

# 10LAR

Yeni gün

Ocak 2021

Gıda Sayısı

## GIDA ÜSSÜYÜZ

Gıda tedarik güvenliği ve güvenilir gıda tedariki önemimizdeki dönemde dünyayı etkileyecek en stratejik konular arasında.

Konya, tarımsal üretim ve ürünlerin tüketiciye ulaşmasında kilit öneme sahip. Bu sayıda gıda konusunu derinlemesine inceledik.



Güvenilir ve Güzel Yarınlar,  
**Bugünlerin Üzerinden İnşaa Edilir.**

Geçmişten aldığımız tecrübe ve güç ile ürün kalitesini en üst düzeyde tutarak, müşteri memnuniyeti ve sürekliliğini sağlamak adına; temelleri her zaman sağlam atıyoruz.



AS

**KORKMAZ GROUP**

HAZIR BETON | ÇİMENTO | İNŞAAT | MADENCİLİK | ENERJİ

Horoğluhan Mahallesi Cihan Sokak No: 25 / A Selçuklu / Konya

Tel: 0332 346 46 46

Faks: 0332 346 46 44

Gsm: 0533 622 77 38

E-Posta: bilgi@korkmazbeton.com

# EFSANE KAMPANYA



**100 Mbps'ye Kadar  
Akıllı Sınırsız Kablonet**  
+ KabloTV üst paket ile birlikte  
Altın sinema paketi,  
Nat-geo+, Filmbox live ve  
Kabloses her yöne dakikalar

12 ay taahhüt sözünüze ayda sadece

**119<sup>,99</sup> TL**

24 ay taahhüt sözünüze ayda sadece

**109<sup>,99</sup> TL**

*İnternette Başvurularınıza Özel İlk Ay Bedava*



**0850 804 4444**

[turksatkablo.com.tr](http://turksatkablo.com.tr)



**/turksatkablo**

Mutfağın ustaları bilir,  
**Meram'un işi  
lezzettir**

*Bu topraklardan ilhamla ürettiğimiz un çeşitlerimizle mutfağın ustalarının lezzetlerine lezzet katmak için yola çıktık. Bugün 7000 ton günlük üretim hacmimizle ülkenin dört bir yanında sofraları ziyafete çeviriyoruz.*



meram\_un



meram\_un



AL-SAN GIDA



meramunlari

**Konya**  
Ovasından



HER ŞEYİN  
DOĞRUSU DA

DOLUSU DA

BAK  
BU'RDA!

BAK BU  
GROSS

  @bakbugross | bakbugross.com.tr

KADIN DOĞUM  
HASTANESİ YANINDAYIZ 



12000 m<sup>2</sup>  
perakende satış  
alanına sahibiz.



250 araçlık  
otopark  
kapasitesi.



65 personel ile  
hizmetinizdeyiz.



Multinet,  
ticket, sodexo,  
setcart vb. yemek  
kartları geçerli.



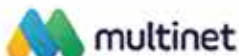
Çok yakında  
online satış  
hizmetimiz  
başlayacaktır.

# SEPETİNİZİ DOLDURUP TAŞIRACAĞINIZ KONUM!

**KADIN DOĞUM  
HASTANESİ YANINDAYIZ**



ATOMEDYA





“Lezzetimizizi  
**Şehrin Kuru**

**Şimdi Fabrika  
Hizmi**







*evgiyle Sunuyoruz”*

**yemiř Markası**

**Satış Mağazasıyla  
etinizde**

Horozluhan Mah. Yeni İstanbul Cad.  
Ayazlar Sok. 4/B Selçuklu/KONYA





0332 322 0 666  
www.yildizhanur.com.tr

Geçmişten Geleceğe...  
**YILDIZHAN**  
TURİZM

BİRLİKTE GİDİLECEK  
ÇOK YOLUMUZ VAR!

**SEED**

**SERD**  
**RIP**

ARS

@ serdrip\_damla\_sulama



# **JEEP RENEGADE %0 Faiz Avantajıyla...**

Ankara Yolu Üzeri Büsan San. Giriş No: 216 Karatay / KONYA

**KOYUNCU KONYA Tel: (0332) 345 26 26**

**Jeep®**



2020'DE ÇOK ŞEY DEĞİŞTİ

# LİDER DEĞİŞMEDİ



Liderin iki yıl üst üste değişmemesinin

## # BİRSEBEBİVAR

# 10LAR

Yeniğün

KONYA  
**Yeniğün**

GAZETESİ YEREL  
SÜRELİ ÜCRETSİZ EKİ

Yıl: 8 Sayı: 85

YENİBAHAR İLETİŞİM  
YAYINCILIK REKLAM VE SAN.  
TİC. A.Ş. ADINA SAHİBİ  
**MUSTAFA ARSLAN**

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ  
**ABDULLAH AKİF SOLAK**

GENEL KOORDİNATÖR  
**FAHRİ ALTINOK**

GRAFİK TASARIM  
**MERVE DURGUT**

SAYI EDITÖRYAL EKİBİ  
**RAŞİM ATALAY**  
**MEHMET ALİ ELMACI**  
**MUHAMMED ESAD ÇAĞLA**

REKLAM KOORDİNATÖRLERİ  
**İBRAHİM BÜYÜKHARBUT**  
**ALİ ARSLAN**

BASKI TARİHİ  
**ŞUBAT 2021**

İLETİŞİM  
**Musalla Bağları Mahallesi**  
**Dereboyu Sokak 10/1**  
**Selçuklu/KONYA**  
**444 5 158**  
**www.konyayenigun.com**

BASKI



**FAHRİ ALTINOK**

10LAR Dergisi Genel Koordinatörü

## GIDA VAZGEÇİLMEZİMİZ

İnsanoğlunun hayatını idame ettirmesi gıdayla mümkün. Bu anlamda ilk insanlardan günümüze kadar gıda üretimi hiç durmadı. Hatta gıda üretimi devam etmekle birlikte, gelişen teknolojiyle birlikte gıda üretimi farklı bir noktaya evrildi. Ancak tüm bunlara rağmen gıdayı üretmek için gerek şart tarım. Tarım olmadan gıda üretimi mümkün değil. Toprağın verdiği nimetleri endüstriyel sanayileşmeyle işliyoruz ve farklı ürünler elde edebiliyoruz. Ancak ana haömaddeleri toprağın dışında üretmek mümkün görünmüyor. Bu bağlamda en önemli konu tarımı geliştirmek. Bunun için tarım ülkesi olan Türkiye, son yıllarda tarım konusunda önemli adımlar attı atmaya da devam ediyor. Pandemi yle birlikte gıdanın öneminin yeniden anlaşılmasıyla, tarımda atılan bu adımların daha ileriye gitmesi gerektiğini de görmüş olduk. Dünyanın en ileri ülkeleri dahi pandemiyle birlikte gıda konusunda

sorunlar yaşadı, telaşa girdi. Bu da gösteriyor ki, ne kadar teknolojiye sahip olursak olalım, tarımdan vazgeçilemez. Bu anlamda ülkemizin tarım konusunda daha iyi yerlere gelmesi şarttır. Bunun dışında ülkemiz, sanayileşme konusunda da son yıllarda büyük ivme kazandı. Tarıma dayalı sanayi sektörlerinde de görülen bu ivme, daha yukarı taşınacak diye düşünüyorum. Çünkü gelişmelerle birlikte markalaşma planları da ön plana çıktı ve özellikle Konya'da bu konuda önemli adımlar atılıyor. Gıda sektörü içerisinde Konya'da önemli çalışmalar yürüten, ülkemizin gururu haline gelen özel firmalarımız bulunuyor. Bu bağlamda, 10'lar Dergisi Gıda Özel Sayısı ile tüm bu firmalarımız ve gıda konusundaki önemli noktaları ele almış olduk. Umarım beğeniyle okursunuz. Şimdiden iyi okumalar diyor, gıdanın önemini daha iyi anlayarak israf konusunda daha hassas olduğumuz günlere gelmek ümidiyle...



# önce insan sağlığı



HEMAL  
Halal Gıda Müdürlüğü tarafından  
onaylanmıştır.



## GÖNÜL RAHATLIĞIYLA TÜKETEBİLİRSİNİZ!

Sağlığınıza ve çocuklarınızın gelişimini olumsuz etkileyecek  
hiçbir ürün ve katkı maddesi kullanmıyoruz.

444 4 922 | [www.ekremcoskundoner.com.tr](http://www.ekremcoskundoner.com.tr) |    





## BEKİR PAKDEMİRLİ

Tarım ve Orman Bakanı

# TARIM VE ORMAN BAKANIMIZ SAYIN DR. BEKİR PAKDEMİRLİ'NİN 10'LAR DERGİSİ İÇİN YAPTIĞI DEĞERLENDİRME

Göreve geldiğim günden bu yana her zeminde ifade ettiğim gibi; Bir devlet için savunma ve yerli silah sanayi ne kadar önemliyse; o devlet için tarımsal üretim de o nispette öneme sahiptir.

Yaşadığımız Pandemi süreci de bizi haklı çıkarmıştır. Ülkemizde Mart ayında COVID-19 salgınının ilk vakasının görülmeye başlaması ile birlikte, bütün dünyada olduğu gibi biz de virüs ile çok çetin bir mücadele sürecine girdik. Devlet olarak, milletimizle birlikte bu salgının etkilerini en aza indirmek için tüm imkânlarımızı seferber ettik.

Son 18 yıldır aldığımız tedbir ve önlemlerle, gıda arzı ile ilgili hiçbir sıkıntımız yok. Gıda arz güvenliğimizde, milletimizin temel gıda maddelerinin temininde sorunumuz olmadı.

Bu kapsamda Bakanlık olarak; Gıda ihtiyacını karşılayacak ürün stokları kontrol edilerek, fiyat artışlarının olmaması için takiplerimiz devam etmiştir.

Pandemi sürecinde çiftçilerimizi ve mevsimlik tarım işçilerimizi sokağa çıkma yasağından muaf tuttuk.

Bu süreçte, Çiftçi Kayıt Sistemi başvurularının e-devlet üzerinden yapılmasına imkân sağladık. Gübre, tohum, ilaç, yem vb. tarımsal girdilerin üretim, erişim ve dağıtımını kesintisiz devam ettirdik.

Tarım takvimini de dikkate alarak ilave yazlık ekim yapmaya uygun 24 ilimizde, %75 hibe tohum temini ile "Bitkisel Üretimi Geliştirme Projesi'ni" başlattık.

"Milli Emlak Genel Tebliğinde" gerekli düzenlemeleri yaparak, atıl hazine arazilerinin etkin bir şekilde tarımsal üretimde kullanılmasını sağladık. Hububat, baklagil, fındık, kuru kayısı, çeltik ve yaş çay alım fiyatlarını hasat öncesinde açıkladık.

Çiğ Süt Prim Desteğini ilk altı ay için 15 kuruşa kadar artırdık, Temmuz, Ağustos ve Eylül ayları için ise desteği 40 kuruş olarak verdik. Ekim, Kasım, Aralık desteğini 30 kuruş olarak vereceğiz. Çiğ süt tavsiye fiyatı 2 Lira 80 Kuruş ve 30 Kuruş destek ile 3 Lira 10 Kuruş olarak açıkladık.

Ekmeğin hazır ambalajlı veya ambalaj içerisinde vatandaşlara ulaştırılmasını zorunlu hale getirdik. Zirai kredilerin anapara ve faiz tutarlarını 6 ay süreyle faizsiz olarak erteledik.

Tarım, orman ve balıkçılık sektörümüz, uygulanan doğru ve akılcı politikalarla 17 yılın 14'ünde büyüme göstererek ortalama %2,8 büyümüş ve bugün önemli birçok Avrupa ülkesini geride bırakmıştır.

Cumhurbaşkanlığı Hükümet Sisteminin sağladığı hızlı

karar alma mekanizması ile 2018 yılını %2,1 ve 2019 yılını ise % 3,7 büyüyerek tamamlamıştır. 2020 yılının ilk çeyreğinde %2,1, ikinci çeyreğinde %4,3 ve üçüncü çeyreğinde ise %6,2 ile ilk dokuz ayda ortalama %5,3 büyümüştür.

Cumhurbaşkanlığı hükümet sistemi ile gayrisafi hasılamızı son iki yılda %47 artırarak, 277,5 Milyar Liraya çıkardık. 2018 yılında GSYH'ye %5,8'lik, 2019 yılında %6,4 ve 2020 yılının ilk dokuz ayında %7,1 katkı yaparak, ülke ekonomisine güçlü bir destek sağlamıştır. 2018 yılında 44 milyar dolar ve 2019 yılında ise 48,5 milyar dolarlık tarımsal GSYH ile Avrupa'da lider, dünyada ilk on arasında yer alıyoruz.

Ayrıca özellikle şunu da ifade etmek isterim ki; Ülkemiz tarımda net ihracatçı bir ülke konumundadır. 18 milyar dolarlık tarımsal ihracatla, 5,3 milyar dolarlık dış ticaret fazlamız bunun ispatıdır. Son 2,5 yılda %6,5 artışla 50,7 milyar dolar ihracatımız olurken, dış ticaret fazlamız ise 14,6 milyar dolar olmuştur.

2020 yılı ilk on ayında ise Covid-19 salgınına rağmen, 15,1 milyar dolar tarım ve gıda ürünleri ihracatı yaptık ve 4,5 milyar dolar dış ticaret fazlası verdik.

Ülkemiz, buğday mamulleri ihracatında dünyada ilk sırada bulunuyor. Buğday mamulleri ihracatında ülkemiz 2002 yılında dünyada 11'inci sırada iken, 2005 yılından beri dünyada 1'inci sırada yer alıyor. Buğdayda, Dahilde İşleme Rejimi (DİR) kapsamında ihracat bazı ithal edilen buğdayı un, makarna, irmik vb. olarak ihraç ediyoruz. Son 17 yılda (2002-2019 aylık) mamul maddenin (un, makarna, irmik, bisküvi, bulgur vb.) buğday karşılığı dahil toplam buğday dış ticareti; 64 milyon ton ithalat yapılmışken, 76 milyon ton ihracat yapılmıştır. Değerde 12,5 milyar dolar dış ticaret fazlamız, miktarda ise 12 milyon ton fazlamız var.

Bir konuyu da gururla ifade etmek isterim ki; Hayvansal ürün ihracatında Cumhuriyet tarihinin rekorunu kırdık. Canlı hayvan, hayvansal ürün ve su ürünleri ihracatımız 9,5 kat arttı.

Son iki yılda ise su ürünleri ihracatımızı; 157 bin tondan %28 artarak 200 bin tona, değer olarak 855 milyon dolardan %20 artarak 1 milyar dolara ulaştırdık.

Ak Parti Hükümetleri döneminde uygulanan politikalar ve verilen desteklerle, 2002 yılında 97 milyon ton olan bitkisel üretimimizi, 2018 yılında %18 artışla 115 milyon tona ve 2020 yılında ise %8 artışla 124 milyon tona çıkardık.

Fındık, incir, kiraz, ayva, kayısı üretiminde ve bu ürünlerin ihracatında dünyada lider konumdayız. Limon

ve mandarin ihracatında ise ikinci sıradayız.

Sertifikalı tohum üretimimiz, bugün 8 kat artışla, 1 milyon 143 bin tona çıkmıştır. 2002 yılında 17 milyon dolar olan tohum ihracatımız, 2019 yılında 9 kat artışla 155 milyon dolara yükselmiştir.

Tanımsal üretimimizi garanti altına almak için, 2023 yılına kadar 300 büyük ovayı koruma altına almayı hedefliyoruz, şu an itibarıyla koruma altına aldığımız büyük ova sayısı 316 olmuştur.

Son iki yılda; Büyükbaş hayvan varlığımızı % 8 artırarak 18,6 milyona, küçükbaş hayvan varlığımızı % 20 artırarak 55,1 milyona çıkardık. 2020 yılı ilk altı ayında 2019 yılına göre, büyükbaş hayvan varlığı %4,2 ve küçükbaş ise %13,6 oranında artmıştır. Son iki yılda süt üretimini % 11, kırmızı et üretimini % 7 artırdık.

Ülkemizde yıllık 600-700 bin ton civarında su ürünleri üretilirken, son iki yılda %33 artışla 837 bin ton üretim gerçekleşmiştir.

Diğer taraftan, üretmek kadar üretilen ürünlerin sağlıklı bir şekilde sofralarımıza ulaşması da önem arz ediyor. Bakanlık olarak, tarladan sofraya güvenilir gıda anlayışıyla tüketici sağlığını en üst düzeyde korumaya yönelik çalışmalarımızı aralıksız sürdürüyoruz.

Bakanlığımız tarafından gıda üretim ve satış ve toplu tüketim yerlerine yönelik gıda denetim ve kontrolleri her geçen yıl arttırarak devam ettiriyoruz.

Bu kapsamda, resmi kontroller risk esasına göre önceden haber vermeksizin Bakanlık ve İl yıllık numune alma programları, Ulusal Kalıntı İzleme Planı (UKİP) yanı sıra şüpheli, şikâyet, ihbar, TİMER, CİMER ve Alo 174 Gıda Hattı'na gelen şikâyetlere göre ürün ve firmalara yönelik denetimler gerçekleştiriyoruz.

2002 yılında bin 500 olan gıda denetim personeli sayısını 7000 binin üzerine çıkardık.

Bu denetim ekibimizle 2019 yılında gıda işletmelerine 1.215.996 denetim yaptık. Denetim sonucunda olumsuzluk tespit edilen işletmelere toplamda 116.751.481 TL idari para cezası uyguladık. 174 işletme için Cumhuriyet Savcılığı'na suç duyurusunda bulunduk. 2020 yılında ise pandemiye rağmen kontrollerimizi daha da artırdık. Bu çerçevede, 21 Aralık 2020 tarihi itibarıyla gıda işletmelerine 1.303.047 denetim gerçekleştirdik. Denetim sonucunda olumsuzluk tespit edilen işletmelere yönelik 13.406 adet toplamda 114.975.111 TL idari para cezası uyguladık. 157 işletme için Cumhuriyet Savcılığı'na suç duyurusunda bulunduk.

Tüketicilerimiz "gıda" ile ilgili her türlü şikâyet ve talebini, Türkiye'nin her yerinden Alo174 Gıda Hattı Çağrı Merkezine bildirebilirler. Bu çağrı merkezi tarafından alınan ihbar ve şikâyetler web tabanlı yazılımlar sayesinde içeriğine göre Bakanlığımızın ilgili birimlerine iletiliyor. Gelen başvurular en geç 15 gün içerisinde cevaplandırılıyor.

Alo 174 bilgi edinme, ihbar ve şikâyet kapsamında 754.964 başvuru alındı ve bunun 753.327'si sonuçlandırıldı. Bu kapsamda yapılan denetimler sonucu 54.905 cezai işlem uygulandı. 2020 yılında Alo 174 Gıda Hattı'ndan sonra Whatsapp Gıda İhbar Hattı (0 501 174 0 174) tüketicilerimizin ihbar, şikâyet, soru ve sorunlarına ilişkin olarak 7/24 hizmet vermeye başladı. Bu çerçevede, bugüne kadar whatsapp üzerinden tüketicilerimizden gelen 32.101 başvuruya cevap verildi.

Gıda işletmelerinin resmi kontrollerinde laboratuvar sonucu ile taklit ve tağşiş yapıldığı kesinleşen ve kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten ve/veya satan firmaların adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarası bilgileri Bakanlığımız resmi internet sitesinde kamuoyunun bilgisine sunuluyor.

Kamuoyu duyuruları 2012 yılında başlamış olup, 2012-2020 yılları arasında yapılan 26 duyuruda toplam 1.609 firmanın 3.605 farklı parti ürünü kamuoyuna duyuruldu. 2020 yılında ise 5 kez taklit-tağşiş yapan firmaların

kamuoyuna duyurduk.

Yapılan kamuoyu duyuruları sonucunda, bazı firmaların birçok kez kamuoyuna duyurulmasına rağmen taklit ve tağşiş yapmaya, kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek gıdaları üretmeye ve piyasaya arz etmeye devam ettiğini gördük.

Bunun üzerine tüketicinin sağlığının ve menfaatlerinin en üst düzeyde korunması ve ceza maddesinin caydırıcı nitelik kazanması amacıyla 5996 sayılı Kanun'da değişiklik yapan 7255 sayılı Gıda, Tarım ve Orman Alanında Bazı Düzenlemeler Yapılması Hakkında Kanun 04 Kasım 2020 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Bu düzenlemeyle, taklit ve tağşiş yapılan gıda maddelerini üreten, piyasaya arz eden gıda işletmecileri ile piyasaya arz eden perakende gıda işletmecilerine yönelik yaptırımlar ağırlaştırıldı. Böylece, bu suçu işleyen gıda işletmecilerine hapis cezası, adli para cezası, gıda sektörü faaliyetinden men ve 500 Bin TL'ye kadar idari para cezası gibi caydırıcı yaptırımlar getirilerek gıdalarda taklit ve tağşiş gibi sahtecilikleri yapanların önüne geçilmesini öngörüyoruz.

Ülkemizde Bakanlığımıza bağlı 39 Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü ve Bakanlığımızdan yetki almış 100 Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı bulunuyor. 41 kamu laboratuvarının 39'u; 101 özel gıda kontrol laboratuvarının 88'i "TS EN ISO 17025" standardına göre TÜRKAK tarafından akredite olarak hizmet veriyor.

Laboratuvarlarda gıda, gıda ile temas eden her türlü madde ve malzemeler ile yemlerin güvenilirliği, hijyen ve kalite analizleri gerçekleştiriliyor. Bakanlığımız gıda kontrol laboratuvar müdürlüklerinde denetim, ithalat, ihracat ve özel istek analizleri yapılırken, yetkilendirilen özel gıda kontrol laboratuvarlarında ithalat, ihracat ve özel istek analizleri yapıyor.

Sonuç itibarıyla ülkemizde gıda güvenliği ve güvenilir gıda konusunda hiçbir sıkıntı bulunmuyor. Bakanlık olarak, çiftçilerimiz, yetiştiricilerimiz ve sektörün diğer tüm paydaşlarıyla birlikte tarım ve gıda konusunda herhangi bir olumsuzluk yaşanmaması için gece gündüz demeden var gücümüzle çalışmaya devam ediyoruz.

Diğer taraftan, Cumhurbaşkanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan'ın "Bir karış tarım toprağı boş kalmayacak" hedefi doğrultusunda tarım, orman ve su konularıyla ilgili 2023 yılı için ortaya koyduğumuz hedeflere ulaşmak için de yoğun çalışmalar içerisindeyiz.

Bu kapsamda, 2023 yılında; bitkisel üretim miktarını 139 milyon tona, sertifikalı tohum üretimini 1,5 milyon tona, büyükbaş hayvan sayısını 19,4 milyon başa, küçükbaş hayvan sayısını 84 milyon başa çıkaracağız.

Su ürünleri yetiştiriciliğinde üretimi 600 bin tona, ihracatını ise 2 milyar dolara ulaştırmayı hedefliyoruz.

Toplulaştırma yapılan alanı 4,8 milyon hektardan 8,5 milyon hektara, ortalama işletme büyüklüğünü 59 dekaradan 75 dekara, sulanabilir tarım alanını 6,6 milyon hektardan 8,5 milyon hektara yükselteceğiz.

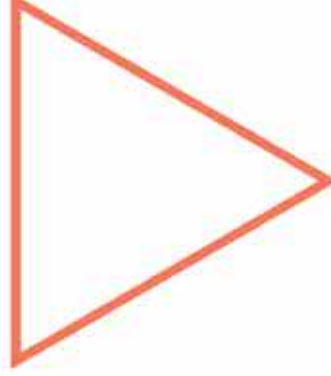
100 yer altı barajı ve suni besleme tesisi yapacağız. 25 havzada Taşkın, Kuraklık ve Nehir Havzası Yönetim Planı hazırlayacağız. Erozyonla taşınan toprak miktarını 130 milyon tona düşüreceğiz.

Tarım Dayalı OSB sayısını 23'ten 60 adede çıkaracağız. İzmir Dikili'de dünyanın en büyük Jeotermal Isıtılmalı Tarımsal OSB'yi hizmete açacağız. Adana Karataş'ta 6 milyon 35 bin metreküp alanda dünyada ilk olan Tarım Dayalı Su Ürünleri OSB'sini tamamlayacağız.

Orman varlığımızı, 22,9 milyon hektardan 23,4 milyon hektara ulaştıracacağız. Her yıl 60 bin hektar alanda endüstriyel ağaçlandırma yapacağız. Yangına müdahale süresini 10 dakikaya düşüreceğiz. Odun endüstrisi dış ticaret fazlasının 265 milyon dolardan 1 milyar dolara çıkaracağız.



konyakelebeklervadisi.com



**PUPADAN  
KELEBEĞE**

Yaratılış  
Mucizeleri  
Konya'da



Kelebek Bahçesi | Çiçek Bahçesi | Macera Kulesi



**SELÇUKLU  
BELEDİYESİ**

*Ahmet*

**PEKYATIRMACI**

SELÇUKLU BELEDİYE BAŞKANI



şekeroğlu

# Dünyaya Açılan Ambalajlar.

60  
years/yıl

masterplast  
plastik uzmanı





## ALİ ERGİN

Konya İl Tarım ve Orman Müdürü

# GIDA GÜVENLİĞİ VE GÜVENİLİR GIDA -ALİ ERGİN- KONYA İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜ

Gıda veya besin, insanın hayatını idame ettirebilmesi ve varlığını devam ettirebilmek için ihtiyaç duyduğu yiyecekler veya içeceklerdir. İnsanın hayatını anlamlı kılacak ekonomik, siyasi, kültürel ve sanatsal faaliyetlere katılabilmesi, üretebilmesi ve değer yaratabilmesi sağlıklı olmasına, sağlıklı olması iyi beslenebilmesine bağlıdır. İnsanoğlunun tarihte en büyük endişelerinden birisi açlık olmuştur. Bunun anlaşılabilir nedenleri vardır. Aslında israf edilmeden kullanılması halinde, yeryüzünün kaynakları bugünkü dünya nüfusundan çok daha fazlasını beslemeye yeterlidir. Sanayi devriminden sonra ortaya çıkan gelişmeler; tarımda makineleşme, gübreleme, ilaçlama ve sulama imkânlarının gelişmesi gibi nedenlerle tarımsal üretimdeki verimlilik inanılmaz ölçülerde artmıştır. Yeryüzünde tarıma elverişli topraklar sınırlı olmasına rağmen, verimlilik artışları sayesinde birim araziden elde edilen ürün miktarı büyük oranda artırılmaktadır. Dünyada açlık sorununun giderek derinleşmesinin ve bu konudaki endişelerin artmasının en önemli iki nedeni, küresel iklim değişikliğine bağlı olarak artan kuraklık ve bölgesel anlaşmazlıklardan doğan çatışmalardır. Dünyada açlıktan en çok etkilenen halkların dörtte üçü savaşların tahrip ettiği ülkelerin halklarıdır. Daha özelden, az gelişmiş ülkelerdeki gıda üretiminin yetersiz oluşu, bir yandan doğal gelir kaynaklarının yetersizliğine ve iklim koşullarının elverişsizliğine, öte yandan da nüfus yoğunluğuna bağlanmaktadır. Aslında açlığın temel nedeni, çocuklarımızı iyi bir eğitim ve terbiye ile yetiştirip nitelikli eleman haline getiremememiz, sahip olduğumuz zaman, enerji, para, sermaye, emek ve toprak gibi kıt kaynaklarımızı çekişme, çatışma, kavgaya ve savaşlarda heba etmemizdir. Dünyada herkese yetecek kadar gıda üretilmesine rağmen, her dokuz kişiden biri kronik açlık çekiyor. Dünyada Güvenilir Gıda ve Beslenmenin Durumu 2018 raporuna göre (FAO, 2018) 2017 yılında yaklaşık 821 milyon kişi kronik açlık içerisindeydi. Dünyada açlık çeken insanların neredeyse yüzde 60'ı kadınlar olup, aşırı derecede yoksulluk içindeki insanların yaklaşık yüzde 70'i kırsal bölgelerde yaşıyor. Bu insanların çoğu tarımla geçiniyor. Her yıl açlık nedeniyle ölen kişi sayısı; sıtma, verem ve AIDS nedeniyle ölen kişi sayısı toplamından

daha fazladır. Her yıl dengesiz beslenmenin küresel ekonomiye maliyeti 3,5 trilyon ABD doları düzeyindedir (FAO, 2018 raporu). Bebek ölümlerinin yaklaşık yüzde 45'i yetersiz beslenmeyle ilişkilidir. Yaşa göre boy kısalığını içeren gelişme geriliği, beş yaşından küçük 151 milyon çocuğu hâlen etkiliyor. Birde madalyonun öbür yüzü var ki 1,9 milyar kişide dünya nüfusunun dörtte birinden fazlası aşırı kiloludur. Bu kişilerin 672 milyonu obezdir. Her yıl 3,4 milyon kişi aşırı kilodan dolayı hayatını kaybediyor. Birçok ülkede obezite nedeniyle ölen kişi sayısı, cinayet nedeniyle hayatını kaybeden kişi sayısından daha fazladır. Gıda talepleri karşılamak için tarım 2050'de, 2012'ye göre yüzde 50 daha fazla gıda ve yem üretmek zorundayız. Üretilen gıdaların üçte biri küresel olarak israf ediliyor. Bu oran yıllık yaklaşık 1,3 milyar tona denk geliyor. Dünyada gereğinden çok gıda üretilmesine rağmen açlık, kalkınmanın önündeki en acil sorunlardan biri olmaya devam ediyor. Türkiye'de de hane halkının her gün ortalama 816 gram gıdayı israf ettiği tahmin ediliyor. Günlük yaşamımızda yapabileceğimiz basit değişiklikler var. Akıllıca alışveriş yapın, "çirkin görünen" meyve ve sebzeleri satın almaktan çekinmeyin. Yemeklerinizi planlarken daha önce aldığınız yiyecekleri kullanmayı deneyin. Gıdaların ambalajlarındaki tarihleri okumayı öğrenin. Çok miktarda yemek yaptığınız zaman onları çöpe atmayın. Yemek artıklarını kullanın. Yoksulluk ve açlık sorunu ülkemizde de belli ölçülerde hissedilen bir sorundur. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)'nin verilerine göre satın alma gücü paritesine göre, Türkiye'de günlük harcaması -dünyada açlık sınırı kabul edilen- 1 doların altında kalan fert bulunmamaktadır. Kırsal yörelerde yoksulluk oranı, kentlerden belirgin ölçüde yüksektir. Hane içinde yaşayan birey sayısı arttıkça yoksulluk oranlarının yükseldiği görülmektedir. Bunun yanında Türkiye gıda konusunda kendi ülke vatandaşlarının ihtiyacını karşıladığı gibi ülkemizi ziyaret eden 40 milyon turist, 5 milyonu aşkın mültecinin, yapılan yardımlarla Dünyada açlık içerisinde olan milyonlarca insanın da ihtiyacını karşılamaktadır. Ülkemiz gerek devlet kuruluşlarının çalışmaları gerekse iyi örgütlenmiş sivil toplum kuruluşları sayesinde yurt içinde ve yurt dışında aç insan bırakmamanın gayreti içerisindeydi.

