir şekilde ortaya koyuyor: Bu yılın ilk 5 ayında dolar cinsi ithalat 103,8 milyar dolar. 5 aydaki toplam ihracat ise 102,5 milyar dolar. Toplam ihracatımız, yalnızca dolar cinsi ithalatı bile karşılayamıyor. Dolayısıyla dış ticaret yönüyle önemli

bir dezavantaj söz konusu.

İkincisi, turizm... Bu yılki turizm geliri 25 milyar dolar civarında bekleniyor. Her ne kadar resmi ağızlar gelirin 30 milyar bulabileceğini söylüyorsa da daha gerçekçi yaklaşanlar 25 milyar doların bile iyi bir düzey olacağını ifade ediyor.

Gelir ne kadar olursa olsun döviz kompozisyonu hemen hemen aynı düzeyde oluşuyor. Türkiye'nin turizm gelirinde ağırlık çok baskın şekilde euroya dönmüş durumda. Turizm gelirinin yüzde 70 kadarı euro cinsinden. Yüzde 30'un önemli bir kısmı dolar, küçük oranlarda da başka dövizler var.

Üçüncüsü, dış borç... Yılın ilk çeyreğindeki stok verilere göre Türkiye'nin 132,1 milyar dolar kısa vadeli, 319,1 milyar dolar da uzun vadeli olmak üzere toplam 451,2 milyar dolar dış borcu var. Kısa vadeli dış borcun yüzde 44,3'ü dolar, yüzde 25,9'u euro cinsinden. Uzun vadeli borçta dolar ağırlığı çok daha belirgin.

Uzun vadeli borçların yüzde 64,2'sini dolar cinsi, yüzde 30,1'ini euro cinsi borçlar oluşturuyor. Toplam borçta ise dolar cinsi olanların payı yüzde 58,4, euro cinsi olanların payı yüzde 28,9 düzeyinde.



İzmir Valisi Köşger'den İAOSB'nin okuluna tam not

Türkiye'nin alanında örnek gösterilen okullarından Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni ziyaret eden İzmir Valisi Yavuz Selim Köşger, Çiğli Kaymakamı Adnan Çakıroğlu, İzmir İl Milli Eğitim Müdürü Mücahit Yentur, Çiğli İlçe Milli Eğitim Müdürü Mesut Uğurlu ve Çiğli İlçe Emniyet Müdürü Sefer Şahin TÜBİTAK ve TEKNOFEST yarışmalarında ödül alan öğrencilerin projelerini dinleyerek, atölyelerde staj yapan öğrencileri ziyaret ettiler.

Vali Köşger öncülüğündeki heyeti ağırlayan İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Karahaliloğlu, yüzde 100 bursla geleceğin sanayicilerini yetiştirmek amacıyla 2014-2015 Eğitim-Öğretim Yılında açtıkları okulun başarıları hakkında bilgi verdi.

Heyet, yeni kayıt döneminin başlaması nedeni ile okula yoğun ilgi gösteren öğrenci

adayları ve veliler ile de sohbet etti. Okulu tercih etme nedenlerini sorduğu öğrenciden, "Diğer okulları da araştırdım ancak gerek akademik başarısı ve iddiası gerekse mesleki ve teknik alandaki donanımı ve sosyal olanakları nedeni ile bu okulda eğitim almak istedim" yanıtını alan İzmir Valisi Yavuz Selim Köşger, görüştüğü öğrenci adaylarını ve ailelerini okul tercihlerinden dolayı tebrik ederek, gelecekleri için doğru bir karar verdiklerini söyledi.



Okulun son teknoloji ile uyumlu, öğrenciye özel setlerden oluşan atölyelerini de gezerek, staj sürecinde okulda bulunan öğrencilerden çalışmalarını hakkında bilgi alan Köşger, Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin akademik, sosyal ve fiziki imkanlarının çok etkileyici olduğunu vurguladı. Köşger, "Okulunuzun niteliğine sahip okulların sayısının artırılması gerekir. Bu okullardan ne kadar çok gencimiz faydalanırsa, ülkemiz o denli kazançlı çıkacaktır" ifadesinde bulundu.

18-19 Haziran günlerinde gerçekleştirilen üniversite sınavlarının matematik ve fen alanlarındaki tüm sorularını doğru yanıtlayarak,

hayallerindeki üniversiteyi kazanma yolunda en büyük adımı geride bırakan okulun yeni mezunlarını da tebrik eden Köşger, TÜBİTAK Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması'nın Teknoloji Tasarım alanında iki yıldır üst üste Ege Bölge birincisi olarak ulusal finalde teşvik ödülü alan ve TEKNOFEST yarışmalarına hazırlanan öğrencilerin projelerini dinledi. Büyük imkanlara sahip olan öğrencilerin birbirinden başarılı projelere imza attıklarını görmekten mutluluk duyduğunu dile getiren Köşger, okulu kurarak 4 yıllık eğitim sürecinin ardından akademik ve mesleki alanda tam donanımlı gençleri ülkemize kazandıran İAOSB yönetimini tebrik etti.

İAOSB'nin okulu uluslararası ödül törenine ev sahipliği yaptı



Öğrencilerinin akademik ve teknik bilgilerini kullanarak tasarladığı mesleki projeler ile birçok alanda örnek olan Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, bu kez 90'a yakın ülkeden 7 milyondan fazla öğrencinin katıldığı Uluslararası Kanguru Matematik Yarışması'nın ödül törenine ev sahipliği yaptı. Fransa merkezli "Association Kangourou Sans Frontieres" Derneği'ne bağlı olarak 1991 yılından bu yana her yıl düzenli olarak uygulanan yarışmaya, Türkiye'de 77 farklı ilden 100

bin öğrencinin üzerinde katılım sağlandı. Dereceye giren ilk 10 öğrenci ödül almaya hak kazandı.

Okul Müdürü Aslı Akı, törene katılan Kanguru Matematik Türkiye Danışma Kurulu'nda yer alan Prof. Dr. Refail Alizade, Matematik Öğretmeni İsmet Baykal ve ziyaretçilere okul hakkında bilgi verirken, sunuculuğunu Kanguru Matematik Türkiye Danışma Kurulu'nda yer alan Okul Müdür Yardımcısı Hasan Özelve'nin yaptığı yarışmada dereceye giren öğrenciler, başarı belgelerini ve madalyalarını aldılar.



İlklerin 85 yıllık markası Tolon dünya liginde



Türkiye'nin ilk elektrik motoru, su pompası, biçer-döverini üreten, 'tamamen yerli' ilk ev ve tam otomatik sanayi tipi çamaşır makinesini hayatımıza kazandıran, 85 yıllık tarihine birbirinden farklı başarıları sığdıran, yalın üretim tekniklerini kullanarak önde gelen markalar arasında adını kazıyan Tolon Makine'nin hikayesini paylaşıyoruz bu ay...

Türk sanayisine yön veren en önemli isimlerinden 'mucit ve müteşebbis' Özdemir Kamil Tolon tarafından 1937 yılında Bursa'da kurulan Tolon Makine, günümüzde İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan fabrikasında ürettiği tam otomatik endüstriyel çamaşır makineleri, kurutma makineleri, ütü ve havlu katlama makineleri ile de dünyaya ulaşıyor. 'Dünya

Tolon Makine'nin dördüncü kuşak temsilcilerinden Efe Tolon, başarıdaki en büyük sırrın; yılların süzgecinden geçmiş değerlere sahip çıkmak ve doğruluktan vazgeçmeden çalışmak olduğunu söylüyor.

markası olma' hedefinden sapmadan yollarına devam eden Tolon kardeşler, 'zor pazar' olarak bilinen Avrupa'ya ürün gönderiyor.

Firmanın dördüncü kuşak temsilcilerinden Efe Tolon, yıllar geçse de değişmeyen 'mükemmellik' anlayışı ve etik değerler silsilesiyle bu günlere geldiklerini anlatırken, "Vizyonumuz sürekli kendimizi geliştirmek ve müşteriye çözüm odaklı yaklaşmak" diyor.



● **Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz? Sizin için kaçınıcı kuşak demeliyiz?**

1986 İzmir doğumluyum. Orta ve lise öğrenimimi İzmir Özel Tevfik Fikret Lisesi'nde Fransızca olarak tamamladım; yüksek öğrenimimi de Paris Créapole Üniversitesi'nde Endüstriyel Tasarım Bölümü'nde bitirdim. Tolon'un 4'üncü kuşak temsilcisiyim. Hali hazırda firmamızın yurt içi operasyonel satış müdürlüğü görevini sürdürerek, yurt içi satış ve teknik servis operasyonlarını yönetiyorum.

● **Sektöründe**

öncü firmalar arasında olan Tolon Makine'nin kuruluşundan bugüne kadar uzanan başarı hikayesini aktarır mısınız?

Tolon, 1937 yılında büyük dedem Özdemir Kamil Tolon tarafından, Türkiye'nin ilk ev tipi çamaşır makinesini üreterek faaliyetlerine başlamıştır. Daha sonra dedem M. Dârâ Tolon tarafından firmamız İzmir'e taşınmış ve yine Türkiye'nin ilk tam otomatik sanayi tipi çamaşır makinesinin ve en-

düstriyel çamaşırhane makinelerinin imalatı ile faaliyetlerine devam etmiştir. Sektörümüzde birçok ilklere imza atan bir aile işletmesi iken 2016 yılında dünya çapındaki sektör liderlerinden olan JENSEN-GROUP ile bir ortaklık sağlayıp, üretiminin yüzde 70'inden fazlasını ihraç eden global bir oyuncu olma yolunda ilerlemeye başlamıştır.

Şu anda Belçika'nın Gent şehrinde faaliyet gösteren Tolon Europe şirketimiz üzerinden sektörde uzun yıllar tecrübeli Avrupalı yöneticilerimiz dünyadaki

tüm distribütör ağını yönetmektedir. 2000 metrekarelik Belçika ofisimizde Avrupa distribütörlerimizin gümrüksüz olarak alışveriş yapabileceği makine ve yedek parça stoğumuz hazır bulunmaktadır. Ayrıca Amerika Birleşik Devletleri'nin Florida eyaletinde kurulu Tolon USA ve B.A.E'de kurulu Tolon Dubai ofislerimiz de o bölgelerdeki distribütörlüklerimizle birlikte yerel ekiplerimiz tarafından yönetilmektedir.

Ar-Ge ve inovasyonun bir aile geleneği olduğu Tolon Makine'de her ürünün verileri titizlikle analiz ediliyor ve sürekli iyileştirilmeye çalışılıyor. Makinelerin yeşil enerjiye uyum çalışmaları da devam ediyor.



● **Bugünkü çalışma hacminiz ve personel sayınız hakkında bilgi verir misiniz?**

Belçika satış merkezimiz, Amerika ve Dubai'de bulunan ofislerimiz ile birlikte 10'u yabancı olmak üzere toplam 160 kişilik bir aileyiz. Pandemi döneminde de sürdürdüğümüz büyüme hedeflerimiz doğrultusunda emin adımlarda ilerliyoruz.

● **Tolon Makine'nin bir marka haline gelmesindeki dönüm noktaları nelerdir? Aile şirketi olmanın firmanızın marka olma yolunda ki bu başarısında rolü var mı? Avantaj ya da dezavantaj sayılabilecek satır başları nelerdir?**

Önceki nesillerimizden bize kalan değerlerimize sahip çıkmanın ve doğrudan vazgeçmeden çalışmanın, başarının en büyük sırrı olduğuna inanıyoruz. Aile olarak güzel bir iş bölümü içerisinde, aynı zamanda kurumsallığımızı da geliştirerek sürekli olarak çalışıyoruz.

● **İlk ev tipi ve ilk sanayi tipi çamaşır makinesini üretip, sürekli ürünlerinizi geliştirerek**

günüme kadar taşımış bir firmasınız. Bunu hangi prensipler doğrultusunda sağlıyorsunuz?

İnovasyon ve mucitlik bizim bir aile geleneğimiz. Önceki nesillerimizden böyle gördük ve bunu devam ettirme gayretindeyiz. Hep daha iyisini istemek ve yapmak değerlerimizin başında geliyor. Daha iyisi olmadan içimiz rahat etmiyor.



● **Dijital çağın gereklerine nasıl ayak uyduruyor, Ar-Ge ve inovasyon sürecini nasıl yönetiyorsunuz?**

Dijitalleşmeyi artırmak, şirketimizin güncel hedefleri arasında baş sıralarda. İmalattan, teknik servis saha yönetim sistemine kadar tamamen dijitalleşmiş durumdayız.

Hem yerli hem de yabancı mühendislerimiz ile sektörün ihtiyacı olan yenilikler üzerinde sürekli çalışmalar yapıyoruz. Aynı zamanda bu çalışmalarımızı Ar-Ge Laundry adını verdiğimiz tesisimizde deneyimleyip gelişmelere katkı sağlıyoruz.

● **İhracatın devleri arasında yer alıyorsunuz,**



bugün üretim hacminiz ne kadar? İthalatta ve ihracattaki rolünüz nedir?

Üretimimizin yüzde 70'inden fazlasını ihraç eder durumdayız. Özellikle kalitenin en başta arandığı Avrupa ülkelerinden Almanya, Fransa, İspanya, İngiltere, Avusturya gibi ülkelere, Amerika Birleşik Devletleri'ne ve hatta Avustralya'ya kadar ihracatımız mevcut. Tüm bu ülkelerin alışkanlıklarına, çeşitli sertifikasyonlarına göre her türlü altyapımız hazır. Avrupa'daki ürünlerde bulunmayan detaylı kullanım kılavuzlarımız, bulut tabanlı veri bankamız, distribütör eğitimlerimiz vs. hepsi titizlikle yapılmakta ve sürekli olarak geliştirilmektedir.

● Sizin gibi üreteceği ürünleri sipariş üzerine yapan ve sürekli kendi geliştirmek durumunda olan firmalar için Yalın Üretim çok önemli. Firmanızda bu süreç nasıl işliyor?

Üretimimizde 2010 senesinden beri yalın imalat tekniğini kullanıyoruz. Kendimizi geliştirmek adına da sürekli bu konuda eğitimler alıp, Avrupalı danışman firmalardan destek alıyoruz.

● Günümüz konularının en önemli sorusu yeşil enerji ve yeşil üretim. Bu konu ile ilgili çalışmalarınız var mı?

Fabrikamız içerisinde yer alan Ar-Ge Laundry'mizde her daim makinelerimizi deneyip tüketim verilerini analiz ediyoruz ve bu verileri iyileştirmek için çalışıyoruz. Makinelerimizin yeşil enerjiye uyumlu olması için de çalışmalarımız tüm hızıyla devam ediyor. Dünyadaki gelişmeleri de sürekli olarak takip edip, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG) prensiplerini şirketimizde de uygulamak projelerimizin arasında.

● Yeni dönem çalışmalarınız ve gelecek projeleriniz neler?

Yurt dışında girdiğimiz yeni pazarların istekleri doğrultusunda çalışmalarımız devam ediyor. Bir yandan da yurt içinde şehir hastanelerinin taleplerini karşılayacak hijyenik bariyer makinelerine ağırlık verdik. Sektörümüzde tüm dünyanın bildiği, saygı duyduğu global bir oyuncu olmak en büyük hedefimiz.





İzmir'den Türkiye'nin sofralarına yayılan marka: Tire Süt Kooperatifi

İzmir'de süt ve süt ürünleri denildiğinde akla gelen ilk markalardan olan Tire Süt, bugün 2004 ortağıyla et ve süt ürünlerinin en leziz ve doğal hallerini tüketicilerle buluşturuyor. Yarım asrı deviren geçmişi ile her geçen gün yeniliklerine bir başkasını ekleyen bu başarılı koopera-

Üreticiler için geliştirdiği projelerle FAO'nun 'Dünyaya Örnek Kırsal Kalkınma Modeli' seçtiği Tire Süt Kooperatifi, ürünleriyle de Tarım Bakanlığı'ndan 'Güvenilir Gıda Üretimi' ödülü aldı.

devraldığımız günden bugüne kadar üretici ve tüketici için elimizden gelen her şeyin fazlasını yapmaya özen gösterdik. Mesai arkadaşlarımızı tanımayı sürdürüyor, işleyişi öğrenerek kooperatifimizi daha ileriye taşımak için çalışmalarımıza devam ediyoruz.

tifin gücüne güç katan Başkanı Osman Öztürk ile dünden bugüne uzanan Tire Süt Kooperatifi'ni konuştuk.

● Sizi tanıyabilir miyiz?

1968 yılında Tire'nin Karateke Köyü'nde doğdum. Uzun yıllar boyunca bir yandan hayvancılık yaparken diğer yandan İlçe Tarım'da görev yaptım. Üreticinin durumunun giderek kötüleştiği bu dönemde yönetim kurulundaki arkadaşlarım ile birlikte "ben değil biz olmaya" geliyoruz diyerek bir yola çıktık. Yönetimi

● 11 üretici ile 1967 yılında kurulup bugün süt ve süt ürünleri başta olmak üzere birçok üründe lezzetli, kaliteli ve güvenilir bir markaya dönüşen Tire Süt Kooperatifi'nin, kurulduğu yıldan bugünlere uzanan başarı öyküsünü aktarır mısınız?

Kurulduğumuz ilk yıllarda sütler at arabaları ile merkeze gelirdi. Tabi ki bu sütler sıcak olurdu ve kontrolsüz olarak toplanıyordu. Zaman ilerledikçe tüm köylerdeki ortaklarımızın sayısı da artmaya başladı. Hal böyleyken toplanan süt miktarı da yükseldi.

Sayıların artmasının ardından kooperatifimiz toplam 60 köye süt toplama merkezi kurdu. Böylece ortaklarımız hem merkeze kadar süt getirme zahmetinden kurtuldu hem de sütünü doğrudan soğutma tankına dökerek soğuk süt primi almaya hak kazandı. Süt toplama merkezlerimize getirilen sütlerden alınan numuneler sayesinde kooperatifimiz sütü kontrollü





toplamaya ve veri oluşturmaya başladı. Kurduğumuz makine ekipman parkurunda kooperatif ortaklarımızı teknoloji ile buluşturduk ve onlara bu ekipmanları piyasadaki çok daha düşük bedellerde temin ettik. Tarım marketlerimize ortaklarımızın tüm ihtiyaçlarına cevap verecek ürünleri getirerek taksit ile süt bedeli üzerinden mahsuplaşma uygulamasıyla ortaklarımızın ihtiyaçlarını karşıladık.

Ortaklarımızın ilçemizde açtığımız marketlerden gıda alışverişlerini para ödemedi yapmalarını, alışveriş tutarının ay sonunda kooperatife sattıkları sütün ederi üzerinden hesaplanarak düşülmesi şeklinde ödenmesini sağladık. Nakit ihtiyaçlarını bir sonraki ayda alacağı süt miktarı kadar kooperatif bünyemizden karşıladık. Kooperatif ortaklarımız için yaptığımız çeşitli uygulamalar ile Dünyaya Örnek Model seçildik. Bununla birlikte tüketicilerimize yönelik ürünlerimizin geliştirilmesine ve yenilenmesine ilişkin çalışmalara ve projelere önem verdik. Önce-



likle geliştirilen projelerde Tarım Bakanlığı ve İzmir Kalkınma Ajansı'nın verdiği desteklerle büyüyen kooperatifimiz, ardından İzmir Büyükşehir Belediyesi ile birlikte hayata geçirdiği Okul Sütü ve Süt Kuzusu projeleri ile kendini kanıtladı.

Bu proje sürecinde hiçbir bozuk süt halkımıza teslim edilmedi ve hiçbir çocuğumuz süttten zehirlenmedi. Bu da Tire Süt Kooperatifi'ni Türkiye çapında güvenilir bir marka haline getirdi.

Ürettiğimiz hiçbir üründe katkı maddesi kullanmayıp, bunu Tarım Bakanlığı'ndan aldığımız 'Güvenilir Gıda Üretimi' ödülü ile kanıtladık. Bunun yanı sıra, üreticilerimiz için yaptığımız projelerle birlikte Gıda ve Tarım Örgütü'nden (FAO) 'Dünyaya Örnek Kırsal Kalkınma Modeli' seçilerek kalitemizin altına bir kez daha imza attık ve hem üreticilerimizin hem de tüketicilerimizin güvenini kazandık.

● **Sütü sanayiye satarken kendi fabrikalarında işleyen bir kooperatife dönüşerek**

Tire Süt Kooperatifi Başkanı Öztürk: “Üreticiden tüketiciye gıda anlayışını benimsedik. Kapasite fazlamızı da “birlikte çalışıp, birlikte üretip, birlikte kazanalım” misyonumuzla sanayicimizle paylaşıyoruz.

bugün markanızı tüm Türkiye’ye duyurdunuz. Bu entegre sisteme nasıl geçiş sağladınız?

Kooperatiflerin tüccar olarak benimsendiği Türkiye’de biz tüccarlık yerine üreticiden tüketiciye gıda anlayışını benimsedik. Biz sütü toplayıp büyük bir kısmını işleyip kendi marketlerimizde veya zincir marketlerde satıyoruz. Bayiler aracılığıyla çevre illerdeki yerel marketlere ve yerel zincir mağazalara da Tire Süt Kooperatifi ürünlerinin tedarikini sağlıyoruz. Geri kalan kısmı ise sanayiye destek olmak amacıyla belirlediğimiz fiyat üzerinden devrediyoruz. Bu da bizim temel anlayışımız olan “birlikte çalışıp, birlikte üretip, birlikte kazanalım” misyonundan geliyor.

● **Bugün kaç iştirakçiniz var?**

2004 kooperatif ortağımız var.

● **Kaç çeşit ürünle raflarda yerinizi alıyorsunuz?**

Kooperatifimiz bünyesinde hali hazırda ulusal ve yerel zincir mağazalarda; kaymaklı yoğurt, organik yoğurt, organik süt, organik kaşar peyniri, pastörize süt, pastörize tereyağı, organik tereyağı ve ayran başta olmak üzere, 30’u aşkın süt ürünümüz; coğrafi işarete sahip meşhur Tire şiş köfte, döner, sucuk, pastırma ve kavurma başta olmak üzere 10 farklı çeşitte de et ürünümüz ile tüketicimize ulaşıyoruz. Aynı zamanda kısıtlı ürün gamı ile çalışmaya başladığımız e-ticaret platformlarında her geçen gün ürün çeşitliliğimizi arttırıyoruz. Gerçekleştirdiğimiz Ar-Ge çalışmaları kapsamında tüketicimizin sağlıklı ve lezzetli gıdaya ulaşmaları için çalışmalarımıza devam ediyoruz.

● **Nerelere gidiyor Tire Süt markalı ürünler?**

İzmir, Aydın, Manisa, Muğla’nın bazı ilçelerinde, İstanbul’daki bayilerimiz kanalıyla yerel





marketler ve yerel zincir mağazalarda, Türkiye genelinde ise Migroslarda Tire Süt ürünlerimiz bulunuyor. Sütlerimizin bir kısmı da İzmir Büyükşehir Belediyesi ile yürüttüğümüz Süt Kuzusu projemiz kapsamında İzmir'in çocuklarına gidiyor.

● **Yarım asrı deviren üretim yolculuğunuzda Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarınızın yeri ve önemi nedir? Bu doğrultuda üretimlerinize kattığınız son çalışmalar neler?**

Tire Süt Kooperatifi olarak tüketicimiz için her zaman yeni ürünler ortaya çıkarmak amacıyla çalışmalarımıza devam ediyoruz. Öncelikle organik süttten üretilen dondurmalarımız için Ar-Ge çalışmalarımız devam ediyor. Hali hazırda sade, çikolatalı, karadutlu ve incirlicevizli dondurmalarımız mevcut. Aynı zamanda tüketicinin talebine ve tüketim durumuna göre farklı gramajlarda ürünler üreterek tüketicinin ihtiyacı kadar gıda almasını

sağlayarak israfı önlüyoruz.

Tüketicimizin sağlıklı gıdaya ulaşması adına yaptığımız bir diğer çalışma ise probiyotik ürünler kapsamında devam ediyor.

● **Ülkemizde tarım ve hayvancılığın geldiği noktayı nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Tarım ve hayvancılık artan girdi maliyetleri karşısında yapılması en zor mesleklerden biri haline gelmiştir. Üreticinin bir litre süt elde edebilmesi ya da tarlasında bir kilogram sebze yetiştirebilmesi için akaryakıt, gübre, yem, tohum gibi girdi maliyetlerini çıkartması gerekiyor. Mamullerinin fiyatlarını belirleyemeyen üretici, aynı zamanda plansız üretimden kaynaklanan bol bulunan ürünlerde fiyat düşüşünün de yaşanması nedeni ile her geçen gün artan girdi maliyetleri karşısında oldukça zor duruma düşmektedir.

Artan maliyetler süt üreticisini vurduğu gibi Ulusal Süt Konseyi'nin açıkladığı süt bedeli üreticiye düşük, sanayiciye ise yüksek geliyor. Sanayiciler sütü alıyor, işliyor ancak pahalılıktan vatandaş süt ürünü alamıyor. Bu da süt üreticisinden süt almayı bırakmaya kadar gidiyor. Süt üreticiliğini bırakan çiftçi sağımlik ineğini kestirip, borçlarını ödemek zorunda kaldığı için olan yine üretici-tüketici dengesine oluyor.

Üretim, ülkemizi mevcut küresel ekonomik krizden ve dünyanın içinde bulunduğu gıda krizinden kurtarabilecek tek çözüm yoludur. Birlikte çalışıp, birlikte üretip, birlikte kazanırsak ülkemiz de halkımız da kalkınır. Devletimizin üreticilerimize yapacağı yardımların

artmasını ve onları tarlalarında, ahırlarında yalnız bırakmamasını diliyoruz.

Ayrıca yeraltı su kaynaklarımızın azalması ile birlikte üreticinin üretim alanı gün geçtikçe daralmaktadır. Bu durum karşısında devletimizin yapı-

Devletin çiftçileri kooperatif çatısı altında birleşmeye teşvik etmesi, ilerleyen dönemlerde bize, neyi ne kadar üretmemiz gerektiğini gösterecek ve tarım sektörünün önünü görmesini sağlayacaktır.

cağı barajlar ve yeraltı su kanalları sayesinde yağmur suyunu depolayarak tarım alanlarına gerekli yeraltı suyunu sağlayabilmemiz gerekmektedir. Sanayiden çıkarılan atık suları arıtma tesislerinde arıtarak tarlalarımıza tekrardan tarımsal sulama olarak dönüştürebiliriz.

● **El birliği ile bugünlere taşıdığınız Tire Süt Kooperatifi markasını kalıcı, güvenilir ve sürdürülebilir kılan temel ayaklar nelerdir?**

Üreticiye güç, tüketiciye güven veren markamız, FAO'dan Dünyaya Örnek Kırsal Kalkınma Modeli seçilerek üreticiye olan desteğini gözler önüne sermiş ve Tarım Orman Bakanlığı'ndan Güvenilir Gıda Ödülü ve farklı kuruluşlardan aldığı kalite ödülleri ile tüketicilere de kendini kanıtlamış bir markadır.

Köylerde oluşturduğumuz süt alım merkezlerimizin gelen her süt güğümünden numune alması, bu numunelerin teker teker kontrol edilmesi tüketicimizin markamıza duyduğu güveni her geçen gün artırmaktadır. Ülkemizde ne yazık ki içine süt koymadan, yoğurt ve peynir gibi temel gıda maddelerimizi üreten firmalar var, biz ise 'en çok sütü kullanarak, nasıl ürün üretebiliriz' diye düşünüyoruz. Etlelerimizde veteriner hekim kontrolünde aldığımız sağlıklı hayvanları kullanıyoruz. Bu sebeple et üretimimizde de güvenli ve kaliteli gıda üretimine özen gösteriyoruz.

● **Yeni ürün çeşitleriniz olacak mı?**

Et ve süt gruplarımızda gerçekleştirilen Ar-Ge çalışmaları kapsamında yeni ürün çeşitlerimiz için araştırmalarımız devam ediyor.

Özellikle hali hazırda yaptığımız Ar-Ge çalışmalarımızdan biri de "Hazır Gıda" alanında devam ediyor. Günümüzün yaşam şartları doğrultusunda özellikle çalışan ailelerin en büyük ihtiyaçlarından birinin hızlı gıdaya erişim olduğunu görüyoruz. Tire Süt Koopera-

tifi olarak hazır gıda ürünlerimizle evlere hem sağlıklı hem de hızlı lezzetler sunmaya hazırlanıyoruz.

● **Varsa eklemek istedikleriniz...**

Devletimizin öncelikli hedeflerinden birinin üretim olması gerektiğini düşünüyoruz. Bu doğrultuda devletimizin elini güçlendirmek adına süt primlerini kooperatifler yardımı ile üreticilere vererek üreticilerimizin kooperatiflere üye olmasının sağlanmasını ve bu üyelikler karşılığında kooperatiflerin üreticilerinden topladığı üretim verilerini devletimiz ile paylaşarak ülke çapında bir veri oluşturulmasını istiyoruz.

Mevcut durumda devletimiz, kooperatiflere ortak üreticilere zaten daha çok süt primi veriyor ancak bu primin normal üreticiye göre daha da fazla olması, üreticilerimizin kooperatiflere ortak olmalarını sağlayabilir. Bu da ilerleyen dönemlerde bize, neyi ne kadar üretmemiz gerektiğini gösterecek ve ülkede tarımın önünü görmemizi sağlayacaktır. Çiftçi neyi ne kadar ekeceğini ve hangi üründen ne kadar kazanacağını bilecektir. Tarım ve kooperatifleşme tek çıkış yolumuzdur.

Hep söyledik ve söylemekten de gurur duyduk: 'Birlikte çalışalım, birlikte üretelim, birlikte kazanalım'... Kooperatifimizin olmazsa olmazı, temel yapı taşımız olan ortaklarımızı ve çalışma arkadaşlarımızı özverili çalışmalarından dolayı kutluyorum.



Soyer, 'Kurda, kuşa, aşa' bereketiyle "Terra Madre Anadolu"yu tanıttı



İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç Soyer, bu sene ana konusu "Toprak Ana" olan İzmir Enternasyonal Fuarı ile (İEF) 2-11 Eylül tarihlerinde eşzamanlı olarak düzenlenecek uluslararası gastronomi fuarı "Terra Madre Anadolu İzmir 2022"nin tanıtımını, kentin bilinen en eski yaşam alanı Bornova Yeşilova Höyüğü'nde yaptı. Başkan Soyer, "İstedik ki, Terra Madre Anadolu başka bir dünyanın mümkün olduğuna inanan herkes için meydan olsun" dedi.

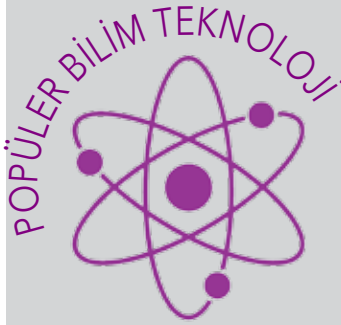
Toprağa tohum serperken söylenen "kurda, kuşa, aşa" sözlerinin Anadolu'nun bereket matematiğini tarif ettiğini anlatarak konuşmasına başlayan Soyer, "Binlerce yaşında bir bereket uygarlığı olan Anadolu, sürdürülebilirliğin bu sade formülünden yola çıkarak yaşamın tüm alanlarına dair tasarımlar üretmiştir. Tarım, yani gıda üretimi bunların başında geliyor. Şu anda üzerinde bulunduğumuz Yeşilova, Anadolu bereket uygarlığının kodlarının yazıldığı yer. Bu miras coğrafya sayesinde 'Başka Bir Tarım' da dâhil olmak üzere doğayla uyumlu ve dirençli yaşam biçimlerinin şifrelerini çözebiliyoruz" dedi.

Açsak, yokuz...

İzmir ve Türkiye'de başka bir tarımı çoğaltmak için önem verdikleri Terra Madre Anadolu Fuarı'nın tanıtımını özellikle Yeşilova Höyüğü'nde, 8 bin 500 yıl yaşındaki İzmir'de yapmak istediklerini söyleyen Başkan Soyer, "Bu fuarı düzenlememizin bir temel nedeni var. Her vatandaşımızın yeterince ve sağlıklı gıdaya erişimini güvence altına almak. Çünkü açsak, yokuz. Öyleyse, biz, yerelden ama tüm dünyaya ilham olabilecek güçte bir tarım politikası inşa etmek zorundayız. Bu politika üç temel hedefe aynı anda ulaşabilmeli. Bir, şehirlerimizde yoksulluğun pençesine atılmış milyonların gıda güvenliğini sağlamalı. İki, doğduğu yerde doyamayan, ucuz işi gücü olarak şehre göçmek zorunda kalan küçük üreticimize sahip çıkmak. Üç, gıda üretiminin temel girdileri olan tohumu, suyu ve toprağı korumak. İklim krizine dair kalıcı çözümler üretmek. İşte bu politikaya İzmir'de verdiğimiz isim, "Başka Bir Tarım." 'Başka Bir Tarım Mümkün' cümlesinin ete kemiğe büründüğü en önemli buluşmamız ise Terra Madre Anadolu" diye konuştu.



Gökhan SEZER



20. yüzyıla girilirken artık bilimsel olarak her türlü çalışmanın yapıldığı dillendiriliyordu ancak hiç de öyle olmadı.

Avrupa'daki bilimsel yarış nasıl başladı?



Aristo'nun (M.Ö. 384 - M.Ö. 322) neredeyse 2400 yıl önce ifade ettiği dünya merkezli evren modeli, yaklaşık 2000 yıllık süreç sonucunda Kopernik (1473-1543), Kepler (1571-1630), Galileo'nun (1564-1642) çalışmalarıyla sarsılmış ve en nihayetinde Newton'un (1643-1727) bulduğu Kütle Çekim Yasası'yla yerle bir olmuştu.

"Aristo evren modeline sıkı sıkıya bağlı" kilisenin bilim üzerinde baskısı da böylece ortadan kalkmıştı. Newton çalışmalarını yeni kurulan Kraliyet Akademisi'nde (Royal Academy) gerçekleştirmiş, bu yapılanma Avrupa'nın diğer güçlü krallıklarına da ilham kaynağı olmuş ve art arda Avrupa'da kraliyet akademileri açılmıştı. O zamanlar üniversiteler yoğun olarak kilise etkisinde ve teoloji temelli eğitimler verdiği için bilim insanları rahat ve bağımsız bir çalışma ortamı bulamıyorlardı. Bu akademiler

işte o bağımsız ve hür çalışma ortamlarını yarattı.

Newton'un yasalarında madde parçacık olarak ifade ediliyor ve formüle edilen Kütle Çekim Yasası'yla evrenin düzeninin işleyişi açıklanıyordu.

Bilginin tarihsel yolculuğu adlı yazımızda bu tarihsel yolculuğu buraya kadar anlatmıştık.

Newton sonrası süreçte bilim akademilerinde yapılan çalışmaların sonucu olarak endüstri devrinin başlaması ve bilimsel gelişmelerin hız kazanmasıyla Avrupa'da eşî benzeri görülmemiş bir bilimsel yarış başladı. Bilim insanları özellikle ışığı anlamaya çalışmışlar ve bir kuvvet içerdiği anlaşılan elektrik ve magnetizmayı çözmeye çalışmışlardı.

Newton öncesi süreçte evrendeki hız sınırının sonsuz olacağı ve bunun da ışık hızı olduğu varsayılmıştı. Yine de bazı bilim insanları buna şüpheli yaklaştı ve ışık hızını

ölçmeye çalıştı.