Türkiye’de temel besin gruplarının yeterlilik dereceleri (TUİK)

Tahıl (%)	Süt (%)	Sebze (%)	Yaş Meyve (%)	Et (%)
2007	95.28	106.34	127.25	
103.19	99.37			
2008	94.88	106.58	124.41	
104.81	99.21			
2009	107.18	107.47	130.26	106.60
99.12				
2010	106.07	107.21	131.13	104.63
99.32				
2011	110.77	105.99	132.14	105.99
101.15				

Görüldüğü gibi 2011 yılından itibaren Ülkemiz gıda üretimi açısından kendine yeten az sayıda ülkelerden birisi olmuştur

Centre for Studies in Food Security (CSFS)’e göre gıda güvencesinin 5 temel ilkesi; sağlanabilirlik (availability), erişilebilirlik (accessibility), kabul edilebilirlik (acceptability), yeterlilik (adequacy), bireysel ve kurumsal (agency) etkenlerdir. Sağlanabilirlik; herkese her zaman yeterli gıdanın sağlanabilirliği, erişilebilirlik; fiziksel ve ekonomik açıdan herkesin gıdaya erişebilmesi, yeterlilik; besleyici, güvenli ve çevresel açıdan sürdürülebilir koşullarda üretilen gıdaya erişim, kabul edilebilirlik; kültürel alışkanlıklara uygun, insan onuruna ve insan haklarına zarar vermeyen gıdaların temini, bireysel ve kurumsal etkenler ise gıda güvencesi sorumluluğunu taşıyan, bu konuda politikalar belirleyip süreçleri yöneten kurumlardır (CSFS, 2015). Türkiye de gıda güvenliğini ve güvenilir gıdaya ulaşım görevini Tarım ve Orman Bakanlığımız üstlenmiştir. Ürün arz güvenliği konusunda çok önemli çalışmalar yapmaktadır. Bu amaçla alt yapı çalışmalarını ağırlık verilmiş arazi toplulaştırma ve sulamaya açma çalışmaları yapılmaktadır (3083 sayılı kanun). Tarım arazilerinin bölünüp parçalanmaması için miras kanununda ve mülkiyet kanununda değişiklikler yapılmıştır (5402 sayılı kanun). Hayvansal üretimdeki besleme yükünü azaltmak ve hayvanların kaliteli beslenmeleri sağlamak için meraların tespiti, tahdidi ve islahı çalışmaları devam

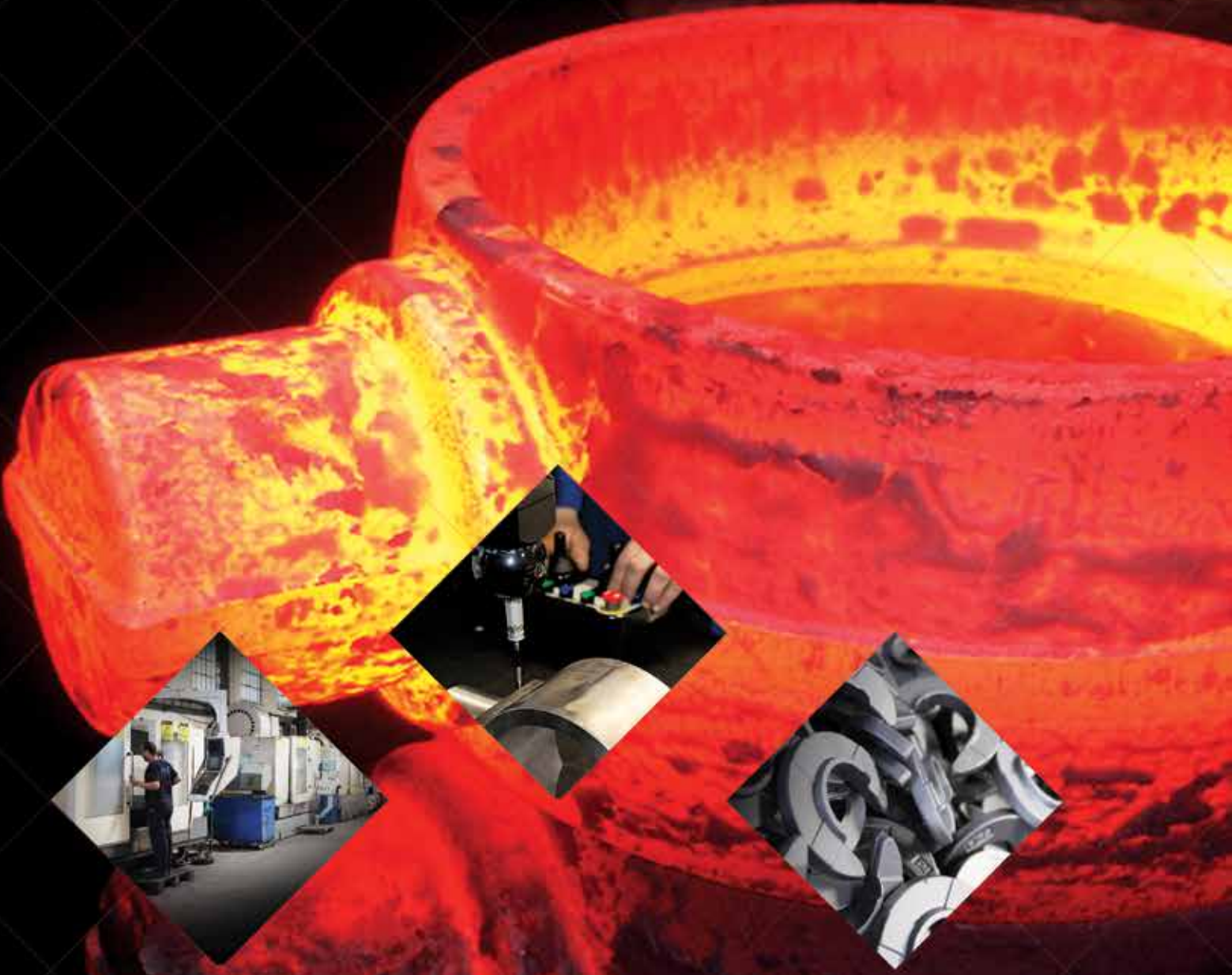
etmektedir (4342 sayılı Mera Kanunu). Üretimde birlik ve beraberliğin sağlanması için kooperatifler ve üretici birlikleri kurulmuş onların yasal zeminleri hazırlanmıştır. Verimliliği artırmak için tohumluk çalışmalarına ağırlık verilmiş tohumda ithalatçı ülke konumundan ihracatçı ülke konumuna gelinmiştir. Stratejik ürünlerde ürün planlaması yapılmakta, verimliliğin artırılması için çalışmalar yapılmaktadır. İyi tarım uygulamaları ve organik tarım teşvikleri sayesinde çiftçilerimizin sağlıklı ürün üretimi temin edilmektedir. Bakanlığımız sadece ürün arz güvenliği hususunda değil güvenilir gıda konusunda da önemli çalışmalar yapmaktadır. Gıdanın tüm aşamalarını izlemek kontrol etmek ve çiftlikten çatala ve tarladan sofraya güvenilir gıdayı topluma sunmak için Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu ve bu kanuna bağlı 104 adet de yönetmelik çıkarılmıştır. Tarım ürünlerinden hasat öncesi, hasat sonrası ve hayvansal ürünlerden de üretim ve tüketim esnasında kontroller yapılmakta numuneler alınarak kalıntı ve kalite analizleri yapılmaktadır. Birincil üretimde yeterli ve sağlıklı bir şekilde üretilen ürünlerin gıda sektöründe iyi hijyen kurallarına göre işlenmesini sağlamak amacıyla piyasa denetimleri yapılmaktadır (2020 yılında 731.000 gıda üretim ve satış yerine 1.453.000 denetim yapılmış, 15.600 işletmeye idari yaptırım uygulanmış Konya ilimizde 19.000 işletmeye 35.000 denetim yapılmış 644 idari yaptırım uygulanmıştır). Bunun yanında sağlıklı nesillerin devamı için okullarda okul sütü, kuru üzüm dağıtımı yapılmakta okul kantinlerinde çocuklar için zararlı olan gıdaların satışına engel olunmaktadır (gazlı içecekler, hazır gıdalar, çikolata, çips vb). İsrafın önlenmesi için de bakanlığımız tarafından çalışmalar yapılmaktadır. Obezitenin önlenmesi, sağlıklı beslenme için gıdaların tebliğinde şeker, tuz ve yağ oranları düşürülmüş, lifli besin oranları yükseltilmiştir. İnsan sağlığına zararlı gıda katkı maddeleri, aroma vericiler yasaklanmıştır. Gıdanın içeriğine ve insan sağlığına zarar verebilecek madde ve malzemenin gıdaya temas etmesi, ambalaj malzemesi olarak kullanılması yasaklanmıştır. Tüm bu çalışmalar ülkemizde yaşayan güzel insanların güvenilir gıda ile beslenmesi için yapılan çalışmalardır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 16 Ekim 1945 günü kurulmuş ve her yıl 16 Ekim Dünya Gıda Günü olarak kutlanmaktadır. Bu yıl ki Dünya Gıda Günü teması ‘Sağlıklı beslenme ile açlığa son verilmiş bir Dünya olarak belirlenmiştir.’

bazı şeyler güç ister

**Cymac**  
HYDRAULIC

**railex**  
RAILWAY INDUSTRY

**FMC**  
FORGING



**FMC**  
FORGING

[fmcforging.com](http://fmcforging.com)

[pe.com.tr](http://pe.com.tr) 552 345 1995



bazı şeyler güç ister



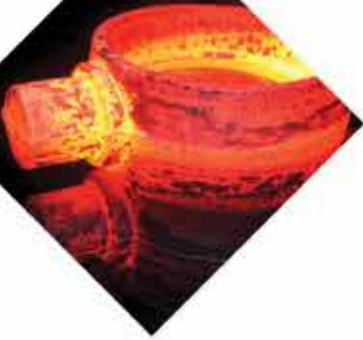
**DORSE EKİPMANLARI**



**DEMİRYOLU GRUBU**



**OTOMOTİV ENDÜSTRİSİ**



**DİNGİL GRUBU**



**TARIM MAKİNE**



**İŞ MAKİNESİ & AĞIR VASITA**



# KONYA TARIMDA ÖRNEK OLUYOR

Konya'nın tarımda kendi çözümlerini üreterek Türkiye'ye örnek olduğunu belirten BYSD Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil, "Konya çiftçisi doğru politikalarla ayçiçek üretimini artırıyor" dedi

**B**itkisel Yağ Sanayicileri Derneği (BYSD) Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil, geride bıraktığımız 2020 yılını "hem üretici hem de tüketici yönünden oldukça zorlu bir yıl" olarak değerlendirdi. Büyükhelvacıgil, COVID-19 salgınının yanı sıra, küresel çapta çevre felaketlerinin ve lojistik sıkıntılarının da yaşandığı 2020 yılında, "tarımda kendine yeterlilik ve korumacılık"ın dünya çapında öne çıkan politikalar olduğunu söyledi.

Kuraklık tehlikesi nedeniyle bu yıl tarımsal üretimin ve sulama stratejilerinin daha da önem kazandığını kaydeden Büyükhelvacıgil, "Konya'nın damlama sulamadaki başarısını tüm yurda yayabilirsek Türkiye'nin üretimini iki katına çıkarabiliriz. Böylece daha az su kullanarak en az iki kat daha fazla verim elde edebiliriz, Doğru sulama stratejisi bereketi artırıyor" dedi.

Büyükhelvacıgil, iklim değişikliğinin etkisini dünyada ve ülkemizde oldukça yoğun olarak yaşandığının altını çizerek, "2020, Dünya Meteoroloji Örgütü'ne (WMO) göre 'şu ana kadar yaşanmış en sıcak 3 yıldan biri' olarak kayda geçti. Geçen yıl kuraklık ve çiçeklenme dönemindeki aşırı sıcaklar nedeniyle ayçiçekte rekolte düşüşleri yaşadık. Görünen o ki, 2021'de kuraklık tehlikesi nedeniyle tarımsal üretim ve sulama stratejileri ön plana çıkacak. Trakya bölgesinde ayçiçek üretimi yağışlara bağlı olarak dönüm başı 200-220 kilogram civarında gerçekleşiyor. Konya'mızda son dönemde yapılan damlama sulama yöntemiyle gerçekleştirilen denemelerde ayçiçeği tohumunda; İç Anadolu'nun dekara 350 kilogram olan verim ortalamasının üzerine çıkarak 550 kilograama ulaşıldı. Bu başarıyı Türkiye'nin her yerinde sergileyebiliriz. Bu başarı hem Türkiye



için bir örnek teşkil ediyor, hem de 1 milyon 300 bin ton civarına gerileyen ayçiçeği tohumu üretimini doğru yöntemlerle ülkemizin ihtiyacı olan 2.5-3 milyon ton civarına çıkarabileceğimizi gösteriyor." şeklinde konuştu.

## GIDA MİLLİYETÇİLİĞİ ÖNE ÇIKIYOR

"Ülkeler artık gıdada önce kendli yurttaşlarının ihtiyaçlarını karşılıyor" diyen BYSD Başkanı Büyükhelvacıgil, "Pandemi döneminde ülkelerin büyük bölümü ihracatı kısıtlarken, ithalata yönelik engelleri kaldırıyor. Dünyada gıda milliyetçiliği ön plana çıktı. Türkiye'de de, tarımsal üretimin merkezi Konya'ya bu konuda büyük görevler düşüyor. Konya olarak, bu yeni

dönemde geleceği iyi okuyarak, doğru strateji ve politikalarla yeni başarı hikayeleri yazabiliriz" ifadelerini kullandı. Büyükhelvacıgil'in bu konudaki değerlendirmesi şöyle:

"Kuraklık dünya genelinde tarım ürünlerinde rekolte düşüşlerine neden oldu. Türkiye de bu düşüşlerden etkilendi ve 2,5-3 milyon tonluk ayçiçek ihtiyacımıza karşın 1 milyon 300 bin tonluk bir üretim gerçekleştirebildik. İklim değişikliği gıdayı, suyu, tarımsal üretimi ve çevreyi tehdit ediyor. Değişen hava şartları, aşırı soğuklar, aşırı sıcaklar, aşırı yağış ya da kuraklık tarımsal üretimi etkiliyor. Bu da gıda güvenliğinin tehdit altında olduğu anlamına geliyor. Türkiye olarak bizim de tarımda yerli üretimin artırılması ve kendine yeterlilik ile





iklim değişikliği mücadelesinin içinde bulunduğumuz yüzyılın en önemli gereksinimleri olduğunu kabul etmemiz, tehditleri avantaja çevirmemiz gerekiyor.

Bugün, Türkiye’de tarımsal üretimin en az yüzde 80’i yağışa bağlı olarak yapılıyor. Bunun sonucu olarak da, yağışların olmadığı ya da az olduğu dönemlerde tarımsal üretim miktarı, verim ve kalite açısından zarar görüyor. Kuraklık ve çölleşme ülkemizde güneyden kuzeye doğru ilerleyerek, yer altı sularımızı tehdit ediyor. Önümüzdeki süreçte ülkemiz için en büyük sorun, su kaynaklarımızın kaybolması olacak. Yaşanılan süreç, üretim artışı bakımından iklime bağlılığın azaltılmasının ve suyun optimum kullanımı bakımından damlama sulama sisteminin önemini gösteriyor.”

### DOĞRU SULAMA YÜKSEK VERİM

Konya’nın ürün çeşitliliği, modern tarım uygulamaları ve sulama teknolojisi ile Türkiye’nin öncüsü konumundaki yerini koruduğunu vurgulayan Büyükhelvacıgil, şöyle devam etti:

“Karasal iklime sahip bir bölgede yer alan Konya, tarımda kendi çözümlerini üreterek Türkiye’ye örnek olacak işlere imza atıyor. Küresel iklim değişikliği, tarım sektöründe revizyonu ve inovasyonu kaçınılmaz kılıyor. Türkiye’nin tarım başkenti Konya’nın tarımdaki öncülüğünü ihracata, teknolojiye ve Ar-Ge’ye taşımamız. Konya’nın hem toprağı bereketlidir hem de çiftçisi yeteneklidir. Konya çiftçisi özellikle son dönemde ürün sulama kültürünü çok geliştirdi. Bu kapsamda hem salma sulama yöntemi, hem de yağmurlama sulama sistemi kullanılıyor. Yağmurlama sulama sistemi içerisinde yer alan pivot sulamanın da bölgede yaygınlaşmaya başladığını görüyoruz. Büyük

ölçekli arazilerde yapılabilen pivot sulama sistemlerinin Konya’nın uygun arazilerinde kullanılması hem su kullanımı hem de maliyet açısından tasarrufu büyük ölçüde artıracaktır. Konya, bu sayede, hem daha yüksek rekolte elde edecek, hem de daha güvenilir ve daha verimli ürünler ortaya çıkaracaktır. Ülke olarak su sarfiyatımızın yüzde 60’tan fazlasını tarımda vahşi sulama ile kaybediyoruz. Sulama yöntemlerinde sıralamamız ‘salma sulama, yağmurlama sulama, pivot sulama, damlama sulama’ şeklinde oluyor. Bu denklemi tersine çevirebilir, damlama sulamaya öncelik verebilirsek Konya’da ayçiçekten aldığımız verimi artırdığımız gibi, sudan da yüzde 80 oranında tasarruf edebiliriz. Doğru sulama bereketi getiriyor.”

### ÜLKEMİZİN İHTİYACINI KARŞILAYABİLİRİZ

“Devletimiz yağlı tohumlarda çiftçimize gereken desteği vermesinin yanı sıra, hazineye bağlı atıl tarım arazilerinin çiftçilerin hizmetine sunulması, mali desteklerin artırılması gibi çalışmalara da öncülük ediyor. Türkiye genelinde inşası devam eden tarımsal sulama amaçlı barajların süratle bitirilmesi ve Konya ve çevre iller için hayata geçirilen Konya Ovası Projesi’nin (KOP) hızla tamamlanması gibi sulama stratejileri sayesinde Konya ilimizde damlama sulama ile yakaladığımız başarıyı Konya geneline yayabiliriz. Aynı şekilde Trakya bölgemizde de bitirilme aşamasına gelmiş baraj ve sulama projeleri bulunmaktadır. Bu sayede yağlı tohumlarda ‘ithal değil ihraç eden ülke’ pozisyonuna da geçebiliriz.”

### KONYA, YAĞLI TOHUMLAR İLE ÖN PLANA ÇIKMALI

“Ülkemizde önümüzdeki yıllarda daha da kuvvetli hissedilmesi muhtemel olan iklim değişikliğinin etkilerini de göz önüne alarak, gıda arz ve güvenliği için uzun dönemli politika geliştirilmesinin gerekliliği hepimizin malumudur. Tarımsal üretim kapasitesiyle dünyada ilk 10 ülke arasında yer alan ülkemizin bu güçlü yapısını doğru politikalarla korumalıyız. Sorunlarımızı doğru tespit edersek, çözüm de daha hızlı olacaktır. Sürdürülebilir tarımsal üretim modeli ve hükümetimizin de desteğiyle ülkemizin gıdada bir numaralı teminatçısı şüphesiz ki Konya olacaktır. Konya ayçiçek üretimi konusunda yakaladığı başarıyı, önümüzdeki süreçlerde de, özellikle kanola, aspir gibi yağlı tohumlarda da sağlayabilir. Bunun için ihtiyacımız olan tek şey, doğru politikalarla mevcut olan yüksek potansiyeli ortaya çıkarabilmektir. Mevlana şehrimiz Konya’nın çiftçisi, bu başarıyı mutlaka yakalayacaktır.”

### 84 MİLYONUN SORUMLULUĞU VAR

“Tarım, şüphesiz ki artık yüzyılımızın en stratejik sektörü haline geldi. Özellikle pandemi sürecinde bunu daha iyi anladık. Çiftçilerimiz, memleketimizin bereketli topraklarının her bir karışında canlı başla çalışarak, alın terini akıtarak ürünlerimizi yetiştiriyor. Bizler de yatırımlarımızda doğru tarım politikaları uygulayarak, yenilikleri takip ederek, suyu ve tüm kıt kaynaklarımızı en tasarruflu şekilde kullanarak ve sulamaya elverişli 2 milyon hektar tarım arazimizin her metre karesini değerlendirerek devam etmeliyiz. Bu sadece hükümetimizin değil, başta tarım ve gıda sektörünün temsilcileri bizler olmak üzere, 84 milyonun sorumluluğudur.”



zade®

Hayattaki  
dengenin  
keyfine  
varın!



6 AŞIYAMA KAPSÜRSÜZ ÜRETİM

Ayçiçek Yağı  
Sunflower Oil

1LE

# Çağlak®

Kaliteyi Güvenle Alabileceğiniz Marka...



çaglaksuturunleri



çaglaksut



çaglaksuturunleri

Fetih Mah. Şeyhulema Receptağa Cad. No:246 Karatay / KONYA · çaglak@çaglak.com · 444 5 389



## MUSTAFA KARAKAYA

Selçuk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

# SAĞLIKLI BESLENME İÇİN ALTERNATİF ET KAYNAKLARI

**C**anlıların yaşamını sürdürebilmesi ve her türlü fiziksel ve mental aktivitelerini devam ettirebilmeleri için düzenli olarak enerjiye ihtiyaçları vardır. Bu durumun sürekliliği, ihtiyaç duyulan organik ve inorganik kökenli besin maddelerinin karşılanmasına bağlıdır. İnsan vücudunun ihtiyaç duyduğu besin öğelerinin tabiattaki en önemli kaynakları bitkisel ve hayvansal hammaddelerdir. Özellikle bitkisel kökenli gıda hammaddelerinin tabiattan karşılanması, hayvansal kökenli gıda hammaddelerine göre daha kolay ve ucuz olup, aynı zamanda oransal olarak üretim miktarları da daha fazladır. Yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenme açısından her iki grupta yer alan gıdaların önemi tartışılmaz. Ancak vücut tarafından ihtiyaç duyulan farklı besin öğelerinin oransal olarak miktarları her bir gıda çeşidinde aynı düzeyde olmadığı gibi, farklı gıda çeşitleri de farklı besin öğelerini değişik düzeylerde içermektedirler.

Beslenmede en az bitkisel kökenli gıdalar kadar hayvansal gıdaların önemi tartışılmaz. Et, süt, yumurta ve bal hayvansal gıdalar grubunda yer alan her insan için önem arz eden gıda maddeleridir. Hatta bu gıda maddelerinin bizzat kendileri veya türevleri sağlıklı ve dengeli bir beslenme için olmazsa olmazlarımızdır. Hayvansal kökenli bu gıdaların en az biri günlük diyetimizde çoğu zaman yer almakta olup, eksiklikleri sağlıklı bir yaşamın sürdürülmesinde bazı sorunların yaşanmasına yol açabilmektedir.

Hayvansal kökenli protein ihtiyacının karşılanmasında çok önemli gıdalarımızdan biri olan et, özellikle yüksek oranda(%16-22) protein içermekte olup tabiatta kas dokusu içeren hemen hemen tüm hayvanlardan elde edilebilmektedir. Yöresel olarak kültürel alışkanlıklar ve dini inançların müsaade ettiği çerçevede dünyadaki farklı topluluklar hayvansal protein ihtiyacının karşılanmasında farklı türlerin çeşitli kas dokularını, et formunda tüketmektedirler.

Günümüz dünyasında özellikle et kavramının ifade edildiği her ortamda ilk akla gelen ve üretimi hemen hemen en fazla olan kırmızı etin elde edildiği en önemli türler; başta sığır olmak üzere koyun, keçi, manda v.s gibi hayvanlardan elde edilmektedir. Ancak tek başına yukarıda ismini zikrettiğimiz türlerden elde edilen etler, dünyada yaşayan birkaç milyar insanın hayvansal protein ihtiyacını karşılamaktan uzak olup, özellikle farklı tür kümes hayvanları ile tatlı su ve denizlerden elde edilen balık ve diğer bir kısım su ürünleri ihtiyacın karşılanmasında önemli bir potansiyeli oluşturmaktadır.

Dünyanın farklı yörelerinde çok ciddi miktarlarda hayvansal gıda hammaddelerinin üretimi söz konusu olsa da, dünyanın farklı bölgelerinde yaşayan insanların et ve et ürünleri tüketim miktarları birbirinden oldukça büyük farklılıklar göstermektedir. Bu durum özellikle yetersiz et tüketimine ve buna bağlı olarak dengesiz ve yetersiz beslenmenin ortaya çıkmasına ve bunun sonucunda bir kısım sağlık sorunlarının

oluşmasına yol açabilmektedir. Özellikle kırmızı etin elde edildiği başta sığırlar olmak üzere, koyun ve keçi gibi kasaplık hayvanların üretim maliyetlerinin yüksekliği ve doğumdan kesime kadar geçen sürenin uzunluğu ile et üretiminde en önemli girdiyi oluşturan yem maliyetleri, çoğu zaman son ürünün maliyetlerini artırmaktadır.

Bu gün dünyanın pek çok yöresinde özellikle üretim maliyetlerinin düşük olması, yemden yararlanma katsayısının yüksek olması, hızla kesim yaşına gelmesi gibi nedenlerle başta tavuk olmak üzere diğer bazı kümes hayvanlarının üretimi çok hızlı bir artış göstermekte olup, yakın gelecekte dünya tavuk eti üretiminin ilk sıraya yükseleceğini söylemek doğru bir yaklaşım olacaktır. Gerek ülkemizde ve gerekse dünyanın birçok yöresinde mevcut et üretiminin gerçekleştirildiği hayvan türlerine alternatif olarak yeni et üretim kaynaklarının devreye alınması gerekmektedir. Bu amaçla çok hızlı bir şekilde üreyen, yemden yararlanma kapasitesi yüksek, kısa sürede kesim yaşına gelen, üretim girdi maliyetleri daha düşük olan farklı tür hayvanların üretiminin teşvik edilmesi ve hatta bu konuda örnek işletmelerin, kamu ve özel sektör işbirliği ile faaliyetlerine başlamasının faydalı olacağı ve böylece hayvansal protein açığının kapatılmasında çok ciddi mesafe kat edilmesi söz konusu olacaktır.

Ülkemiz insanının daha fazla hayvansal protein tüketmesini sağlamak için, tüm hayvansal protein içeren et, süt ve yumurta gibi gıdaların teminine yardımcı olan hayvan türlerinde, üretimin artırılması ve bu arada et arzının talebi karşılayabilmesi için alternatif projelerinde hayata geçirilmesi gerekmektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde halkımızın kültürel ve inanç hassasiyetleri de göz önünde bulundurulurken, farklı türlerden et üretimine başlanmasının faydalı olacağı ve özellikle tavuk dışında kalan diğer kümes hayvanlarından, hindi, kaz ve ördek üretiminin ciddi manada teşvik edilmesi gereklidir. Öte yandan çok hızlı bir şekilde üreme kabiliyetine sahip ve girdi maliyetleri yüksek olmayan etçi ırk tavşan yetiştiriciliğinin de bu kapsamda teşvik edilmesi ve böylece farklı kesimlerin, daha düşük maliyetli alternatif hayvansal protein kaynaklarına ulaşması sağlanmış olacaktır. Bu durum aynı zamanda farklı üretici profillerinin ortaya çıkmasına ve yeni istihdam alanlarının ortaya çıkmasına yol açacaktır. Aynı zamanda farklı gelir seviyesine sahip bireylere alternatif et kaynaklarının sunulmasına vesile olacaktır. Unutulmaması gereken bir husus; hayvansal üretimin artışı, et arzının artışına yol açacak olup bu durum tüketicilere daha fazla et tüketme imkanı sağlayacaktır. Dolayısıyla toplumun tüm kesimlerinin tükettiği etin artışı, gelecekte daha sağlıklı ve zihinsel açıdan çok daha iyi düşünebilen, yaratıcı zekaya sahip bir toplumun oluşmasına vesile olacaktır.