Işık hızının ölçülmesi

İlk başarılı denemeyi 1676 yılında Danimarkalı Olaus Roemer (1644-1710) gerçekleştirdi. Roemer, Jüpiter'in uydusu lo'nun tutulma süresinin dünyadan uzaklaştıkça arttığını fark etti. Roemer bunu, Dünya ile Jüpiter arasındaki mesafe artınca ışığın da daha fazla yol almasına bağladı. Roemer bu teknik sayesinde ışığın hızını ilk defa 214,000 km/s olarak hesapladı. (Işık hızı (fotonların hızı), kusursuz vakumda saniyede 299.792.458 metredir (m/s). Bu, yaklaşık saatte 1.079.250.000 kilometreye eşittir.)

Işığın dalga teorisi

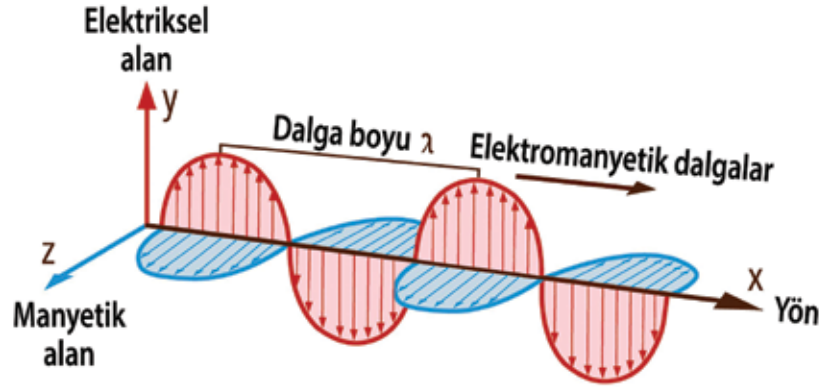
Royal Society üyesi genç bilim insanı Thomas Young da (1773-1829) ışığın yayılımı üzerine çalışıyordu. Kendi geliştirdiği deney düzeneklerinde bu çalışmalarını yapıyordu.

Çalışmalarının sonucunda 24 Kasım 1803'te devrim niteliğindeki ışığın dalga biçiminde ilerlediğini ifade eden Işığın Dalga Teorisini yayınladı.

Bu teori devrim niteliğindedi çünkü Newton'un buluşlarından o güne kadar ışığın bir parçacık olarak yayıldığına inanılıyordu ve bu nedenle o zamanlar Young'un bu teorisi ile adeta dalga geçildi.

Ancak yılmayan Thomas Young, kendi geliştirdiği tarihi fenomen Çift Yarık Deneyi ile ışığın dalga şeklinde yayıldığını ispat etti ve üstüne ışığın dalga boyunu ölçtü. (Çift Yarık Deneyi tarih boyunca bilim

Elektromanyetik Dalgalar



insanlarını uğraştıracak büyük bir fenomen olarak kaldı. Bu deneyde Newton Fiziği ile açıklanamayan noktalar nerede ise 130 yıl sonra Kuantum Fiziği'nde açıklanabildi.)

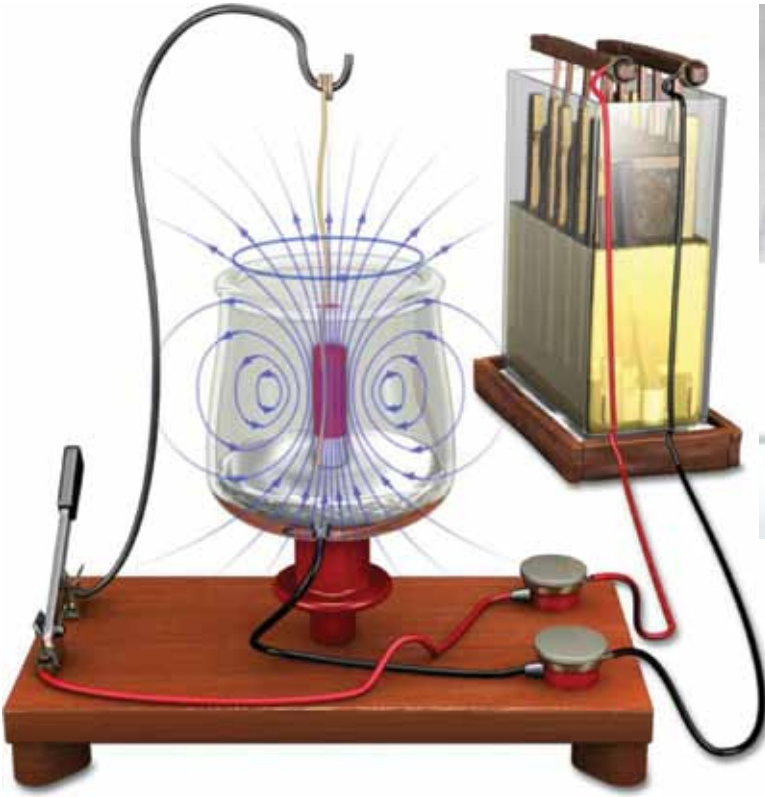
Eğitimsiz Faraday'ın buluşları

Yine aynı yıllarda herhangi bir eğitim almamış çekirdekten yetişme Michael Faraday da (1791-1867)

Elektrik ve Magnetizma üzerine çalışıyordu. Faraday herhangi bir okulda okumadığı için deneysel yöntemlerle inanılmaz gözlem yeteneği ve deneysel bulguları sayesinde bilgilerini geliştirdi ve Kraliyet Enstitüsünde ilk Kimya Profesörü unvanını aldı.

Faraday, elektrik ve elektromanyetik alanlar üzerine yaptığı çalışmalarla büyük bir üne kavuştu, ilk elektrik motorunu tasarladı ve bu buluşu büyük bir hızla İngiltere'de endüstri devriminin lokomotifini olan buharlı makinelerin yerini aldı.

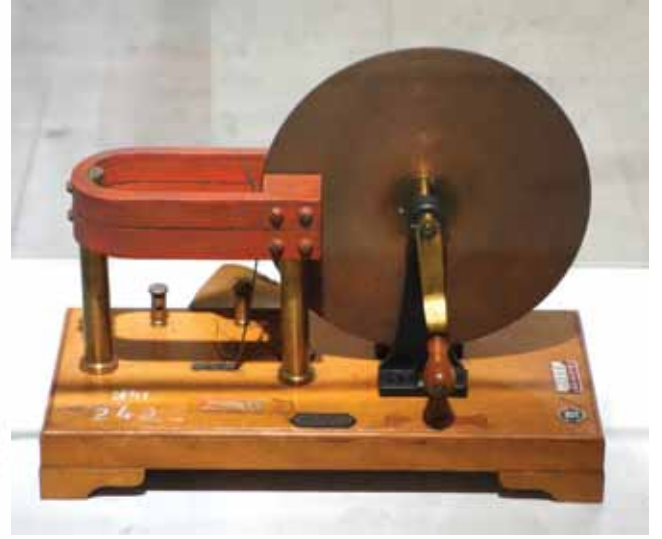
1831 yılında da teknolojiye bir devrim olan manyetik alan ile elektrik üreten buluşunu yaptı. Bu buluşunu matematik bilmediği için basit bir biçimde ifade etti: "Bir manyetik kuvvet azaldığında ya da arttığında elektrik üretir: Ne kadar hızlı artar



ya da azalır, ürettiği elektrik de o kadar fazla olur.”

İkinci Kuvvet Kanunu

Faraday'ın bu buluşundan 30 yıl sonra 1861 yılında genç İskoç Fizikçi James Clerk Maxwell (1831-1879) Faraday'ın bu ifadesi ile beraber elektrik üzerine çalışmış bilim insanları Gauss (1777-1855) ve Ampere'in (1775-1836) çalışmalarını da kapsayacak şekilde Elektromanyetik Kuvvetler Kanununu 4 matematiksel denklemle ifade etti.



Böylece evrenimiz 1861 yılında Newton'un Kütleçekim Kanunu'ndan sonra 2. Kuvvet Kanunu'na kavuşmuş oldu. Bu kuvvet, Elektrik Alan ve Manyetik Alan'dan kaynaklanan Elektromanyetik Kuvvet idi.

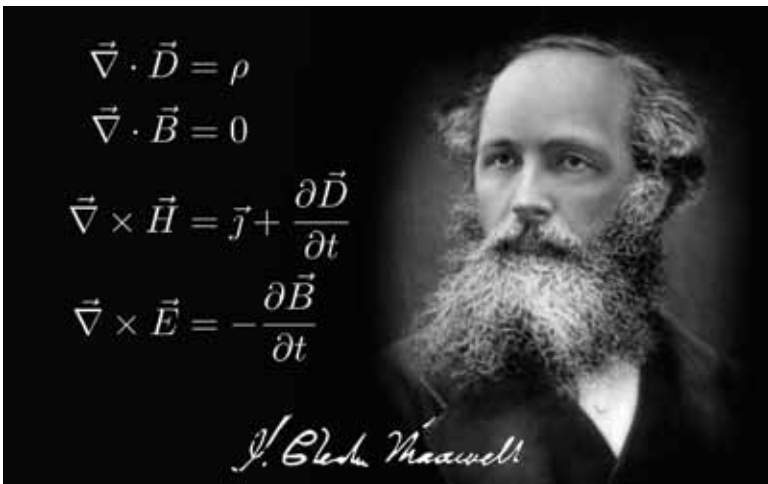
İlerleyen yıllarda Alman bilim insanı Rudolf Hertz de (1857-1894) ışığın kaynağından bağımsız olarak elektrik ve manyetik alan sabitlerine bağlı sabit bir hızı olduğunu kanıtladı.

Newton'un Kütleçekim kanunu evrende maddelerin hareketlerini tanımlıyor, Maxwell'in Elektromanyetik Kuvvet Kanunu ise Evrenin Dalga Hareketlerini tanımlıyordu. Birisi parçacık diğeri ise dalga temelli denklemlerdi. Newton Yasası'nda kuvvet madde ile ilgili iken Maxwell denklemlerinde ise kuvvet dalgalar ile ilgiliydi. Yani evrenin kuvvetlerinin kaynağı madde ve dalga idi.

Einstein ve 4. Boyut

Evrenin yasaları bulunmuştu bulunmasına ama, Newton Kütle Çekim Kanunu evrenin derinlikleri söz konusu olduğunda gözlemlerle arasında ufak tutarsızlıklar ortaya çıkıyordu. Evrenin uzak derinlikleri söz konusu olduğunda bu tutarsızlıklar artıyordu. Ancak o zamanlar ihmal edilebilir boyutlar olduğu için üzerine pek düşünülmemişti.

Bu tutarsızlıkların da kaynağını Albert Einstein (1879-1955) buldu. Işık hızının sabit olduğunu ve bu nedenle zamanın göreceli



olacağını söyleyerek o zamana kadar 3 boyutlu olduğu ifade edilen evrene 4. boyutu, zamanı ilave etti.

Einstein bu 4 boyutlu evrende ışık hızına ulaşıldığında maddenin enerjiye dönüşebileceğini gösteren Genel Görelilik Teorisi denklemi ile de Newton'un Kütleçekim Kanunu'na son halini vermiş oldu.

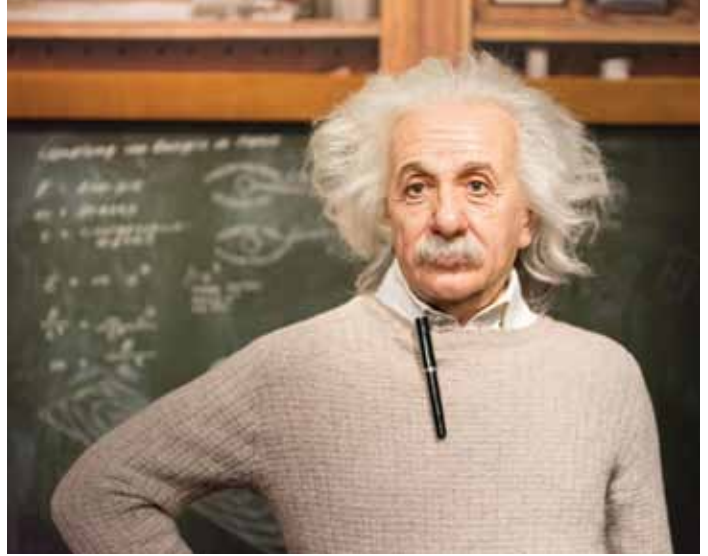
Bu yasa anlaşılması daha zor olduğu için genel anlamda Newton yasası iş görebildiği alanda rahatlıkla kullanılabilirdi.

Yeterli olmasa bile bunu açıklayan çok güzel bir örnek şudur: Güneşin bize görüntüsü aradaki mesafeden dolayı 8 dakikada geliyor. Ayın ise 2,5 saniyede ulaşıyor.

Newton'un Kütleçekimi Kanunu'nu düşündüğümüzde; güneşin birdenbire yok olduğunu varsaydığımızda Kütleçekimi Kanunu gereği dünyamızın da anında yörüngeden çıkması gerekiyor. Ancak burada aradaki 8,3 dakikalık ışık hızı mesafesinden dolayı bu mümkün olmaz. Aynı şeyi Ay için düşündüğümüzde, dünyamız yok olduğu anda Ayın yörüngeden çıkması 2,5 sn gibi bir süre ki bu kütleçekim denkleminde ihmal edilebilir bir durum.

Yani, Ay'a kadar olan mesafelerde Newton'un Kütleçekimi Kanunu işleyebiliyor. Buna en güzel örnek Apollo uzay aracının 1969 yılında büyük oranda Newton Kanunları üzerinden yapılan hesaplarla Ay yolculuğu rotasının hesaplanmasıdır.

Aristo dünya merkezli evren modelinde



Ay'a kadar olan bölümü dünyevi bölüm olarak tanımlıyordu, Ay'dan sonraki kısmı ise Esir olarak adlandırdığı görünmez malzeme ile dolu tanrısal bölge olarak tanımlıyordu.

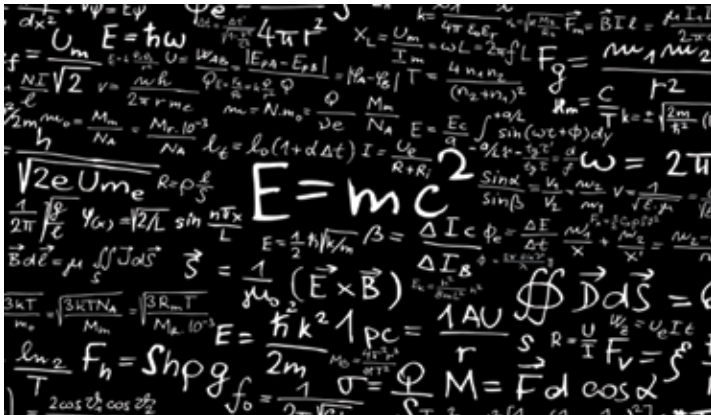
İlginçtir ki Newton Yasaları Ay'a kadar olan alanda büyük bir kesinlikle çalışırken, Ay'dan sonraki alanda mesafeler uzadıkça sapmalar gösteriyordu.

İşte Ay'dan sonraki bu alanda Einstein'ın formülleri devreye giriyor ve tam bir kesinlikle hesaplama yapmaya olanak tanıyordu.

Aristo evrenine göre yorumlanırsa Newton Yasaları dünyevi, Einstein Yasası tanrısal bölgenin yasaları gibiydi.

20. yüzyılın başında Newton-Einstein, Faraday-Maxwell denklemleri ile yaşadığımız evreni bir şekilde tanımlayıp, günlük hayatımızı şekillendirebiliyorduk. Bu yasalarla gezegenlerin ve uzayın oluşumunu davranışlarını bulabiliyorduk. Uydular ile uzay gemileri gönderebiliyorduk. Genel anlamda insanlar bu denklemleri ve bu denklemleri temel alan bilimi anlıyorlardı. Bu bilim felsefeyi de besliyordu ve dünya bilimin öncülüğünde insanlığın büyük bölümünün katkısıyla yuvarlanıp gidiyordu.

İşte böylesi ortamda 20. yüzyıla girilince artık bilimsel olarak her türlü çalışmanın yapıldığı dillendiriliyordu ancak hiç de öyle olmadı. Devamını da bir sonraki yazımızda tamamlayalım.



İAOSB Mesleki Eğitim’de mezuniyet sevinci



Sanayicilerin nitelikli eleman ihtiyacını karşılayacak, endüstriyel ortama adapte öğrencilerin yetiştirildiği İzmir Çiğli Atatürk Organize Sanayi Bölgesi (İAOSB) Mesleki Eğitim Merkezi mezuniyet töreni, İAOSB Bölge Müdürlüğü Binası Atatürk Toplantı Salonu’nda gerçekleşti.

Yoğun katılım ile gerçekleşen törene İzmir Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği Başkanı Zekeriya Mutlu, Çiğli Esnaf Odası Başkanı Arif Altıkulaç, Elektral Yönetim Kurulu Başkanı Sayıl Dinçsoy katıldı.

Mesleki eğitimde merkez ve öğrenci sayıları artıyor

Açılış konuşmasını yapan Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Mesleki Eğitim Merkezi Müdürü Oktay Üşümez, “Bildiğiniz üzere mesleki eğitime karşı beslenen olumsuz algılardan dolayı Mesleki Eğitim Merkezleri çok bilinmez. Ancak, Mesleki Eğitim Merkezleri bu memleketin işini gören insanları yetiştiren yegâne kurumlardır. Ülkemizde 1 yıl öncesine kadar 320 tane

İzmir Çiğli Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Mesleki Eğitim Merkezi mezuniyet töreni, mesleki ve teknik eğitimin önemine, mezunlarının da aranılan insan gücü olduğuna dikkat çekilen platform oldu.