# KARATAY BELEDİYESİ'NDEN GLUTENSİZ GIDALAR



Güvenle



## PROF. DR. MEHMET AYDIN

HelalDER Yürütme Kurulu Başkanı

# HELAL GIDA SEKTÖRÜ VE HELALDER'İN BU SEKTÖRDEKİ YERİ

**H**elal Gıda kavramı, uluslararası The Codex Alimentarius Komisyonu dokümanların da "İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıdalar ve ihtiyaç maddeleri" anlamında yer almakta ve "İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsur içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan-işlenen-taşınan ve depolanan, bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile direk temasda olmayan ürün olarak" tanımlanmaktadır. Helal gıdanın hitap ettiği pazar nüfus bazında, son 50 yılda 1.8 milyara ulaşan ve şu anki yıllık artışıyla 24 yıl içerisinde 3.6 milyar kişiye ulaşacağı tahmin edilen müslüman nüfustur. Ekonomik değeri düşünülürse, helal endüstrisine, tıbbi ürünler, kozmetik ,deri eşyaları,otel ve katering hizmetleri gibi gıda dışı ürünleri de içine alacak şekilde genişletilirse, toplam helal pazarı yıllık 2.1 trilyon Dolar olacaktır.Pazardaki aktif ülkeleri ise Malezya, Tayland,Singapur, Avustralya,Kuzey Amerika,AB,Afrika olarak sıralayabiliriz.Helal Gıda sertifikası çalışmaları ilk kez Malezya tarafından hazırlanarak uygulamaya konulmuştur.Bu sertifika kapsamında, gıdaların hangi özelliklere göre hazırlanması gerektiği,eti yenen hayvanların kesim usulleri,söz konusu gıdaların hazırlanmasında kullanılacak katkı maddeleri ile bu gıdaların servisinin yapıldığı yerlerin sahip olması gereken özellikler belirtilmektedir. Bugün dünyada helal sertifika uygulamalarını sadece Malezya yapmıyor, Kuzey Amerika da Avrupa da ve daha diğer ülkelerde faaliyet gösteren legal ve illegal kuruluşlarca da bu uygulama yapılmaktadır. Bu konuda ki en büyük problem; bütün Müslümanların kabul edeceği uluslararası bir üst kurulun oluşturulmamasıdır. İşte Konya da kurulan Sağlık, Güvenlik ve Helal Derneği( HelalDer) uluslararası bu üst kurulun oluşmasında yardımcı olmak ve bu konularda uluslararası kabul edilebilecek usuller geliştirmek amacıyla 2010 yılında kurulmuştur. HelalDer bu konudaki faaliyetlerini sürdürürken, Kur'anî emirleri ve sünnetleri baz alarak ve uluslararası kabul görmüş ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini referans olarak HELAL22 standardını oluşturmuştur. Bu standardın uygulama yetkisini ise ; ISO 22000 standardın da uluslararası kurumlardan akredite olmuş belgelendirme kuruluşlarına vermiştir.Burada önemli olan tarafsızlık ilkesinin işlenmesi ve teknik ve islami açıdan sistemin sağlıklı yürütmesidir. HelalDer bu sistemi en doğru şekilde yürütmek için, bünyesinde uzmanlardan oluşan yürütme kurulları ve danışma kurulları oluşturmuştur.İslami Yürütme Kurulunda ilahiyat fakültesinden üç öğretim üyesi, Teknik Yürütme Kurulunda ise Ziraat ve Veteriner fakültelerinin gıda bölümlerinden olmak üzere iki öğretim üyesi bulunmaktadır. Danışma kurulunu ise Türkiye deki ilahiyat,ziraat,veteriner ve kimya fakültelerindeki 25 adet öğretim üyesi oluşturmuştur. Ayrıca danışma kurulunda Ürdün den,Katar dan ve Mısır dan üyelerde bulunmaktadır.HelalDER İslam ülkelerinden bu alandaki danışma kurulu üyelerinin sayısını artırma çabası içindedir. HelalDer'in geliştirdiği helal değerlendirme

sistemi şu esaslara dayanmaktadır.; HelalDer, belgelendirme faaliyetlerini izlediği ,kontrol ettiği ve yetkilendirdiği uluslararası belgelendirme kuruluşları vasıtasıyla gerçekleştirmektedir. Akredite belgelendirme kuruluşlarının profesyonel Gıda denetçileri HELAL22 Baş denetçi geçiş eğitimlerini alarak Helal22 standardı doğrultusunda denetim yapmaktadırlar. HelalDer'in verdiği yetkilendirme kararları ve belgelendirme kararları İslami ve teknik kurulların onayı ile çıkmaktadır. Helal Belgelendirme faaliyetleri, HelalDer'in bünyesinde bulunan İslami ve Teknik kurullarla titizlikle takip edilmektedir. Bunun için yürütme kurulunun onayı olmadan hiçbir firmaya Helal Belgesi verilmemektedir.

Teknik ve İslami yürütme kurulları ihtiyaç duydukları konuları HelalDer'in bünyesinde bulunan Danışma kurullarına danışarak, genel bir kararın çıkması yoluna gitmektedir. Bu danışma kurullarında yerli ve yabancı bilim adamları bulunmaktadır. HelalDer sisteminin güvenilirliğini sağlamak için Helal belgesi verilen firmalara risk bazlı habersiz denetleme ilkesi uygulanmaktadır. Bu prensiplerle çalışarak HelalDer 2010 yılından itibaren HELAL BELGESİ onayı vermeye başlamıştır. Yürütme Kurulu, Helal belgesi isteyen firmalardan gelen bilgi ve belgeleri, denetçi raporlarıyla birlikte incelemekte ve uygun gördüklerine helal belgesi onayını vermektedir. HelalDer, bugüne kadar; BBS, Lloyd's Register, CTR, Proks, Naviga, Rina, SQ Mart ve Bureau Veritas olmak üzere toplam da sayıları sekize ulaşan, uluslararası akreditasyona sahip belgelendirme kuruluşlarına yetki vermiştir.Yine HelalDER bugüne kadar, yurt içi ve yurt dışında (Azerbaycan,İrak,Japonya,Mısır ve Ürdün) Et sektörü başta olmak üzere, süt ve süt ürünleri,tahıl ürünleri,yağ üretimi gibi birçok sektöre, yaklaşık 200 firmaya Helal belgesi onayı vermiş olup, verilmiş belgelerin düzenli takibini de üstlenmiş bulunmaktadır.Sonuç olarak Türkiye'nin gelişmiş gıda sanayilerinden birine sahip olan Konya da böyle bir derneğin faaliyete geçmesi, önce Konya'nın, sonrada Türkiye'nin ve tüm müslümanların yararına hayırlı bir hizmet olduğunun bilinmesi gerekmektedir.HelalDer'in Temel amacının, Müslümanların helal gıda tüketmelerine yönelmelerine ve bu konularda bilinçlenmelerine yardımcı olmak olduğunun bilinmesi gerekmektedir. Her Din ve kültürden insanların dünyanın birçok bölgesinde birlikte yaşamak zorunda oldukları coğrafyalarda, Milletlerarası üretim ürünlerinin, müslümanlarda dahil, farklı Din mensuplarına arz edildiği bir dünyada ve çok geniş olan bu pazarda, Müslümanların helal gıda bulmak için çaba sarf etmeleri, İslam Dininin bir gereği olduğunun da bilinmesi önem taşımaktadır. Önümüzdeki çeyrek asırda 3.8 milyara ulaşması tahmin edilen bir Müslüman nüfusa, dünyadaki dev gıda üretim şirketlerinin ilgisiz kalması düşünülemez. İşte bu ilginin islami yönde gelişmesi, sadece Müslümanlardaki helal bilincinin artmasına ve bunun peşine düşülmesine bağlı olduğunun bilinmesi gerekmektedir.



 aydinalp  
un fabrikası

Sevgi  
OLMADAN  
Lezzet  
OLMAZ



Güven, Sevgi, Afiyette...

AYDINALP UN San. ve Tic. Ltd. Şti.  
Tömek Mah. Koca Yusuf Cad. No: 54  
(Ankara Yolu 20. km) Selçuklu/Konya

Tel: 444 1 542 Faks: +90 332 271 32 32

[aydinalp.com.tr](http://aydinalp.com.tr)



**PROF. DR. MEVLÜT MÜLAYİM**

## **GÜVENLİ (SAĞLIKLI) VEYA GÜVENİLİR GIDA**

**B**eslenme, insanoğlunun en temel ihtiyaçlarından biri ve sağlıklı yaşamanın da en temel unsurudur. Beslenme için çeşitli gıdalar tüketilmelidir. İnsanın sağlıklı olabilmesi için de sağlıklı beslenme başta gelmektedir. Birleşmiş Milletler İnsan Hakları Beyannamesi 25-1 maddesi; Herkesin; kendisinin ve ailesinin sağlık ve refahı için beslenme, giyim, konut ve tıbbi bakım hakkı vardır demektir.

1992 yılı Kasım ayında Roma'da düzenlenen ilk uluslararası Beslenme Konferansında FAO (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü) ve WHO (Dünya Sağlık Örgütü) nün ortak deklarasyonunda açlığın ve yetersiz beslenmenin kabul edilemez bir felaket olduğu, her bireyin yeterli ve güvenli gıdaya ulaşmasının temel bir hak olduğu, bu hususta her hükümetin birincil görevinin halklarının iyi beslenmesini ve gıdaların güvenilirliğini sağlamak olduğu bildirilmiştir. Yine aynı yıl düzenlenen BM Çevre ve Kalkınma Konferansında ülkelerin gıda güvenliğini tehdit eden unsurlara karşı acilen önlem almaları gerektiği belirtilmiştir.

İnsanlar tarafından yenilen, içilen ve yenilmek ve içilmek üzere sunulan işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş bazıları (doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri) hariç her türlü maddeye GIDA denilir.

Sağlıklı beslenmenin en önemli esaslarından biri tarladan-sofraya ideolojisi ile "gıda güvenliği" dir. FAO'ya göre gıda güvenliği "gıdalarda tüketicilerin sağlığına zarar verebilecek tehlikelerin bulunmaması veya kabul edilebilir düzeyde olması" istenilmektedir. FAO'ya göre "gıda güvenliğinin tarımsal üretimden, hasat, işleme, depolama, dağıtım, hazırlık ve tüketime kadar her aşamada besin zincirinin güvenli kalmasını sağlamanın kritik rolü olduğu" belirtilmektedir.

Güvenli(sağlıklı)/ güvenilir gıda; besin değerini kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal, biyolojik ve mikrobiyolojik açıdan temiz olan bozulmamış, her türlü bozulma ve bulaşmaya yol açan etkenden arındırılarak tüketime uygun hale getirilmiş ve sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan gıdaya güvenli veya güvenilir gıda denilir. Güvenilir gıda, raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik herhangi bir risk taşımazlar. Genel anlamda; güvenilir gıda gıdaların amaçlanan kullanımına uygun olarak hazırlanması ve

tüketildiğinde tüketicilere zarar vermemesi demektir. Daha geniş anlamda ise, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde gıdaların işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan süreci ifade eder."

Tarım ve Orman Bakanlığı, güvenilir gıdayı beş ana başlık altında tanımlanmaktadır. Güvenilir Gıda;

Son tüketim tarihi geçmemiş,

Muhafaza ve satış kurallarına uygun,

Ambalajlı ve etiketi olan

Fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan

Gereği gibi hazırlanan ve korunan gıdadır.

Gıda güvenliği, birincil üretim aşamasından (bitkisel üretim, hasat, bakım, sulama, hayvan sağlığı, hayvanların aşılanması, tükettikleri yemlerin kontrolü ve nakliyatları vb.) tüketiciye ulaşana kadar tüm aşamaları kapsar. Gıda güvenliği, üretimden tüketicinin sofrasına ulaşana dek gıdalardaki olası fiziksel, kimyasal, biyolojik, mikrobiyolojik ve her türlü zararların öngörülmesini ve uzaklaştırılmasını hedef alan bir kavramdır.

Gıdaların kirlenmesini ve sağlığa zararlı hale gelmesini önlemek için gıdaların üretim sonrası satın alınmadan tüketimine kadar geçen tüm aşamalarında temizlik ve hijyen kurallarına uyulması gerekmektedir.

Temizlik: Gıdanın ve gıda ile temas eden yüzeylerdeki kirlerin ortamdaki uzaklaştırılmasıdır.

Hijyen: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıda ve yemlerin kullanım amacı dikkate alınarak, insan ve hayvan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve şartları ifade eder.

Türkiye'de, 27009 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelikte gıda güvenliği, "gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü olarak ifade edilmektedir".

TGDF (Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri) tarafından da gıda güvenliği (Food Safety), "sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması" şeklinde ifade edilmektedir.

Açıkta bırakılan veya açıkta satılan gıdalara çevreden mikrop bulaşabilir, toprak ve bitkilerden havaya, havadan da gıdaya bulaşma olmaktadır. Ayrıca açıkta kalan ve satılan yiyecekler; böcekler, sinekler, kuşlar, haşereler ve havadaki toz, toprak ve özellikle sokak ve caddelerde araç egzozlarından çıkan egzoz gazından kirletilmektedir.

WHO'nun 6 Haziran 2019 tarihli bildirisinde "her yıl dünyada yaklaşık 10 kişiden 1'i (tahminen 600 milyondan fazla kişi) hastalanmakta ve ayrıca bakteri, virüs, parazit veya kimyasal maddelerin tüketilmesi sonucu 400 bin kişi hayatını kaybetmektedir" denilmektedir. Aynı bildirmede, gıda kaynaklı hastalıkların ciddi bir iş gücü ve maddi kayba yol açtığı ve bu 420 bin ölümün tamamıyla önlenemez olduğu bildirilmektedir.

2020 yılında korona salgını farklı bir yıl geçirmemize sebep olmuştur. Salgın süresince alınacak tedbirler arasında temizlik ve sağlıklı beslenmemiz hususları sıklıkla vurgulanmıştır.

Gıda maddelerinin üretimleri belirli mevzuatlara göre yapılmakta ve yürürlükteki mevzuatlara göre de denetlenmektedir. Buna rağmen Tarım ve Orman Bakanlığı mevzuata uygun üretilmeyen gıda üreten firmaları zaman zaman kamuoyuna açıklamaktadır.

Gıda güvenliği açısından ülkemizdeki en temel sorun; gıda üretiminin tüm aşamalarının kayıt ve denetim altına alınmaması ve denetimlerdeki denetçi kadrosunun yetersizliğidir. Mevzuatlar uygun üretim, üreticilerin sorumluluğu ve toplumun güvenli gıdaya duyduğu güvenin artması güvenilir gıdanın yaygınlaşmasında önem taşımaktadır.

Gıdalarda üretim safhalarında HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points= Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) kavramı bu ihtiyaca sistematik ve mantıksal bir yaklaşım getiren bir sistem olup bu kurallara uyum sağlanmalıdır.

FSSC 22000, FFSC (Gıda Güvenliği Belgelendirmesi Vakfı) tarafından oluşturulan tüm gıda zincirinde yer alan gıda üreticilerinin, gıda güvenliği sistemlerinin tetkik edilmesi ve belgelendirilmesinde kullanılan uluslararası çapta kabul görmüş, ISO temelli bir belgelendirme programıdır. Gıda üreten işletmelerin gıda üretim mevzuatlarına uygun belgelerinin ve sorumlu mühendislerin bulunması gereklidir.

Tarımdaki yapısal, bitkisel ve hayvansal üretim, pazarlama ve örgütlenme konusundaki "Gıda Güvenliği" ve izlenebilirlik konusunda yaşanan problemler halledilmelidir.

Gıda güvenliği için gıda işletmelerinde ve iş hayatında gıda ile ilgili teknik eleman istihdamında süreklilik sağlanmalı işveren ve işçi sorumluluğu ve iş ahlakı yetersizliği giderilmelidir. Markalaşmaya önem verilerek ürünü güvenilirliği ile özdeşleşen markalar artırılmalıdır. Güvenilir gıda üretimi ve izlenebilirliğinin takibi konusunda işverenler üzerine düşenleri yerine getirmelidirler.

Görüldüğü üzere gıda güvenliği, birçok parametreden etkilenmektedir. Dolayısıyla gıda güvenliğinin sağlanmasında bu parametrelerin yönetilebilir hale getirilmesi ve sürdürülebilir- izlenebilirlik süreçlerinin oluşturulması son derece önemli olup tüketici aldığı ürünün güvenilir olduğuna emin olma bilincinde

olmalıdır.

Ülke genelinde gıda üretimi artırılmalı, aksi halde tüketicilerin refah seviyesine bağlı olarak alım gücüne bağlı sorunlar nedeniyle artan gıda fiyatları, kısa ve uzun dönemde tüketicileri gıda güvenliği olmayan riskli gıdaları tüketmeye yönlendirmektedir. İnsanların gıdaya kolay ve ucuz ulaşılabilirliği "güvenli gıda" arayışını artıran önemli bir özelliktir.

Gıda kontrolü mekanizmaları üretim esnasında ve sonrasında güçlendirilmeli, standartlara uygun üretim yapılmasının sağlanması, bunun için de sorumlu mühendisleri çalıştırmalı, bunların yanında üretici ve tüketici ilişkisi de gözlemlenmelidir. Firmalar arası rekabet artarken piyasada taklit ürünlere fırsat verilmemelidir.

İdareciler ve gıda güvenliğini sağlamakla yükümlü yetkililer, hepimizin güvenilir ve besleyici yiyecekler yiyebileceğini garanti etmede kritik bir rol oynamaktadırlar. Hükümetler herkes için güvenilir ve besleyici gıdayı sağlamalıdır. Uygun gıda yönetmelikleri kapsamında, sorumlu kişiler gıda sektöründe üretimden tüketime tüm gıda zinciri boyunca gıda güvenilirliği risklerini yönetme ve gereğini yapmalıdırlar.

FAO-WHO'nun yayınladığı uluslararası gıda standartları (Codex Alimentarius) gibi uluslararası gıda güvenilirliği standartlarının, halk sağlığını koruyan ve uluslararası ticareti ve ekonomik kalkınmayı kolaylaştıran önemli araçlar olarak kabul edilmektedir. Ayrıca, hükümetler ve ilgili makamlar gıda güvenilirliği risklerinin ve bunların nasıl önleneceği konusunda gıda üreticileri ve tüketicilerini bilgilendirmekten ve yönlendirmekten sorumludurlar. Bu sorumluluk her zaman önde tutulmalıdır. FAO, bölgedeki ülkelerin güvenilir gıda sağlayabilmesi için resmi kontrol sistemlerinin güçlendirilmesi, bölgedeki ülkeler arasında teknik yardım ve iş birliğini desteklemektedir.

Ürünlerin güvenilir şekilde yetiştirilmesi, uygun hammadde kullanılması, iyi işlenmesi, güvenilir şekilde depolanması, saklanması, besin değerlerinin korunması, gıda atıklarının en aza indirgenmesi, gıda güvenliğinin sağlanması ve hasat sonrası kayıpların azaltılması için özel sektöre destek verilmesi ve katılımlarının sağlanması gerekmektedir.

Tüketicilerin, gıdalarla ilgili beslenme ve hastalık riskleri hakkında zamanında, açık ve güvenilir bilgilere erişmesi ve bu hususlarda tüketicinin bilinçlendirilmesi gerekmektedir.

FAO ve WHO "herkesin güvenilir, besleyici ve yeterli gıdaya sahip olma hakkı olduğuna ve güvenilir gıdaların, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarının temel iki hedefi olan sağlıklı bireyleri artırma ve açlığı sonlandırmada kritik öneme sahip olduğuna inanmaktadır. Kalkınma Ajansları bu görevlerini etkin hale getirmelidir" diye belirtmektedirler.

Dünya Gıda Güvenilirliği Günü, Birleşmiş Milletler Genel Kurulu tarafından Aralık 2018'de kabul edilmiş ve 2019 yılı itibarıyla, 7 Haziran tarihi gıda güvenliğinin yararlarının kutlanacağı gün olarak belirlenmiştir. Her yıl 7 Haziranda kutlanacak bu günü öylesine kutlanan bir gün olarak değil "Sağlıklı/ Güvenilir Gıda" tükettiğimiz bilinciyle günün özüne ve anlamına uygun kutlanmalıdır.



## PROF. DR. MEHMET AKBULUT

Selçuk Üniversitesi Akşehir Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Dekanı

# GÜNÜMÜZDE HELAL GIDA VE HELAL GIDA BİLİNCE

Sağlıklı ve temiz yaşama isteği, her açıdan zararlı olan şeylere karşı korunma bilinci, insanda bulunan yaratılış duygusudur. İnsan hakları Evrensel Beyannamesinde ve Anayasamızda sağlıklı beslenme ve sağlıklı hayat koşullarına sahip olmak, temelde Dünya'da yaşayan tüm insanların ortak arzusu ve hakkıdır olarak yer almaktadır. Farklı inançlara sahip insanların, inançlarına göre beslenme ve diğer hizmetlerden yararlanma hakları bulunmaktadır. Bu açıdan Helal Yaşam'da inanç özgürlüğünün temel bir ilkesidir.

İslam dini, Helal Gıda konusunda, üzerinde önemle durduğu konuların başında gelmektedir. Helal gıda kavramı, İslam kurallarına göre Allah'ın (cc) yasakladığı unsurları içermemesini tanımlamaktadır. Gıdaların hazırlanmasından sunuş aşamasına kadar olan tüm süreçte İslam kurallarına uygun üretilmiş olması Helal Gıda'nın temelini oluşturmaktadır. Nitekim bu durum Yüce Kitabımızda "Ey insanlar! Yeryüzündeki şeylerin helâl ve temiz olanlarından yiyin!" (Bakara 2, 168) buyurulmuştur.

Dünyada yaklaşık olarak 1,8 milyar Müslüman yaşamaktadır. Bu Müslüman nüfusun helal ürün ve hizmetlerin belgelendirmesine olan ilgi ve talepleri giderek artmaktadır. Günümüzde Helal kavramı yalnızca gıda ürünleri ile sınırlı kalmamakta; ilaç, finans, tekstil, kozmetik ürünleri, lojistik ve turizm gibi oldukça geniş bir sektöre hitap etmektedir. Helal Gıda kavramının, ürünlerin üretiminden tutunda tüketiciye ulaşmaya kadar ki her aşamada "sağlıklı, hijyenik ve kaliteli" olma niteliklerini de ihtiva etmesi, bu alandaki farkındalığın giderek artış göstereceğinin de bir göstergesidir.

Günümüzde Dünya nüfusunun ve çalışan insan sayısının artması, tüketim alışkanlıklarının değişmesi ve global şirketlerin çok farklı teknikler kullanarak insanları tüketime yönlendirmesi ile birlikte hazır gıdaya olan yönelim artmış bulunmaktadır. Bu artışla beraber, tükettiğimiz hazır gıdalarla birlikte farkında olmadan hayatımıza tüketicilerinde hakkında bilgi sahibi olmadıkları yeni ve farklı gıda dışı maddeler girmiştir. Hazır gıda üretiminde Gıda Katkı Maddeleri olarak bilinen, farklı kaynaklardan elde edilen, doğal veya yapay nitelikte maddeler hazır gıdalarla birlikte tüketilmeye başlanmıştır. Bu Gıda Katkı Maddelerinden sentetik olanlarla ilgili sağlıklı olup olmadıkları, kaynağı itibarı ile de helal olup olmadığı tartışmaları başlamıştır. Bilindiği üzere gıda üretiminde değişik amaçlar için çok sık kullanılan jelatin, monoglisericid gibi birçok gıda katkı maddesi sığır, domuz, tavuk, balık gibi hayvansal kaynaklardan elde edilmektedir. İslam inancında domuz gibi bazı hayvanların etlerinin tüketilmesi yasaklanmış olup, bu hayvanların etlerinden, yağlarından, kemiklerinden, derilerinden ve diğer kısımlarından ve bazı böceklerden elde edilen gıda katkı maddeleri de İslam alimlerinin çoğu tarafından caiz görülmemiştir. Bu durum hem İslam inancına göre yenmesi yasaklanmış hayvanlardan elde edilen hem de yasak edilmeyen hayvanlarında İslami usullere göre kesilmiş olup olmadığını kapsamaktadır.

Gıda Katkı Maddelerinin gıdalara katılması ile birlikte Helal Gıda tartışmaları daha da artmaya başlamış olup, inancını yaşamaya çalışan insanlarda bir tedirginlik başlamıştır. Bu maddelerin gıdalara katılıp katılmadığı ve katılanlarında hangi hayvansal kaynaklardan ne şekilde üretildikleri hassas analiz cihazları olmadan tüketiciler tarafından tespit edilmesi mümkün değildir. Bu açıdan alınan gıdaların ne şekilde

üretildikleri, neler katıldığı, katılan maddelerin hangi kaynaklardan alındığı İslam inancına sahip insanlar arasında bilinmesi bir zorunluluk olmuştur. İnsanlarda oluşan bu tedirginlik ve bilinç ile birlikte Dünya'da ve Ülkemizde, resmi ve Sivil Toplum Kuruluşları düzeyinde Helal Gıda ile ilgili çalışmalar başlatılmıştır.

Dünya'da helal bilincinin oluşması ile birlikte insanlar artık hazır gıda ürünü alırken daha dikkatli davranmaya başlamış, ürün etiketlerinde diğer etiket bilgilerinin yanında Helal Sertifikası olup olmadığına dikkatli bir şekilde bakar olmuşlardır. Bu bilinçlenme durumunun yaygınlaşması ile birlikte Global gıda üretici ve ihracatçıları özellikle Müslüman nüfusunun fazla olduğu ülkelere ihraç edecekleri ürünlere Helal Sertifikası alma yoluna gitmişlerdir. Bu şekilde Dünya'da önemli bir Helal Gıda Pazarı oluşmuş olup, bugün bu pazarın yaklaşık olarak 2 trilyon dolar geçtiği ifade edilmektedir.

Ülkemizde de Helal Sertifika veren kurum ve kuruluşlar bulunmaktadır. Resmi kurumlarımızdan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) bünyesinde Helal Belgelendirme Müdürlüğü kurularak Gıda Ürünlerine Helal Sertifikası verilmeye başlanması Helal Gıda sektörüne ve belge veren kuruluşlara bir ivme kazandırmaya başlamıştır. Bununla birlikte ülkemizde çok sayıda Helal Sertifika veren kuruluşlar faaliyete başlamıştır. Bu, ülkemizde tüketilen gıdalarda daha sağlıklı, daha güvenilir olmasına da zemin hazırlamıştır.

Dünya'da çok sayıda Müslüman ülke bulunmaktadır. Bu İslam ülkeleri arasında fıkhi açıdan görüş farklılıkları bulunmaktadır. Bu farklılıkları gözeterek Helal Gıda'ya tüm İslam ülkeleri arasında bir standart getirilmesi, ortak ve uyumlu bir dil oluşturulması açısından başını Türkiye'nin çektiği ve çok sayıda ülkenin de üye olduğu SMIIC denilen uluslararası bir kuruluş kurulmuştur. Bu kurumun üç dönemdir başkanlığını da Ülkemiz yürütmektedir. SMIIC gıda ürünleri de dahil olmak üzere pek çok alanda İslam inançlarına göre üye olan tüm ülkelerde geçerli olacak Helal Ürün Standartları geliştirmeye başlamıştır. Türkiye'nin öncülüğünde kurulan bu kurum, tüm İslam ülkelerinde bir birliktelik ve ortak bir dil oluşturması bakımından oldukça önemli bir adım olmuştur.

Ülkemizde çok sayıda Helal Sertifikası veren kuruluş ortaya çıkmasından sonra bunların güvenilir bir zemine oturtulmasını ve standart bir yöntem getirilmesi açısından şahsımın da danışma kurulu üyesi olduğu Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) kurulmuş ve hizmete başlamıştır. Bu kurumunda yakın zamanda Türkiye'de Helal Sertifika veren kurum ve kuruluşları akredite etmeye başlaması Helal Sertifika güvenilirliğini de tüketici nezdinde arttırmaya başlamıştır.

Sonuç itibarı ile Dünya'da ve Ülkemizde üreticiler ve tüketiciler nezdinde Helal Gıda daha önem kazanmaya başlamış olup, buna yönelik çalışmalarda kurum ve kuruluşlar düzeyinde artmaya başlamıştır. İnancını yaşamaya çalışan insanların bu hassasiyetlerinin gözetilmesi, gıda alacak olan tüketicilerinde Helal Gıda Sertifikası olan ürünleri tercih etmesi hem kendi inançları açısından hem de sağlıklı ürünler tüketecek olmaları bakımından oldukça önem arz etmektedir. Tüketiciler bir gıda ürünü alırken mutlaka ürün etiketini okumaları ve artık bir kalite belgesi haline gelen Helal Gıda Logosunu etiketlerde araması bu konuya olan ilgiyi ve hassasiyeti de daha da arttıracaktır.

**özçigdem®**  
kuruyemiş



**Eğlen  
Keyfince**





## MUSTAFA DİNÇ

Tüketiciler Birliği Konya Şube Başkanı

# GIDA İSRAFI, İSRAFIN ÖNLENMESİ

Gerekmeyene ya da gereğinden fazlasına israf diyoruz. Geniş manada sahip olduğunuz şeylerin yerli yerinde kullanılmaması anlamına gelir. Dar manada ise ihtiyacımızın ötesindeki harcama ve tüketimi kasteder. Her şeyde israf ediyoruz. Başta gıda olmak üzere para, elektrik, su, doğalgaz, giyim kuşam, barınma, sağlık hizmetleri, ulaşım ve en önemlisi de zaman. Odadan çıkarken lambayı söndürelim. Dış fırçalarken musluğu açık bırakmayalım. Evden çıkarken kaloriferi kısıalım. Bedava diye ayda bir hastanelere gidip gereksiz tetkikler ve kullanmayacağımız ilaçlarla sağlık sistemini baltalamayalım. En kısa mesafelere bile arabayla gitmeyelim. Ama en önemlisi açlıktan ölenlerin olduğu bir dünyada yediğimiz içtiğimizde israf etmeyelim. Fırıncılar odasının yapmış olduğu bir açıklamada üretilen ekmeğin onda biri bayatladı için çöpe gidiyor. Fırına gidince ihtiyacımızdan fazlasını almalıyız. Ya da uzun süre bayatlamayan ekmeği tercih edelim. Ekmeği buzdolabında saklayalım. Sofralardan artan ekmeği değerlendirecek onlarca tarifi internet ortamında bulmak mümkün. Ekmek arttı, bayatladı ve değerlendiremediyseniz biriktirip kapıya gelen sütçüye verelim. Ya da sokak hayvanları için ıslatıp uygun yerlere koyalım. Ekmeğin yeri çöp değil bir başka canlının gıdası olsun. Sebze meyvenin tarladan sofraya fiyatlarının katlanmasının sebebi de israf. Tarlada toplanırken gereken özenin gösterilmemesi, uygun şekilde istiflenmemesi ve nakliyesi, soğuk zincire uyulmaması, depolanması aşamalarında malların dörtte biri telef oluyor. Pazarlarda müşterilere kasalardan satış yerine

tezgâhlara boşaltılması, dizilmesi gün sonu tekrar toplanması, gözle seçme yerine tek tek mıncıklanması ve raf ömrünün tamamlanması ile yarısının israf olduğu düşünülmektedir. İsfraf olan bu miktarın maliyeti satılan malın maliyetine ekleneceği için yine bizim cebimizden çıkmaktadır. Artık her köşe başı market olduğundan ihtiyaç kadar alışveriş yapılabilir. Kilo yerine tane tercih edilebilir. Alınıp eve getirilen yiyeceklerin iyi muhafaza edilememesi de israfın sebeplerinden birisidir. Sebze ve meyveleri yıkadıktan sonra mutlaka kurulanmalı ve nemi alınmalı, kapalı bir kaptaki buzdolabına konulmalıdır. Buzdolabına konulmayacak soğan-patates gibi ürünleri mutlaka serin ve kuru yerlerde kuru gıdalar ise cam kavanozlar içinde kilerlerde muhafaza edilmelidir. Gıda israfının önemli bir bölümü de restoranlarda gerçekleşiyor. Büyük porsiyonlar, satılmayan menüler, yemeğin güzel görünmesi için yapılan süslemeler israfın kalemlerini oluşturuyor. Oteller, hastaneler, yemek firmaları da unutulmamalı. Açık büfelerde yine büyük bir israf noktası. Salgın döneminde bunları unuttuk ama öncesinde yapılan bir araştırmada kahvaltılık gıda fiyatlarındaki artışın önemli bir kısmının açık büfe servisinden kaynaklandığını ve tüketimin artmasından dolayı fiyatlarda artış olduğu açıklandı. Adı kahve altından gelen bir öğünde 120 çeşit kahvaltılık mideye indirmeye çalışmakta hangi akla sığıyor anlamak mümkün değil. Servis bitince çoğu çöpe gidiyor.