Mesleki Eğitim Merkezi bulunuyorken, bütün Meslek Liseleri’nin içerisinde Mesleki Eğitim Merkezi’nin zorunlu kılınması ülke genelindeki bu sayıyı 3 binin üzerine çıkarttı. Bu rakam İzmir’de 200 civarında. Mesleki Eğitim Merkezi’ne yapılan kayıtları yüzde 77 artırdık. Her yıl yaklaşık 2000 insanımızı istihdama katıyoruz. Burada yetişen öğrenciler, kalfalar, ustalar ara insan gücü değil, ana ve aranılan insan gücüdür. Gelin bu olumsuz algıyı beraber yıkalım” diye konuştu.

Mutlu: Meslek sahibi işsiz kalmaz

Mesleki Eğitim Merkezinden mezun ol-



Oktay Üşümez



Zekeriya Mutlu



Sayıl Dinçsoy



Arif Altıkulaç

muş öğrencilerin esnaf ve sanatkarların göz bebeği olduklarını vurgulayan İzmir Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği Başkanı Zekeriya Mutlu, Türkiye olarak mesleki eğitime gerekli önemin verilmediğini belirtirken, "Ülkenin kalkınması için üretim ve mesleki eğitim şart. Bizlerin çalışacak boyacı, kaportacı, kaynakçı, elektrikçi ve bunun gibi nitelikli elemanlara ihtiyacı var. Bunun için de eğitim verirken kişilerin yeteneklerine göre onları yan dallara yönlendirmeli ve yetiştirmeliyiz. Maalesef birçok üniversite mezunu öğrencimiz işsiz. Ancak mesleki eğitim almış insanların bir gün bile işsiz kalabileceğini düşünmüyorum" dedi.

Dinçsoy: Birlikteliğimiz bitmeyecek

Bölge firmalarından Elektral Elektromekanik San. ve Tic. A.Ş. sahibi M. Sayıl Dinçsoy Türkiye'nin ekonomik olarak zor bir dönemden geçtiğinin altını çizerek, "Türkiye pek çok badireler atlattı ve atlatacaktır. Bugün Türkiye dış mihraplar tarafından örülmeye çalışılmaktadır. Siz gençlerimiz buna asla izin vermeyeceksiniz. Atatürk'ün çizdiği yol

bizim için yeterli ve en güvenli yoldur. Öğretmenlerimiz ve biz sanayiciler olduğu süreçte birlikteliğimiz asla bitmeyecektir. Bizler Türkiye'nin taşıyıcılarıyız. Mesleki eğitimde ve üretimde beraber yol alıp Türkiye'yi taşımak durumundayız. Siz öğrencilerimizin aktığı terler iş, güç ve emektir" ifadelerinde bulundu.

Çiğli Esnaf Odası Başkanı Arif Altıkulaç da 2000'li yıllarda sadece 200 tane ustalık ve kalfalık belgesi veriyor iken şu anda 2000 tane belge verebilmenin gururunu yaşadığını belirterek, mezun olan öğrencileri tebrik etti.

Tören; Karşıyaka Halk Eğitimi Merkezi'nin halk oyunları grubunun gösterisi ve orkestra topluluğunun müzik dinletisi ile sona erdi.





Abdurrahman
ŞENOL



Kira artışı ile ilgili yapılan geçici düzenleme



**Konut kirala-
malarında
11.06.2022-
01.07.2023
tarihleri ara-
sında yeni-
lenen kira
dönemlerinde
uygulanacak
azami kira
artış oranı yüz-
de 25 olarak
sınırlandırıldı.**

Son zamanlarda çıkan haberlerden de görüldüğü üzere, konut kiralarda uygulanacak kira artışına ilişkin olarak 11.06.2022 tarihinde Resmi Gazete’de yayımlanan Avukatlık Kanunu ile Türk Borçlar Kanunu’nda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun ile geçici bir düzenleme yapılmış ve Borçlar Kanunu’na geçici 1. madde eklenmiştir. Yapılan yeni düzenlemede; konut kiralari bakımından bu maddenin yürürlüğe girdiği tarih ile 1.7.2023 (bu tarih dâhil) tarihleri arasında yenilenen kira dönemlerinde uygulanacak kira bedeline ilişkin anlaşmaların, bir önceki kira yılına ait kira bedelinin yüzde 25’ini geçmemek koşuluyla geçerli olduğu belirtilmiştir.

Bir önceki kira yılının Tüketici Fiyat Endeksindeki (TÜFE) 12 aylık ortalamalara göre değişim oranının, yüzde 25’in altında kalması halinde ise yüzde 25 oranı uygulanmayacak, bunun yerine yüzde 25’ten daha düşük olan TÜFE değişim oranı geçerli olacaktır.

Ayrıca bu düzenlemenin, 1 yıldan daha uzun süreli kira sözleşmelerinde de uygulanacağı belirtilmiştir. Tarafların bu oranları geçecek şekilde yaptığı kira sözleşmelerin de fazla miktar yönünden geçersiz olduğu düzenlenmiştir. Burada dikkat edilmesi gereken husus; sözleşmenin tamamının geçersiz sayılmayacağı, sadece yüzde 25’i aşan fazla miktar yönünden geçersiz olacaktır. Bunlara ek olarak yapılan yeni düzenlemede, Türk Borçlar Kanunu’nun 344. maddesinin 2’nci fıkrası uyarınca kira tespiti ile ilgili açılan davalarda hakim tarafından verilecek kararlar bakımından da bu yüzde 25 sınırlamasının uygulanacağı belirtilmiştir.

Kanunda belirtilen tarihle sınırlı

Bilindiği üzere konut kiralarda uygulanan kira artış oranı, geçici değişikliğin yürürlüğe girdiği tarihe kadar bir önceki yılın TÜFE 12 aylık değişim oranına göre belirlenmekteydi. Türk Borçlar Kanunu 344. maddesi gereği

azami artış oranı bir önceki yılın TÜFE 12 aylık ortalamalara göre değişim oranı olmasına rağmen, geçici madde ile birlikte 11.06.2022-01.07.2023 tarihleri arasında yenilenen kira dönemlerinde uygulanacak azami kira artış oranı yüzde 25 olarak sınırlandırılmış bulunmaktadır. Kanunda da açıkça belirtildiği üzere bu düzenleme sadece yukarıda belirtilen tarihlerle sınırlıdır, bu tarihlerin öncesinde veya sonrasında yenilenen kira dönemlerinde bu oran uygulanmayacaktır.

Ev sahiplerinin dava hakkı yok

Son zamanlarda konut piyasasındaki arzın azalması ve enflasyon değerlerinde görülen artış, kiracıların oldukça yüksek hatta kimi zaman yasal sınırlamaların üzerinde kira artışlarıyla karşı karşıya kalmasına sebep olmaktadır. Bu düzenleme ile kiracılar yönünden haksız zam ve tahliyelerin engellenmesi amaçlanmıştır. Ancak bu yeni düzenleme, farklı açılardan bakıldığında, ev sahiplerini olumsuz etkileyecek ve adil olmayan sonuçlara neden olabilecek değişiklikler içermektedir. Geçici bu düzenlemenin yani geçici kanunun Anayasa Mahkemesi'nce iptaline karar verilmesi ihtimali dışında, ev sahiplerinin bu değişikliğin yarattığı olumsuz etkilerle alakalı dava hakları bulunmamaktadır.

Sadece konutlar için uygulanıyor

Son olarak dikkatlerden kaçırılmaması gereken husus, Kanun ile getirilen bu geçici değişiklik yalnızca konut kiralalarına ilişkin sözleşmelerde uygulanacak; çatılı işyeri kiralaları bakımından bu düzenleme uygulanmayacaktır. Çatılı işyeri kiralaları bakımından Türk Borçlar Kanunu'nun 344. maddesinin birinci fıkrasında yer alan "Tarafların yenilenen kira dönemlerinde uygulanacak kira bedeline ilişkin anlaşmaları, bir önceki kira yılında Tüketici Fiyat Endeksindeki 12 aylık ortalamalara göre değişim oranını geçmemek koşuluyla geçerlidir. Bu kural, bir yıldan daha uzun süreli kira sözleşmelerinde de uygulanır" düzenlemesi gereği TÜFE 12 aylık değişim oranına göre artış uygulamasına devam edecektir.



Anlaşmazlık davasında büyük artış

Hükümetin fahiş kira fiyatlarına müdahalesi sonrasında yüzde 25'lik şart getirmesi kiracı ve sahiplerini karşı karşıya getirdi. Kiracılar alınan kararın doğru olduğunu savunurken ev sahipleri enflasyona dikkat çekerek bu kararın yeterli olmadığını ifade etti. Mahkemelerde görülen anlaşmazlık davaları alınan 'yüzde 25' karar ile artmaya başladı. Emlakçılar, yüzde 25'lik kira artış zam sınırının sektördeki sıkıntıları perçinleyeceğini belirterek şunları söylüyor: "Mevcut durumda normal enflasyon oranını kabul etmeyen ev sahiplerinin yüzde 25'lik sınıra uymasının mümkün olmayacağını düşünüyorum. Ev sahibi kiracıyı çıkarmak için her türlü yolu deneyecektir. Şu an için ağırlıklı olarak uygulanan yöntem hileli satış. Kiracıyı çıkarmak için yakın akrabasına evi satıp, kiracı çıktıktan sonra yeniden üzerlerine alıyorlar. Mahkemeye gerekçe olarak ise 'ihtiyaçtan' diyorlar."

Hukukçular ise kiracı ve ev sahibi anlaşmazlıklarının daha da artacağına dikkat çekerek "Mahkemelerde en fazla görülen davalar sıralamasında en üste çıkan dava türü ev sahibi ve kiracı davaları olmuştur. Anlaşmazlıkların artacağını düşünüyoruz. Ancak bu bir kanun. Mahkemelerde genellikle kiracılardan yana kararlar çıkıyor. Aslında bu uygulama ile ev sahipleri mağdur olacak. Yüzde 25'in üstünde zam yaparlarsa bir suç teşkil edecek. Kiracı bunu ödemek zorunda değil. Yüzde 25'lik kirasını ev sahibi hesabına yatırdığı sürece evinde oturabilir" diye konuşuyor.

Hisart Canlı Tarih ve Diorama Müzesi



Tutku dolu serüven



Cuhadaroğlu Grup Yönetim Kurulu Başkanı Nejat Çuhadaroğlu, çocukluğundan bugüne maket, model üreten ve üretim sevgisini dioramalar ile 3 boyutlu hale getiren bir koleksiyoner. Çok yönlü kimliği ve tamamen kendi imkânları ile 2014 yılında kurduğu "Hisart Canlı Tarih ve Diorama Müzesi" yeni nesil sergileme sistemleri ve aktarım dili ile tarihe olan ilgiyi artırmayı, izleyicide merak ve keyif uyandırmayı hedefleyen, kendi tarzında ilk ve tek müze.

Her yaşta ziyaretçinin ilgisini çekebilecek şekilde kurgulanmış müze 7 kattan oluşuyor. Savaş tarihinin son 1000 yılını anlatan müzede, Roma İmparatorluğu, Anadolu Selçuklu Devleti, Osmanlı İmparatorluğu, Kurtuluş Savaşı, I. ve II. Dünya Savaşları, Körfez Savaşı, Kıbrıs Barış Harekâtı gibi dünya tarihinin oluşumuna yön veren birçok medeniyet ve olaya ait askeri ve etnografik eserler sergileniyor.

Sanat ve tasarım ile iç içe bir aileden gelen Nejat Çuhadaroğlu, merak, ilgi ve becerilerinin doğrultusunda ilerlediği serüveninin yanı sıra birikimini paylaştığı müzenin oluşum süreci ve koleksiyonerlik tutkusunu tebozelmuze.com'da anlattı.

● Müze fikri nasıl oluştu?

Elinizdekiler ile belirli bir aşamaya geldiğinizde tüm birikimi sergileme ihtiyacı duyuyorsunuz. Türkiye'de çok fazla koleksiyoner var ancak sahip oldukları materyaller evlerinde ya da depolarda kutuların içinde. Kimse ne görüyor ne de kimse ile paylaşıyor. Bu aslında kayıp bir eser, bir kültür anlamına geliyor. Tüm koleksiyonerlerin önlerinin açılması, müze açmaları için teşvik

edilmeleri gerekiyor ki, kıyıda köşede kalmış eserler ortaya çıksın. Devlet müze depolarındaki malzemeler için de geçerli bu. Türkiye'de yeni yeni müzeler açılmaya başlandı, yeni müze fikirleri projelendiriliyor. Tek problem, içlerine ne konulacağını bilmiyorlar ve nereden

hangi malzemeleri alıp içini dolduracaklarını bilmiyorlar. Ciddi bir koordinasyon gerekiyor ve devletin koleksiyonerler ile birlikte hareket etmesi lazım.

● **Maket ve model yapımından gerçek veya kurgu bir olayın ve anın ışık oyunlarının da yardımıyla üç boyutlu olarak modellenmesi olan dioramaya geçişinizden bahsedebilir misiniz?**

Bu içten gelen bir şey. Resim ve heykele olan merakım ve yeteneğim doğuştan bu

Çok küçük yaşlarımda çamurdan, hurda parçalarından askerler yapıyordum, köyler inşa ediyordum. İkinci Dünya Savaşı dönemine ait Alman miğferi aldığım ilk parçaydı, ardından hikaye başladı.



yana vardı. Daha sonra 3 boyutlu bir takım şeyleri yapmak fikri hep vardı bende. Çok küçük yaşlarımda bile çamurdan, hurda parçalarından, çeşitli nesnelere askerler yapıyordum, ordu kuruyordum, köyler inşa ediyordum. Daha sonra plastik uçak ve tank maketleri yapmaya başladım. Bunları diorama haline getirme fikri üniversite dönemimde başladı ve 30 seneyi aşkın zamandır diorama yapıyorum. 20 seneden fazla da koleksiyoner kimliğim var. Hem yurtiçinden hem yurtdışından müzayedelerden, gittiğim her ülkenin antikacılarından topladığım eserler var. Bire bir bulup bizzat taşıdığım nesnelere bunlar. Mankenleri giydirmek, aksesuarlarını tamamlamak bana göre dünyanın en zor işlerinden biri. Niye diyecek olursanız sadece belirli bir dönemi yapmıyorsunuz burada. Doğu Roma, Bizans, Selçuklu, Osmanlı Dönemi, I. ve II. Dünya Savaşı, Kurtuluş Savaşı, Kore, Vietnam, Kıbrıs Barış Harekatı ve gerek günümüze kadar gelen savaşları işlemek ve bunlarla ilgili görsel, kitap, dergi, gazete toplayıp bunlardan ders çalışıp, doğru yerde doğru malzemeyi kullanmanız ve eserler konusunda uzmanlaşmanız gerekiyor. Türkiye’de bu konuda danışmanlık verecek fazla uzman yok.

Yaptığımız şeyden ne kazandığımız ve topluma ne kazandırdığımız çok önemli. Burası gelip görülmeden anlaşılamayacak bir müze. Ne kadar anlatsak da yaşanmadan, görülmeden anlaşılmıyor.

• Dioramalara ek olarak hangi çalışmalar yapıyorsunuz?

Türk asker kılık kıyafeti ve aksesuarları ile ilgili bir kitap hazırlığı içerisindeyiz. Daha önce vardı ama yetersizdi. Türk kılıçları ile ilgili kitap yok örnek verecek olursak. Askeri tarih ile ilgili az kaynak var ama dünya tarihinin neredeyse yüzde 80’i savaşlar ve kendi tarihimiz de bu şekilde. Savaş tarihi dünyanın en önemli, en kapsamlı tarihidir. Savaş nedeni ile teknoloji değişiyor, ekonomiler, sınırlar, coğrafyalar değişiyor. Daha önemli incelenmesi gereken başka bir tarih yok diye düşünüyorum. Savaş dediğimiz olgunun içinde her şey vardır. Kılıçlar, miğferler hepsi birer sanat eseri ve hepsi gerçeği gösteren eserler.

● **Müzeyi gezerken model ve maket yapımı ile ilgili ödüllerinizi dikkat çekiyor. Biraz bahsedebilir misiniz?**

Bu müzede en büyük farkındalık yaratan şey maketlerle oluşturduğumuz canlandırmalardır. Dünyanın hiçbir müzesinde maketle anlatım yoktur. Sadece çok az sayıda müzede mankenler ile anlatım vardır. Bu müzede 450'den fazla manken bulunuyor. Aynı zamanda müze oldukça geniş bir zaman dilimini işlemekte. Selçuklu ve Bizans dediğimiz an arkeoloji müzesi konusuna dâhil oluyoruz. Askeri müzelerden farkımız bu.

● **Müze tamamen kişisel koleksiyonunuzdan oluşuyor. Ne gibi eserler var?**

Bu 20 yıllık bir süreç ve on binlerce parça mevcut. Satın almaya ve koleksiyonumuzu geliştirmeye devam ediyoruz.

Sanat ile oldukça yakın bağlarım var ama tek koleksiyonum bu müze. Aslında bu koleksiyon zaten 100 kişiye bedel bir koleksiyon çünkü bu temada bazı bireyler sadece madalya toplar, sadece kılıç toplayanlar da oluyor, şapka toplayan ayrı ama bu müzede

bu koleksiyonda hepsi var.

● **Ailenizde sizden başka koleksiyonerliğe ilgi duyan var mı?**

Rahmetli babam sigara tabakaları, kemer tokaları, tespih, kostüm, kılıç ve madalyalar biriktiriyordu.

● **Müzeyi oluştururken hangi zanaat, tasarım ve sanat disiplinleri ile beraber çalıştınız? Müzede neler yapacaksınız?**

Neredeyse hepsinden bahsedebiliriz. Bir maket, diorama sanatında bile bir sinema filmi için gereken her şey var. Senaryo yazmamız lazım, ardından görüntü yönetmenliği, sanat yönetmenliği, aksesuar ve kostüm tasarımı var. Özel efektler gibi disiplinler devreye giriyor. Müzemizde ışıklandırılmış özel dioramalar mevcut. Tüm disiplinler ile çalışıyoruz.