Ey Âdemoğulları! Her namaz kılacağınızda güzelce giyinin, yiyeğin için fakat israf etmeyin. Çünkü Allah israf edenleri sevmez. (A'râf 31)



**Tarihi lezzetin hem adını  
hem tadını taşıyan**

**Bir Lezzet Ustahı**

**Burma  
Kadayif Çeşitleri**

(Fıstıklı • Cevizli • Dürüm • Sütü • Ezme  
Dondurmalı / Kaymaklı)



**MERKEZ ŞUBE - YAZIR ŞUBE - EMNİYET ŞUBE - İSTANBUL CAD. ŞUBE**

(0332) 352 80 89 • bilgi@sarkkadayifcisi.com

**www.sarkkadayifcisi.com**

Araboğlu Makası, Sahibiata Mh. Muzaffer Cd. Saray İşhanı No:12/A Meram / KONYA



# İLERİ TEKNOLOJİYLE MİLLİ ADIMLAR ATYORLAR

Hedefleri doğrultusunda güçlü Ar-Ge altyapısı ve ileri teknolojiye üretim tesisleri hayata geçiren Helvacızade Grubu, insanların ihtiyaçlarını dikkate alan, bilimsel temelli, yenilikçi ürünleri toplumla buluşturma hedefiyle yoluna devam ediyor

**K**onya'nın gururu Helvacızade Grubu, asırlık tecrübesiyle başarılı çalışmalar yürütüyor. Yemeklik bitkisel sıvı yağ ve sağlık ve wellness alanlarında daha önce yapılmamış içerikler ve teknolojilere sahip ürünler ile rekabet gücü, ihracat payı ve marka bilinirliği yüksek firma haline

gelme vizyonu ile çalışmalarına devam eden Helvacızade Grubu, bu doğrultuda yenilikçi, kaliteli ve güvenilir ürünler geliştiriyor. Hedefleri doğrultusunda güçlü Ar-Ge alt yapısını ve ileri teknolojiye üretim tesisleri hayata geçiren Helvacızade Grubu, insanların ihtiyaçlarını dikkate alan, bilimsel temelli, yenilikçi ürünleri toplumla buluşturma hedefiyle yoluna devam ediyor.

Çalışmaları hakkında bilgiler veren Helvacızade AŞ Yönetim Kurulu Üyesi Kadir Büyükhelvacıgil: "Helvacızade Grubu, dünya genelinde fark yaratan milli Türk markaları için çalışmalarına hızla devam etmektedir" dedi.

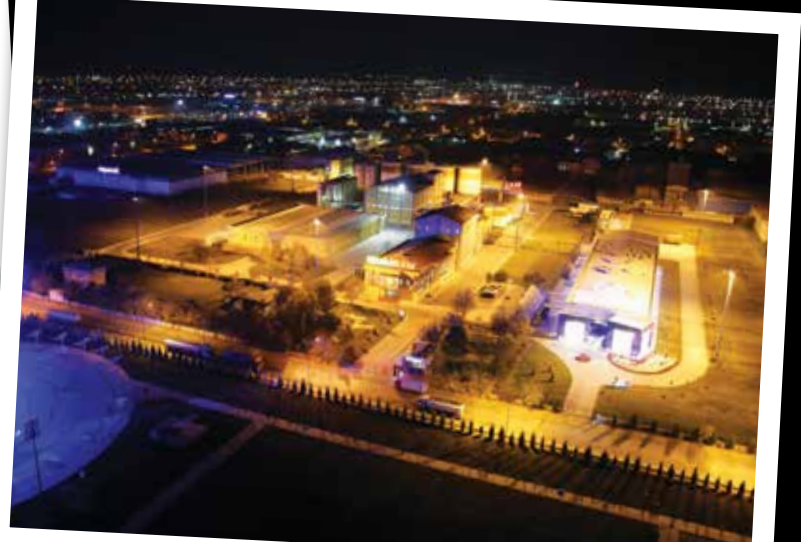
#### Kısaca kendinizden bahseder misiniz?

1888 yılından itibaren faaliyet gösteren şirketimizin dördüncü kuşak üyeleri arasında yer alıyorum. Çevre mühendisliği alanındaki lisans eğitiminin ardından yüksek lisansımı Selçuk Üniversitesi İşletme Fakültesi'nde, Toplam Kalite Yönetimi Anabilim Dalı'nda gerçekleştirdim. Ayrıca İngiltere'de de dil eğitimi tamamladım. Bizlere her daim örnek olan dedem Kadir Büyükhelvacıgil, babam Tahir Büyükhelvacıgil ve amcam Dr. Mevlüt

Büyükhelvacıgil gibi ben de küçük yaşlardan itibaren iş hayatının içinde olarak işimizin ve ticaretin inceliklerini öğrendim. Cargill gibi uluslararası şirketlerde edindiğim deneyimin ardından şirketler grubumuza, Genel Müdür Asistanı olarak katıldım. Satış, muhasebe, satın alma ve üretim, finans, satış müdürlüğü gibi şirketimizin tüm birimlerinde ve kademelerinde görevler aldım. Şirketimizde bilişim alanına odaklanarak yeni teknolojilere entegrasyon çalışmalarımızı ve Zade Yağları markamızın satış ve Türkiye geneli bayi yapılanması çalışmalarını yürüttüm. Ülkemizin en büyük hedefleri arasında yer alan; global pazarlarda aktif faaliyet gösteren markalar için ihracat ekibimiz ile birlikte dünyanın pek çok ülkesine yaptığımız ziyaretler ve gerçekleştirdiğimiz etkinlikler ile başarılı bir ihracat stratejisi geliştirdik. Dünyamızın kaynakları sınırlı ve büyük bir çevresel kriz dolayısıyla bir sağlık krizinin eşliğindeyiz. Kaynaklarımızın gelecekte de kullanılabilmesi için şirketler tarafından gerçekleştirilen çalışmaların çevresel etkileri ve sürdürülebilir sorumlu üretim tüm dünyanın en öncelikli konuları arasında. 2003 yılında KALDER / Türkiye Kalite Derneği tarafından Mükemmellikte Yetkinlik Belgesi'ne layık görülen ve çevre alanında pek çok ödülü bulu-







nan şirketimizin, üretim kanadına ve çevre politikalarımıza katkı sağlamaktan mutluluk duyuyorum. Şirketteki görevlerimin yanı sıra farklı platformlarda üstlendiğim görev ve sorumluluklar ile endüstrimize de fayda sağlamayı hedefliyorum. Bu doğrultuda, 2020 yılında ise GEN Global'in (Global Entrepreneurship Network) Türkiye girişimi olarak kurulan Gen Türkiye'den gelen davet üzerine Gen Türkiye Yönetim Kurulu Üyesi olarak GEN TR'ye katıldım.

**Helvacızade ne zaman kuruldu? Hangi üretim alanlarında çalışmalar yapmaktadır?**

Faaliyetlerine 1888 yılında helva ve şekerleme üretimi ile başlayan Helvacızade Grubu, 133 yıla ulaşan hizmet yılında üç farklı iş koluyla, Türkiye'nin önde gelen, köklü ve kurumsallaşmış aile şirketleri arasında yer almaktadır. Gıda alanında yemeklik bitkisel sıvı yağ, aromalı yağlar; sağlık alanında ise besin destekleri, T.C. Sağlık Bakanlığı Geleneksel Bitkisel Tıbbi Ürünler ve T.C. Sağlık Bakanlığı Tıbbi Cihaz Ruhsatlı ürünlerin AR-GE, üretim, pazarlama ve satış faaliyetleri göstermektedir. Zade Yağları markası ile Zeytinyağı, Ayçiçek Yağı, Mısır Yağı, Kanola Yağı, Fındık Yağı, Yer Fıstığı Yağı, Hindistan Cevizi Yağı vb gibi farklı çeşitlerde ürünler tüketicilerle buluşmaktadır. Ar-Ge & Ür-Ge çalışmalarını sürdürülebilir olarak devam ettiren Zade markasının Aromalı Zeytinyağları ve Hindistan Cevizi yağı gibi farklı ürün grupları da tüketicilerle buluşmuştur. Zade Yağları, stratejik gelecek planları çerçevesinde farklı yeni nesil ürünleri tüketicileri ile buluşturmaya devam edecektir. Helvacızade Grubu'nun Ege Üniversitesi ARGEFAR ile işbirliği içinde geliştirdiği, Türkiye'nin önde gelen sağlıklı yaşam markası Zade Vital, alanında dünyanın en zengin ürün çeşitliliğini sunmakta; 145 farklı ürün ve 558 farklı form ile yaşamın her anında destek sağlamaktadır. Zade Vital ürünleri Türkiye genelinde 18.000 eczane-de, sadece doktor ve eczacı danışmanlığında insanlarımızla buluşmaktadır. Zade Vital 2017 yılında "Yılın Sağlıklı Yaşam Markası ve Yılın Besin Destekleri Markası" ödülleriyle onurlandırılmıştır. Yaptığı tüm çalışmalarda "daha sağlıklı yarınlar için" ilkesi ile hareket eden Helvacızade Grubu'nun odağında Ar-Ge, inovasyon ve yüksek kalite standartları

yer almaktadır. Grup, iki Ar-Ge merkezi ve öncü olduğu Ar-Ge işbirlikleri ile öncelikli olarak ülkemizin zengin kaynaklarını yenilikçi ürünlere dönüştürmektedir. Zade & Zade Vital İbn-i Sina Ar-Ge Merkezi Türkiye'nin doğal sağlık ürünleri alanındaki ilk Ar-Ge merkezidir. Helvacızade Grubu üniversite-sanayi işbirliklerinde Türkiye'nin lider kurumları arasındadır. Selçuk Üniversitesi ve Ege Üniversitesi ile işbirliği içinde kurulan Doğal Ürünler Araştırma Uygulama Merkezi DÜAMER çok merkezli üniversite-sanayi işbirliği projesidir.

Helvacızade Grubu, markalı ürünlerinin yanı sıra üretim tesislerinin sahip olduğu uluslararası standartlar sayesinde gıda, kimya, ilaç ve hammede alanlarında pek çok uluslararası ilaç ve kimya şirketleri ile perakende, kişisel bakım ve güzellik zincirlerinin tedarikçisi konumundadır. Helvacızade Grubu İstanbul Sanayi Odası tarafından açıklanan Türkiye'nin en büyük 500 / 1000 sanayi kuruluşu listesinde 1997'den itibaren yer almaktadır. Zade ve Zade Vital Tesisi'nde üretilen ürünler dünyada 85 ülkeye gönderilmektedir. Son beş yılda yaklaşık 50 milyon USD'lik yatırım yapan ve 2017 yılında ABD Chicago'da Zade Global Inc. şirketini kuran Helvacızade Grubu, dünya genelinde fark yaratan milli Türk markaları için çalışmalarına hızla devam etmektedir.

**Üretim anlayışınızdan biraz bahseder misiniz?**

Yemeklik bitkisel sıvı yağ ve sağlık & wellness alanlarında daha önce yapılmamış içerikler ve teknolojilere sahip ürünler ile rekabet gücü, ihracat payı ve marka bilinirliği yüksek firma haline gelme vizyonu ile çalışmalarımıza devam ediyoruz. Bu doğrultuda belirlediğimiz temel önceliklerimiz; yenilikçi, kaliteli ve güvenilir ürünler geliştirmektir. Bu önceliklerimizi de güçlü Ar-Ge alt yapımız ve ileri teknoloji üretim tesislerimiz ile hayata geçiriyoruz. Yemeklik Bitkisel Sıvı Yağ alanında; Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri'nde, 18 farklı kalite ve sistem belgesiyle, insan hatasından bağımsız üretim yapıyoruz. 102 bin m<sup>2</sup> açık, 50 bin m<sup>2</sup> kapalı alan üzerine kurulu Zade Tesisi, Türkiye'de kalitesi ISO 9002 Kalite Sistem Belgesi'yle tescil edilen ilk bitkisel yağ tesisi unvanını taşımaktadır. Üretim sürecinin, aynı üstün kaliteyi sürekli olarak





üretebilmesi ve insan hatasından bağımsız olması, PLC otomasyon sistemlerinin kontrolüyle sağlanmıştır. Tesisler günlük 400 ton, yıllık 130.000 ton üretim kapasitesine sahiptir. 2018 yılında tamamlanan, 16.000 m<sup>2</sup> kapalı alana sahip olan dolun ve paketleme ek

tesisleri yatırımı ile paketleme tesis kapasitesi günlük 3 kat artırılarak, 1.200 tona çıkmıştır. Tesiste tüm bitkisel yağlar 12 farklı yöntem ile üretilmektedir. Kurulu tesisin 17 ayrı biriminden alınan örnekler üzerinde, günlük olarak yaklaşık 400 analiz yapılmaktadır. Zade

Tesisleri, tüm sektörler arasında, Türkiye'de ilk kez COVID-19 Güvenli Üretim Tesisi belgesini alan tesis olmuştur.

Zade Yağları üretilme işlemi, ham maddenin içindeki yabancı maddelerden tamamen uzaklaştırıldığı altı temel aşamada gerçekleştirilmektedir. Tesislerimizde bu aşamaların her biri, en ileri arındırma seviyesini sağlayan, Dünyanın en ileri teknolojisine sahip olan ana kumanda merkezinde sıcaklık, basınç ve seviye kontrol değerleri PLC otomasyon sistemleri ile otomatik olarak görülen ve ayarlanan birimlerde gerçekleştirilmektedir. Bu nedenle ürünlerimiz uzun ömürlü ve safıdır.

Sağlık Gıdaları alanında; Zade Vital İlaç Üretim Tesisleri, GMP (Good Manufacturing Practices / İyi Üretim Uygulamaları) standartlarında üretim yapabilen Avrupa'nın en büyük yumuşak kapsül üretim tesisidir. Yıllık 1 milyar yumuşak kapsül üretilen tesislerde ayrıca tüm likid formlar, yarı katı farmasötik formlar ve sert kapsüller de üretilmektedir. Tesislerin yıllık sert kapsül üretim kapasitesi ise 324 milyondur. Bina Yönetim Sistemi Otomasyonu'na sahip tesislerde Amerikan ve Avrupa Farmakopesine Uygun De-iyonize Su Sistemi, HVAC ve network sistemleri gibi tüm altyapı gereklilikleri ise yüksek standartlarda sağlanmaktadır. Zade Vital Tesisleri kendi alanında ilk COVID-19 Güvenli Üretim Tesisi belgesini alan tesis olmuştur.



#### Bünyenizde hangi markaları barındırıyorsunuz?

Öncelikle ana markalarımız olan Zade Yağları ve Zade Vital'den biraz daha bahsetmek isterim. İlk kez 1991 yılında yüksek teknoloji, kaliteli ve uzun ömürlü yemeklik bitkisel yağ olarak üretmeye başladığımız Zade Yağları ürünlerimiz, biraz önce de bahsettiğim gibi başta ayçiçek yağı olmak üzere fındık yağı, mısır yağı, pamuk yağı, kanola yağı, soya yağı, yer fıstığı yağı, bitkisel karışım yağları içermektedir. Zeytinyağı Zade ürün grupları arasında da özel bir önem taşımakta, Zade zeytinin memleketi olan Ege Bölgesi'nden özel olarak ürettiği zeytinyağı ürünleri ile dünya çapında fark yaratmaktadır. Ürünlerimiz arasında organik natürel sızma zeytinyağı ile birlikte kekik aromalı natürel sızma zeytinyağı, biberiye aromalı zeytinyağı gibi inovatif ürünler yer almakta ve kırmızı etlerde, dünyadaki

farklı mutfakların ürünlerin hazırlanmasında tercih edilmektedir. Yemeklik bitkisel sıvı yağlar alanındaki diğer markalarımız arasında ise Sunilla ve Truco markaları yer almaktadır. Zade Vital Doğal Besin Destekleri Serisi, tohumun doğduğu Anadolu topraklarından çıkan, Akdeniz ve Karadeniz'in sağlık fişkıran bitki ve meyvelerinden güç bulan sağlıklı yaşam markasıdır. Zade Vital; çocukluktan itibaren yaşamın her döneminde daha iyi hissetmek, yaşlanma etkilerini geciktirmek, hastalıklardan korunmak, güç ve enerji kazanmak, cildin sağlık ve güzelliğini korumaya ve sağlıklı yaş almaya destek olmaktadır. Zade Vital sağlık düzeyini yükseltmeye yardımcı olurken tedavi maliyetlerini de düşürmeyi amaçlamaktadır. Dokuz yıllık bir Ar-Ge süreci sonucu geliştirilen Zade Vital ürünlerinin zemininde üniversite ve sanayi işbirliği, bilim insanlarından oluşan 200 kişilik bilim grubu ve şirketimizin güçlü Ar-Ge ve Ür-Ge alt yapısı yer almaktadır. Zade Vital, binlerce yıldır şifa ve güzellik amaçlı kullanılan bitki, meyve ve tohumları Ar-Ge ile birleştirmiş, Vital Oils kategorisi ile dünyanın en zengin Cold Press ürün çeşitliliğini sunmuştur. Bitki, meyve ve tohumları hiçbir ısıtma işlemi ve kimyasal işlem görmeden üreten Zade Vital, geniş ürün yelpazesi ile sadece belirli coğrafyalarda yetişen bitkileri, uluslararası GMP (Good Manufacturing Practices) standartlarında üreterek, farmasötik formda tüm dünya ile buluşturmaktadır. Zade Vital ayrıca, bu ürünleri Concept serileri gibi daha önce yapılmayan inovatif formlar halinde tüm dünyaya göndermektedir.

#### Gıda kalite ve güvenliği adına yaptığınız çalışmalardan ve başarılarınızdan bahsedermisiniz?

Hammadde ve tohumlarımızı aldığımız çiftçilerden, ürünlerimizin nihai olarak insanlara ulaşacağı ana kadar her aşamasındaki olası her türlü zararların öngörülerek, uzaklaştırılması tedbirlerinin tamamını ifade eden Gıda Güvenliği için 19 farklı kalite ve sistem belgesi ile hareket ediyoruz. Zade Vital İlaç Üretim Tesisleri' mizde ise ayrıca ilaç üretim standardı olan Uluslararası GMP (Good Manufacturing Practices / İyi Üretim Uygulamaları) standartlarında üretim gerçekleştirilmekteyiz. Bu alanda dünya çapında pek çok ilk'e sahibiz. 2018 yılında tüm sektörler içinde, dünyada ilk kez TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Standardı Belgelendirmesi' ne hak kazanan kurum olmaktan gurur duyuyoruz. Tüm dünyayı etkisi altına alan pandemi alanında da Helvacızade Şirketler Grubu olarak Zade ve Zade Vital Tesislerimiz için aynı anda iki ayrı COVID-19 Güvenli Üretim Belgesi' ni alma başarısını da elde ettik. Gıda güvenliğini sağlamak üzere uyguladığımız kalite politikalarımız arasında; ISO 9001 KALİTE POLİTİKASI, ISO 45001 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (İSG) POLİTİKASI, ISO/IEC 27001 BİLGİ GÜVENLİĞİ POLİTİKASI, ISO 14001 ÇEVRE POLİTİKASI, ISO 22000 VE BRC FOOD GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI, TS EN ISO/IEC 17025 LABORATUVAR YETERLİLİĞİ POLİTİKASI, ISO 10002 MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ POLİTİKASI, ISO 50001 ENERJİ POLİTİKASI ULUSAL KALİTE ÖDÜLÜ VE MÜKEMMELİK YOLCULUĞU, TS OIC/SMIC 1 HELAL GIDA POLİTİKASI, KOSHER SERTİFİKASI,



ORGANİK ÜRÜN SERTİFİKALARI, TS 13811 HİJYEN VE SANİTASYON POLİTİKASI yer almaktadır.

#### Gıda tedarik zincirinde hangi konumdasınız? Arz-talep ilişkisini nasıl sağlıyorsunuz?

Günümüzde şirketler faaliyetlerini etkin bir şekilde yürütebilmeleri için temel olarak tedarik zincirini çok iyi yönetmek zorundalar. Bunun için de hammadde alımından itibaren tüm süreçteki tüm paydaşlarla etkin ve güvenilir bir ilişki yönetimi gerekmektedir. İçinde bulunduğumuz gıda ve besin destekleri, doğal ilaç sektörlerinde gerekli parametreler öncelikle insan sağlığı açısından büyük bir önem taşımaktadır. Helvacızade Şirketler Grubu olarak tedarik zincirinde güçlü bir alt yapıyı sunuyoruz. Helvacızade Şirketler Grubu bünyesindeki Tedarik Yönetimi Direktörlüğü, tüm şirketlerimize hizmet vermektedir. Bu şekilde tedarik zincirindeki tüm paydaşlarımızla şeffaflık ve yüksek kalite standartlarına dayalı güçlü ilişkiler kurulmakta, şirketler arası bilgi akışı daha



etkin bir şekilde sağlanmakta ve şirketlerimiz için sinerjik fayda elde edilmektedir. Tedarik yönetiminin önemini 2020 yılında korona pandemisinin başladığı dönemde iyice kavradık. Özellikle sağlık alanında ürünlerini yurtdışından ithal eden kurumlar, ürünlerini pazara sunmakta zorlanırken biz hammaddelerimizin yaklaşık %60'ını ülkemiz topraklarından temin ettiğimiz için ürün temininde sıkıntı olmayacağını açıklayarak insanlarımızı güven aşıladık.

**Pandemi nedeniyle tüm dünyada artan "gıda" konusundaki düşünceleriniz nelerdir?**

Özellikle tarım ürünlerinde tüm dünyada koronavirüsün tarım ürünleri ile bulaşma riski ve ürün temininde sıkıntı yaşanıp yaşanmayacağı tartışılıyor. ABD ve Avrupa otoriteleri koronavirüsün gıda ile bulaşmadığını açıklayarak bir yandan gıda güvenliği konusunda uyarılarda bulunuyor. Bu nedenle gıda güvenliği bundan sonra tüm şirketler için daha da fazla öneme sahip durumda.

Ürün temini konusunda büyük bir potansiyele sahibiz. Çin ve Avrupa gibi ülkelerden tedarik yapamayan ülkeler Türkiye'ye yöneliyor. Ülkemiz olarak zengin kaynaklarımız ile tüm dünyaya hizmet verecek bir potansiyele sahibiz. Sahip olduğumuz potansiyeli iyi değerlendirmeli, artan talebe karşı hazır olmalı, hazırlıklarımızı hızlandırmalıyız.

**Pandemiyle birlikte hız kazanan e-ticaret konusunda ne düşünüyorsunuz? Hangi çalışmalarını yürütüyorsunuz?**

Helvacızade Grubu olarak, pandemiden önce de yeni teknolojilere hakimiyet ve tüm iş yapış şekillerini dijitalleştirmek stratejisi ile çalışmalarımıza devam ediyorduk. Örneğin; Zade Yağları ürünlerimiz fiziki kanalların yanı sıra www.yagsepetim.com platformu aracılığı ile de tüketicilerimiz ile buluşmakta. Bu alanda işbirliği içinde olduğumuz e-ticaret platformları aracılığı ile de ürünlerimize ulaşılabilir.

Pandemi ile birlikte sağlık kanadımız Zade Vital ile pek çok dijital projeye imza attık. Örneğin; sağlık uzmanları eğitimlerimizi dijital platformdan gerçekleştirdik ve 2020 yılında yaklaşık 5.000 hekim, diyetisyen, eczacı ve eczacı teknisyenimize ulaştık. Yine yeni ürün lansmanlarımız, şirket içi eğitimlerimizi de tamamen dijital platforma taşıdık. Bu alandaki çalışmalarımıza hızla devam ediyoruz ve yakın gelecekte örnek projeleri sizlerle paylaşmaya devam edeceğiz.

**Firmanızın pazarı konusunda bilgi verir misiniz? İhracat konusundaki çalışmalarınızı anlatabilir misiniz?**

Helvacızade Grubu olarak Zade Yağları ve Zade Vital markalarımızı dünya genelinde 85 farklı ülkeye göndermenin mutluluğunu yaşıyoruz.

İhracat bizim için bir markalaşma yolculuğudur. Müşterilerimiz ile kurduğumuz uzun vadeli ilişkiler sayesinde markamızın gücü bu ülkelerde her geçen gün daha da artarak devam etmektedir. Dünya genelinde 72 ülkeye ihraç ettiğimiz, Zade Yağları ürün portföyünün her geçen gün zenginleşmesi ve dünya gurme mutfaklarına hitap edecek ürünler sunabilmesi markamızın güçlenmesine olanak sağlamaktadır. Bu ülkelerde sevilen markalar arasında olmak ve sürdürülebilir büyümeler gerçekleştirmek daimi odağımız olacaktır. Ürünlerimiz aktif çalıştığımız birçok ülkede tüketiciler tarafından çok tercih edilen güçlü bir marka konumunda bulunuyor.

Katma değerli ürünler sunan, global Türk markaları oluşturmak hedefiyle, 2017 yılında ABD Şikago'da Zade Global Inc. şirketini faaliyete geçirerek büyük bir adım atmış durumdayız. 2019 yılından itibaren Zade Vital ürünlerimiz ABD pazarında aktif olarak satılmaktadır. Sağlıklı yaşam alanında, Türkiye tarihinde ilk kez bu kadar yüksek ölçekte bir ürün ABD'ye gönderilme başarısı elde etmiş durumda. Bugün besin destekleri pazarında rakamlara baktığımızda dünya genelindeki 153 milyar USD büyüklüğündeki pastanın en

büyük dilimi 40 Milyar USD ile ABD pazarına aittir. 329 milyonu aşan nüfusuyla bu kıtada yaşayan insanların %77'si ise besin desteklerini tercih etmektedir. Dünyanın besin destekleri merkezinde bir Türk markasının faaliyet göstermesinden ülkemiz ve bereketli topraklarımız adına gurur duyuyoruz.

**Türkiye'nin önemli bir markası haline gelen Zade'nin hedefleri nelerdir?**

Helvacızade Grubu olarak hedefimiz insanların ihtiyaçlarını dikkate alan, bilimsel temelli, yenilikçi ürünleri toplumumuzla buluşturmaya devam etmektedir. Bunun için Ar-Ge işbirliklerimiz, Ar-Ge merkezlerimiz yürüttüğümüz çalışmalarımızı, alanlarında en ileri teknolojiler ile üretim yapan tesislerimizde üretmeye devam edeceğiz. Zade Yağları alanında temel hedefimiz, öncelikli olarak ülkemize yüksek kaliteli ve yenilikçi Zade ürünlerini sunmaya devam etmek, ürünlerimizi gönderdiğimiz 72 farklı ülkede ve ürünlerimizi sunacağımız yeni ülkelerde ülkemizin bayrağını dalgalandırmaya devam etmektir. Sizlerin vesilesi ile uzun yıllardır güven ve itibarla ilişkimizi yürüttüğümüz tüm iş ortaklarımıza ve paydaşlarımıza, destekleri için çok teşekkür ediyoruz.

**Son dönemdeki bitkisel yağ fiyatlarındaki artışı nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Ülkemizin en çok ithal ettiği ürünler arasında yağlı tohumlar bulunmakta ve bu alanda yerli üretimin artması gerekliliği bulunmaktadır. İthalat yapılan Rusya ve Ukrayna gibi ülkelerde yaşanan kuraklık nedeniyle üretim düşüşü yaşanmış ve ham yağın fiyatı da neredeyse iki katı artmış durumdadır. Tüm bunlar bitkisel yağ fiyatlarının artmasına neden olmaktadır. Yine koronavirüsü nedeniyle ülkelerin öncelikle kendi halklarının ürün teminine öncelik vermesi ve ihracat adetlerini azaltmaları da yine fiyatları yükselten etkenler arasındadır.





## İleri Teknolojik Altyapımız ve Uzman Kadromuzla **Hayatın Her Anında Yanınızdayız**

- Acil Servis
- Ağrı (Algoloji)
- Anesteziyoloji ve Reanimasyon
- Beslenme ve Diyetetik
- Beyin ve Sinir Cerrahisi
- Çocuk Kardiyoloji
- Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları
- Dahiliye (İç Hastalıkları)
- Dermatoloji & Kozmetoloji
- Endokrinoloji
- Enfeksiyon Hastalıkları
- Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon
- Gastroenteroloji
- Genel Cerrahi
- Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Ünitesi
- Hematoloji
- Göğüs Cerrahisi
- Göğüs Hastalıkları
- Göz Merkezi
- Kadın Hastalıkları ve Doğum
- Kalp ve Damar Cerrahisi
- Kardiyoloji
- Kulak Burun Boğaz
- Laboratuvar
- Nöroloji
- Ortopedi
- Omurga ve Omurilik Cerrahisi
- Plastik, Rekonstrüktif ve Estetik Cerrahi
- Radyoloji
- Tüp Bebek Merkezi
- Tıbbi Onkoloji
- Uyku Laboratuvarı
- Üroloji
- Yenidoğan

444 86 82 | [medova.com.tr](http://medova.com.tr)

Şeyh Şamil Mahallesi Dosteli Cad. No: 52/1  
Selçuklu - KONYA | F > 0850 502 19 51

**MEDOVA**  
H A S T A N E S İ

Türkiye’de ilk kez bir döner konsepti mağazaları oluşturan ve şu anda 65 ilde 215 şubeye ulaşan Ekrem Coşkun Döner, gözünü yurtdışına dikti. Ekrem Coşkun Döner’in Genel Müdürü Fatih Büyükarıslan ile son dönemdeki et fiyatları düzenlemesinden, dünyaya açılma ve ideal dönere kadar kapsamlı bir söyleşi gerçekleştirdik.