Şu anda diorama atölyemiz var. Çocuklar ve ilgilenen herkes için atölye çalışmaları yapmak istiyoruz. İnsanları maket yapmaya teşvik etmek istiyoruz. Maket yapmak, zekâ ve beceri geliştiren bir dal.



Yaparken hem öğreniyor hem kendinizi geliştiriyorsunuz.

● **Kendiniz için aldığınız ilk eser hangisiydi? Hangi duygularla aldığınızı hatırlıyor musunuz?**

İkinci Dünya Savaşı dönemine ait bir Alman miğferi aldığım ilk parçaydı. Maket ve dioramaya başlangıç tamam da İkinci Dünya Savaşıydı. Osmanlı Dönemine daha sonra başladım çünkü Osmanlı Dönemine başlamak için çok ciddi ders çalışıp, veri toplamak lazım. Hepsini için çok ciddi bir bütçe gerekiyor. Müze ile duygusal bağım çok kuvvetli ve bu müze ile beraber yaşıyor olmanız, gönül ve tutku ile ele almanız gerekiyor her şeyi. Çok araştırma yapıyorum ve çalışıyorum. Dünyada tek olmasının nedenlerinden biri de bu benim için. Bu müzede çok farklı bir hikaye var, anlatım var, ruh var, bütünlük var.

● **Koleksiyonunuzu geliştirirken danışmanlık hizmeti alıyor musunuz yoksa bireysel olarak mı ilerliyorsunuz?**

Çok az alıyorum. Genelde kişisel birikimim ile ilerliyorum. Günümüzde filme alınan prodüksiyonlarda hataların olma nedeni de bu konuda danışabilecek bilirkişi sayısının çok az olması. Bir dizi için Osmanlı Yeniçerisi nasıl kılıç sallıyor sorusunun cevabını bir Macar uzmandan öğrenen bir milletiz. Bu müzede birçok asker izlediğimiz dizi ve filmlerdeki askerlerden daha gerçekçi ve daha ilgi çekici.

● **Koleksiyona yeni başlayan bireylere neler tavsiye edersiniz?**

Her insan her kişi kendi yeteneğini keşfetmeli. Kendi ilgi alanlarını yakından tanımalı ve her insanın mutlaka bir hobisi olmalı. Ülkemiz ne yazık ki hobi özürü bir ülke. Üniversite mezunu yetişkin insanlar, "hobileriniz neler" sorusuna "gezmek, yemek yeme, sinemaya gitmek" gibi cevaplar veriyorlar. Bunlar zaten



temel ihtiyaçlarımız. Bu hobi olmamalı. Başka ne yapıyoruz? Yaptığımız şeyden ne kazandığımız ve topluma ne kazandırdığımız çok önemli.

● **Müze olarak gelecek planlarınız neler?**

Yurtdışı ve yurt içinde sergi açmak için çok ciddi çalışmalara başladık müze olarak. Dışişleri Bakanlığı, Kültür Bakanlığı ile beraber çalışarak çeşitli organizasyonları planlıyoruz. Körfez ülkeleri, Rusya, Avrupa, Uzak Doğu ve Amerika dâhil hepsi ile ilgili bir sergi açma konusu gündemimizde.

● **Son olarak eklemek istedikleriniz neler?**

Bu müze gelip görülmeden, gezilmeden anlamayacak bir müze. Benim için en büyük dezavantajı bu. Ne kadar anlatsak da yaşanmadan, görülmeden anlaşılıyor. Bu müzede dünyada eşi benzeri bulunmayan eserler mevcut. İlk defa bu müzede görülen parçalar var mesela "Göktürk Kılıcı" nadide parçalarımızdan. Selçuklu askeri parçaları var. Padişahlara ait çok eser var. Hatta son zamanlarda popüler olan Pargalı İbrahim Paşa'nın miğferi ve kılıcı dahi sergileniyor. Sergileme yöntemimiz ile öncü ve tekiz.

Hisart Canlı Tarih Müzesi
Hürriyet Mah. Cemil Bengü Cad. No:21
Çağlayan - İstanbul

Smyrna Agorası'nda tarih yeniden canlanıyor

Uluslararası iş birliğiyle Smyrna Agorası'nın tanıtılması için hayata geçirilen 'Kültürel Miras Yaşıyor' projesi, yenilikçi uygulamalarıyla İzmir'e yeni bir değer kazandı.

İzmir'in kültürel mirasının korunması ve bu alanda farkındalık yaratılması için yürütülen çalışmalar ilk meyvelerini vermeye başladı. Smyrna Agorası'nı odağına alan 'Kültürel Miras Yaşıyor' projesi kapsamında 'Smyrna Agorası Deneyim Merkezi'nin açılışı gerçekleştirildi. Merkezin ziyaretçileri, geliştirilen yenilikçi miras araçları sayesinde Smyrna Agorası'nın geçmişini yeniden keşfedebilecek.

Deneyim Merkezi, Smyrna Agorası ören yerinin sınırları içerisinde yer alan ve 19. yüzyılın ikinci yarısına tarihlendirilen tescilli yapının yeniden işlevlendirilmesi sonucunda, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Avrupa Birliği'nin mali desteği ile hayata geçirilen "Ortak Kültür Mirası: Türkiye ve AB Arasında Koruma ve Diyalog-II" programı çerçevesinde oluşturuldu. Tescilli yapının güney kanadının 'Smyrna Agorası Deneyim Merkezi' olarak yeniden işlevlendirilmesi; Kentimiz İzmir Derneği, Smyrna Antik Kenti Kazı Başkanlığı, İzmir Valiliği, İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İzmir Müze Müdürlüğü arasında gerçekleşen güç birliği sonucunda tamamlandı.

Projenin önemli çıktıları

Yaklaşık 2,5 milyon TL yatırım ile 15 ay süren ve uluslararası ortaklarla gerçekleştirilen proje kapsamında her biri Türkçe, İngilizce,



İtalyanca ve Yunanca dillerinde olmak üzere; Smyrna Agorası Sanal Gerçeklik (VR) Uygulaması, Mobil Uygulama (Oyun ve AR İçerikli), Kutu Oyunu ve Kazı Seti, Roma Dönemi Maketi, Belgesel, İnternet Sitesi, Dijital Panel, Hediyelik Eşyalar, Logo ve Kurumsal Kimlik Çalışması, İllüstratif Harita, Broşür, Kültürel Miras Eğitimleri, Fotoğraf Çekim Alanı, Motion Grafikler hazırlandı.

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürü Murat Karaçanta, Smyrna Agorası için gerçekleştirilen güç birliğini "Güzel bir sinerji var. İzmir Büyükşehir Belediyesi, İzmir Valiliği, meslek odaları, sivil toplum kuruluşları bir arada çalışıyor. Bu şekilde İzmir'i başarıya götüreceğimize inanıyorum" sözleriyle değerlendirdi.

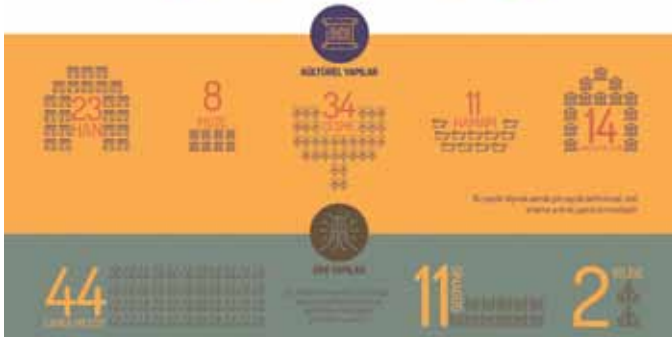
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nı temsilen Arkeolog İlkay İvgin de Kültürel Miras Yaşıyor projesinin 100'ün üzerindeki başvurunun içinden seçilen 22 projeden biri olduğunu ve projenin çıktılarında son derece memnuniyet duyduklarını ifade etti.

Kentimiz İzmir Derneği Genel Sekreteri Seved Özer, "Smyrna Agorası'nın ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığını artırmaya yönelik olarak yenilikçi araçlar geliştirdik" dedi.

UNESCO Dünya Mirası Kalıcı Listesi'ne adım adım



İzmir Tarihi Liman Kenti'nin UNESCO Dünya Mirası Kalıcı Listesi'ne dahil olabilmesi için ilk adımlar, Tarihi Kemeraltı Çarşısı'nda bulunan ve farklı kültürleri yansıtan 34 tarihi binanın restorasyonu ile atıldı.



Öyle bir şehir düşünün ki 8500 yıllık tarihi ile birçok medeniyete kucak açmış, antik çağda doğunun batıyla bütünleştiği, birbirinden farklı dinlerin, kutsal mekanların, tapınakların yer aldığı; bilimin, sanatın, tıbbın ilk keşiflerinin yapıldığı; Efes, Bergama, Agora, Erythrai, Teos, Kolophon, Dios Hieron, Lebedos, Myounnessos, Klazomenai, Metropolis, Pitane, Larissa, Phokaia Antik Kentleri'ne ev sahipliği yapmış bir toprak... Sağa bakınca

deniz, sola bakınca deniz... Turizmin ve ticaretin yüzyıllardır işlek olduğu koca bir liman... İzmir...

Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzajı ve Efes ile Dünya Miras Listesi'nde iki alana sahip tek şehir olan İzmir, 2020 yılında 869'u kültürel, 213'ü doğal ve 39'u karma olmak üzere toplam 1121 miras alanın bulunduğu UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'nde Tarihi Kemeraltı Çarşısı, Basmane, Kadifekale, Eski Smyrna, Yeşilova ve Yassitepe höyüklerinden oluşan İzmir Tarihi Liman Kenti ile yer aldı.

Binalar restore edildi

Kalıcı listeye dahil olabilmesi için ilk adımlar Tarihi Kemeraltı Çarşısı'nda bulunan 34 tarihi binanın restorasyonu ile atıldı. Bu kapsamda İzmir'in yüzyıllar boyunca kucak açtığı birbirinden farklı kültürleri yansıtan Naturzade Köşkü, Mavi



Kortejo, Alanyalı Konakları, Tarihi Hükümet Konağı, Eski Doğum Hastanesi binası, Milli Kütüphane, Agora Türk Evi ve Havra Sokağı'ndaki Akın Pasajı restore edilen yerler arasında bulunuyor. Toplamda 140 milyon TL'lik yatırım ile restore edilen yerler, turizm rehberlerinin uğrak mekanları arasına girdi. Tarihi dokusuyla her yıl farklı ülkelerden milyonlarca insanı

kendine çeken İzmir, kültürel yapısıyla Barcelona ve Napoli gibi kentleri rakip görerek, Akdeniz Havzası'nın en önemli liman kentlerinden biri olma yolunda ilerlerken, UNESCO'dan alacağı yeni bir unvan ile yerli ve yabancı turist sayısını artırarak, gücüne güç katacak.

Kemeraltı Çarşısı'nın kalıcı listeye dahil olması için hazırlanan başvuru dosyası, Ağustos ayında önce Kültür ve Turizm Bakanlığı'na, ardından da UNESCO'ya sunulacak.





Enver
OLGUNSOY



NEŞE BİTKİSİ

Haşhaşın kapsülünün çizilmesi ile elde edilen ve afyon sakızı olarak isimlendirilen sütü ile yaprakları tıbbi olarak kullanılabilir. Haşhaştan ayrıca haşhaş tohumu ve haşhaş yağı da elde edilmektedir.

Neşe bitkisi, evet... Sümerler neşe bitkisi olarak adlandırmış, haşhaş bitkisini. Anadolumuzda Milattan önce 3000 yılından bu yana üretilmektedir. Günümüzde ise Birleşmiş Milletler tarafından Türkiye ve Hindistan geleneksel haşhaş üreticisi ülke olarak tanınmaktadır.

Haşhaş Mezopotamya'da, Sümerler ve Asurlular döneminden, MÖ. 5000 yılından bu yana tanınmakta ve belli grup çiftçiler tarafından tarımı yapılmaktaydı. Ülkemizde ise Hititler döneminden bu yana (MÖ. 1900 - 1300) üretimi yapılmaktadır.

1933 yılından bu yana da Türkiye'de haşhaş ekimi ve afyon tüketimi(!) hükümet kontrolü altında ve özel izin ile yapılmaktadır. 1945 yılında Türkiye'nin 35 vilayetinde haşhaş ekimi yapılıyorken 1970'te yalnızca 7 vilayette haşhaş ekimine izin veriliyordu.

Siyasi soruna neden oldu

Türkiye haşhaş bitkisi nedeni ile çok ciddi siyasal sorunlar yaşamış, hatta ülkemiz büyük oranda bu bitki yüzün-

den neredeyse Cumhuriyet değerlerini kaybetme riski ile karşı karşıya kalmıştır. 12 Mart Muhtırası'nın ardında büyük oranda haşhaş bitkisi vardır. O tarihteki ABD Başkanı Richard Nixon, Türkiye'deki haşhaş ekiminin yasaklanmasını siyasi bir saplantı haline getirmişti ve ABD'deki uyuşturucu bağımlılığını Türkiye'deki haşhaş ekimine bağlıyordu. O dönemdeki Başbakanımız Süleyman Demirel bu konuda tehditler altında bile haşhaş ekiminin yasaklanmasına karşı çıktı. Ama sonuçta baskılar sonucunda istifa etmek durumunda kaldı, yerine Nihat Erim başbakanlığında yeni bir hükümet kuruldu. Bu hükümetin ilk kararlarından biri de 29 Haziran 1971'de 1972 sonbahar devresinden itibaren haşhaş ekimini tamamen yasaklamak oldu. Ta ki 1974 sonbahar dönemine kadar... O dönemdeki Başbakan Bülent Ecevit hükümetinin Kıbrıs Barış Harekatı'ndan sonra ilk aldığı kararlardan biri, bu kez haşhaş üretimini tekrar 7 ilde (Afyon, Burdur, Denizli, Isparta, Konya, Kütahya ve Uşak) başlatmak oldu. Sonrası bu illere 6 il daha eklendi: Balıkesir, Manisa,

Eskişehir, Çorum, Amasya ve Tokat.

Tıpta kullanılıyor

Bu kadar tarihi bilgiden sonra yine "stratejik bitki" haşhaşa dönersek, "papaver somniferum L." olarak latince isimlendirilen bitkimizin sadece kapsülün çizilmesi ile elde edilen süt (latex) -ki buna "afyon sakızı" da denir- ve yaprakları tıbbi olarak kullanılabilir. Ancak yapraklara nazaran kapsül çok daha değerlidir. Yapraklar (folium papaveris) hafif bir müsekkim olarak değerlendirilebilir.

Ancak haşhaş kapsüllerinden çizilerek elde edilen afyonda çok değerli alkaloidler vardır. Hoş artık kapsül çizilmesi yapılmıyor, ama çizilmeden de olsa haşhaş kapsülü çok değerlidir. Bu önemli alkaloidlerin en önemlileri morfin, kodein, papaverin, narkotin olarak sıralanabilir.

"Afyonkeşler" eskiden uyuşturucu madde kullanmak istediklerinde ya kapsüllerden sızan afyon sakızını yutar ya da özel pipolar yardımı ile dumanını çekerlerdi.

Dünyadaki morfinin yüzde 30'u Türkiye'den...

Çok iyi ağrı kesici, öksürük giderici olan afyon, maalesef kısa bir sürede bağımlılık yapan uyuşturucuya döner, o nedenle tüm dünyada üretimi çeşitli kısıtlayıcı şartlarda mümkün olabilmektedir. Çok kısıtlı ülkede haşhaş ekimi kontrollü bir şekilde yapılmak-



tadır. Ülkemizde Afyonkarahisar'ın Bolvadin ilçesinde 1976 yılında temeli atılan Afyon Alkaloidleri Fabrikası 1981 yılında deneme üretimine başlamış, 1986 yılında da üretime geçilmiştir. Daha önce yazdığım gibi, çizilmemiş haşhaş kapsülü işleyen bu modern fabrikamız, şu anda dünyanın bu konuda en önde gelen fabrikasıdır. Dünya morfin ihtiyacının yüzde 30'unu ülkemiz karşılamaktadır. 1980'li yıllarda kodeinli öksürük şurubu üreten bu fabrika aslında ampul ve tablet türünde de ilaç üretmelidir. Ülkemiz ayrıca, uyuşturucu özelliği nedeni ile yine kontrollü bir üretimi söz konusu olan keneviri de işleyerek dünya sağlık hizmetine sunmalıdır.

Haşhaştan ayrıca haşhaş tohumu ve haşhaş yağı da elde edilmektedir. Hindistan pazarının açılması ile 2022 yılında rekor haşhaş tohumu ihracatı gerçekleştirilmiştir.

Beyaz, mavi, pembe renkli çiçekleri nedeni ile beyaz haşhaş ve mavi haşhaş olarak ayrılan haşhaşın beyaz olanı daha fazla rağbet görmektedir. Ayrıca sarı haşhaş da bulunmaktadır.

Haşhaş tohumu gıda maddesi olarak kullanılmaktadır. Haşhaş bitkisinin fide iken köklerinde bulunan uyuşturucu maddeler, bitki büyüdükçe yukarı doğru çıkarak, tamamen haşhaş kapsülünde birikir. Haşhaş bitkisinin kapsül dışında diğer organları uyuşturucu ihtiva etmez. Dolayısıyla haşhaş tohumu da haşhaş yağı da rahatlıkla gıda olarak kullanılabilir. Haşhaş yağı, haşhaş tohumlarının soğukta sıkılması ile elde edilir. Küspesi çok mükemmel bir hayvan yemidir.





Dr. Ülkümen
RODOPLU



Güneşin etkisiyle susuz kalındığında ciltteki kuruluğa karşı nemlendirici içeren güneş kremlerini tercih etmelisiniz.