# LEZZETİN ADI: EKREM COŞKUN DÖNER



**Ö**nce İnsan Sağlığı sloganı ile yola çıkan Ekrem Coşkun Döner’in Genel Müdürü Fatih Büyükarıslan’a kalite ve hedeflerini sorduk. İşte Konya’nın en değerli markalarından Ekrem Coşkun Döner’in Genel Müdürü Fatih Büyükarıslan ile yaptığımız söyleşi;

## NEDEN EKREM COŞKUN DÖNER?

Restoran ve Lokantacılık sektöründe ilk defa Hijyen ve Sanitasyon Belgesi alan marka olmanın ayrıcalığı ve sorumluluğuyla bizler ÖNCE İNSAN SAĞLIĞI ilkesini koşulsuz olarak savunmaktayız. Bu sebeple sağlığını ve çocuklarınızın gelişimini olumsuz etkileyecek hiçbir ürün ve katkı maddesi kullanmıyoruz. Amacımız; Hilesiz, kıyma ilavesiz, %100 Yaprak et dönerimizin eşsiz lezzet ve kalitesini, değerli misafirlerimizle en uygun fiyat ve kusursuz hizmet anlayışımızla buluşturabilmektir.

## EKREM COŞKUN KİMDİR?

Markamızın kurucusu ve Yönetim Kurulu Başkanı olan Ekrem Coşkun, Konya’nın Cihanbeyli ilçesi, İnsuyu Kasabası’nda 1966 yılında doğmuştur. Asıl mesleği sigortacılık olan Ekrem Coşkun, yaklaşık 35 yıldır sigortacılık sektöründe başarılı çalışmalarıyla adından sıkça söz ettirmiştir. Halktan kazandığını, halkıyla paylaşma sevdalısı olan İş adamı Ekrem Coşkun Konyaspor’a gönül veren herkesin mutlaka tanıdığı Konya ve Konyaspor aşığı gerçek bir vatanseverdir. Amatör futbol geçmişi de olan Ekrem Coşkun uzun yıllar Konyaspor kulübünde profesyonel yöneticilik de yapmıştır. Ayrıca 2007 yılında kurulan Konyasporlular Derneğinin kuruluşundan bugüne kadar Yönetim Kurulu Başkanlığını da yapmaktadır.



**önce  
insan  
sağlığı**

Sağlığını ve çocuklarının gelişimini olumsuz etkileyecek hiçbir ürün ve katkı maddesi kullanmıyoruz.

**444 4 922**  
www.ekremcoskundoner.com.tr

## EKREM COŞKUN DÖNER MARKASI NE ZAMAN KURULDU?

Ekrem Coşkun Döner 10 Aralık 2013'de Konya'da kummuş olduğu Ekrem Coşkun Döner A La Carte restoran konsepti ile faaliyetlerine başlamıştır. 2018 yılı itibarıyla de Türkiye geneli Experss şubeleri ile Franchising olarak şubeleşmeye gitmiştir. O günden bugüne 250 şubesi ile büyük titizlik ve özverilerle sizlere en iyi hizmeti vermeye devam etmektedir.

### KAÇ ŞUBENİZ VAR?

Kuruluşumuzdan bugüne kadar lezzet ve kalite anlayışımızdaki istikrar sayesinde bugün, Türkiye genelinde 65 ilde 215 şube ile hizmet veren büyük bir aile olduk. Aktif olarak hizmet veren şubelerimizin yanında inşaat ve tadilat süreci devam eden ve çok yakında açılacak olan şubelerimizle birlikte şube sayımız 250'yi geçmiş bulunmaktadır.

### EKREM COŞKUN DÖNERİN ORTAKLIK YAPISI NEDİR?

Ekrem Coşkun Döner %100 yerli sermayeyle Yönetim Kurulu Başkanımız Ekrem Coşkun'un kurduğu kendi markasıdır ve şu anda herhangi bir ortaklık yapısı içerisinde değildir, yan marka oluşturulmamıştır. Ekrem Coşkun Dönerin ortağı, yan markası veya Ekrem Coşkun'un kardeşi veya akrabası olduğunu söyleyen bu tarzdaki söylemlerin tamamı asılsızdır.

### ETİ NASIL VE NERELERDEN TEDARİK EDİYORSUNUZ?

%100 Yerli besi ve %100 Dana eti olan dönerimizi GÖNÜL RAHATLIĞIYLA TÜKETEBİLİRSİNİZ!

Ürünlerimizi, gıda güvenliği konusunda her türlü gıda güvenliği sertifikalarına sahip, hijyenik şartlarda üretim yapan, sektörlerinde öncü olan firmalardan tedarik ediyoruz. Tedarikçi konusunda hassas davranıp gerekli denetimlerden sonra onaylı tedarikçi olmasına izin veriyoruz.

Hammaddemiz olan etlerimiz tam akredite uluslararası gıda güvenliği ve helal kesim sertifikalarına sahip dev tedarikçi markalardan özenle seçilip bizlerin vermiş olduğu reçeteye uygun olarak üretimi gerçekleştirilmektedir. Özenle seçilen etler işinin uzmanı kasaplar tarafından özel tekniklerle, ürün kalitesini bozan sinir ve kırdak gibi parçalardan arındıldıktan sonra et açma makinelerinde yaprak haline getirilip soslanmaktadır. Üretilen ürünlerin, hijyen ve sanitasyonu üreticiler tarafından sağlanmakta olup, üretim sürecinin her basamağında Gıda Mühendisleri ve Veteriner Hekimler tarafından kontrolü sağlanmaktadır.

### ET ŞUBELERİNİZE NASIL ULAŞIYOR VE NASIL MUHAFAZA EDİLİYOR?

Üretim sonrası hazır olan yaprak döner etlerimiz üretim fabrikalarında bulunan yeterli donanımına sahip, modern soğuk hava depolarında uygun saklama koşullarında muhafaza edilmektedir. Sevkiyat öncesi Gıda Mühendisleri ve Veteriner Hekimler tarafından kontrolü sağlandıktan sonra %100 Dana yaprak etlerimiz, uygun saklama koşullarına sahip araçlarla şubelerimize sevk edilmektedir. Sevkiyatta kullanılan araçlar

her seferden önce özenle dezenfekte edilmekte ve soğuk zincir bozulmadan şubelerimize ulaşmaktadır. Ürünlerimiz soğuk zincir kırılmadan frigolu araçlar ile sevk edildikten sonra şubelerimizde, soğuk hava depolarında muhafaza edilmektedir. Türkiye genelinde bütün şubelerimizde uygun saklama koşullarını sağlayacak soğuk hava depoları mevcuttur. Hem tedarikçilerimiz hem de şubelerimiz bu konuda gerekli altyapıya sahiptirler.

### DÖNERİNİZ HAZIR RULO BATON SOKLANMIŞ ÜRÜN MÜDÜR?

Dönerimiz kesinlikle dondurulmuş, şoklanmış veya baton (rulo) döner değildir. Güven ve özen dolu yolculuğunun ardından şubelerimize ulaşan taze etlerimiz günlük ihtiyaca göre ustalarımız tarafından Ekrem Coşkun Döner kalite birimi tarafından belirlenen döner takma cetveline uygun, taze olarak şubelerimizde şişlere takılıp döner haline getirilmektedir.

### DÖNERİNİZ DE DANANIN HANGİ KISMINI KULLANIYORSUNUZ?

Dönerimizin reçetesi ağırlıklı olarak dananın arka but kısmından oluşmaktadır. Lezzeti artırmak için yaptığımız AR-GE çalışmalarında olumlu geri dönüşler almamız sebebiyle yine dananın kaburga kısmını düşük bir oranla dönerimizde kullanmaktayız.

### DÖNERİNİZİN İÇERİSİNDE KATKI MADDESİ VAR MIDIR?

ÖNCE İNSAN SAĞLIĞI sloganıyla çıktığımız lezzet yolculuğumuzda, sağlığımız düşünülerek döner reçetemiz içerisinde Mono Sodyum Glutamat

(MSG) dahil olmak üzere hiçbir katkı maddesi, soya ve trans yağ bulunmamaktadır.

### BU FİYATA ET DÖNER Mİ OLUR?

6 Yıldır üzerinde çalışmış olduğumuz Express konsept ile işletme kurulumunu ve sabit giderleri düşüktüktük. Self servis modeline geçiş yaptık. Kâr marjımızı düşük tutarak kilogram satışlarımızda ciddi anlamda artış gerçekleştirdik. İşte bu hamlemizle dönerdeki fire oranını azalttık. Az kazanalım, sürümden kazanalım dedik, kârımızı halkımızla paylaştık. İşin sırn bu kadar basit aslında. . .

Bu fiyata gerçek Et Döner mi olur. "AZA KANAAT EDEREK, SÜRÜMDEN KAZANMAYI HEDEFLERSENİZ OLUR." biz de tam olarak bunu yaptık.

### NEDEN GAZLI İÇECEK SATMIYORSUNUZ?

Bizler için 'Önce İnsan Sağlığı' sadece bir slogan değil vazgeçemeyeceğimiz ve kesinlikle taviz vermeyeceğimiz kesin bir kuraldır. Devletimizin okul kantinlerinde yasakladığı gazlı içeceği bizim de şubelerimizde satmama sebebimiz hiçbir katkı maddesi olmayan ürünümüzdeki doğallığı korumak ve 'Önce İnsan Sağlığı' ilkemizi savunabilmektir. Kaldı ki müşterilerimizin dışarıdan gazlı içecek getirerek ürünlerimizle tüketilmesine izin verilmektedir.

Gazlı içeceklerle birlikte kavram yağının donacağı bahanesiyle gazlı içecek satmadığımız iddiası tarafımıza yapılan ifturalardan bir tanesidir. İftiranın ne kadar yanlış olduğunu ürünlerimizi gazlı içeceklerle beraber denediğinizde zaten tecrübe edebilirsiniz.



Milyonlarla ifade edilen sayıda insana lezzet sunmak arka planda koordineli ve profesyonel bir çalışma gerektirir.

**HAYATA LEZZET KATIYORUZ**

**%100 YAPRAK ET DÖNER**

**önce** insan sağlığı

Sağlığınızı olumsuz etkileyecek hiçbir ürün ve KATKI MADDESİ KULLANMIYORUZ!

**Ekrem Coşkun DÖNER**

**%100 YAPRAK ET DÖNER**

ne yediğini bilmek herkesin hakkı!

**HEHAL**

444 4 922 www.ekremcoskundoner.com.tr

### EKREM COŞKUN DÖNERE AİT HELAL SERTİFİKASI VAR MI? ÜRÜNLER HELAL Mİ ?

Markamıza ait Türk Standartları Enstitüsü tarafından verilmiş HELAL UYGUNLUK BELGESİ mevcuttur. Bu konuda hassasiyetimiz büyüktür. Tedarikçilerimizde de gerekli kontroller hassasiyetle yapıyor olup gerekli şartlar sağlanmaktadır.

### ŞUBELERİNİZ İÇİN DENETİM EKİBİNİZ VAR MI? KALİTEYİ NASIL SAĞLIYORSUNUZ?

65 ilde 250 şube ile hizmet vermenin sorumluluk ve bilinci ile bölgesel denetleme ve eğitim ekipleri oluşturduk. Denetleme ve eğitim ekiplerimiz sektörün en iyi ustalarından oluşmaktadır. Merkezde vermiş olduğumuz eğitimler sonucunda Ekrem

Coşkun Döner standartlarının tüm Türkiye’de aynı şekilde yapılmasını sağlamaktadırlar. Yine merkez olarak oluşturduğumuz soru listeleri ile şube bazından puanlama yapıp eksiklerimizi görerek sürekli iyileştirme içerisindeyiz. Bu sayede tüm Türkiye’de aynı kaliteyi ve standardı sağlamaktayız.

### BAYILIK VE İSİM HAKKI VERİYOR MUSUNUZ?

Şubelerimizin büyük bir bölümü Franchising sistemiyle açılmış şubelerdir. Bayilikle alakalı çalışmalarımız halen devam etmektedir. Bayilik konuları ile alakalı merak ettiğiniz soruların cevabını Franchise sayfamızda bulabilirsiniz. Bizler Bayilik sürecini web sayfamız üzerinden yönetmek istiyoruz, web sayfamızda bulunan mini başvuru formunu doldurarak bizlere ulaşabilirsiniz. Başvuru yapmak istediğiniz il

başvuru formunda yer almıyorsa orası için bayilik verme şansımız bulunmamaktadır. Form bizlere ulaştığında konunun uzmanı olan arkadaşlar size dönüş sağlayacaklardır merak ettiğiniz tüm soruları cevaplayacaklardır.

### MARKANIZIN HEDEFLERİ NELERDİR?

65 il 250 şube sayımızı 81 il 333 şubeye ulaştırarak tüm ülke sınırları içerisinde bu eşsiz lezzeti halkımızla paylaşmak,

Gıda güvenliği kurallarına uyarak, güvenilir bir şekilde temiz ve hijyenik ortamlarda sizlere hizmet vermeye devam etmek,

En iyi kaliteyi en uygun fiyata sizlere sunmak,

Kalıcı olmak,

%100 müşteri memnuniyeti sağlamak,

Uluslararası pazara açılmak,

### YURT DIŞINDA ŞUBE AÇMAYI DÜŞÜNÜYOR MUSUNUZ?

Ekrem Coşkun Döner olarak hedeflerimiz arasında yurt dışında şubeler açmak da bulunmaktadır. İlk önceliğimiz bu eşsiz lezzeti ülkemiz sınırları içerisinde genişletmek ve sürekliliği sağlamaktır. 2021 yılı hedeflerimiz içerisinde de yurt dışında markamızı en iyi şekilde temsil etmek için de gerekli planlamalar yapılmıştır.

### TOPLAM KAÇ KİŞİYE İSTİHDAM SAĞLIYORSUNUZ?

Ekrem Coşkun Döner olarak kendi bünyemizde toplam 180 personel bulundurmaktayız. Bu personeller markamız genel merkezinde, operasyonda yer alan saha görevlisi ve markamıza ait şubelerimizde çalışan personellerimizdir. Tüm şubelerimizle birlikte istihdamımızı sağladığımız personel sayısı 3500 dür.

### DÖNERİNİZİ NEDEN GRAMAJLA SATIYORSUNUZ?

Ülkemizde döner kültürü geçmiş yıllara dayanmaktadır. Bugüne kadar alışık olduğumuz tam ekmeğe, yarım ekmeğe sıkça duyduğumuz tabirlerdi. Bu satışlarda ekmeğin içerisine giren ürün miktarı açısından akıllarda soru işaretleri olabilmekteydi. Ekrem Coşkun Döner olarak gram ile döner satarak sektöre yeni bir bakış açısı kazandırdık. Bunu yapmamızın en önemli nedeni şeffaf olduğumuzu göstermek ve haksız para kazancının önüne geçmektir. En kaliteli ürünü en uygun fiyata satarken, bunun hile olmadığını gramajları müşterilerimizin gözleri önünde göstergeli hassas teraziler ile yapmanın en güzel yöntem olacağını düşündük ve bunda da başarılı olduk. Ayrıca gramajlı ürünler satarak maliyet hesabımızı daha sağlıklı bir şekilde yapma fırsatı bulduk. Bu sayede de en kalite ürünü en uygun fiyata halkımız ile buluşturduk.



İşimiz temizlik...



0.532 170 66 67 | [promotto.com.tr](http://promotto.com.tr)



Tekbaş Un Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Emre Tekbaş, "Tüketicilere eşsiz bir lezzet deneyimi sağlamak için üstün kalitede ve yenilikçi çözümlerimiz ile yıllardır en güvenilen markalardan biri olmaktan mutluluk duyuyoruz" dedi

# TEKBAŞ; ÜSTÜN KALİTEYLE YENİLİKÇİ ÇÖZÜMLER SUNUYOR





**T**ahıl Ambarı Konya’da buğdayı un haline getirerek şehre ve ülkeye değer katan, 1997 yılında günlük 200 ton buğday unu üretim kapasitesiyle sektöre ilk adımını atan Tekbaş Un, onurlu ve ilkeli duruşu, kurumsallıktan taviz vermeyen anlayışıyla, çeyrek asırlık bir tecrübesiyle büyümeyi sürdürüyor. Türkiye’deki mevcut rekabet koşullarında elde ettiği başarı ve şehre kattığı istihdam değeriyle de adından söz ettiren Tekbaş Un Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Emre Tekbaş ile un sektörü ve yeni yılın projelerini konuştuk. Tekbaş, “lider bir firma olarak ulusal ekonomiye katkıda bulunmak istiyoruz” dedi.

#### Sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

1984 Konya doğumluyum. İlköğretim ve lise hayatımız Konya’da devam etti. Selçuk Üniversitesi İşletme Fakültesi mezunuyum.

Evlü ve bir çocuk babasıyım. Lise hayatımdan bu yana kendi şirketimizde çalışıyoruz. Hem inşaat sektörü hem de gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerimizde görevler aldım. 2007 yılından bu yana da un fabrikasında çalışmalarımı devam ettirmekteyim. Tekbaş Un Yönetim Kurulu Başkan yardımcısıyım.

#### Tekbaş Un olarak üretim altyapısı hakkında bilgi verir misiniz?

TEKBAŞ UN güçlü öz sermayesi sayesinde ithal buğdaya bağımlı olmayan üretim yapısını benimsemesiyle tanınmaktadır. 1997 yılında günlük 200 ton buğday unu üretim kapasitesiyle sektöre ilk adımını atan Tekbaş UN, onurlu ve ilkeli duruşu, kurumsallıktan taviz vermeyen anlayışıyla, çeyrek asırlık bir tecrübeye dönüşmüştür. Tesislerimizde üretim, yüksek kalite standartlarını, yasal gereklilikleri ve gıda güvenilirliği ilkelerini karşılamak

adına kapalı bir ortamda, tam otomasyonla ve hijyenik koşullarda gerçekleştirilmektedir. Tekbaş Un Fabrikası, 2017 yıl sonu itibarıyla 40.000m<sup>2</sup>’lik açık alan ve 20.000 m<sup>2</sup>’lik kapalı alana sahip, 80.000 ton buğday depolama ile günlük 1000 ton buğday unu ve 150 ton hazır ekmeği miksi üretim kapasitesi bulunan modern tesisini Endüstri 4.0 ile güncellenen teknolojik altyapısıyla hizmet vermektedir. Kalite belgelerimizin arasına son olarak Helal Gıda Sertifikası da Tekbaş UN kalite belgeleri arasında yerini almıştır. Sertifikaların tamamı ham ürünün temininden nihai ürün teslimine kadar geçerliliğini korumaktadır.

#### Tekbaş Un kaç çeşit ürün üretiyor? Ürünler hakkında bilgi verir misiniz?

Tekbaş Un ürün ailesi olarak şuan itibarıyla on altı çeşit ürünümüz bulunmaktadır. Baklavalık, pastalık, yufkalık, ekmekeklik olmak





üzere tüm lüks pazara hitap edecek ürünlere sahibiz, Ayrıca gün geçtikçe yaygınlaşmakta olan çeşit ekmek pazarında müşterilerimize 7 çeşit hazır ekmek miksleri üretiyoruz. Yeni ürünler için Ar-Ge çalışmalarımız devam ediyor.

Üretim gruplarımızda her amaca uygun özel amaçlı ve ekmeçlik un üretimleri yapmaktayız. Her ürünümüzde yerli buğdayın lezzetinin, kalitesinin, genetiğinin ve bereketinin farkında olmanın sorumluluğunu taşımaktayız.

**Tekbaş Un olarak modern üretim anlayışıyla hareket ediyorsunuz. Bu kapsamda Ar-Ge merkezi kurarak bir ilke imza attınız. Ar-Ge merkezi hakkında bilgi verir misiniz?**

Yeniliklere ve teknolojik gelişmelere açık olan firmamız 2020 ilk çeyreği itibariyle Tekbaş Un Ar-Ge Araştırma ve Geliştirme bölümümüzü kurmuş bulunmaktayız. Tekbaş Un markasını kullanan her tüketiciye tüm ambalajlarda kendi içindeki değer ve kalitesini koruma ve geliştirme amacı olan profesyonel usta ekibimizin temel ve hiç denememiş ürün yelpazesini Tekbaş Un kullanıcılarına sunduğu ve aynı zamanda tüketicilerimize destek verdiğimiz bir birim olmayı hedefliyoruz. Fabrikamızda buğday ve un numunelerinin üretim laboratuvarlarımızda analizleri yapılarak analiz sonuçlarına göre kullanılacak doğru oran ve doğru dozajlar belirlenmektedir. Ar-Ge uzmanlarımız, en son teknoloji ile oluşturulan Tekbaş Un Fabrikası Ar-Ge bölümümüzde teknoloji ile sanati birleştirecek el becerileri ve teknik bilgilerini tüketici ihtiyaç ve isteklerine en uygun ürün çözümlere dönüştürmektedir. Tüketiciler, doğal içerikli, besin değeri yüksek ve az işlem görmüş ürünleri daha çok tercih etmektedirler. Tüketicilere eşsiz bir lezzet deneyimi sağlamak için üstün kalitede ve yenilikçi çözümlerimiz ile yıllardır en güvenilen markalardan biri olmaktan mutluluk duyuyoruz.

**Tekbaş Un'un hedefleri hakkında neler söylersiniz?**

TEKBAŞ Un Fabrikası olarak amacımız, "Tekbaş" kalitesini Türkiye'nin her noktasında daha çok müşterimize ulaştırarak yerli buğday lezzetini ve kalitesini sunmak; sektörümüzü geliştirmede ve büyümede lider bir firma olarak ulusal ekonomiye katkıda bulunmak ve sosyal sorumluluklarımızı yerine getirmektir.

**Un sektörüyle ilgili neler söylersiniz? Türkiye oluşun olumsuz ekonomik koşullar sektörü nasıl etkiliyor?**

Türkiye'de oluşun olumsuz ekonomik koşullar çiftçilerimizin yeteri miktarda buğday yetiştirememesine yol açmıştır. Buna bağlı olarak buğday üretiminde azalma ve üretimdeki kalite yetersizliği un sektöründe ele alınması gereken konuların başında gelmektedir. Üretimi ve kaliteyi artırmak adına tarım desteklerinin artırılması sektörün daha olumlu yönde bir ivme yaşanmasını sağlayacaktır.



İHSANİYE MH. KAZIM KARABEKİR CD. 48 / D  
SELÇUKLU / KONYA  
(ESKİ SGK BİNA YANI)

[WWW.SIMIDHANE.COM](http://WWW.SIMIDHANE.COM)

[f/SİMİDHANE](https://www.facebook.com/SIMIDHANE) [@/SİMİDHANE](https://www.instagram.com/SIMIDHANE)



AHİGRUP



## ÖZGÜVEN: EN KALİTELİSİNİ ÜRETİYORUZ

Konya'nın damak tadı GİBA'nın Yönetim Kurulu Üyesi Murat Özgüven GİBA ve sektörü anlattı. Özgüven, "Kendimiz yemediğimiz bir ürünü tüketiciye sunmayız" diye konuştu.

**D**edesini Murat Özgüven'in kurduğu şirkette 3. Kuşak yönetici olarak görev yapan Murat Özgüven, başarılı çalışma hayatıyla genç yaşta dikkatleri üzerine çekti. STK alanında da aktif olan Özgüven'in hedefleri büyük. Özgüven, "Şirket büyümeden olmaz. Olduğu yerde durursa şirket batmaya mahkumdur. Pandemide şehir ve ülke olarak zor bir süreç yaşadık. Üretirken bunları atlatacağız" dedi.

**Giba'nın kuruluş hikayesinden kısaca bahsedebilir misiniz?**

Firmamız 1972 yılında kuruldu. Dedem Murat Özgüven kurucusudur. Otogarda satış olarak başlamışız. 1984'de imalata başladık. Eski otogarda 11 tane satış yerimiz vardı. Ortaklarımızdan ayrıldık ve buraya geldik 2001 yılında. 600 metrekare de imalatla başladık. Şimdi 4 bin metrekare kapalı alan fabrika inşaatımız da devam ediyor.

**Giba ismi nereden geliyor?**

İlk ismimiz Yiba'dır. Otogarda çalışırken bu isimde ticaret yapıyorduk. Yıldırım Beyazıt'ın kısaltması idi. Ortak isimdi. Biz ayrıldık isim ortaklarımız da kaldı. Biz Giba olarak devam ediyoruz. Çok da memnunuz. İnsanlar bizi tanıyor.

**Günlük üretiminiz ne kadar?**

Çikolata kanadında günlük 10 ton civarında bir üretimimiz var. Türkiye geneli 81 ilde ürünümüz var. Şu anda 180 çeşit ürünümüz var.

**Yeni ürünlerinizi de raflarda görebilecek miyiz?**

Yeni çikolataya başladık. Şu anda üzerinde çalışıyoruz. Tabi bu alanda çok büyük firmalar ve rekabet var. En kalitelisini üretip piyasaya sunmak istiyoruz. Piyasadaki ürünlere göre çok kaliteli bir ürün ve biz yağ olarak ceviz yağı



kullanıyoruz. İçinde yüzde yüz natürel kakao var. Hedefimiz tüm yerel raflarda olabilmek. Çalışmalarımızı ona göre hazırlıyoruz. Bir kere dev firmalar var. Ülkemizin çok büyük firmaları var ve rekabet kolay değil. Biz de en kalitelisini üretmek için çalışıyoruz. Fındık oranını yükseltiyoruz. Trans yağı kullanmıyoruz. Kendimizin yemeyeceği ürünü başkasına yedirmiyoruz. Adamlar helal değiliz diye açıklama yaptı. Biz hem helal hem de en kalitesini üretmek için çalışıyoruz.

#### Yurtdışı çalışıyor musunuz?

Yaklaşık 20 ülkeye ihracatımız var. Fildişi Yemen, Venezuela, Kuveyt, Irak, Belarus, Suudi Arabistan gibi ülkeler başta geliyor. Sadece Türkiye’de değil ihrac ettiğimiz ülkelerde de bir damak tadı oluştu.

#### İstihdam sayınız nedir?

Şu anda 50 çalışmamız var. Üretimimiz arttıkça bu rakamları da artırmayı hedefliyoruz. En büyük sorun kalifiye elaman. Artık bulamıyoruz. Değil kalifiye elamanı normal vasıfsız eleman bile bulamıyoruz. Bu Konya’nın ortak bir sorunu hatta kanayan yarası. Acil çözüm bulunması gerekiyor. Bunun dışında İhracat destekleri, KOSGEP desteklerinden memnunuz. Fakat işçi çalıştırma noktasında teşvik yapılması lazım. Sigorta masrafları çok ağırlaştı. Bununla ilgili hassasiyet bekliyoruz.

#### Ürün çeşitlerinizden bahseder misiniz?

Geleneksel ürünlerimiz var. Akide şekeri, Mevlana şekeri gibi ürünler en çok talep gören ürünlerimiz diyebiliriz. Yerel ürünler üretiyoruz. Mevlana Şekeri, hurma şekeri, akide şekeri, Konya sarması, hurma şekeri ve lokum çeşitlerinin hepsini yapıyoruz.





#### Tüketicide GİBA damak tadı oluştu mu?

Tüketici GİBA'nın damak tadına alıştı. 40 yıllık bir firmayız ve özellikle talep edilen ürünlerimiz var. Konya'da belirli bir potansiyelimiz var. Ege'de Marmara'da, çok ciddi potansiyeli olan bayilerimiz var.

#### Doğrudan satış noktalarınız var mı?

4 tane perakende şubemiz var. Doğrudan satış noktalarımız yani. Şehrin önemli merkezlerinde satış noktalarımız var. Yakın zamanda mağaza sayısını 10'a çıkarmak hedefimiz.

#### Pandemi dönemini sektör açısından değerlendirir misiniz?

Pandemi döneminde genel olarak zorlandık. Yasaklar özellikle hızlı tüketilmesi gereken ürünlerde bizleri zorladı. Şehirlerarası ticaretin

zorlaşması da işlerimizi etkiledi ama üreterek kazanacağız sloganıyla yola çıktık. Biz üretime hiç ara vermedik. Üreterek kazanacağız. Daha çok üreteceğiz ve Konya'ya katkı sağlayacağız. İnşallah piyasa yavaş yavaş düzelmeye başladı ve o açığı kapatacağız inşallah. Ürün sattığımız illerle sıkıntılar yaşadık. Şimdi özellikle Ortadoğu açıldı biz de üreterek sıkıntılarımızı gidereceğiz.

#### Devletin destekleri yeterli mi?

Devletimizin pandemi döneminde ciddi destekleri oldu. Farklı desteklerle sırtımızdan çok büyük yük aldı. Ülkemizin dışarıda verdiği mücadelenin yanında salgın döneminde de esnafımıza destek sağlaması çok kayda değer bir çalışma oldu. Devletimiz çok büyük ve Allah devletimize zeval vermesin.

#### Yerel yönetimlerden beklentiniz var mı?

Yerel yönetimlerde esnafımıza önemli destekler sağladı. Özellikle Büyükşehir Belediye Başkanımız Uğur İbrahim Altay'ın desteğini yanımızda hissettik. Konya'nın en önemli değeri olarak gördüğümüz Bakanımız Murat Kurum'un da her konuda desteklerini gördük. Kendilerine teşekkür ediyoruz. Özellikle merkez ilçe belediye başkanları Uğur Başkan ile koordineli çalışıyor ve her alana pozitif etkisi olduğunu görüyoruz.