Yaz ve cildimiz

Cildimiz çok önemli. Bedenimizin en büyük ve tabii ki yaş aldıkça en hızlı yaşlanan organı. Derimiz, cildimiz, konuşan bir organ. İçimizde ne oluyorsa yüzümüze yansıyor. Yüzümüzün kızarmasının, solmasının, renk değişikliklerinin, hepsinin bir anlamı var. Bir hekimseniz hastalarınız önce yüzünüze bakıyor. Öğretmensiniz öğrencileriniz önce size yüzünüzdeki ışıltıyla yaklaşıyor. Ev kadınıysanız günün yorgunluğu akşam saatlerinde yüzünüze vuruyor. Genç bir sanatçıysanız, spotların altında yüzünüzün genç, güzel ve parlak görünmesini istiyorsunuz. Yaz aylarında cildimiz, özellikle de yüzümüz daha hassas hale geliyor. Onu bu aylarda korumamız, yaşlanmamızı yavaşlatıyor.

Atatürk Organize Haber dergimizin bu sayısında, yaz aylarında cildimizi nasıl koruyabileceğimizi, bu mevsimde oluşan değişikliklerle nasıl baş edebileceğimizi, cildimizin aydınlık ve parlak görünmesi için nelere daha çok dikkat etmemiz

gerektiğini ele alacağız.

Yüzümüz çok değerli. Bu nedenle kozmetik alanında kadınlarla erkeklerin en fazla harcama yaptığı alan da cilt güzelliği. Üstelik cinsiyet farkına rağmen rakamlar birbirine neredeyse eşit.

İlk olarak yüzümüzü yaz aylarında nelerin yaşlandırdığına, dışarıdan gelen etkenlere bakalım. Güneş birinci sırayı, susuzluk ikinci sırayı alıyor. Yaz aylarında güneşin etkisiyle, özellikle de susuz da kaldığımızda cildimiz kuruyabiliyor. Yaz demek klima demek. Dolayısıyla üçüncü sırada klima var. Çünkü onun da cildimize bir takım zararlı etkileri söz konusu. Dördüncü sırada beslenme geliyor. Her alanda olduğu gibi cilt sağlığı için de yediklerimiz, içtiklerimiz önemli.

Cilt sağlığımızı korumak için dışarıda temas ettiklerimize, etrafımızdan gelebilecek tehlikelere karşı dikkatli olmak gerekiyor. Çevre kirliliği ve stres cildimizi olumsuz etkiliyor. Cildimiz yaz aylarında kendini soğutmak için terleyerek 1 santigrat derece kadar sıcaklık kaybediyor. Terleme aynı zamanda sıkça elimizi yüzü-

müze götürmemize neden oluyor ve bu hareketi yaptıkça çevredeki kiri, tozu, virüsü, bakteriyi elimizle yüzümüze, cildimize taşıyoruz.

Biz yaş aldıkça doğal olarak bedenimiz de yaşlanıyor. Ama organlarımız arasında en hızlı yaşlanan, yaşlılığı en fazla belli eden yüzümüz oluyor.

Nelere dikkat edelim?

Nasıl davranalım?

Güneşe ihtiyacımız var, çünkü bizim akümüz. Güneşten enerji alıyoruz. Üstelik hem D vitamini ve kalsiyum hem de eklemlerimizin sağlıklı olması ve vücudumuzun enerji kaynaklarının çalışması için güneş ışığına ihtiyacımız var. Şükürler olsun, güneşi doya doya ve bedava alabiliyoruz. Sadece yüzümüzün değil kolumuzun iç kısmının güneş görmesi bile yeterli. Öğle saatlerinde güneş ışınlarına maruz kalan bölgeler hızla renk değiştiriyor, renk değişikliğiyle birlikte kanser riski artıyor. Lekeler çoğalıyor ve derin kırışıklıklar oluyor. Üstelik cilt kuruyor. O nedenle günde sadece 10 dakika güneşte kalmak ihtiyacımızı karşılamamız için yeterli.

Sokağa çıkmadan önce...

Güneşli saatlerde dışarı çıkarken başımıza geniş kenarlıklı bir şapka almak, yanlardan gelecek güneş ışınlarına karşı da bizi koruyacaktır.

Sokağa çıkmadan önce 40-50 koruyucu faktörlü, cildimizin durumuna göre su ya da yağ bazlı kremler kullanmalıyız. Leblebi büyüklüğünde bir miktarı alıp pamuk ya da başka bir bez kullanmadan ellerimizle ince bir tabaka halinde gözlerimizden aşağı doğru, burnumuzun yanlarını unutmadan bütün yüzünüze yedirebilirsiniz. Bunun sık aralıklarla yapılması son derece önemli.

Hangi güneş kremi, hangi marka ve bununla birlikte hangi ürün? Güneşin etkisiyle özellikle de susuz kaldığında ciltteki kuruluğa karşı nemlendirici içeren güneş kremlerini tercih etmenizi öneririm. Marka gerçekten önemli değil. Pahalılık tek başına ürünün kaliteli olduğunu göstermiyor. Ama içeriklerine baktığınızda eğer yeşil elma ekstratı, nar özü varsa doğru üründür. A vitamini ön maddesi olan retinol varsa etkili-

dir. Hyaluronik Asit içerdiğine dikkat etmemiz lazım. C vitamini, Askorbik Asit olması kıymetlidir. E vitamini içermesi, Tokofenol son derece önemlidir.

Cilt dostu takviyeler

Cildimiz ve yüzümüz için sadece dışarıdan sürdüğümüz nemlendiriciler ile güneş kremleri yeterli mi? Hayır. Yediklerimiz ve aldığımız takviyeler de son derece önemli. Cilt dostu olan 5 önemli takviye var. Kolajen birinci sırada. Bunun özellikle Tip 1 ve Tip 3 Kolajen olmasına dikkat etmeliyiz. Sıvı olması, doğal ürün olması, şeker-siz kolajen olması, hidrolize olması son derece önemli. Markadan ziyade özellik ve içerik açısından buna uygun Kolajen ürünlerini mutlaka takviye olarak almanızı istiyorum. Kolajenle birlikte Glutasyon, yanlarında Selenyum. Bu üçlü önemli. Çünkü; Selenyum özellikle Glutasyon'un kullanımına yardımcı oluyor. Glutasyon özellikle Kolajenin yapılabilmesi ve dağılabilmesi için son derece gerekli.

Unutmayın, cildimizin yüzde 80'i sudan oluşuyor. Güneş ışınlarıyla birlikte sıcaklığın etkisinin yanı sıra klimalar, telefonlar, tabletler, gün boyu bilgisayar başında olmamız ve stres cildimizi kurutuyor. Cildimizin su tutması ve suyu koruyabilmesi için Hyaluronik Asit son derece önemli bir madde. C vitamini, E vitamini, Magnezyum, Co enzim Q10, Omega 3, vücudumuzun ne kadar çok ihtiyacı varsa, cildimizin, yüzümüzün de o kadar çok ihtiyacı var. İşte bu takviyeleri mutlaka dışarıdan almanızı öneriyorum.

Mucize tarif

Şimdi geldik cildimizi koruyacak, yediğimizde cildimizin ihtiyacı olan vitamin ve mineralleri verecek bir besine... Bol ve ucuz. Aynı zamanda Magnezyum ve Çinko zengini, bol lifli, C ve E vitamini de içeriyor. Semizotu... Semizotunu iyice yıkayıp temiz olduğundan emin olduktan sonra üzerine bizi güçlü ve diri tutan kalsiyum deposu yoğurt, Glutasyonun ön maddesi sülfür içeren sarımsak, bir çorba kaşığı kadar zeytinyağı dolaştırdığımızda, hem iyi, kaliteli bir besin hem yüz, cilt dostu hem de vücudumuzun ihtiyacı olan Glutasyonun yapılması için de etkili karışım ortaya çıkıyor.

Okyanusumuzu Kurtarın, Geleceğimizi Koruyun!



İklimi düzenleyen ve milyarlarca insana geçim kaynağı sağlayan gezegenin en büyük ekosistemi olan okyanusların sağlığı tehlikede. Portekiz'in Başkenti Lizbon'da "Okyanusumuzu Kurtarın, Geleceğimizi Koruyun!" temasıyla düzenlenen Birleşmiş Milletler (BM) Okyanus Konferansı, insanlığın deniz yaşamı ve geçim kaynaklarına vermeye devam ettiği zararı gidermek için önemli bir fırsat oluşturuyor.

Üye devletlerden, sivil toplum kuruluşlarından ve üniversitelerden gelen delegelerin yanı sıra "Mavi Ekonomiye" sürdürülebilir bir şekilde geliştirmenin yollarını arayan girişimcilerin katılımıyla 1 Temmuz'da sona eren konferansta,

okyanusların, denizlerin ve deniz kaynaklarının karşı karşıya bulunduğu sorunlar ele alındı.

Guterres'den okyanusları kurtarmak için 4 öneri

2022 BM Okyanus Konferansı Gençlik ve Yenilik Forumu'na katılan BM Genel Sekreteri António Guterres, uluslararası toplumu denizlerin korunması ve muhafaza edilmesi konusunda taahhütte bulunmaya ve birlik olmaya çağırırdı.

Denize bağlı ekonomilere sürdürülebilir bir şekilde yatırım yapılmasının acil bir ihtiyaç olduğunu vurgulayan Guterres,

BM Okyanus Konferansı Gençlik Oturumu'na katılan BM Genel Sekreteri Antonio Guterres, uluslararası toplumu denizlerin korunması konusunda taahhütte bulunmaya ve birlik olmaya çağırıyor.

okyanuslardaki gidişatın tersine dönmesini sağlayacak dört önerisini açıkladı.

Okyanus acil durumu

Okyanusların insanları birbirine bağladığının altını çizen Genel Sekreter, okyanuslara gereken değerin gösterilmemesi nedeniyle "Okyanus Acil Durumu" ile karşı karşıya kalındığını ve bu gidişatın tersine döndürülmesi gerektiğini söyledi.

Guterres, bu olumsuz gidişatın 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemini de olumsuz etkileyeceğini belirtti.

New York'ta 5 yıl önce yapılan BM Okyanus Konferansı'nda delegeler okyanuslardaki gidişatı tersine çevirmek için çağrıda bulunmuşlardı. BM Genel Sekreteri, okyanusları boğan küresel plastik atık krizini ele almak için yeni anlaşmaların müzakere edilmesiyle ve BM Sürdürülebilir Kalkınma için Okyanus Bilimi On Yılı (2021-2030) doğrultusunda bilimdeki buluşlarla bir miktar ilerleme kaydedildiğini söyledi. "Ancak hayale kapılmayalım. Hepimizin birlikte yapması gereken daha çok şey var" diyen Guterres, dört önerisini şu başlıklar altında özetledi:

Sürdürülebilir okyanus ekonomilerine yatırım

BM Genel Sekreteri Guterres, paydaşları uzun vadeli finansman yoluyla gıda, yenilenebilir enerji ve geçim kaynakları için sürdürülebilir okyanus ekonomilerine yatırım yapmaya çağırıyor ve

17 Sürdürülebilir Kalkınma Amacı (SKA) içinde "Sudaki Yaşam" başlıklı 14 numaralı amacın en az desteği aldığını belirtti. BM Genel Sekreteri, "Sürdürülebilir okyanus yönetimi, okyanusun şu anda olduğundan altı kat daha fazla gıda ve 40 kat daha fazla yenilenebilir enerji üretmesine yardımcı olabilir" dedi.

Okyanuslar konusunda elde edilen başarıları çoğaltalım

Guterres "Okyanuslar, insanlığın iyiliği için küresel ortak kaynakları nasıl yönetebileceğimiz konusunda bir model haline gelmeli ve hem karadan hem de denizden kaynaklanan her türlü deniz kirliliği önlenmeli ve azaltılmalı" dedi.

Genel Sekreter, bu amaçla etkili alan bazlı koruma önlemlerinin ve entegre kıyı bölgesi yönetiminin ölçeğinin büyütülmesi gerektiğini ifade etti.

İnsanları koruyalım

Guterres ayrıca, iklim değişikliğine karşı önlemlerin alınarak ve iklime dayanıklı kıyı altyapısına yatırım yapılarak hem okyanusların hem de yaşamları ve geçim kaynakları onlara bağlı olan insanların daha fazla korunması çağrısında bulundu.

Guterres, "Denizcilik sektörü 2050 yılına kadar net sıfır emisyon taahhüt etmeli ve bu taahhütleri uygulamak için güvenilir planlar sunmalıdır. Mangrovlar, sulak alanlar ve mercan resifleri gibi kıyı ekosistemlerini restore etmeye ve korumaya daha fazla yatırım yapılmalı" dedi.

Daha fazla bilim ve yenilikçilik

Antonio Guterres, "Herkesi 2030 yılına kadar deniz tabanının yüzde 80'inin haritasını çıkarma hedefine katılmaya davet ediyorum. Özel sektörü okyanus araştırmalarını ve sürdürülebilir yönetimi destekleyen ortaklıklara katılmaya teşvik ediyorum. Ve hükümetleri okyanus sağlığının iyileştirilmesi konusundaki çabalarını arttırmaya çağırıyorum" diye konuştu.



BM Genel Sekreterinin 4 uyarısı

1. Artık çözüme odaklanmanın zamanı

geldi: İlki 2017 yılında yapılan Okyanus Konferansı, okyanusların sorunlarına dünyanın dikkatini çekme konusunda büyük rol oynamıştı. BM Genel Sekreteri'nin Okyanus Özel Temsilcisi Peter Thomson'a göre 2022'deki Okyanus Konferansı bu sorunlara çözüm sağlayacak.

2. Okyanusların önemi büyük: Okyanuslar hepimize oksijen, yiyecek ve geçim kaynağı sağlıyor. Hayal edilemez çapta biyolojik çeşitliliğe ev sahipliği yaptığı gibi gıda ve enerji kaynakları aracılığıyla doğrudan insanlığın refahını destekliyor. Okyanuslar, bir yaşam kaynağı olmanın yanı sıra, iklimi stabilize ediyor ve sera gazları için dev bir yutak görevi görerek karbonu depoluyor. BM verilerine göre, alçak kıyı bölgelerinde yaşayan 680 milyon nüfusun, 2050 yılına kadar yaklaşık bir milyara ulaşması bekleniyor. Ayrıca son analizler, bu on yılın sonuna kadar okyanuslara dayalı endüstrilerde 40 milyon kişinin istihdam edileceğini öne sürüyor.

3. Dikkatler Kenya ve Portekiz'de:

Konferans Portekiz'de yapılıyor ancak konferansa kıyılarındaki nüfusun yüzde 65'inin kırsal alanlarda yaşadığı Kenya tarafından da ortak ev sahipliği yapılıyor.

4. Okyanuslar ve küresel iklim bağlantısı:

Okyanuslar ve küresel iklim birçok yönden birbirini büyük ölçüde etkiliyor. İklim krizi varoluşsal bir tehdit oluşturmaya devam ederken, bilim adamlarının yakından izlediği bazı önemli ölçütler bulunuyor. Dünya Meteoroloji Örgütü'nün (WMO) son iklim değişikliği raporuna göre, artan oranda eriyen buz tabakaları nedeniyle küresel ortalama deniz seviyeleri 2013 ve 2021 yılları arasında yılda ortalama 4,5 mm arttı.

Okyanuslar, insan faaliyetleri tarafından üretilen karbondioksitin yaklaşık yüzde 23'ünü emiyor ve bunu yaptığında, deniz suyunu asitleştiren kimyasal reaksiyonlar meydana geliyor. Bu durum denizleri riske sokuyor ve su ne kadar asidik olursa, o kadar az karbondioksit emebiliyor.

Yaşamın kaynağı okyanuslar

Dörtte üçü sularla kaplı olan ve uzaydan bakıldığında mavi görünen yerkürenin, "Mavi Gezen" diye adlandırılmasına ilham olan okyanus ve denizlerin korunması, doğadaki yaşam döngüsünün devamı ve sürdürülebilir kalkınma için hayati önem arz ediyor. Ancak iklim değişikliği, plastik ve petrol kirliliği ile aşırı avlanma gibi nedenler yüzünden dünyanın yüzde 71'ini kaplayan okyanuslar, her geçen gün tükenişe sürükleniyor. Bu nedenle Birleşmiş Milletler (BM) 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Küresel Hedefleri'nden biri de okyanusların, denizlerin, deniz kaynaklarının korunması ve sürdürülebilir kullanımı ile sürdürülebilir kalkınmayı amaçlayan, "suda yaşam" maddesi olarak kayda geçti.

Okyanusların günlük yaşamdaki rolüne dikkati çekmek, okyanusu korumak ve deniz kaynaklarını sürdürülebilir şekilde kullanımının önemini vurgulamak amacıyla Birleşmiş Milletler (BM), 8 Haziran'ı, 2009 itibarıyla "Dünya Okyanuslar Günü" ilan etti. Ancak

birçok ülke, bu özel günü, Rio de Janeiro'da 1992'de düzenlenen BM Çevre ve Kalkınma Konferansı'ndan bu yana kutluyor.

3 milyar insan doğrudan etkileniyor

Sahip oldukları sıcaklık, kimya, akıntılar ve yaşam nedeniyle okyanusların, dünyayı insanlar için yaşanabilir kılan küresel sistemlere hayat verdiğine dikkati çeken BM Kalkınma Programı (UNDP), insanoğlunun bu yaşamsal kaynağı yönetme biçiminin hem insanlık hem de iklim değişikliği etkilerini dengelemek için vazgeçilmez olduğunun altını çiziyor.

Okyanuslar, dünya nüfusunun 100 km genişliğindeki kıyı kuşağında yaşayan yüzde 40'lık bölümünün yaşamını sürdürmesini sağlayarak ve dünya ticaretinin yüzde 90'ından fazlasını taşıyarak, küresel ekonominin ana sürücülerinden de biri. UNDP'ye göre, 3 milyarı aşkın insan, geçimini sağlamak için deniz ve kıyılardaki biyolojik çeşitliliğe bağımlı.

Sağlıklı bir dünya, dolayısıyla da insan yaşamı için okyanuslar büyük önem taşımaktadır. Okyanusların sağlığı, iklim değişikliğinin yol açtığı problemlerin izlenmesi için önemli bir gösterge olarak görülmekte.

Okyanuslar, doğal karbon döngüsünün bozulmasının yanı sıra, doğal sera etkisini kuvvetlendirerek küresel ısınmanın oluşmasında birincil derecede önemli rol oynayan insan kaynaklı karbondioksit (CO2) salımlarının önemli bölümünün atmosferden 'doğal yollarla' uzaklaştırılmasında yaşamsal bir role sahip. Okyanuslar, bu yolla, insan kaynaklı iklim değişikliğinin olumsuz etkilerini hafifletip yavaşlattığı gibi, iklim değişikliğiyle savaşın en önemli konusu olan insan kaynaklı sera gazı salımlarının azaltılmasına da doğrudan katkı sağlamakta.





Nedim ATILLA



Antik Aztek'in başkenti Tenochtitlan üzerine inşa edilen Mexico City'ye giderseniz, mutlaka şehrin merkezinin hemen dışını çevreleyen bu arkeolojik bölgede, Ay ve Güneş Tapınağı diye bilinen iki ikonik piramidi ve "Templo Mayor"u görmelisiniz.

Rengarenk bir yaşam enerjisi:



Mexico City

1 30 milyona yaklaşan nüfusu ile Meksika, dünyanın en kalabalık ülkelerinden birisi. Hâl böyle olunca, birçok dili, kültürü, lezzeti, doğal zenginlikleri bünyesinde harmanlayan ülke, turistik değer açısından en üst sıralarda yerini alıyor.

Böylesi kalabalık ve çok kültürlü olması ülkedeki turistik seçenekleri artırıyor ve insana

'burada her zevke uygun yapacak bir şeyler var' dedirtiyor. Tarihî ve kültürel mirasın zenginliği ve kalıntılarıyla ilgilenen turist için de yapacak çok şey var, yeme içme meraklısı turist için de... Ya da sadece gece hayatı ve müzik arıyorsanız da burası sizi fazlasıyla tatmin edecektir. Burada seyahat etmek; eşi benzeri olmayan sokak lezzetlerinden tutun da

renkli festivallerine, Aztek ve Maya uygarlıklarının büyüleyici tapınaklarından tutun da



doğal güzelliklere kadar çok katmanlı deneyimler vadediyor. Bu çok katmanlılık Meksika'daki kalabalığa karışıyor ve rengârenk bir yaşam enerjisi açığa çıkıyor.

Şehir ilk olarak 1325 yılında Tenochtitlan olarak Mexica Azteca tarafından Texcoco Gölü'ndeki bir grup ada üzerine inşa edilmiştir. 1521 Tenochtitlan Kuşatması'nda neredeyse tamamen yok edildi ve ardından İspanyol şehir standartlarına uygun olarak yeniden tasarlandı ve inşa edildi. 1524'te Mexico City Belediyesi kuruldu ve 1585'ten itibaren resmi olarak Meksiko Tenochtitlán olarak bilindi. Mexico City, İspanyol sömürge imparatorluğunun büyük bir bölümünün siyasi, idari ve mali merkeziydi.

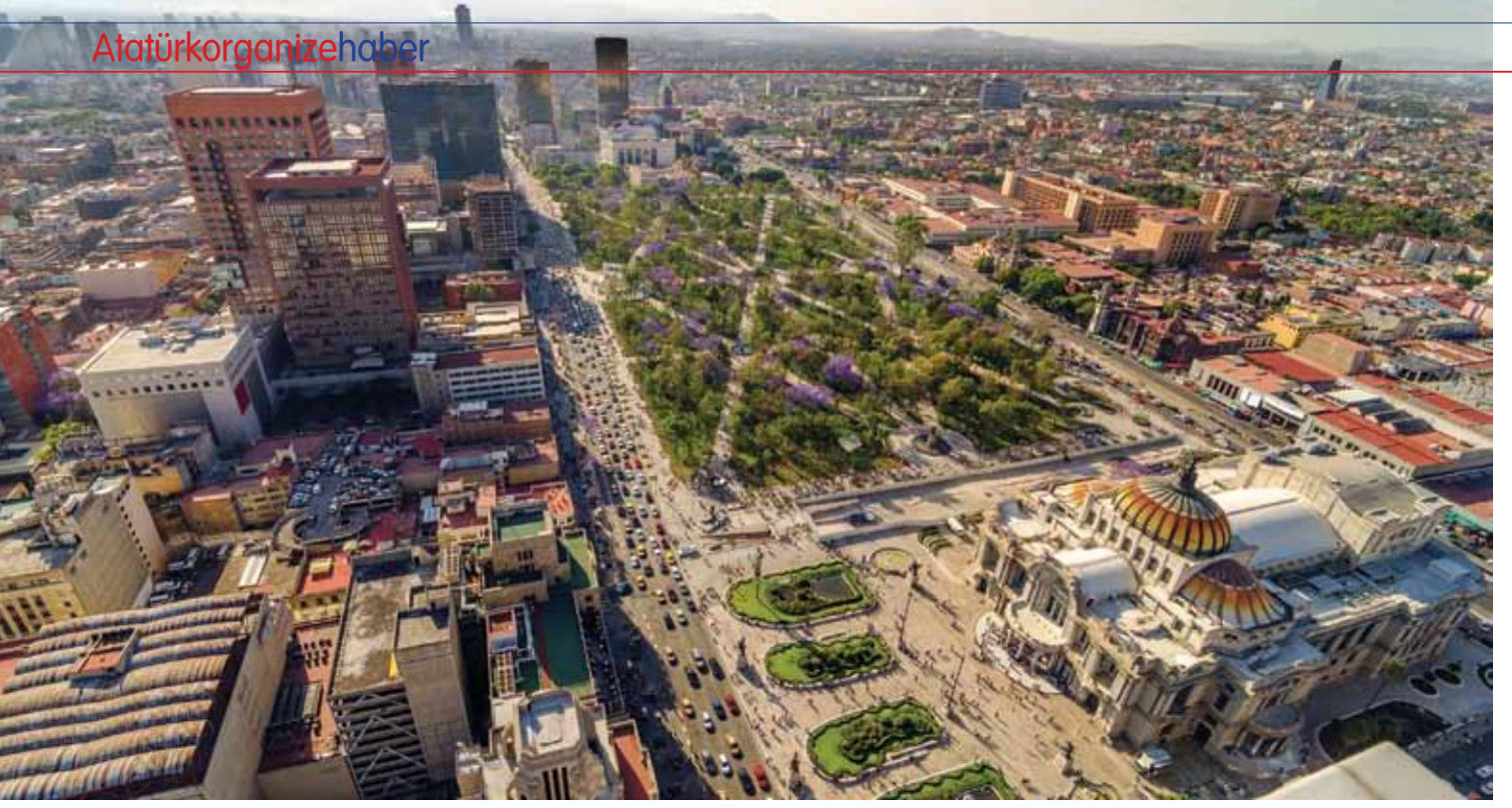
İspanya'dan bağımsızlık elde edildikten sonra, 1824'te federal bölge oluşturuldu.

Yıllarca daha fazla siyasi özerklik talep ettikten sonra, sakinlere nihayet 1997'de seçimle hem hükümet başkanını hem de tek meclisli Yasama Meclisi temsilcilerini seçme hakkı verildi. O zamandan beri, sol partiler (önce Demokratik Devrim Partisi ve Daha sonra Ulusal Yenilenme Hareketi) iki seçimi de kazandı. Şehirde talep üzerine kürtaj, sınırlı bir ötenazi biçimi, hatasız boşanma ve eşcinsel evlilik gibi ilerici politikalar geliştirildi.

Meksika'nın ruhu

22 milyon kişinin yaşadığı Başkent





Mexico City, seyahatiniz için iyi bir başlangıç noktası. Buraya gitmişken ilk olarak Zocalo Meydanı'na gitmek doğru bir adım. Zira tarihî meydan olarak da bilinen ve UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan meydan, İspanyol koloni dönemine ait birçok tarihî eser ve Aztekler'den kalan Metropolitan Katedrali'ne ev sahipliği yapıyor. Ayrıca, meydanda uzun yapısıyla dikkatinizi mutlaka çekecek olan görkemli başkanlık sarayı, iç mimarisi ve duvarlarındaki Diego Rivera resimleriyle de görülmeye değer. Turistik bir meydan olmasından dolayı, Meksiko'nun en hareketli ve kalabalık alanlarından birisi burası. Kalabalığa karışıp Meksika ruhunu tatmak için iyi bir adım. Eğer Meksiko'ya Ekim-Kasım aylarında seyahat etmeyi planlıyorsanız, geleneksel Ölüler Günü'ne göre kendinizi planlayın. 31 Ekim-2 Kasım tarihleri arasında kutlanan festivalin en görkemli kutlandığı yer başkent. Festival, iskelet kostümleri ile yapılan geçit töreni ile başlar. Kadife çiçekleri ile süslü alanlarda ölümler için dua edilir, tütsüler yakılır, sunaklar hazırlanır. İnanışa göre ölümler dünyasından 31 Ekim'de çocuklar, 1 Kasım'da yetişkinler yaşayanların dünyasını ziyarete gelecek ve iki dünya arasında bir köprü kurulacaktır. Aztekler, Toltekler ve Nahuallar'ın inanışlarının hayat verdiği ölümler gününde yas tutmak ölümlere saygısızlık kabul edildiğinden, bunun yerine

ruhlarla bir olarak evinin kapılarını onlara açmak görüşü hakimdir.

Pazarların kenti ya da kentin pazarları...

Efsane koyalıyla, renkli festivalleriyle, baş döndüren yemekleriyle, rengârenk evleriyle Oaxaca'ya Meksiko City üzerinden, ister aracınızla isterseniz otobüs ile keyifli bir yolculuk geçirerek ulaşabilirsiniz. Şehir merkezini ise yürüyerek gezmek mümkün. Burada Zapotekler yaşıyor. Onların kültürünün izlerini, konuşulan dilde, yemeklerinde, giyimlerinde çok net gözlemleyebilirsiniz. Şehir merkezinin etrafındaki minik köyler ise çok şirin, bir gününüzü bu köyleri gezmeye ayırabilirsiniz.

Oaxaca'da oldukça meşhur olan kalabalık ve mutlu pazar yerlerinde çeşit çeşit meyve, sebzedden tutun da giyim, hediyelik eşya, el yapımı ürünler ve sokak lezzetleri bulabilirsiniz. Bu pazarlardan en bilinenleri, Benito Juárez Pazarı, 20 Kasım Pazarı, Organik Hasat Pazarı'dır. Eğer bir Pazar günü Oaxaca'daysanız ve çarşı-pazar gezmeyi seviyorsanız, mutlaka gitmeniz gereken bir yer de Tlacolula'da Pazar Pazarı. Yaklaşık 45 dakika sürecek otantik bir yolculuk deneyimi sonrası ulaşacağınız Tlacolula Köyü'ndeki bu pazarda insan manzaralarını seyretmek, sokak lezzetlerinin tadına bakmak ve taptaze meyve sebzeleri

keşfetmek epey keyifli olacaktır.

Oaxaca'nın yemekleri saymakla bitmez. Ama emin olun her damak tadına uygun bir lezzet burada var. Mesela, ünlü yemeklerinden biri olan "salbutes tortilla" üzerine hindi eti, domates, marul ve avokado ile yapılan hemen herkesin sevebileceği yerel bir lezzet. Gurme bir lezzet olan peynirli, etli, domates soslu "queso relleno" ya da "la sopa de lima" yani limon çorbasını deneyerek farklı tatları deneyimlemek isteyebilirsiniz.

Tarihî keşiflerden keyif alıyorsanız, dünyadaki Maya mimarisinin en iyi örneklerinin görüldüğü Palenque Harabeleri'ni ziyaret etmelisiniz. Burada görmeniz gereken birçok tapınak ve saray var. İşin iyi tarafı burada Meksika'daki diğer Maya harabelerinin çoğunun aksine bu piramitlere tırmanabiliyorsunuz.

Bir doğa harikası olan Sumidero Kanyonu, Chiapa de Corzo şehrinin hemen kuzeyinde yer alıyor ve oldukça popüler bir turizm merkezi olarak kabul ediliyor. Kanyonda yapabileceğiniz tekne turunda, şelaleleri, mağaraları, timsahları, örümcek maymunlarını ve bin metreden yüksek kanyon duvarlarını görebilirsiniz.

Meksika'ya Ölüler Günü zamanında gittiyseniz, yalnızca festival zamanına özel hazırlanan tatlı ekmeğin ve kurukafa şeklindeki şekerlerin tadına bakmayı unutmayın.

Modern Mexico şehri Antik Aztek İmparatorluğu'nun başkenti ve en bilineni Tenochtitlan üzerine inşa edilmiştir. Şehir merkezinin hemen dışını çevreleyen bu arkeolojik bölgede, Ay ve Güneş Tapınağı diye bilinen iki ikonik piramidi ve Aztek dünyasının merkezi kabul edilen "Templo Mayor"u mutlaka ama mutlaka görmelisiniz.

Oaxaca şehrinin merkezinden 70 km doğuda kalan, "kaynayan su, köpüren su" anlamına gelen Hierve El Agua'ya mutlaka yolunuzu düşürün. Karstik yapıdaki kayalardan akan suların oluşturduğu minerallerin birikmesiyle oluşan bir yapı olan Hierve El Agua'da turkuazın, sarının, mavinin muhteşem uyumunu görürken şifalı havuzlarda yüzebilirsiniz.



Frida'nın Evi: Casa Azul

Coyoacan Meksiko'daki Frida Kahlo Müzesi'ni ziyaret etmelisiniz. Mavi duvarları sebebiyle "Mavi Ev" olarak da geçen müze, Kahlo'nun doğduğu, büyüdüğü, kocası Diego Rivera ile yaşadığı ve öldüğü evin müze olmuş hâlidir. Yani tam anlamıyla sanatçının tüm yaşamını geçirdiği ev olması açısından burası çok kıymetlidir.

Frida Kahlo'nun evi, Meksika'nın ikonik ressamının renklerle ve biçimlerle kurduğu bir sanat eseri desek yeridir. Folk kültürüne yakın biçimde eserler veren Kahlo biçiminin yanında içeriğinde toplumsal cinsiyeti, eşitsizlikleri, kimlikleri ve sömürgeciliği temel meselesi ederek yaratmıştır. Çoğunlukla rengârenk portre ve oto-portreleriyle bilinen Kahlo'nun 47 yıllık ömrünü geçirdiği bu ev, ölümünden birkaç sene sonra onun bıraktığı son hâliyle müze olarak ziyarete açıldı. Bugün sanal tur imkânı da sunan Casa Azul'de dolaşmak, onun soluğuna ve yaratıcı esinine ortak olmayı sanal ortamdaki da olsa fazlasıyla hissettiriyor. Her köşesinde estetik bir dokunuşun, renklerin hükümünün yer aldığı Casa Azul'de aynı zamanda sanatçının son dönemlerinde yaptığı Lenin portresi ve yarım kalan Stalin portresini de görmek mümkün.

Vali Köşger İAOSB'nin okuluna tam not verdi



Türkiye'nin alanında örnek gösterilen okullarından Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni ziyaret eden İzmir Valisi

Yn tebrik ederek, geleceğleri için doğru bir karar verdiklerini söyledi.

Sayıyı artırmalı

Okulun son teknoloji ile uyumlu, öğrenciye özel setlerden oluşan atölyelerini de gezerek, staj sürecinde okulda bulunan öğrencilerden çalışmalar hakkında bilgi alan Köşger, Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim

okullardan ne kadar çok gençimiz faydalanırsa, ülkemiz o denli kazançlı çıkacaktır" dedi.

Türkiye'nin alanında örnek gösterilen okullarından Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni ziyaret eden İzmir



Valisi Yavuz Selim Köşger, Çiğli Kaymakamı Adnan Çakıroğlu, İzmir İl Millî Eğitim Müdürü Mücahit Yentur, Çiğli İlçe Millî Eğitim Müdürü Mesut Uğurlu ve Çiğli İlçe Emniyet Müdürü Sefer Şahin TÜBİTAK ve TEKNOFEST yarışmalarında ödül alan öğrencilerin projelerini dinleyerek, atölyelerde staj yapan öğrencileri ziyaret ettiler.

Köşger öncülüğündeki heyeti ayrıntıyan İzmir

İAOSB'nin okuluna Köşger'den tam not

Türkiye'nin alanında örnek gösterilen okullarından Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni ziyaret eden İzmir Valisi Yavuz Selim Köşger, Çiğli Kaymakamı Adnan Çakıroğlu, İzmir İl Millî Eğitim Müdürü Mücahit Yentur, Çiğli İlçe Millî Eğitim Müdürü Mesut Uğurlu ve Çiğli İlçe Emniyet Müdürü Sefer Şahin TÜBİTAK ve TEKNOFEST yarışmalarında ödül alan öğrencilerin projelerini dinleyerek, atölyelerde staj yapan öğrencileri ziyaret ettiler.