#### Yerelde etkinliği artırmak için önerileriniz var mı?

Konya'da alışveriş çarşılarımızın olması gerekir. Geçmiş dönemlerde AVM'ciliğe çok önem verdiğimiz için bazı şeyleri gözden kaçırdık ama pandemi döneminde çarşıların önemini fark ettik. Muadil çarşıların hızlıca aktif edilmesi gerektiğini düşünüyorum. Halkın rahatça alışveriş yapabileceği ve bireysel dükkanların olduğu merkezlerden bahsediyorum. Yatırımcılarımıza da buradan çağrı yapmış olalım.





# EN KALİTELİ TANELERDEN SOFRALARINIZA



## Taşkinlar Un

Un Fabrikası San. Tic. ve Ltd. Şti.

Şekeroğlu Plastik Ambalaj kurucusu Merhum İsmet Şekeroğlu'nun vatani görevi esnasında öğrendiği bir teorik dokümanı sivil hayatında uygulamaya koyması ile başlayan başarı hikayesiyle firma bugün sektörün öncüleri arasında yer alıyor

## SEKTÖREL BİR BAŞARI HİKAYESİ

1959 yılında Konya'da kurulan, alanında köklü ve öncü firmalardan biri olan Şekeroğlu Plastik Ambalaj; yeni, özgün ve kaliteli ürünler, hizmetler sunmayı hedefleyen bir aile şirketi olarak dikkat çekiyor. Firma, Enjeksiyonla Sert Plastik Ambalaj Üretimi (1979'dan beri), Akademik alanda da teorik bilgi zemini oluşmamış ince cidarlı sert plastik kalıp tasarım ve imalatı (1996'dan beri), Sektörün gerektirdiği otomasyon sistemleri tasarımı ve imalatı (2006'dan beri), 540. Onaylı Ar-Ge Merkezi (2017'den beri) alanlarını da kapsayacak şekilde faaliyetlerini başarıyla sürdürüyor. Dünya üzerinde 50'ye yakın ülkeye de ihracat yapan ve cirosunun önemli bir bölümünü ihracat geliri oluşturan Şekeroğlu, on yılı aşkın bir süredir de ihracatın ciro içerisindeki payını artırmayı ve belli seviyelerde tutmayı başardı. Bu başarı çitasını daha da yukarı taşımayı hedefleyen Şekeroğlu Plastik Ambalaj, bu doğrultudaki ilerleyişine devam ediyor. Konuyla ilgili önemli açıklamalarda bulunan Şekeroğlu Plastik Ambalaj Ticari Birimlerden Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Yılmaz, "İlkemiz, öncelikle kendimizin de bir gıda ambalajı olarak gönül rahatlığıyla kullanılabileceği ürünler üretmektir. Kurum olarak



bu üretim etiğini kalıcı kültüre dönüştürme gayreti içindeyiz" dedi.

**Kısaca kendinizden bahsedermisiniz?**

Bendeniz Ahmet Yılmaz. 1968. Tonya/Trabzon doğumluyum. Üniversite lisans eğitimimi İTÜ Sakarya Müh. Fak. Endüstri Mühendisliği Bölümü'nde tamamlayarak 1991 yılında mezun oldum. Daha sonra yük-





sek lisans ve doktora çalışmalarını Sakarya Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nde tamamladım (1996-2012). Özel sektörde yürüttüğüm meslek ve kariyer çalışmalarımı 2001 yılından beri de Şekeroğlu Kimya ve Plastik San. Ve Tic. A.Ş. bünyesinde muhtelif kademelerde görev yaparak halen sürdürmekteyim. Firmamız bünyesinde ticari birimlerden sorumlu Genel Müdür Yardımcısı olarak görev yapmaya devam ediyorum.

### Şekeroğlu Plastik ne zaman kuruldu? Hangi üretim alanlarında çalışmalar yapmaktadır?

Şekeroğlu AŞ 1959 yılında bir aile işletmesi olarak kuruldu. Kuruluşunun çok güzel, anlamlı ve örnek bir hikayesi vardır. Kurucumuz merhum İsmet Şekeroğlu amcamız, vatani görevini yaparken, askerlik sonrası yapmayı planladığı iş konusunda askeriyeye ait bir kütüphanede araştırmalara başlar ve "Sabun Nasıl yapılır" başlığı ile bulduğu bir kitabı bilgiyi yazılı dokümana dönüştürür. Merhum İsmet Şekeroğlu amcamızın vatani görevi esnasında öğrendiği bir teorik dokümanı sivil hayatında uygulamaya koyması ile başlıyor hikayemiz! Düşünün; kitabı bir bilgiyi alıyorsunuz ve cesaretle uygulamaya koyarak nesillerdir devam eden müthiş bir mücadele süreci başlatıyorsunuz... Beni her dinlediğimde çok etkileyen Şekeroğlu A.Ş.'nin bu kuruluş öyküsü, halen kitaplarda, araştırmalarda çürümeye terk edilmiş pek çok teorik bilgiyi pratiğe dökmeye yönelik cesur bir girişimin ürünü olmasıdır. Diyebiliriz ki; "Kuşaklar Boyu Sürdürülebilir Olmak" ilkesini besleyen çok anlamlı bir mücadele ve tarihî sürecimiz vardır. Böylece kimyasal sabun ve deterjan üretimi ile başlayan üretim serüvenimiz uzun yıllar "Mercan" marka sabun ve deterjanları ile devam etmiş, 1979 yılında ise kendi üretmiş olduğu ürünler için gerekli "Enjeksiyonla Sert Plastik Ambalaj Üretimi"ne başlamış. Bu süreçte firma-

mızın en temel vizyonu yerli ve millî bir bilinçle üretim yapmak olmuştur. Şekeroğlu AŞ, Yönetim Kurulu'nun 1993 yılında aldığı stratejik bir kararla da firma temizlik ürünleri rekabet ortamından çekilmiş ve tamamen enjeksiyonla "Sert Plastik Ambalaj Üretimi"ne yönelmiştir.

Halen firmamız; Enjeksiyonla Sert Plastik Ambalaj Üretimi (1979'dan beri), Akademik alanda da teorik bilgi zemini oluşmamış ince cidarlı sert plastik kalıp tasarım ve imalatı (1996'dan beri), Sektörün gerektirdiği otomasyon sistemleri tasarımı ve imalatı (2006'dan beri), 540. Onaylı Ar-Ge Merkezi (2017'den beri) alanlarını da kapsayacak şekilde faaliyetlerini başarıyla sürdürmektedir.

### Üretim anlayışınızdan biraz bahsedebilir misiniz?

Üretim, kalıp, otomasyon, R&D kültürü ve kabiliyetleri sayesinde müşteri şartlarını en optimum düzeyde karşılayan üretimler yapmayı, projeler üretmeyi ilke edinen bir anlayışa sahibiz. Firmamız müşteri portföyünün tamamına yakını gıda sektöründe yer almaktadır. Bu vesileyle firmamızın altyapısından başlanılarak tüm proses aşamalarında hijyenik şartları karşılayacak muhtemel fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik bulaşma risklerine karşı gerekli risk analizleri yapılmış, aksiyonlar planlanmıştır. Sürekli iyileştirme hedefli gerekli kontroller ve süreç takipleri yapılmaktadır.

Ürettiklerimizle, müşterilerimizin beklentilerini sektörün gerektirdiği en güncel ekipmanlarla karşılamaktayız. İlkemiz, öncelikle kendimizin de bir gıda ambalajı olarak gönül rahatlığıyla kullanabileceği ürünler üretmektir. Kurum olarak bu üretim etiğini kalıcı kültüre dönüştürme gayreti içindeyiz.

### Bünyenizde hangi isim ve markaları barındırıyorsunuz?

Bünyemizde ana markamız Şekeroğlu markası olup, çatısı altında aşağıdaki markaları da barındırmaktadır: Dış ticaret alanında Masterplast markamız ile ürün sunumu, tanıtımı yapılmaktadır. Otomasyon alanında SPTEch markamız ile kalıp ve otomasyon projeleri sunulmaktadır. Ayrıca 540. Ar-Ge Merkezi aracılığı ile geliştirilen plastik bazlı farklı segmentli ürün projelerinin piyasaya sunumunda Hisuva markası kullanılmaktadır. Şekeroğlu Plastik Dış Tic. San. Ve Tic. Ltd. Şti. ile de ihracat ve ithalat faaliyetlerini yürütmektedir. Şekeroğlu Gayrimenkul Yatırım ve Danışmanlık AŞ ismi de uzun yıllardır inşaat sektörüne yönelik danışmanlık, fabrika inşaatı, lüks konut proje ve inşaat uygulamaları ve son dönemde de üzerinde uzun süredir Ar-Ge çalışmaları yapılan Selçuklu ve Osmanlı mimarisini zenginleştirilmiş modern motiflerle masif taş ve ahşaptan lüks konut inşaatı projeleri güncel olarak çalışılmaktadır.

### Gıda kalite ve güvenliği adına yaptığınız çalışmalardan ve başarılarınızdan bahsedebilir misiniz?

Bünyemizde kalite, çevre, gıda güvenliği, işçi sağlığı ve güvenliği, kanuni mevzuatlara ve etik insani beklentilere uygunluk alanlarını da kapsayan entegre kalite yönetim sistemleri bulunmaktadır. Sahip olduğumuz belgeler sadece tetkik zamanlarında tetkiklerin başarı ile geçmesinden ibaret değildir. İşletmemizde kalitenin bir kültüre dönüştürülmesi tüm firma çalışanlarımızla verdiğimiz mücadelenin ortak ürünüdür. Şekeroğlu olarak 2003 yılından bu tarafa; TS EN ISO 9001-2015 Kalite Yönetim Sistemi, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, TS EN ISO 14001-2015 Çevre Yönetim Sistemi, TS 18001 (OHSAS) İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Entegre Kalite Yönetim Sistemi, BRC/IOP-v5 Global Ambalaj Malzemeleri Uygunluk Standardı Belgesi ve SEDEX-URSA Tedarikçi Etik Veri Değişimi-

  
masterplast  
plastik ağızları





mi Sertifikası ile de mükemmellik arayışını sürdürmekteyiz.

#### **Pandemi dönemi üretimizi nasıl etkiledi? Değerlendirebilir misiniz?**

Olağandışı zamanın şartları da doğal olarak olağandışı uygulamalar ve kültür gerektiriyor. Biz de ekibimizle bu süreci yaşadık. Pandemi sürecinde gıdaya, dolayısıyla gıda ambalajına olan ilgi ve ihtiyaçlar artınca, zorunluluk gereği tüm ekibimizle bu süreci çalışarak geçirdik. Sonuçta; müşterilerimize en iyi şekilde hizmet sunmak için bu tarihi ve olağandışı dönemin şartlarına, risklerine karşın üretim yapmayı sürdürdük. Bu dönem hem çalışanlarımızın hem sevdiğimizimizin güvenliğini, sağlığını korumak için yoğun bir risk analizi süreci, aksiyon planlaması yaptık. Planladığımız süreçleri titizlikle uyguladık, sıkıca takip ettik. Eğitim, bilgilendirme, uyarı mekanizmaları ile birbirimizin alışkanlıklarını değiştirmeye, bulaşma riski taşıyan tavır ve davranışları hep birlikte dönüştürmeye çalıştık. Halen aynı süreci yaşamaya ve bunu bir işletme kültürüne dönüştürmeye devam ediyoruz.

#### **Pandemiyle birlikte hız kazanan e-ticaret konusunda ne düşünüyorsunuz? Hangi çalışmalar yürütüyorsunuz?**

Dünyada e-ticarete doğru zaten yoğun bir kültürel yönelim vardı. Pek çok ülkede alışveriş merkezleri daha çok marka ürünlerin yer aldığı ve sosyal alanların planlandığı konseptlere dönüşmeye başlamıştı. Bu alışkanlıklar X, Y ve Z kuşaklarında farklı eğilimler göstermekle birlikte Covid-19 sürecinde zorunlu bir kültüre dönüştü. Bu dönemde artık ihtiyaç duyduğumuz her şey için online uygulamalar kullanıyoruz. Bakkal ile ilişkilerimizin bile e-ticaret üzerinden yürütüldüğü kültürel öğelerle karşılaşıyoruz. Bip, WhatsApp...vs'den mesaj gönderip hizmet aldığımız bir dönem yaşıyoruz. Sonuçta, tarihin çok olağandışı, inanılmaz bir anına, alışkanlıkların çok hızlı değişim gösterdiği bir dönemine tanıklık ediyoruz.

Firma olarak biz de dış dünya ile de çok yakın diyalog içerisinde olduğumuzdan dünyadaki gelişmeleri de yakinen takip ediyoruz. Pandemi dönemi dolayısıyla da bu konudaki altyapı çalışmalarımız doğal olarak hız kazanmış ve projeksiyonlarımız planlara, uygulamalara dönüşmüş durumdadır. Zaman

ve mekanı ortadan kaldıran e-ticaret faaliyetleri, kültürü baş döndürücü bir hız kazandı. Hiç tanımadığımız, görmediğimiz firmalar ile online sunumlar, pazarlıklar, eğitimler, tanıtım ve tetkik faaliyetleri yürütüyor, ticari bir süreç yönetiyor, gerçekleştiriyoruz.

Sonuç olarak bu süreç bize ve genelde tüm işletmelere e-ticaret alanıyla ilgili kalıcı, sürdürülebilir alışkanlıklar kazandırmıştır.

#### **Firmanızın pazarı konusunda bilgi verir misiniz? İhracat konusunda çalışmalarınız var mı?**

Firmamız enjeksiyonla üretim yapan Sert Plastik Ambalaj Sektörü'nün Türkiye'deki öncü firmalarından birisidir. Dolayısıyla da bu konuda Türkiye'de başta kurumsal ulusal firmalarımız olmak üzere sektöre hizmet veren tüm alanlarda önemli pazar payına sahip bir oyuncudur. Dünya üzerinde 50'ye yakın ülkeye ihracat yapan ve cirosunun önemli bir bölümünü ihracat geliri oluşturan Şekeroğlu AŞ'nin İhracat süreci 2000'li yıllardan başlayarak günümüze kadar sürekli gelişme içinde olmuştur. Firmamız, on yılı aşkın bir süredir de ihracatın ciro içerisindeki payını artırmayı ve belli seviyelerde tutmayı başarmıştır.



**ZKC**  
GRUP



*Simitten boyoza, pizzadan su böreğine onlarca çeşitte ürünü donuktan taze taze lezzetini kaybetmeden sunabilmek için çalıştık ve başardık.*

**simidçe**  
Coffee&Bakery

**çıtır simit**

**hamurex**  
kral mutfakat

[www.simidce.com](http://www.simidce.com) • [www.meramicitirsimit.com](http://www.meramicitirsimit.com) • [www.hamurex.com](http://www.hamurex.com)

**444 8 312**

Bu sayımızda, Albayrak Şirketler Grubu'na bağlı olan Al-San Gıda'nın Yönetim Kurulu Üyesi Serdar Albayrak ile sektör dinamikleri, pandeminin gıda sektörüne etkisi ve markalaşma yolunda önemli adımlar atan Meram markası hakkında sohbet etme imkânı bulduk.

# SEKTÖRÜN USTASINDAN, MUTFAĞIN USTALARINA...



**Serdar Bey biraz kendinizden bahseder misiniz?**

Merhaba ben Serdar Albayrak. 2007 yılında ambalaj sektöründe oluklu mukavva ve kutu üretimi yapan firmamız ile ticari hayatıma başladım.

Çalışılan sektörün önce mutfağının bilinmesi gerektiğini düşündüğüm için buğday ticareti, ardından un pazarlaması sektörlerinde görev aldım.

2011 Aralık ayında AL-SAN gıda Meram Un fabrikasında yönetim kurulu üyesi olarak göreve başladım.

Şirketimizde başlıca finans, satış pazarlama ve arge departmanlarının yönetiminde görev almaktayım. Bunun yanında Konya Sanayi Odası 3. Meslek Komitesi (Un, Unlu marmuller ve ekmek üretimi) başkanlığı görevini 2018 yılından bu yana devam ettirmekteyim.

**Sektörün önemli oyuncularından olan Al-San firması hakkında biraz bilgi verir misiniz?**

1992 yılında Albayrak Şirketler Grubu bünyesinde kurulan Al-San Gıda, 1995 yılında üretime başlamış, Türkiye'nin tohum ambarı Konya'nın, en değerli buğday tanelerine gıda uzmanlığını ve teknolojisini katarak, her geçen gün büyüyen üretim kapasitesi ile sektöründe önemli bir oyuncudur.

Günlük 700 ton üretim kapasitesi ile unlu gıda üretimi yapan, sektörün önemli oyuncularına, en kaliteli içerikleri sunan Al-San tic. A.Ş perakende kanalında da gündem güne güçlenen Meram markasının





da üreticisidir.

Kalite ve sağlık hassasiyeti kadar, müşterilerinin değişen satın alma davranışlarını da takip eden ve buna uygun perakende ve satış kanalı yatırımları yapan firmamız, Meram Un markası ile Türkiye'nin dört bir yanında mutfağın ustalarının en büyük yardımcısı olmaya devam etmektedir.

Geleneğe Saygı ve Sağlık Bilincinin Teknoloji ile Buluşması, Üretim Anlayışımızın Temelini Oluşturmaktadır...

Buğday bu toprakların en önemli değeridir. Yerleşik topluma geçişle birlikte ilk üretilen tarım ürünü olan arpa- buğday bu topraklarda işlenerek insanlığın en temel besini haline gelmiştir.

Al-San Gıda olarak biz de çıktığımız yola bu topraklara ve bu toprakların kendine has lezzetlerine duyduğumuz sevdamızla başladık. İstedik ki, bu toprakların en değerli buğdaylarını, lezzetli ve sağlıklı unlara dönüştürelim, mutfağın ustalarının ellerinde şekillenip kurulan tüm sofraları ziyafete çevirelim.

Bugün kat kat açılan, nefes böreklerin, baklavaların, taptaze ekmeklerin, poğaçaların lezzetine lezzet katacak hamarat ellere, en kaliteli malzemeyi sunmak için çalışmaya devam ediyoruz. Tam Buğday unlarından, böreklik, baklavalık unlara ve sağlıklı beslenmenin olmazsa olmazı fonksiyonel un çeşitlerimize kadar ihtiyaç duyulan her alanda mutfağın ustalarının bildiği, lezzetine güvendiği isim olmaktan gurur duyuyoruz.

### BU TOPRAKLARIN GÜCÜNE İNANIYORUZ...

Türkiye'nin buğday üretimi geçen yıla oranla bu yıl %8 artarak 20,5 milyon tona ulaştı. Yetiştirilen buğdayın 16,75 milyon tonu ise makarnalık olarak kullanıldı. Geçen yıla göre bir düşüş gözlemlense de Türkiye'nin un ihracatı 2 milyon tona yaklaştı.

Topraklarımızın verimliliği, buğdayın ana vatanı olması, pandemi döneminde tarımın en önemli güçlerimizden bir tanesi olduğunun altını yeniden çizdi. Bugün Birleşmiş Milletler 2021 yılını sağlıklı gıdaların üretimi yılı olarak belirlemiştir. Sadece sebze meyve değil, buğday bazlı üretimler ve çeşitlilik sunan Ar-Ge yatırımları 2021 yılında Türkiye'nin önemli gündem maddelerinden olacaktır.

Ülkemizin potansiyeli her ülke tarafından görülmektedir, Birleşik Krallık ve Türkiye arasında imzalanan serbest ticaret anlaşması da bunun bir göstergesidir. Tarım ve işlenmiş tarım ürünlerinde AB ile mevcut tavizler ölçeklendirilerek yeni ticari ilişkilere yansıtıldı.

Gıda ürünlerinde sürdürülebilir tarım her geçen gün önem kazanırken, pandemi döneminde perakende zincirlerinde bulunamayan taze meyve-sebzeler tarıma daha fazla önem vermemiz ve çiftçimizi yeniden güçlendirmemiz gerektiğini gösterdi.

Sektörde bu anlamda atılan değerli adımlar var, bizler de birlikte çalıştığımız çiftçilerimizin, tedarikçilerimizin kalite standartlarından ödün vermeden, sağlıklı üretimlerini destekleyen bir firmayız.

Tüketen değil, üreten toplum yolunda atılacak adımların, Türkiye'yi hak ettiği noktaya getireceğine inancımız tam...

Al-San Gıda olarak biz de Ar-Ge konusunda önemli atılımlar yapan sadece Türkiye'de değil, yurtdışında da önemli un tedarikçilerinden bir tanesiyiz. Zamanında değirmenlerde üretilen ve sofralara birbirinden lezzetli ürünlerin sunulmasını sağlayan unları, yeni teknolojilerimizle harmanlayarak yenilikçi bir bakış açısı ile üretmeyi esas almaktayız.

Pandemi öncesinde başlayan ve her geçen gün artan sağlıklı beslenme trendinin de önemli takipçilerindeniz. Üretimlerimizde sağlık standartlarına özel bir önem verirken, ticari ürünlerimizde de son tüketici ürünlerimizde de bu trendi destekleyen özel üretimlerimizle sofralardaki lezzetleri zenginleştirmeye önem veriyoruz. Yeni üretimlerimiz ile ekmeklik özel karışımlardan, böreklik, baklavalık hatta bağışıklık güçlendirici özel unlara kadar portföyümüzü müşterilerimizin beklentilerine uygun şekilde genişletiyoruz.

### Gıda kalite ve güvenliği adına yaptığımız çalışmalardan ve başarılarınızdan bahsedebilir misiniz?

Bugün sadece kaliteli ürünler üretmek yeterli değil, hem çalışanlarına hem de çevre sağlığına duyarlı üretim yapmak ön plandadır. Doğada bıraktığımız ayak izlerimizi minimize etmek, gelecek nesillere sağlıklı yaşayacakları, sürdürülebilir bir ortam sunmak tüm üretici firmaların ana görevidir.

Bizler iyi birer işveren ve üretici firma olmak adına her adımda süreçlerimizi kontrol ediyor, hijyene, mevzuatlara uygun üretimler yapıyor, çalışanlarımıza hijyen ve sanitasyon konusunda sürekli eğitimler vererek, değişen teknolojik şartlara en kısa sürede uyum sağlayan, kaliteli, verimli ve ekonomiye katkı sağlayan ürünler ortaya çıkarmak için çalışıyoruz.



## PANDEMİ, YAPILAMAZ DENİLEN DÖNÜŞÜMLERİN BİR GECEDE HAYATA GEÇMESİNİ SAĞLADI...

Dijital dönüşüm ve omnichannel kullanımı uzun zamandır tüm firmaların gündemindeydi ancak Pandemi dönemi bu dönüşümlerin 5 yılda değil 6 ayda tamamlanmasına neden oldu. Hatta hepimize dijital dönüşüm sürecinde ne oranda eksik ya da güçlü olduğumuzu hissettirdi. Türkiye’de e-ticaretin son 5 sene içindeki ortalama gelişmesi %33 seviyesindeyken önümüzdeki 5 sene içinde 290 milyar TL’yi geçeceği tahmin ediliyor...

Pandemi döneminde daha önce online alışverişe mesafeli bakan 65 yaş üzeri kişilerin bile bu ekosisteme dahil olduğunu görüyoruz. Bu alışkanlığın ve sunduğu konforun “yeni normal” döneminde de devam edeceğine inanıyoruz.

Biz bugüne dek özellikle ticari satışlarda güçlü bir üretici firmaydık, ancak Meram Un markalaşma yatırımlarımızla birlikte son tüketiciye ulaşma kanallarımızı da yenilikçi bakış açısı ile büyümeye ve genişletmeye karar verdik.

Al-San Gıda olarak düzenli takip ettiğimiz e-ticaret trendinin 2021 yılında da büyüyeceğine inandığımız için satış ve pazarlama stratejilerimizi bu yönde oluşturduk. Son tüketiciye yönelik üretimlerimize, gramaj ve farklı un üretimlerimize çeşitlilik katarak, bu stratejiler doğrultusunda devam edeceğiz.

Müşterilerimizin Pandemi ile birlikte daha da genişleyen online alışveriş alışkanlıklarını gözlemleyerek ürünlerimizi perakende kanallarından çok, e-ticaret sitelerine konumlandırarak firmamızın vizyoner bakış açısını bir kez daha ortaya koyma imkanı bulduk.

Tek tıkla mutfağın ustalarının kaplarına servis edilen Meram Un markamız, kullanıcı için yepyeni bir lezzet keşfi ve kullanıcının vazgeçemediği bir üründür. Sektörün 100% tam Buğday ununu üreten Meram Un, sağlıklı beslenmek isteyen her bireyin öncelikli tercihi olacaktır.

## YERLİ MARKALARIN DEĞERİ ARTACAK...

İnsanlar artık bir ürünün menşei ve üretiminin arkasındaki etik değerler konusunda daha bilinçli... Tüketiciler, markalardan doğru şekilde üretilmiş, topluma ve doğaya saygılı, ulaşılabilir ürünler bekliyor. Pandeminin yarattığı tedirginlik nedeniyle, yerel markalar ilk kez bu kadar değerli ve güvenilir algılanıyor... Yapılan araştırmalar, yerli markalara duyulan güvenin yüzde 61'lere yükseldiğini gösterdi.

Yerli markaların, global markalar kadar markalaşma stratejilerine odaklanmaları ve yatırımlar yapmaları gerektiğine inanıyoruz. 2021 yılı üretim konuşan firmalardan çok, müşterisine hangi faydayı sunduğunu anlatan markaların yılı olacak.

Al-San Gıda olarak biz de Meram Un markamızı bu strateji çerçevesinde örüyor, pazarlama ve marka yatırımlarımızı genişleterek markamızın var olma nedenini müşterilerimize ulaştırmayı hedefliyoruz.

Meram Un, Konya'nın en değerli buğdaylarını, yeni nesil teknolojilerle işleyen, geleneksel lezzetlere sağlıklı dokunuşlar katan, keşfedilmesi gereken değerli bir marka olma yolunda ilerliyor.

Bu rüzgârı arkamıza alarak, Meram Un markamızın 2021 yılı hedeflerini bu çerçevede planlıyor, başarılarımıza ve gücümüze güç katacak yeniliklerle pazarımıza, ülkemize ve müşterilerimize değer katmaya geliyoruz.





SÜT ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ  
"Üreticiden Tüketicie"  
DOĞRUDAN SATIŞ

Süt bizim işimiz  
Çiğniz rahat olsun



Mehmet TARTAN



Bir çiftçi girişimi olma özelliğine sahip olan Konya Şeker, son 15 yılda 3 Milyar 800 Milyon dolarlık yatırım bütçesiyle 45 üretim tesisini üretici ortaklarına kazandırmayı başardı. Konya Şeker'in bu yükselişi hem ülke ekonomisine kazandırıyor hem de sağlıklı ürünlerin tüketilmesine büyük katkı sağlıyor

## TÜRKİYE'NİN ÜRETEEN GÜCÜ

**B**ir çiftçi girişimi olma özelliğine sahip olan Konya Şeker, bugün geldiği noktada Türkiye'nin hatta dünyanın önemli bir markası haline geldi. Şeker pancarı üreticisi olarak çıktığı yolda, tarıma dayalı üretimde önemli markalar ortaya koyan Konya Şeker, son 15 yılda 3 Milyar 800 Milyon dolarlık yatırım bütçesiyle 45 üretim tesisini üretici ortaklarına kazandırmayı başardı. Böylece önemli bir başarı hikayesi yazan Konya Şeker yükselişini emin adımlarla sürdürüyor. Konya Şeker'in özellikle gıda sektöründeki yatırımları, modern altyapısı ve kaliteli üretim anlayışıyla büyümeye devam edecek.

### KONYA ŞEKER

1953 yılında temeli atılan Konya Şeker Fabrikası 1954 yılında üretime başladı. Konya Şeker'in kuruluşunda ilk faaliyet konusu olan pancar şekeri üretimi bugün için de şirketin ana faaliyet konusu olarak

dikkat çekiyor. 33 şeker fabrikasının üretim gerçekleştirdiği Türkiye'de, Konya Şeker, 200 bin ton/yıl kapasiteli Konya Şeker Fabrikası ve 300 bin ton/yıl üretim kapasiteli Çumra Şeker Fabrikası'ndan oluşan iki şeker fabrikasıyla ülke şeker üretiminin beşte birinden fazlasını gerçekleştiriyor. 1954 yılında kurulan Konya Şeker Fabrikası'nın teknolojisini yaptığı rehabilitasyon yatırımıyla yenileyen Konya Şeker, 2003 yılında temelini attığı ve dünyanın en modern şeker fabrikalarından biri olan Çumra Şeker Fabrikası'nı 2004 yılında hizmete soktu. Türkiye'deki özel şirketler arasında en büyük şeker üreticisi konumunda olan Konya Şeker, bu pozisyonuna uygun şekilde ülke şeker sektöründe öncü bir rol üstlenerek, yaptığı yatırımlarla sektördeki geleneksel üretim ve pazarlama alışkanlıklarını değiştirmeyi başardı. Bu çerçevede kristal şekeri ürettiği, sıvı şeker, baklava ve tatlı şerbeti, kandis şeker, ilaç şekeri invert şeker, pudra şekeri, arı yemi, sert şeker gibi

yeni ürünlerle çeşitlendiren Konya Şeker, ülke pancar şekeri pazarının da genişlemesini sağladı.

### PANAGRO ET-SÜT ENTEGRE GIDA KOMPLEKSİ

Üretici ortaklarının tamamına yakını bitkisel üretimin yanı sıra hayvancılık da yapan Konya Şeker, üretici ortaklarının hayvansal üretimlerini de değerlendirmek, onların hayvansal üretimini de büyütmek için üretici ortaklarına tek kampüs içinde dünyanın en büyük üretim kapasitesine sahip Et-Süt Entegre Tesisini kazandırdı. Kurduğu tesisle üretici ortaklarının gelir kompozisyonunda hayvansal üretimin payını arttırmayı hedefleyen Konya Şeker, onların bitkisel üretimini daha katma değerli bir alan olan hayvansal üretimle sürdürülebilmeleri için ortam hazırladı. Toplam 343 bin metrekarelik açık alan üzerinde, 80 bin metrekare kapalı alanda yer alan tesis, Tür-





kiye'de sektörün en büyüğü konumunda. Son teknolojiye sahip tesis, yapacağı üretimle Konya Şeker'in Türkiye'nin yanı sıra dış pazarlarda da önemli bir pazar payına ulaşmasını sağlayabilecek kapasiteye sahip. Et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünlerinin tümünü helal sertifikası ile üreten tesis, üretimde kullandığı sütleri eğitimlerini kendisi gerçekleştirdiği ve sertifikalandırdığı Torku Sertifikalı Süt Üreticilerinden temin ediyor.

Tesis, kurulan üretim zinciriyle bölge ve ülke hayvancılığının gelişiminde önemli bir rol oynarken, katma değerli üretimle, üreticinin refahını daha da artırıyor. Günlük çiğ süt, büyükbaş ve küçükbaş işleme kapasitesiyle bölgenin en büyük tesisi olan Panagro süt üreticiliği ve besicilik yapan 50.000 aileye geçim imkânı sağlıyor.

Tesisin fiili yatırım sürecinin başlamasıyla birlikte bölgedeki hayvan varlığı ile süt üretimi de hızla artmaya başlamış ve 2010 yılında Konya'nın toplam büyük baş hayvan sayısı 500 bin civarında iken 2019 yılı sonu itibarıyla 926 bin 217 büyük baş sığira çıkmıştır. Koyun sayısı 1,5 milyondan, 2 milyon 191 bin 228 baş koyuna çıkmıştır, 5 sene önce 750 bin ton civarında süt üreten Konya'nın süt üretimi 2019 sonu itibarıyla 1 milyon 315 bin 120 ton

olarak gerçekleşmiştir. 5 yıllık bir periyotta yaşanan bu değişimin, bölge hayvancılığına verdiği desteği rakamlar ortaya koyuyor.

#### YERLİ YOĞURT MAYASI

Kurucusu olduğu Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi ile "Türk Lezzetleri Projesi"ne 4 yıl önce start veren Konya Şeker, proje kapsamında yürütülen çalışmalardan biri olan yoğurt mayasında ithalata bağımlılığı önleyecek yerli yoğurt mayası üretimini sürdürülebilir şekilde üretmeyi başardı. Anadolu'nun dört bir yanındaki köylerden Konya Gıda ve Tarım Üniversitesindeki akademisyenler ve Torku tesislerindeki gıda mühendisleri tarafından toplanan onlarca yoğurt kültürünün, Üniversite Laboratuvarlarında analizlerinin yapılması sonrası Panagro Et ve Süt Entegre Tesisleri AR-GE laboratuvarlarında çoğaltılarak, Türk damak tadına uygun kültürlerin seçilmesi ve endüstriyel üretimi destekleyecek yeterlilikte maya üretim tesisinin

yapımıyla tamamlandı. 2018 yılından beri laboratuvar ortamında deneme üretimleri yapılan yerli maya ile üretilmiş yoğurdun, lezzet, raf ömrü gibi kriterler açısından da testi geçmesi üzerine Torku Yoğurtlar artık Konya Şeker'in kendi tesis-

lerinde ürettiği yoğurt mayası ile çalışmaya (mayalanmaya) başladı. Yerli maya ile üretilmiş yoğurtlar "Mayası Türkiye'de Üretilmiştir" kırmızı vinyetli ambalajlar ile rafalarda yerini alırken, yerli maya üretimi ile Konya Şeker, sadece kendi yoğurt üretiminde kullandığı maya için ödediği milyonlarca lira ithalatın önüne geçecek.

#### BORDO ŞALGAM SUYU

Bölgede üretilen siyah havuç ve şalgamlık turpu değerlendirmek için kurulan tesis 2014 yılında kurum bünyesine dahil oldu. 80 bin metrekarelik toplam alan içerisinde kurulan tesis 12 bin metrekare kapalı alanda üretimine devam ediyor.

#### ÇUMRA ŞEKER FABRİKASI

Konya Şeker'in 1954'te üretime başlayan ilk fabrikasından sonra ikinci fabrikası olan ve Çumra Şeker Entegre Tesislerindeki yatırımların başlangıcı olan tesisin temeli 2003 yılında atılarak, 24 Eylül 2004'te tamamlandı. Fabrikanın ruhsatı ve projelendirilmesi PANKOBİRLİK Genel Başkanı Recep Konuk'un Çumra Belediye Başkanlığı döneminde 18 arkadaşıyla kurduğu şirket tarafından gerçekleştirildi. Konuk





ve arkadaşları Fabrika'nın ruhsatı ve üretim kotasını bedelsiz olarak Konya Şeker'e devretti. Dünyanın halen şeker sektöründeki en modern tesisi olma özelliğini taşıyan Çumra Şeker Fabrikasının üretime başlamasıyla birlikte Konya Şeker'in şeker üretimi 213.000 ton/yıldan 455.000 ton/yıla, bölge üreticisinin toplam şeker pancarı üretim kotası da 1.617.000 milyon ton/yıldan 3.154.869 ton/yıla çıktı.

#### SIVI ŞEKER ÜRETİM TESİSİ

Yıllık 130.000 ton üretim kapasitesine sahip tesis, sanayide kullanılan ve toplum sağlığı açısından ciddi şüpheler taşıyan alternatif tatlandırıcıların yerine kullanılmak üzere sağlıklı ve doğal pancar şekerinden üretim yapıyor. Doğal ve katkısız olarak sıvı şeker üreten tesiste gazlı içecek üreticileri ile şekerli mamul üreticilerinin yanı sıra sürekli gelişen ürün portföyü ile pastane ve evsel tüketime yönelik ürünler de geliştiriliyor. Şeker sektörüne sağlıklı ve doğal bir ürün kazandırmanın yanı sıra tesis pancar şekerini pazarını koruyarak ve genişleterek pancar üreticisinin üretimini de sürekliliğine ve sürdürülebilirliğine hizmet ediyor. Pancar şekerinin kullanım alanını genişleten tesisin pazarı genişletici etkisi tarımsal üretim hacminin de artmasına imkân tanıyarak, toplamda yaklaşık 1.000.000 tonluk ilave şeker pancarı üretimini teminat altına alması dikkat çekiyor.



#### ÇİKOLATA ÜRETİM TESİSİ

Dünyanın en modern tesislerinden biri olan Torku Çikolata Üretim Tesisleri'nde birinci öncelik tüketici sağlığıdır. Tesis kaliteden taviz vermeden doğal, katkısız çikolata üretimi gerçekleştiriyor. Yurtiçi pazarın yanı sıra ihracatı da hedefleyen tesisten onlarca ülkeye ihracat gerçekleştirilirken çikolatanın anavatanı İsviçre'de Torku'nun faal olduğu pazarlardan biri olarak dikkat çekiyor.

#### ŞEKERLİ MAMULLER, SERT ŞEKER, JELİ ŞEKER, ŞEKERLEME ÜRETİM TESİSİ

Tesis, iç pazara ve ihracata yönelik üretim yapıyor. Üretim bantları ve teknolojisi açısından benzerlerine göre üstünlükleri olan tesisin ürettiği sert şeker, jel şeker ve şekerlemelerde de yine temel ilke sağlıklı, doğal ve katkısız üretim olarak vurgulanıyor.

#### UNLU MAMULLER, BİSKÜVİ, KEK, KRAKER, GOFRET ÜRETİM TESİSİ

Bölge üreticisinin üretim deseninde yer alan ürünleri harmanlayıp mamul ürün haline getirerek perakende pazarından bölge üreticisine daha fazla pay almayı hedefleyen Konya Şeker'in en iddialı olduğu alanlardan birisi de unlu mamuller, bisküvi, kek, kraker



ve gofretten oluşan atıştırmalık pazarı. Ülkemizin sadece pancar şekerinden üretilen ilk bisküvi çeşitlerini üreten tesis, ülke pazarındaki tüm çeşitlerin üretimini gerçekleştireceği gibi henüz pazarda olmayan ürün çeşitleri ile de raflarda yer almaya hazırlanıyor.

#### UN FABRİKASI

Günlük 200 ton buğday kırma kapasitesine sahip tesis, bölge üreticisinin buğdayını değerlendirmek üzere kuruldu. Tesis, ilk etapta Konya Şeker'in atıştırmalık üretim tesislerinin değişik özelliklerdeki un çeşitlerinin üretimini gerçekleştirirken bölgedeki diğer gıda işletmelerinin de sanayilik un taleplerini karşılıyor. Büyüme-ye müsait şekilde inşa edilen tesis, orta vadede hem üretim kapasitesini arttıracak hem de bireysel tüketiciye un çeşitleri arz edecek şekilde projelendirildi.

#### KÜP ŞEKER VE PAKETLİ ŞEKER

25 fabrikalı Türk Şeker'den sonra Türkiye'nin en büyük şeker üreticisi olan ve ülke pancar şekerini üretiminin beşte birinden fazlasının üretimini gerçekleştiren Konya Şeker, ürettiği şekerli markalı olarak pazara sunmak için küp şeker ve paketli şeker tesislerini kurdu.

#### İLAÇ ŞEKERİ ÜRETİM TESİSİ

İlaç sanayinin ihtiyaç duyduğu yüksek nitelikli kristal şeker ve sıvı ilaç şekeri



çeşitlerini üretmek üzere kurulan tesis 2013 yılında üretime başladı. Tesis yaptığı üretimle Türkiye ilaç sanayinin tamamen ithalat yoluyla karşıladığı ilaç şekerini üretmek hem Türkiye'nin her yıl yaklaşık 5,5 Milyon dolar döviz sarfiyatının önüne geçti hem de şeker pancarı üretim hacmini genişletti.

### BAKLAVA VE TATLI ŞERBETİ ÜRETİM TESİSİ

Sıvı Şeker Üretim Tesisi bünyesinde kurulan baklava ve tatlı şerbeti üretim ünitesi evsel tüketim ile pastane ve tatlı imalathanelerine yönelik ürünler üretiyor. Tüketici sağlığı açısından tehdit oluşturan alternatif tatlandırıcıların pastane ve imalathanelerde kullanımını önlemek amacıyla kurulan tesis, evsel tüketime yönelik ambalajlarıyla da tatlı yapımında ev hanımlarına zaman kazandırıyor. Pancar şekerinin kullanım alanını genişletmeyi hedefleyen tesis bu özelliği ile tarladaki pancar üretimini de artırmayı amaçlıyor.

### ARI YEMİ ÜRETİM TESİSİ

Arıcılığı desteklemek ve arıcılığın büyümesine katkı vermek amacıyla kurulan tesis, kış aylarında arının beslenmesinde kullanılan arı yemi üretimi gerçekleştiriyor. Geleneksel metotla yapılan arıcılıkta, yazın arının ürettiği balın yaklaşık üçte biri arının kışın beslenebilmesi amacıyla kovanda bırakılıyor. Tesis bu kaybı önleyebilmek ve verim artışını sağlayabilmek amacıyla kuruldu.



### ULTRA KLİMALI MODERN SERALAR

Kurduğu Ultra Klimalı Modern Seralarında üretim prosesinde kullandığı sıcak suyu kullanan Konya Şeker, bu yatırımıyla atık ısıyı değerlendirirken sıfır enerji maliyetiyle seracılık yapıyor. Üretim prosesinde kullanılan sıcak suyu soğutma kulelerinde enerji harcayarak soğutmak yerine seralarda dolaştırarak seraların ısıtılmasında kullanan Konya Şeker, seralarında organik şekilde ürettiği domates, salatalık ve biber çeşitlerini markalı olarak zincir marketlerde tüketici ile buluşturuyor.

### DOKU KÜLTÜRÜ LABORATUVARI

Çumra Şeker Entegre Tesislerinde kurulan ve üretim alanlarını oluşturan seraları, üretim prosesinde kullanılan tekrar kullanım için soğutulması gereken sıcak su ile ısıtılan laboratuvar, doku kültüründen patates tohumu üretmek amacıyla kuruldu. Yüksek verimli hastalıklardan arı tohumluk üreten tesiste üretilen tohumluklar dekara verimi artırarak çiftçi gelirlerinin artırılmasına da katkı yapıyor.

### BALIK ÜRETİM TESİSİ

Konya Şeker'in kondense suyu soğutma kulelerinde enerji harcayarak soğutmak yerine o suyun ısısından yararlanarak üretim gerçekleştirdiği bir tesis olan Balık Üretim Tesisi, 25-28 °C sıcaklığındaki suda yaşayabilen ve yediği yemin yaklaşık

2/3'sini ete dönüştüren tilapia balığı üretmek üzere kuruldu. Tesis mevcut kapasitesi

ile yıllık 200 ton üretim gerçekleştirecek kapasiteye sahip.

### TOHUM ÜRETİM VE İŞLEME TESİSİ

Konya Şeker'in tohumculukla ilgili faaliyetleri Beta Ziraat A.Ş. tarafından gerçekleştiriliyor. Bölgeye ve bölge iklimine uygun nitelikli tohumlar üretmek tarımsal üretimde verimliliği artırarak çiftçi refahını yükseltmek amacıyla kurulan tesis, Türkiye'nin tohumdaki dışa bağımlılığını da azalttı. Çiftçinin pancar ekmediği yıllarda tarlasına ektiği münavebe ürünler için tohum üretimi yapan tesis, tohum kalitesini artırarak üretimin de armasına katkı yapıyor. Altınekin'de kurulu üretim tesislerinde şeker pancarı, hibrit ve standart sebze, yem bitkileri, buğday ve hububat tohumları üretimi gerçekleştiren tesiste patates invitro ve mini yumru üretimine de başlandı. Türkiye'nin mısır tohumunda dışa bağımlı pozisyonunu değiştirmek için TÜBİTAK ile işbirliği yaparak yerli mısır tohumu ıslahı projesini başlatan Konya Şeker, yerli mısır tohumu üretiminde de son aşamaya geldi. Türkiye'nin en büyük tohumculuk şirketlerinden olan Beta Ziraat aynı zamanda tarım sektöründe ihracat portföyü en güçlü şirketler arasında yer alıyor.

### HAMYAĞ FABRİKASI

Konya Şeker'in tarımsal ürün ithalatının azaltılması ve bölge çiftçisinin zirai faaliyetinin çeşitlendirilerek gelirinin artırılması için yapmış olduğu en iddialı yatırımlarından biri olarak dikkat çeken Ham Yağ Fabrikası, 2012





yılında üretime başladı. Konya Şeker'in Hamyağ Tesisi kuracağını ilan etmesiyle Konya bölgesinde yağlı tohum ziraatına ilgi artarak, 2010 yılında 50.000 ton olan ayçiçeği üretimi 2019 tarımsal üretim verilerine göre 400.000 tonu aştı.

#### DONDURULMUŞ PARMAK PATATES ÜRETİM TESİSİ

Seydişehir ile Beyşehir ilçelerinin tam ortasında yer alan, adı bu konumundan esinlenilerek belirlenen Seydibey Tarım Ürünleri İşleme Entegre Tesislerinin ilk ünitesi olan Dondurulmuş Parmak Patates Üretim Tesisi 2009 yılı Ocak ayında üretime başladı. Üretim başlamasının ikinci yılında dondurulmuş parmak patates pazarında yüzde 25'lik payla pazar lideri olan Konya Şeker, 2013 yılında tesisin kapasitesini yüzde 120 artıran kapasite artırımı yatırımını tamamladı. Küresel

fast-food zincirlerinin ülkemizdeki ana tedarikçisi olan tesis Torku Pratiko markasıyla, tüm kesim ölçülerinde parmak patates, elma dilimi, küp ve oval kesim patates çeşitleri ile kaplamalı ürün hattında patates ve soğan kroketi gibi ileri işlenmiş ürünleri üretiyor. Türkiye'nin donuk patates ihracat lideri olan tesis, AB ülkeleri dâhil, Asya ve Orta Doğu ülkelerine ihracat gerçekleştiren tesis ülke donuk patates ihracatında yüzde 72'lik paya sahip.

#### PATATES NİŞASTASI FABRİKASI

Patates nişastası ihtiyacının tamamını ithalata karşılayan Türkiye, bu alanda yılda 30 milyon dolar döviz sarfiyatı yapıyor. Bu durumu düşünerek harekete geçen Konya Şeker, Patates Nişastası Fabrikası'nı tamamlayarak üretime başladı. Tesisin tam kapasiteyle ulaşmasıyla birlikte Konya Şeker'in Dondurul-

muş Parmak Patates Fabrikası'na ürün veren üreticilerin elek altı patatesleri değerlendirildi ve 30.000 ton patates nişastası üretimi için bölge çiftçisi yaklaşık 180.000 ton ilave patates ekimi yapabilecek. Bölgenin patates üretim hacmini katlayarak arttıracak olan bu yatırım sayesinde ithalat için ayrılan kaynak bölge üreticisinin gelirini arttıracak ve Türkiye de her yıl patates nişastası ithalatı için harcadığı 30.000.000 \$ tutarındaki dövizden tasarruf sağlayacak.

#### TORKU MEYVE SUYU, PEKMEZ VE SİRKE ÜRETİM TESİSİ

Tesis Konya Şeker'in; üretici ortakları ile bölge çiftçisinin ürettiği üzüm, elma ve nar gibi ürünlerinin işlenmesi ve değerlendirilmesi amacıyla kuruldu. Tesis, uzun vadede özellikle bitkisel üretime elverişli geniş tarımsal araziye olmayan köylerde bağcılık ve meyveciliği ge-





liştirmeyi, üretici ortaklarının gelir kompozisyonuna bağımlılık ve meyvecilikten elde edeceği geliri de eklemeyi hedefliyor. 47 Milyon TL'lik yatırım bütçesiyle tamamlanan ve Toroslar'ın merkezine kurulan Torku Meyve Suyu, Sirke ve Pekmez Üretim Tesisi, 106 bin metrekarelik açık ve 20 bin metrekarelik kapalı alana inşa edildi. Torku'nun doğal ve sağlıklı ürün yaklaşımına uygun üretim yapan ve kalite ve hijyen standartlarından taviz vermeyecek şekilde projelendirilen tesiste, bölgede toplanan elma, üzümler ve nar durumuna göre sirke ve meyve suyu üretiminde değerlendiriliyor. Tesiste üretilen meyve sularının üretim süreci, meyvenin preslenip kaba tortusu seperatörde arındırıldıktan sonra herhangi bir işleme tabi tutulmadan hemen cam ambalajlara doldurularak kapatılarak meyvenin en doğal haliyle tüketiciye arz ediliyor. Berrak ürünler ise bu sürece ilave olarak çöktürme işlemine tabi tutularak ve yine katkısız şekilde üretiliyor.



Bir ömür boyu sağlıklı yaşamak herkesin isteğidir ancak aşırı kilo sorunu ve ideal kiloyu koruyamamak pek çok hastalığa neden olarak bu isteğin gerçekleşmesini engellemektedir. Hastanemizin Beslenme ve Diyet Bölümü Uzmanı Dyt. Elif Seda Ümütlü Sktash sağlıklı kilo hakkında bilinmesi gerekenleri sıraladı.

# SAĞLIĞI VE HAYAT KALİTESİNİ TEHDİT EDEN HASTALIK; OBEZİTE

## Obezite Nedir?

Obezite, besinlerle alınan enerjinin, metabolizma ve fiziksel aktivite ile harcanan enerjiyi aşması durumunda, vücutta fazla miktarda yağ birikmesi ile karakterize bir hastalıktır. Hastalık enerji dengesinin bozulmasının yanı sıra, vücudun hormonal dengesinin bozulması ile de oluşabilmektedir.

## Kilo Fazlalığınız Var Ama Bu Obezite Sınırında mı? Bunu Nasıl Anlayabiliriz?

Fazla kiloların hangi aşamada sağlığı tehdit ettiğini belirlemek için beden kitle indeksine bakılması gereklidir. Vücut ağırlığının değerlendirilmesinde kullanılan beden kitle indeksi

(BKI) kilonun boyun karesine bölünmesi ile hesaplanmaktadır.



Dünya Sağlık Örgütü, BKI değerlerini düşük kilolu, normal kilolu, fazla kilolu, obez ve morbid obez şeklinde sınıflara ayırmıştır.

- BKI'si 18.5 kg/m<sup>2</sup>'den düşük olan kişiler düşük kilolu
- BKI'si 18.5-24.9 arasındakiler normal kilolu
- BKI'si 25-29.9 arasındakiler fazla kilolu
- BKI'si 30-39.9 arasındakiler şişman (obez)
- BKI'si 40'dan yüksek olanlar ise aşırı şişman (morbid obez) olarak sınıflandırılır.

Bel çevresinde aşırı yağ bulunan kişiler, beden kitle indeksleri normal sınırlar içinde olsa dahi, sağlık problemleri açısından daha riskli gruptadır. Çünkü bu yağlar organlarımızın etrafını sararak, işleyiş metabolizmasını bozmaktadır.

Erkeklerin, vücut yağı toplam vücut ağırlığının yaklaşık %8'i ile %22'sini oluşturmalı ve bel çevresi 94 cm'yi geçmemelidir. Kadınların normal vücut yağı vücut ağırlığının yaklaşık %22'si ile %35'ini oluşturmalı ve bel çevresi 81 cm'yi geçmemelidir.

## Düzensiz Beslenme ve Yaşam Şekli Obezitenin Zeminini Hazırlıyor

Obezitenin en büyük sebebi genler olarak bilirse de hareketsizlik, öğün atlamak, yağlı beslenmek, kalitesiz uyku, fazla basit karbonhidrat tüketmek, yoğun stres gibi bireysel nedenlerde riski arttırmaktadır.

## Fazla Kilolardan Kalıcı Olarak Kurtulmak İçin Beslenmenizde Nelere Dikkat Etmelisiniz?

### Kahvaltı En Önemli Öğün!

Kahvaltı ile güne başlamak, gece boyunca dinlenen metabolizmanızın erkenden uyanmasını sağlamaktadır. Metabolizmanızı ne kadar erken uyarırsanız gün içinde o kadar fazla yağ yakarsınız ve daha çok çalışın metabolizma ile tüm gün daha dinç hissedebilirsiniz.

### Ara Öğünlerle Metabolizmanızı Uyarın!

Az yemek yemenin veya aç kalmanın kilo verdiğini düşünürüz. Evet aç kalarak tabii ki kilo verirsiniz ancak verdiğiniz kilo yağ kaybı değil büyük oranda su ve kas kaybıdır. Aç kalarak metabolizmanızı uyardığınız için metabolizma hızının yavaşlamasına sebep olursunuz. Başlangıçta verdiğiniz yüksek rakamlar her geçen gün azalır ve bir süre sonra kilo vermeniz durur. Ayrıca kas kaybıyla birlikte yorgunluk, halsizlik hissiniz artar. Unutmayın kaslarımız iskeletimize destek dokudur ve bizim için







asil zararlı olan yağ dokusudur. Dolayısıyla gerçek kilo kaybı olarak nitelendirdiğimiz aslen yağ kaybıdır.

#### **Tükettiğiniz Karbonhidratların Kaliteli Olması Çok Önemli!**

İdeal kilonuza ulaşmak ve sağlıklı bir kiloda kalmak için yaptığınız seçimler konusunda bilinçli olmanız gerekmektedir.

Aşağıdaki adımlar size sağlıklı seçimlerin ana hatları hakkında fikir verebilir;

Beslenmenizdeki işlenmiş gıdaları, doğal gıdalarla değiştirmelisiniz.

Aldığınız karbonhidratın tam tahıllı besinlerden, çiğ meyve ve sebzelerden gelmesine özen göstermelisiniz.

Hayatınızdan işlenmiş gıdaları, beyaz un ve şekerden yapılan besinleri çıkarırsanız kilo verme konusunda daha başarılı olursunuz.

Tam tahıllarda, meyve ve sebzelerde bulunan kompleks karbonhidratlar sizi daha tok tutacaktır.

#### **Meyvenin Zamanına ve Miktarına Dikkat Edin!**

Meyve tüketimi hepimizin bildiği gibi vitamin ve mineral desteği sağlar, bağırsakları çalıştırır, tok tutar. Ancak basit karbonhidrat içeren meyveler sandığımız kadar masum ve sıfır kalori değildir. Türk geleneği olarak akşam yemekten sonra tüketilen meyveler karın çevresindeki yağlanmayı artırır. Meyve tüketimini mümkün olduğunca saat 17.00'den önce sonlandırmaya çalışmanız ve meyveyi tek öğünde bir porsiyondan fazla yemek yerine ara öğünlerinize paylaşmalısınız.

#### **Sebzeye Deyip Geçmeyin!**

Sebzeler içerdikleri bol posa sayesinde tok kalmanızı sağlar ama yemeklerle birlikte nasılsa kalorisi yok diye çok fazla miktarlarda tükettiğiniz salatalar midede çok yer kapladığı için mide genişlemesine sebebiyet verir. Yemeklerinizin yanında tükettiğiniz salatalar 1 kaseyi geçmeyecek şekilde olmalıdır.

#### **Diyetin Sağlıklı Beyazı!**

Süt ve süt ürünlerinde bulunan kalsiyum; yağları yakma, yağ hücresi sayısını azaltma özelliğine sahiptir. Özellikle bel çevresinde ki yağ yakımını artırmak için günde 3-4 porsiyon süt ve süt ürünü tüketerek günlük kalsiyum ihtiyacınızı karşılamalısınız.

#### **Sağlıkla Kilo Vermek İçin Su İçin!**

Vücudumuzda ki bütün organlar su ile çalışır. Vücudunuzda su olmadığı zaman hücreleriniz büzülür ve metabolizmanız yavaşlar. Unutmayın yağ yakarsanız bile su olmadan yağları vücudunuzdan atamazsınız. Bu nedenle su tüketimine özen göstermelisiniz.





Büyükşehir Belediyesi 2020 yılında Konya genelindeki çiftçilere 7 milyon lira tutarında fide, fidan, tohum ve tarımsal ekipman desteğinde bulundu

## BÜYÜKŞEHİR ÇİFTÇİNİN YANINDA



**K**onya Büyükşehir Belediyesi, tarım şehri Konya'da üretime desteğini 2020 yılında da sürdürdü. Konya Büyükşehir Belediye Başkanı Uğur İbrahim Altay, 2020 yılında Konya genelindeki çiftçilere 7 milyon lira tutarında fide, fidan, tohum ve tarımsal ekipman desteğininde bulduklarını ifade etti.

Konya Büyükşehir Belediyesi, 2020 yılında Konya genelindeki on binlerce çiftçiye katkı sağlamaya devam etti. Konya Büyükşehir Belediye Başkanı Uğur İbrahim Altay,

özellikle kırsal bölgelerde üretimi artırmak ve tarımsal kalkınmayı güçlendirmek amacıyla diğer yatırımların yanında tarıma ve tarım projelerine destek olmaya 2020 yılında da aralıksız devam ettiklerini söyledi. Tarımsal kalkınmayı yerel kalkınmanın vazgeçilmez bir unsuru olarak gördüklerinin altını çizen Başkan Altay, "Çiftimizin kalkınması amacıyla Konya Büyükşehir Belediyesi olarak 2020 yılı desteklemelerimiz kapsamında Konya genelindeki çiftçilerimize 7 milyon lira değerinde fide, fidan, tohum ve

tarımsal ekipman desteği sağladık. Bunların arasında 2 milyon 750 bin adet çilek fidesi, yaklaşık 80 bin adet meyve fidanı, 100 bin kilonun üzerinde Macar Fiği tohumu, 1. 100 kilo yerli ve milli susam tohumu ve çeşitli tarımsal makine ve ekipman desteği bulunuyor. Ayrıca 2020 yılında 15 bin çiftçimize çeşitli konularda tarımsal eğitim verdik." ifadelerini kullandı.

Başkan Altay, tarıma desteklerinin 2021 yılında da artarak devam edeceğini sözlerine ekledi.





# TARIM ARAZİLERİ SUYA KAVUŞUYOR

Konya Büyükşehir Belediye Başkanı Uğur İbrahim Altay, tarıma ve üretime desteklerinin artarak devam ettiğini belirterek, 2020 yılında KOP İdaresiyle birlikte tarım arazilerinin suya kavuşması için 12 milyon TL değerinde küçük ölçekli tarımsal sulama yatırımı gerçekleştirdiklerini söyledi



2014 yılından bu yana KOP desteğiyle 210 milyon liralık yatırımla 200 küçük ölçekli sulama tesisinin hayata geçirildiğini kaydeden Büyükşehir Belediye Başkanı Uğur İbrahim Altay, bu

yatırımlarla 25.000 hektar sulanamayan arazinin tarımsal sulamaya kavuştuğunu ifade etti.

Konya Büyükşehir Belediyesi, Konya Ovası Projesi (KOP) Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı ile birlikte Konya tarımının kalkınması için tarımsal sulama yatırımlarını sürdürüyor.

Konya Büyükşehir Belediye Başkanı Uğur İbrahim Altay, Yeni Büyükşehir Yasasıyla birlikte kırsal bölgelerde üretimi artırmak ve çiftçinin kalkınmasına katkı sağlamak amacıyla tarıma ve tarım projelerine destek olmaya 2020 yılında da devam ettiklerini belirterek, geride kalan senede ihtiyaç duyulan yerleşim yerlerinde sulama yatırımlarını gerçekleştirdiklerini söyledi.

Başkan Altay, Büyükşehir Belediyesi olarak temel amaçlarından birisinin de çiftçinin bulunduğu yerde daha çok kazanç elde etmesini sağlamak olduğunu ifade ederek, "Vahşi sulama toprağımızı çoraklaştırıyor. Bu nedenle damlama sulama, su kontrolü ve tasarruf büyük önem taşıyor. Biz de bu kapsamda tarımsal sulama yatırımları yapıyor, tarım arazilerini suya kavuşturuyoruz. Konyamızda tarımın güçlenmesi için 2020 yılında KOP ortaklığıyla ilçelerimize 12 milyon liralık küçük ölçekli tarımsal sulama yatırımı gerçekleştirdik."

dedi.

Büyükşehir olarak 2014 yılından bu yana KOP desteğiyle 210 milyon liralık yatırımla 200 küçük ölçekli sulama tesisinin hayata geçirildiğini kaydeden Başkan Altay, bu yatırımlarla 25.000 hektar sulanamayan arazinin tarımsal sulamaya kavuştuğunu ifade etti.