GELECEĞİN SANAYİCİLERİ

Köşger öncülüğündeki heyeti ayrıntıyan İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Karabulak'la, yüzde 100 bursla geleceğin sanayicilerini yetiştirmek amacıyla 2014-2015 yılında açılan okulun başarısını takdir ederken, gelecek için doğru bir karar verdiklerini söyledi. Köşger, Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni ziyaret eden İzmir Valisi Yavuz Selim Köşger, Çiğli Kaymakamı Adnan Çakıroğlu, İzmir İl Millî Eğitim Müdürü Mücahit Yentur, Çiğli İlçe Millî Eğitim Müdürü Mesut Uğurlu ve Çiğli İlçe Emniyet Müdürü Sefer Şahin TÜBİTAK ve TEKNOFEST yarışmalarında ödül alan öğrencilerin projelerini dinleyerek, atölyelerde staj yapan öğrencileri ziyaret ettiler.



gereksiz mesleki ve teknik alandaki donanımı ve sosyal olanakları nedeni ile bu okuldaki eğitim Selim Köşger, geleceğin öğrenci adaylarını ve verimliliklerini söyledi. Köşger, Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni ziyaret eden İzmir Valisi Yavuz Selim Köşger, Çiğli Kaymakamı Adnan Çakıroğlu, İzmir İl Millî Eğitim Müdürü Mücahit Yentur, Çiğli İlçe Millî Eğitim Müdürü Mesut Uğurlu ve Çiğli İlçe Emniyet Müdürü Sefer Şahin TÜBİTAK ve TEKNOFEST yarışmalarında ödül alan öğrencilerin projelerini dinleyerek, atölyelerde staj yapan öğrencileri ziyaret ettiler.

adaylarını ve alanlarında başarılı olacakları için okul tercihlerinden dolayı

EGE Telgraf

VALİ KÖŞGER'DEN TAM NOT



İZMİR Valisi Yavuz Selim Köşger, Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni ziyaret etti. Vali Köşger, Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni ziyaret ederken, öğrencilerle sohbet etti ve atölyelerde staj yapan öğrencileri ziyaret ettiler.



Köşger, TÜBİTAK Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması'nda birinci olan Ege Bölge birincisi olarak ulusal finalde teşvik ödülü alan ve TEKNOFEST yarışmalarında ödül alan öğrencileri ziyaret ettiler.

Hürriyet

Vali Köşger İAOSB'nin okuluna tam not verdi

● İzmir Valisi Yavuz Selim Köşger, Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi (İAOSB) Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi için "Okulunuzun niteliğine sahip okulların sayısının artırılması gerekir. Bu okullardan ne kadar çok gençimiz faydalanırsa, ülkemiz o denli kazançlı çıkacaktır" dedi.

Yavuz Selim Köşger, Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni Çiğli Kaymakamı Adnan Çakıroğlu, İzmir İl Millî Eğitim Müdürü Mücahit Yentur, Çiğli İlçe Millî Eğitim Müdürü Mesut Uğurlu ve Çiğli İlçe Emniyet Müdürü Sefer Şahin ile ziyaret etti. Heyet, TÜBİTAK ve TEKNOFEST yarışmalarında ödül alan öğrencilerin projelerini dinledi, atölyelerde staj yapan öğrencileri ziyaret etti.

Heyet, yeni kayıt döneminin başlamasına nedeni ile okula yoğun ilgi gösteren öğrenci adayları ve veliler ile de sohbet etti. Okulun son teknoloji ile uyumlu, öğrenciye özel setlerden oluşan atölyelerini de gezerek, staj sürecinde okulda bulunan öğrencilerden çalışmalar hakkında bilgi alan Köşger, Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ni



ve fiziki imkanların çok etkiliye olduğu vurguladı. Bu yılki üniversite sınavlarında matematik ve fen alanlarındaki tüm sorularını doğru yanıtlayarak, hayallerindeki üniversiteyi kazanma yolunda en büyük adımı geride bırakan okulun yeni mezunlarını da tebrik eden Köşger, TÜBİTAK Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması'nın Teknoloji Tasarım alanında iki yıldır üst üste Ege Bölge birinci olarak ulusal finalde teşvik ödülü alan ve TEKNOFEST yarışmalarında ödül alan öğrencileri ziyaret etti.

GÖZLEM

Sanayinin gücüne güç katıyorlar



İZMİR Atatürk Organize Sanayi Bölgesi tarafından 2014-2015 eğitim-öğretim yılında kurulan Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, geleceğin tam donanımlı teknik elemanlarını yetiştirmeyi hedefliyor.

GELECEĞE BÜYÜK YATIRIM Kısa sürede akademik ve mesleki alanlarda birçok başarıya imza atan okul, bütün öğrencilerinin eğitim-öğretiminin yanı sıra ulaşımın, kurtarılmış, yemekten kıyafetle, etkinlikten gezece tüm masraflarını yüzde 100 bursla karşılıyor.

Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, 2014-2015 eğitim öğretilerinden bu yana sanayinin en büyük ihtiyacı olan eli anahtar tutan mühendisleri ve mesleğin tüm detaylarına hakim uzmanlar yetiştirme amacıyla çalışıyor.

Öğrencilerini son olarak TÜBİTAK Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması'nda Ege Bölge birincisi olarak Türkiye genelinde teşvik ödülü almaya hak kazandı okul, yeni kayıt döneminde Türk sanayinin gücüne güç katmayı hedefleyen öğrencilerini bekliyor.

Hürriyet



ANADOLU
MUTFAĞI



Isparta'nın lezzetleri

Isparta antik çağlara kadar uzanan tarih ve kültür ile önemli bir geçiş merkezi olmuştur. Isparta özel gün ve törenlerinde hazırlanan yiyecek ve içecek çeşitleri, yöresel zengin mutfak kültürünü yansıtmaktadır.

Bölgede gül, elma, kiraz, dut, helva, üzüm gibi gastronomik unsurların ön plana çıkarıldığı çeşitli festivaller düzenlenmektedir. Isparta özel gün ve törenleri kapsamında doğum, düğün öncesi, düğün sürecinde ve düğün sonrasında uygulanan törenler, ölüm törenleri, dini bayramlar, kandiller kutlanmaktadır.

Isparta ve ilçelerinde Hıdırellez mutlaka kutlanmaktadır. Hıdırellez günü hemen hemen her yerde kır ve yeşillik alanlara gidilerek piknikler yapılmakta, yemekler yenilerek eğlenilmekte ve

sohbetler yapılmaktadır. Hıdırellez günü bolluk, bereket, kısmet, şans, sağlık ve sıkıntılardan kurtulmak gibi farklı dileklerde bulunularak, bu dilekler için konulmuş sembolik parametrelerin Hızır (a.s.) tarafından kabul edileceğine inanılır ve bu dileklerin o yıl içerisinde gerçekleşmesi beklenir. Mevsimlik farklı yöresel etkinliklerde de yemeli içmeli eğlencelerin düzenlendiği dikkat çekmektedir. Kiraz Bayramı, Çitlik Bayramı, Adak Kesme, Girey Bağları Töreni, Temel Yemeği Töreni, Kestane Toplama, Elma Toplama, Gül Toplama, Kuru Fasulye Günü, Pınar Pazarı Eğlencesi, Yağlı Pehlivan Güreşleri, Helva Bayramı, Gezek-Herfene kutlamaları yapılmaktadır.

Yörenin hemen hemen her yerinde yemek genelde yerde "sofra bezi" veya "sofra altı" de-

nilen bir örtü serilip üzerine "ayaklık", "kasnak" veya "tabla" adı verilen bir araç konulduktan sonra "sini" üzerinde yenilmekteydi. Kalabalık ailelerde kadın ve çocuklar ayrı bir yerde yerken, küçük ailelerde kadın-erkek ayrımı yapılmaksızın sofraya oturulmaktadır. Yemeğe başlamadan önce "besmele" çekilir. Evin en büyüğü veya reisi kimse yemeğe önce o başlar. Su içileceği zaman "su küçüğün, söz büyüğün" sözü ile su önce küçüklere takdim edilir. Genellikle yemekler ortadan bir tabaktan yenilirdi. Yalnız günümüzde ayrı kaplarda yemek yenilmesi kabul görmektedir.

BANAK



Isparta geleneksel mutfağının en meşhur et yemeğidir. Oldukça bereketli bir yemek olan Banak, kalabalık misafir sofralarının

vazgeçilmez yemeğidir. Et yemeği sevenlerin mutlaka denemeleri gereken bu yemeği tadanlar, bir daha vazgeçemiyor. Tercihe göre kuzu, koyun veya dana eti gibi etler kısık ateşte ağır ağır pişirilir ve etler yumuşacık, tel tel ayrılan bir kıvam alır.

Tabağın veya tepsinin altına pideler dilimlenir. Üzerine de lokum gibi pişmiş etler yerleştirilir. Ortaya hem lezzetine doyum olmayan hem de görüntüsüyle büyüleyen bir lezzet çıkar. Yanında bir de pilav ve ayran varsa sofraya tam bir ziyafet sofrası olur.

BAKLA BORANI



Isparta mutfağında et yemekleri kadar sebze yemekleri de önemli bir yer tutuyor. En çok yapılan sebze yemeklerinin başında da hem sağlıklı hem de lezzetli

olmasıyla dikkat çeken Bakla Borani yer alıyor. Isparta sofralarında özellikle et yemeklerinin yanına mutlaka yapılan Bakla borani, sebze yemeği sevenlerin zevkle yediği bir yemektir. Hatta bakla sevmeyenleri bile lezzetiyle büyüler.

Bakla, soğan, bulgurun zeytinyağında pişirilmesi, daha sonra da yoğurtlanması ile hazırlanan bu yemek genellikle meze olarak kullanılıyor. Isparta sofralarında sıklıkla yerini alan Bakla borani, baklaya karşı ön yargılı olanların bile favori yemekleri arasına giriyor.

FIRIN KEBABI

Fırın kebabı, Isparta'da mutlaka denemeniz gereken lezzetlerin başındadır. Şehre misafiriğe giderseniz size ilk tavsiye edilen yemeklerden biri olan Fırın kebabı, Isparta'daki tüm kebabçı menülerinde ilk sırada yer alır.

Nisan ve mayıs aylarında süt kuzusu, haziran sonunda oğlak, eylül aylarında da erkek etinden hazırlanır. Hangi etten yapılırsa yapılsın ortaya yiyenlerin bir daha yemek istediği, parmak ısırtan bir lezzet çıkar. Yapımı uzun süren yemeğin en önemli özelliği şişe takılan etlerin en az 3-4 saat fırında yavaş yavaş pişirilmesidir. Kebabçılarda önceden pişirilen etler sipariş alındıktan sonra farklı pişirme yöntemlerinden geçerek bakır sahanlarda servis edilir.



SAZAN DOLMASI

Etten sebze, bakliyattan meyveye kadar birçok üründen yapılan Isparta yöresel yemekleri arasında balık yemeği olmazsa olmazdır. Isparta'ya ait yöresel bir balık yemeği olan



Sazan Dolması, farklı lezzetiyle su ürünleri sevenleri kendine hayran bırakıyor.

Yapımı titizlik ve maharet isteyen Sazan Dolması, farklı lezzeti ve sunumuyla dikkat çekiyor. Balığın içi iyice temizleniyor ve üzerine sos dökülüyor. Daha sonra bulgur, çam fıstığı ve kuş üzümünden hazırlanmış iç pilav balığın içine dolduruluyor. Balık iğne iplikle dikilerek tekrar üzerine sos dökülüyor ve fırına veriliyor iyice kızdıktan sonra servise hazır hale geliyor. Sazan dolmasını Eğirdir ilçesindeki göl kenarı restoranlarında bulabilmeniz mümkündür.

CİFNE



Geleneksel bir yemek olan Cifne, kurutulmuş domates ve taze fasulyeden yapılan bir yemektir. Yapımı oldukça kolay olan

yemek, içerisindeki kıyma ile de besleyici bir yemek olur. Kıyma, soğan ve salça kavrulduktan sonra haşlanmış domates ve fasulye kuruları eklenir ve özdeşleşene kadar pişirilir. Yufka ve kuru soğan ile tüketilir.

KIRAZ REÇELİ



Kiraz mevsimi geldiğinde evlerin bahçelerinde kirazlar kazanlarda

kaynatılır. Isparta halkının her yaz mutlaka yaptığı kiraz reçeli, çekirdekleri alınmış kirazların şeker ile birlikte pişirilmesiyle hazırlanır. Komşular veya akrabalar birleşerek kış boyunca yetecek kadar reçeli pişirir ve kavanozlara doldurur. Hazırlanan reçeller kış boyunca kahvaltı sofralarında yerini alır.

YALVAÇ GÜLLACI

Ramazan tatlısı olarak bilinen güllaç, Isparta'da çok farklı bir şekilde yapılıyor. Isparta'nın Yalvaç ilçesine özgü tatlıyı



diğer güllaçlardan ayıran özellik süttan yapılmış lor peynirine benzer bir peynirin güllacın yapım aşamasında kullanılması. Diğer adı da kesmik güllacı olan tatlı Isparta'nın sembolü haline gelen gül şeklinde sarılarak yapılır.

Isparta'nın şirin ilçesi Yalvaç'ın sembolü haline gelen tatlı, hem lezzetiyle hem de hafifliğiyle damakları şenlendiriyor. Tüm işlemler bittikten sonra da tatlıya Isparta'ya yakışır bir şekilde gül suyu dökülür ve bu şekilde servis edilir. Özellikle ramazan sofralarının vazgeçilmez tatlısı olan Yalvaç güllacı Isparta'da ilk denemeniz gereken tatlıların başında gelmektedir.

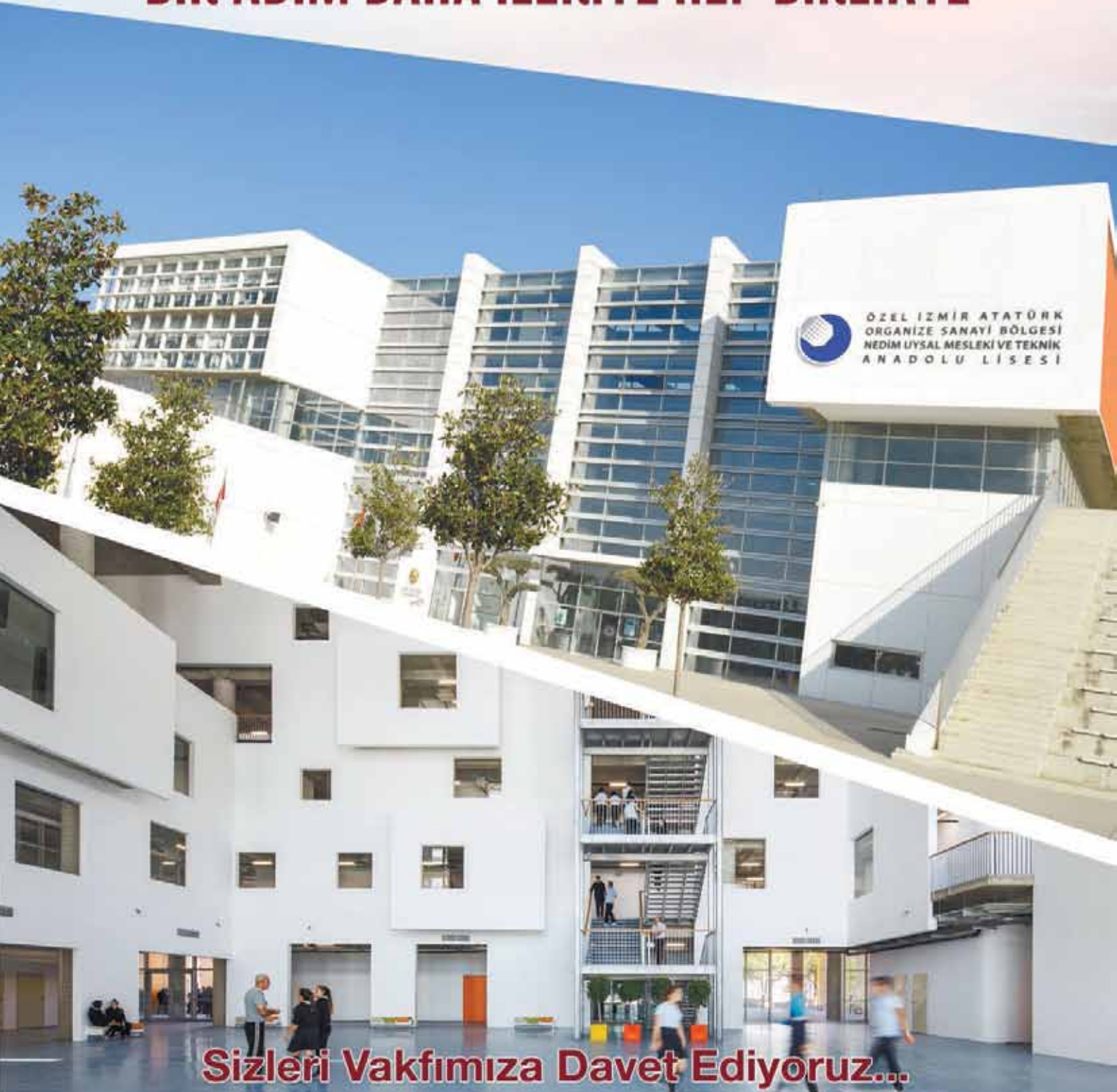




İAOSB VAKFI

İZMİR ATATÜRK ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ
Sanayici ve İşadamları Sağlık ve Eğitim Vakfı

BİR ADIM DAHA İLERİYE HEP BİRLİKTE



ÖZEL İZMİR ATATÜRK
ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ
NEDİM UYSAL MESLEKİ VE TEKNİK
ANADOLU LİSESİ

Sizleri Vakfımıza Davet Ediyoruz...

Bilgi ve Katılım: Aynur DİPLİGÜNEŞ Tel: 0232 328 06 20 aynur.dipligunes@ataenerji.com.tr



İZMİR ATATÜRK
ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ



İSTİHDAMA AÇILAN KAPI

Eleman ve iş arayanların nitelikli platformu
İAOSB ÖZEL İSTİHDAM BÜROSU

- Tüm kayıtlar ücretsizdir.
- 600 fabrikamızdan gelen taleplerin tamamı, sistemimizde yer alan başvurular üzerinden değerlendirilir.
- İş veren ön elemeyi geçen aradığı nitelikte elemana, çalışan ise istediği işe hiçbir ücret ödmeden sahip olur.