## TARIMSAL DESTEKLEMELER İLÇELERİN DOKUSUNA GÖRE PLANLANIYOR

İklim değişikliği ve kuraklığa bağlı olarak tarımsal destekleme stratejilerinde değişikliğe gittiklerini belirten Başkan Altay, "Bu konuda şehrimizdeki ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapıyoruz. Desteklemeleri ilçelerimizin dokusuna göre planlıyoruz. Kurak arazilerin değerlendirilmesi için tıbbi aromatik fide desteklemelerimiz ve kuraklığa dayanıklı tohum desteklemelerimize devam edeceğiz. AR-GE çalışmalarını ve fide üretimi için 40 bin metrekare tıbbi aromatik bitki bahçemizi de hayata geçirdik. Birçok ilçemizde de tıbbi aromatik bitki denemesi yapıyoruz. 2021 yılında tarıma ve tarım projelerine destek olmaya devam edeceğiz." ifadelerini kullandı.





# BÜYÜKŞEHİR'DEN TIBBİ AROMATİK BİTKİ BAHÇESİ

Büyükşehir Belediyesi, kırsal bölgelerde ürün çeşitliliğini artırmak amacıyla Yalnhüyük, Derbent, Çeltik ve Sarayönü'nde 5'er dekarlık alanda tıbbi aromatik bitki ekimi denemelerine başladı

**K**onya Büyükşehir Belediye Başkanı Uğur İbrahim Altay, kırsal bölgelerde ürün çeşitliliği oluşturma hedefi doğrultusunda Yalnhüyük, Derbent, Çeltik ve Sarayönü'nde 5'er dekarlık alanda tıbbi aromatik bitki ekimi denemelerine başladıklarını belirterek, Hatıp bölgesinde de 40 bin metrekarelik alanda Tıbbi Aromatik Bitki Bahçesi oluşturduklarını söyledi. Başkan Altay, "Bundan sonra tarımsal desteklerimizi ilçelerimizin dokusuna, yağış alma oranına, sulanabilirlik durumuna göre belirleyerek çiftçimize destek olacağız." dedi.

Konya Büyükşehir Belediyesi, şehir genelinde yeni ürün çeşitliliği oluşturarak, kırsalda yaşayan vatandaşların gelirini artırmak için çalışmalarını sürdürüyor.

Konya Büyükşehir Belediye Başkanı Uğur İbrahim Altay, tarımsal desteklemeye çok büyük önem verdiklerini ifade ederek, bir taraftan üretilen ürünlere destek verirken bir taraftan da yeni ürün çeşitliliği oluşturmaya gayret ettiklerini dile getirdi.

## HATIP'TA TIBBİ AROMATİK BİTKİLER BAHÇESİ OLUŞTURULDU

Tıbbi aromatik bitkilerle ilgili bir çalışma yürüttüklerini aktaran Başkan Altay, "Yalnhüyük, Derbent, Çeltik ve Sarayönü'nde 5'er dekarlık alanlarda yaptığımız tıbbi aromatik bitki denemelerimiz inşallah o bölgelerdeki ürün çeşitliliğinin



oluşturulması ve hangi ürünlere destek vereceğimizi ortaya çıkaracak. Ayrıca Konya Büyükşehir Belediyesi olarak Hatıp Bölgesi'nde 40 bin metrekarelik alanda da bir Tıbbi Aromatik Bitkiler Bahçesi oluşturduk. Bu yıl itibarıyla lavanta ekimi gerçekleştirildi. Diğer ürünlerin ekimiyle ilgili de çalışma yürütüyoruz." ifadelerini kullandı.

## BUNDAN SONRA TARIMSAL DESTEKLER İLÇELERE ÖZEL BELİRLENECEK

Yapılan çalışmalarla bölgede hangi ürünün

nitelikli bir şekilde yetiştirileceği ve ekonomik olarak pazarlanabileceğini tespit ettiklerini kaydeden Başkan Altay, şöyle devam etti: "Bundan sonra tarımsal desteklerimizi ilçelerimize özel, ilçelerimizin dokusuna, yağış alma oranına, sulanabilir durumuna göre belirleyerek çiftçimizin gelirini artırmak için destek olacağız. Konya Büyükşehir Belediyesi olarak ana hedeflerimizden birisi de kırsalda yaşayan vatandaşımızın gelirini artırmak. Bugüne kadar çok önemli projelerde başarılar elde ettik. İnşallah bu tıbbi aromatik bitkilerle de Konya için yeni bir sayfa açılmış olacak."

# MUTFAĞINIZA ŞIKLIK KATACAK TASARIMLAR ERGÜL'DE



**ergül**  
ANKASTRE VE HIRDAVAT

AKS

Tutku, bir teklife, hatta neden, keşfedilmeye ya da faaliyete alışmaya veya alışılmadık bir heyecan hissine duyduğumuza duyulan ilgi veya arkadaşça bir ilgi olabilir.



Horozluhan Mh. Yavuzeli Sk. No:18 Selçuklu/Konya  
[www.ergulhirdavat.com.tr](http://www.ergulhirdavat.com.tr)



Bera Holding'e bağlı, 1 milyon m<sup>2</sup>'yi aşkın açık alanı ile Türkiye'nin gıda alanındaki en büyük entegre yatırımı olan Golda Gıda A.Ş., önümüzdeki dönemde yeni yatırımlar ile ülke ekonomisine, ihracatına daha fazla katkıda bulunmayı hedefliyor.

## GOLDA GIDA YENİ YATIRIMLAR İLE KAPASİTESİNİ ARTIRDI

**K**üresel salgın döneminde artan iç ve dış talepleri karşılamaya yönelik yeni projelere odaklanan Golda Gıda A.Ş.'nin Genel Müdürü Fatih Doğan, "Gıda Şehri Projesi" olarak bilinen Karaman'daki entegre tesislerinin Türkiye'de sektörün sayılı tesisleri arasında yer aldığını vurguladı. Tesislerinin toplamda 1 milyon 100 bin metrekarelik alana sahip

olduğunu anlatan Doğan, aynı kampüste un, irmik, makarna, bisküvi-gofret-marshmallow ve bakliyat olmak üzere toplamda 5 ayrı fabrikanın bulunduğunu belirtti. Doğan; "İrmik fabrikası yıllık 70 bin ton, makarna 66 bin ton, un 70 bin ton, bakliyat 24 bin ton, bisküvi de 12 bin ton üretim kapasitesine sahip" diyerek mevcut kapasiteye dair bilgi verdi. Entegre tesislerde yılda

yaklaşık 110 bin ton buğday işlendiğini anlatan Doğan, bu yıl ki hasat döneminde bölgedeki çiftçilerden 15 bin ton buğday aldıklarını söyledi. Kullanılan hammaddenin %90'ı yurtiçinden temin edilirken, üreticiden tüketiciye her kesimin memnuniyetinin sağlanması ve kaliteli ürünler ortaya çıkarılması hedeflenmiştir.

**"Anadolu'da Sizin İçin Üreten Eller"**





**Var**” sloganı ile pandemi sürecinde belirli hatlardaki üretimini iki katına çıkaran Golda Gıda A.Ş., yurtiçi talebine paralel olarak artan yurtdışı taleplerini de karşılamayı planlamaktadır. 2020 yılında toplam üretim miktarımız 77 bin ton olup, 2019 yılına göre toplamda yüzde 10 artış gerçekleşmiştir. Bu büyümede en büyük pay, hacimsel olarak 50 bin ton üretim, ciro bazlı 167 milyon TL net satış ile yüzde 23 paya sahip **Golda Makarna** olmuştur. Un üretiminde ise hacimsel 22 bin ton, ciro bazlı 52 milyon TL net satış ile **Golda Un** olmuştur. Golda Gıda A.Ş. 2020’de gerçekleşen, 2021 yılı planlanan hedef ciro rakamları ile ISO ilk 1000 listesinde yerini

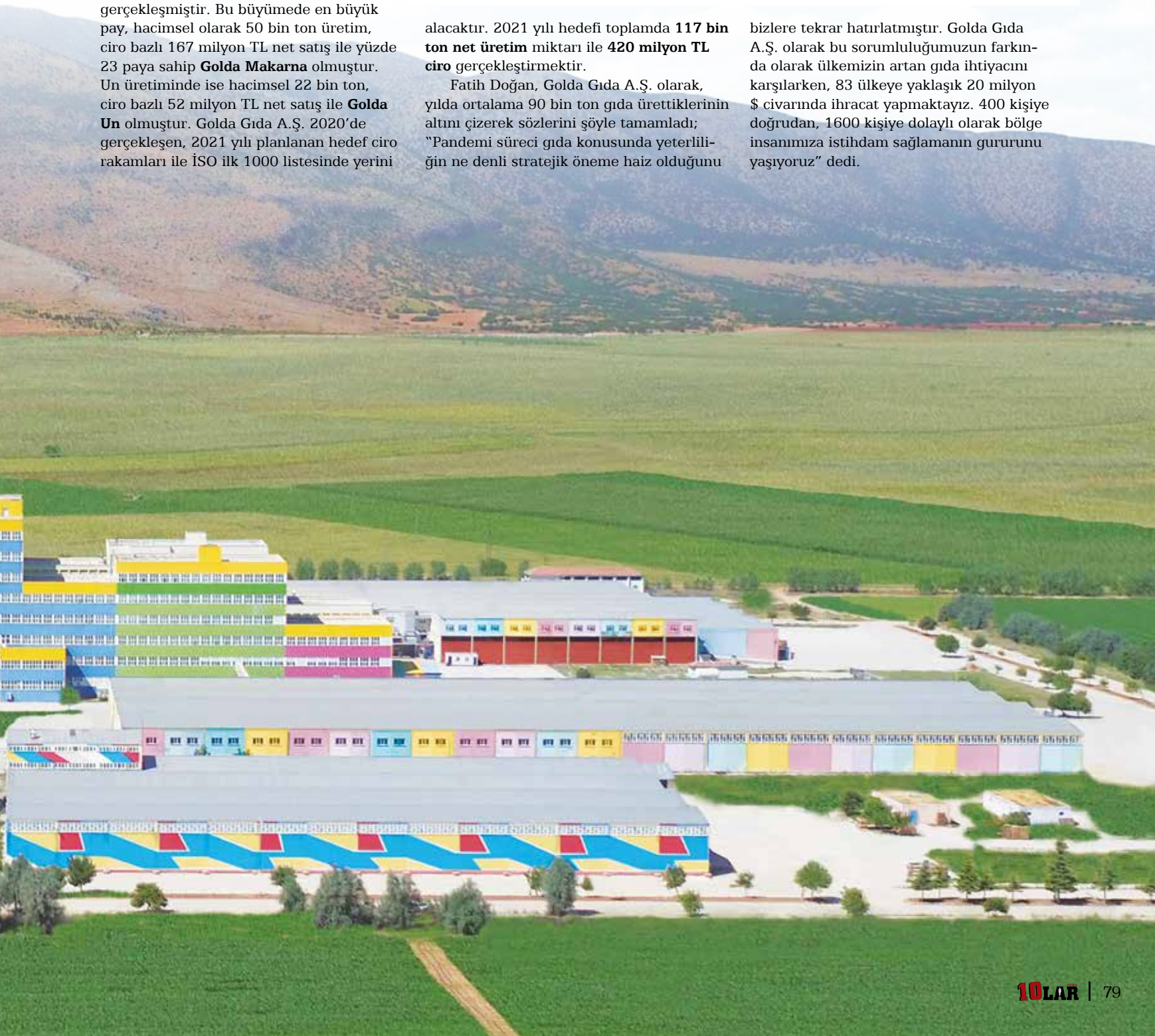
**bera**  
HOLDİNG

**GOLDA**

alacaktır. 2021 yılı hedefi toplamda **117 bin ton net üretim** miktarı ile **420 milyon TL ciro** gerçekleştirmektir.

Fatih Doğan, Golda Gıda A.Ş. olarak, yılda ortalama 90 bin ton gıda ürettiklerinin altını çizerek sözlerini şöyle tamamladı; “Pandemi süreci gıda konusunda yeterliliğin ne denli stratejik öneme haiz olduğunu

bizlere tekrar hatırlatmıştır. Golda Gıda A.Ş. olarak bu sorumluluğumuzun farkında olarak ülkemizin artan gıda ihtiyacını karşılarken, 83 ülkeye yaklaşık 20 milyon \$ civarında ihracat yapmaktayız. 400 kişiye doğrudan, 1600 kişiye dolaylı olarak bölge insanımıza istihdam sağlamanın gururunu yaşıyoruz” dedi.





'Kaynaktan Bardağa' ilkesiyle 1993 yılında üretime başlayan Bera Holding'e bağlı Kardelen Su, her geçen yıl kapasitesini arttırarak halka daha iyi hizmet verebilmek için yeni yatırımlarına devam ediyor

## KARDELEN SU 2021 HEDEFİ 100 MİLYON TL CİRO

2015 yılından itibaren hız verilen yatırımlar sebebiyle mevcut kapasite dört katına çıkarıldı. Saatte 10 bin adet olan 0,5 litre üretimi saatte 40 bin, yine saatte 2 bin adet olan 5 litre kapasitesi ise saatte 8 bin adete çıkarıldı. 2020 yılında ilave 1 milyon TL'lik yatırım yapılmış olup, azami kapasiteye ulaşmak için yenileme çalış-

maları devam ediyor. Yapılan ve yapılacak yatırımlarda hijyen, çevreye duyarlılık ön planda tutulmakta, A sınıfı enerji, iş güvenliği odağımıza alınarak el değmeden üretim yapan makineler tercih edilmektedir.

2020 yılında yaşanan küresel pandemi-  
de, 'Önce Sağlık' ilkesini öncelikleyerek,  
TSE COVID-19 'Güvenli Üretim Belgesini'

alan tesis, kendi alanında belgeyi almaya hak kazanan ilk su firması olarak sağlıklı suya erişime verdiği önemi göstermiştir. Küresel salgın tehdidinde rağmen, 200 milyon litre olan üretim miktarımız geçen yıl yüzde 10 artışla 220 milyon litre olarak gerçekleştirmiş ve halkımızın kullanımına sunulmuştur. 2019'daki 68.628.527,00 TL







olan ciromuz, pandemi döneminde yüzde 16 artışla 79.542.359 TL'ye çıkmıştır. Kardelen Su, yurt içine ilaveten yurt dışında ağırlıklı olarak İngiltere, Almanya, İsrail, Filistin ve Güney Amerika gibi farklı coğrafyalara bu dönemde yoğunlaşmıştır. 2020 cirosunun 5.398.000,00 TL'si ihracat rakamıdır. Yurt içi ve yurtdışından gelen taleplerin tamamını karşılayan tesisimiz, 2021 yılı hedefini 100 milyon TL olarak belirlemiştir.

**"Kaynağından Bardağınıza güvenli yolculuk"** ilkesiyle yurt içi ve yurt dışı tüketicilere hizmet sunan Kardelen Su, 2021 yılı ve sonrası için kalite, hijyen ve doğal mineral yapısı ile hizmet vermeye devam edecektir. Kardelen Su, İstanbul Üniversitesi Tıbbi Ekoloji ve Hidra klimatoloji Araştırma Merkezi'nin analiz raporuna göre **"1. kalite sular"** sınıfına girmektedir. **8,30 pH** alkali ve mineral yapısı, Kerem Ali Dağlar'ın zirvesinden, kimyasal ve biyolojik kirlenmelerden uzak kaynağı ile Kardelen Su öncelikli tercih sebebi oldu.





Geçtiğimiz yıl başlattığı glutensiz ekmek üretimiyle Konyalı çölyak hastaları ve dernekleri başta olmak üzere tüm Konyalıların takdirini toplayan Karatay Belediyesi'nin bu projesi, Konya sınırlarını da aşmış durumda

# TÜRKİYE'NİN GLUTENSİZ GIDASINI KARATAY'DAN

**K**aratay Belediyesi tarafından Çölyak Hastaları için özel olarak üretilen glutensiz ekmekler, Karatay Glutensiz Ekmek Büfelerinde çölyak hastaları ile buluşuyor. Bu hizmet çölyak hastaları tarafından memnuniyetle karşılanıyor. Karatay Belediye Başkanı Hasan Kılca, 31 Mart Yerel Seçimleri Beyannamesi'nde yer alan projeleri göreve geldiği kısa süre içerisinde hayata geçirmeye başladı. Bu kapsamda, seçim beyannamesinde yer alan glutensiz ekmek projesi hızlı bir şekilde masaya konarak, gerekli çalışmalara başlandı. Kısa sürede tamamlanan projeye Başkan Kılca, çölyak hastalarının ihtiyaçlarına cevap veren glutensiz ekmek hizmetini açarak, büyük alkış aldı. Glutensiz ekmek hizmeti devreye alındığı günden buyana büyük ilgi görünürken, hizmet Konya dışındaki çölyak hastalarının bile dikka-

tini çekmeyi başardı. Glutensiz unla yapılan 60 gramlık ekmekler hijyenik bir şekilde poşetlenerek Glutensiz Ekmek Büfeleri'nde vatandaşlarla buluşuyor.

## EKMEKLE BAŞLAYAN ÜRETİM ÇEŞİTLİLİĞİ HER GEÇEN GÜN ARTIYOR

Ayda 90 bin adet glutensiz unlu mamul üreten Karatay Halk Ekmek Fabrikası, bu alanda ürün çeşitliliğini de her geçen gün artırıyor. Glutensiz simit, kurabiye ve pasta gibi gıdaların da üretildiği proje kapsamında Karatay Belediyesi, söz konusu ürünleri de haftanın belirli günlerinde Karatay Belediyesi, Selçuklu Belediyesi ve Meram Belediyesi tarafından oluşturulan Glutensiz Unlu Mamuller Satış Noktalarında vatandaşların hizmetine sunuyor.

## TÜRKİYE'NİN GLUTENSİZ GIDASINI KARATAY'DAN

Glutensiz ekmek üretimiyle Konyalı çölyak hastaları ve dernekleri başta olmak üzere tüm Konyalıların takdirini toplayan Karatay Belediyesi'nin bu projesi, Konya sınırlarını da aşmış durumda. Karatay Halk Ekmek Fabrikası'nda üretilen glutensiz ekmekler, artık sadece Konya'da değil; Türkiye'nin birçok şehrine ulaşarak söz konusu yerlerde gluten hassasiyeti bulunan yüzlerce vatandaşın da hayatını kolaylaştırdı. Bu kapsamda Karatay Belediyesi, Konya'nın yanı sıra; Antalya, Sivas, Çorum gibi daha birçok ildeki Çölyak dernekleriyle işbirliği yaparak söz konusu illerdeki vatandaşların uygun fiyatla glutensiz bu özel gıdaya ulaşmasına imkan sağlamaya başladı.





### KARATAY BELEDİYESİ, GLUTENSİZ EKMEĞİ ELAZIĞ VE MALATYA'YA DA GÖNDERMİŞTİ

Karatay Belediyesi, glutensiz unlu mamullerin üretim ve satışının yanında 2020 başında Elazığ ve Malatya'da meydana gelen 6.8 büyüklüğündeki deprem sonrası bölgede yaşayan Çölyak hastası vatandaşları da unutmamıştı. Bölgedeki Çölyak demekleriyle irtibata geçen ve söz konusu demeklerden gelen glutensiz ekmek talebine duyarsız kalmayan Karatay Belediyesi, glutensiz ekmekleri hemen deprem bölgesine göndererek önemli bir sosyal sorumluluk görevini de yerine getirmişti.

### PROJEMİZ HEM SAĞLIK HEM DE SOSYAL AÇIDAN ÖNEMLİ BİR İHTİYACI KARŞILIYOR

Karatay Belediye Başkanı Hasan Kılca, ülkemizde pek tanınmayan ama gluten hassasiyeti nedeniyle günlük yaşamlarında sıkıntı çeken vatandaşlara yönelik başlattıkları glutensiz gıda üretimi ve satışı projelerinin büyük ilgi gördüğünü belirtti. Konya'da faaliyet gösteren Konya Çölyak Derneği ve Çölyak hastalarının talebi doğrultusunda glutensiz ekmek üretimine 2019'da başladıklarını hatırlatan Başkan Hasan Kılca, "Bilindiği gibi arpa, buğday, yulaf ve çavdar gibi tahıl ürünlerinde gluten maddesi mevcut. Bu madde, bazı vatandaşlarımızda meydana getirdiği tahribat nedeniyle hayatları olumsuz etkileyebiliyor ve dolayısıyla bu vatandaşlarımızı maalesef her ekmeği veya unlu mamulü tüketemiyorlar. Konya'mızda faaliyet yürüten Konya Çölyak Derneğimiz ve gluten hassasiyeti bulunan hemşehrilerimiz bizlerle irtibata geçti ve bu konuda neler yapabileceğimiz istişare ettik. Yaptığımız çalışma neticesinde de 2019 itibarıyla glutensiz ekmekleri Karatay Halk Ekmek Fabrikamızda üretmeye başlamıştık. Daha önce il dışından getirilen glutensiz ekmekler, artık Karatay'mızda üretilerek gluten hassasiyeti bulunan vatandaşlarımızın beğenisine sunulmuş oldu. İlçemizin çeşitli noktalarında kurduğumuz büfeler sayesinde de yüzlerce vatandaşımız, glutensiz ekmeğe artık çok daha kolayca ulaşabilir hale geldi. Üretilen glutensiz ekmekler, hem fiyat anlamında hem de



tat ve içerik bakımından hastalarımıza ciddi katkı sağlıyor. Özellikle bir dönemler il hatta yurtdışından ithal edildikleri düşünülürse projemizin sosyal anlamda da önemli bir ihtiyaç karşıladığını söyleyebiliriz. Dolayısıyla her gün binlerce vatandaşımız, bu projeden faydalananıyor. Piyasaya göre çok daha ucuz bir fiyatla satılan özel glutensiz ekmeklerimiz, Selçuklu ve Meram Belediyelerimiz de projemize destek oldular ve Konyamızın birçok noktasında büfeler açtılar. Selçuklu ve Me-

ram Belediyemize de bu vesileyle tüm hastalarımıza adına şükranlarımı sunuyorum. Geçtiğimiz yıl ekmekle başladığımız üretimimiz; glutensiz pasta, kurabiye ve simitler devam ediyor. Bu ürün çeşitliliğini ileriki dönemlerde hemşehrilerimizin de talepleri doğrultusunda arttıracacağız. Projemizi kararlılıkla sürdüreceğimizi belirtiyorum ve glutensiz unlu mamullerin vatandaşlarımıza şifa olması temennisinde bulunuyorum" ifadelerini kullandı.



### 'KONYA İÇİNDE VE KONYA DIŞINDA ÇÖLYAK HASTALARINA UMUT OLDU'

Karatay Halk Ekmek bünyesinde üretilen glutensiz ekme Konya içinde ve Konya dışında yaşayan çölyak hastalarına umut oldu. Vatandaşlar tarafından yoğun talep gören ekme Karatay Halk Ekmek Fabrikasında hijyenik ortamlarda üretilerek çölyak hastalarının hizmetine sunuluyor. Glutensiz ekme üretimi hakkında bilgi veren Karatay Halk Ekmek İşletme Müdürü Erdem Paşa, "Karatay Halk Ekmek bünyesinde günlük olarak çölyak Hastalarına yönelik glutensiz ekme üretimleri gerçekleştiriyoruz. Ekmeğimizin üretim adetini siparişler ve satışlar belirliyor. Glutensiz ekmeğimiz günlük bin adet 60 gramlık yapılarak poşet içerisinde müşterilerimizin hizmetine sunuyoruz. Son zamanlarda Karatay Halk Ekmek olarak glutensiz ekmeğeki başarımızı göstermemizin ardından Konya dışında yaşayan Çölyak Hastaları da bizlere ulaşarak bizlerden bu ekmeği talep ediyor. Bizlerde gelen talepler doğrultusunda ekmeğeleri Konya dışında yaşayan Çölyak Hastalarına ulaştırıyoruz. Çölyak Hastalarına özel olarak ürettiğimiz ekmeğe gluten yok. Yine Çölyak Hastalarımızdan gelen talepler doğrultusunda üretimler gerçekleştiriyoruz. Konya dışında yaşayan Çölyak hastalarımıza ekmeğeleri otobüsler aracılığıyla günlük olarak talebe göre iletiyoruz. Bu ekmeğelerde Çölyak Hastalarına ulaştırıyor. Başta Konya olmak üzere Konya dışında yaşayan Çölyak Hastaları glutensiz ekmeğelerimizden oldukça memnun kalıyorlar. Glutensiz ekme üretimi başta olmak üzere bünyemizle üretilen tüm ekmeğelerde hijyene oldukça önem veriyoruz. Güven içerisinde ekmeğelerimizi Konyalıların ve Konya dışında yaşayan vatandaşlara ulaştırıyoruz. Ürettiğimiz glutensiz ekme ile tat ve kalite bakımında iddialı konuma geldik" diye konuştu.



### 'AKADEMİK ÇALIŞMALARI YAKINDAN TAKİP EDİYORUZ'

Glutensiz ekme üretimi ile ilgili yapılan akademik çalışmalarını da yakından takip ettiklerini ifade eden Paşa, "Glutensiz ekme üretimimiz bir yılı geçti. Bu süre zarfından bu konuda çok uğraşlar verdik. Çünkü Konya'da bu konu ile ilgili yeni bir sistem lazımdı. Konya'da Glutensiz ekmeğe üretilmeye başlandı. Konya merkez ve ilçelerde yaşayan vatandaşlarımız ulaşım yönünden ziyadesizle şuan da oldukça memnunlar. Karatay Halk Ekmek Fabrikası olarak haftanın belirli günlerinde Glutensiz simit ve kurabiyelerin de üretimlerini gerçekleştiriyoruz. Büfelelerden vatandaşlarımız bunları temin edebiliyor. Konya dışından Glutensiz ekmeğe olan talepler artmaya başladı. Her geçen gün Türkiye'nin çeşitli illerinde yaşayan Çölyak hastaları ekme, simit ve kurabiye ihtiyaçlarını gidermek için bizler ile iletişime geçiyorlar. Bu talepleri karşılamak için bizler de sistemimizi revize etmeyi düşünüyoruz. Bizim sistemimizi diğer illerde de hayata geçirmek isteyen Büyükşehir Belediyeleri, İl ve İlçe Belediyeleri de sistemimiz hakkında bizlerden bilgi alıyorlar. Karatay Belediyesi'nin Glutensiz ekmeğe üretimi birçok belediyeye örnek oldu. Belediyeler de kendi illerinde bu tesisleri kurmak adına çalışmalar başlattı. Glutensiz ekme ile ilgili yapılan akademik çalışmalarını yakından takip ediyoruz. "şeklinde konuştu.



**Hamidiye**  
Doğal Kaynak Suyu

**Hamidiye denince  
herkes susar**



**göztepeler**  
gıda ve ihtiyaç maddeleri

(0332) 233 72 98

ASPAK 3. San.Sit. Fevzi Çakmak Mahallesi  
Sıla Cd. No: 51\1 J 42050 Karatay / KONYA



Konya'da perakendecilik sektörünün en önemli isimlerinden Ali Tabak ile perakende sektörüne dair başlıklarını konuştuk. Yerel marketçiliğin bitmek üzere olduğunu söyleyen Tabak, "Bu konuda çözüm üretilmezse KOBİ'ler biter, Türkiye biter" uyarısı yaptı.

## "ÖNLEM ALINMAZSA YEREL MARKETÇİLİK BİTER"

**T**üketicinin alışkanlıklarının değiştiğini ifade eden Gross Market Yönetim Kurulu Başkanı Ali Tabak, yerel marketlerin discount marketlerin altında ezildiğini belirterek bu şekilde istihdama darbe vurulduğunu söyledi. Ali Tabak, Türkiye'nin perakende ticaretini kapatan, aslan payını alan 3 tane marka var. Her mahallede, her sokak ve bina altında varlar. Bu, üç harfliler dediğimiz marketlerin toplamına baktığımız 25-26 bin civarında şubeleri var. Çalışan sayılarına bakarsanız Türkiye genelinde 100 bin kişi yok. Türkiye'de biz yerel marketlerin 4 bin civarında şubesi var ve çalıştırdığımız kişi sayısı 92 bin. Şimdi soruyoruz; İstihdama kim daha çok katkı sağlıyor?" diyerek yerel marketçiliğin bitirilmeye çalışıldığını söyledi.

İşte Gross Market Yönetim Kurulu Başkanı Ali Tabak ile sektöre dair röportajımız...

**Sektöre giriş hikayenizi dinleyebilir miyiz?**

1986'da Gıdasan ile başlayan bir toptancılık serüvenim var. 1989 yılında 12 ortakla kurduğumuz Osmanlı Marketleri var. Dolayısıyla 2006 yılına kadar sürecek olan marketçilik serüvenim 1989 yılında başlamış oldu. 2006 yılında Osmanlı Marketleri'ni Sincap Market adı altında Ömer Aşçı'ya devrettik. Çok fazla durmadık 2007 yılında yeniden sektöre girdik. EKO Market adı altında yeniden şubelerle Konya'ya hiz-



met etmeye devam ettik. 2009'un başlarında Sincap Market'i 4 ortakla devraldık. Bu 4 ortakla 2009'dan 2019'a kadar devam ettik. 2019'un Ağustos ayında ortaklardan ayrıldık ve şu anda tek başıma devam ediyorum. Dolayısıyla marketçilikte 32'inci yılımı doldurdum. Yazar kasanın bile olmadığı dönemlerle başlayan serüvenimiz, tamamıyla elektronik bir ortama gelinen süreçle devam ediyoruz.

**O günden bugüne bir kıyas yapar mısınız?**

O günden bugüne çok şey değişti. Bir kere tüketicinin alışkanlıkları değişti. Arz-talep dengesi değişti. Önceki yıllarda tüketiciye bu kadar çeşit sunulmuyordu. Belki tüketici talep etmiyordu belki de biz arz etmiyorduk. Eskiden bu kadar market yoktu. Benim sektöre girdiğim zamanlarda Osmanlı Marketleri olarak ben vardım, GİMA vardı, Ortadoğu'nun bir şubesi vardı bir de Eski Garaj civarında birkaç tane tekli, bakkalın büyüğü dediğimiz toptana yakın hizmet veren yerler vardı. Konya'da marketçilik böyle başladı. Günümüze geldiğimiz zaman çok şey değiştiğini görebiliyoruz. Dijital satışın olduğu bir sektörden bahsediyoruz artık. Köstebek gibi büyüyen, (Anadolu'da ayrı otu derler) ayrı otu gibi çoğalan discount marketleri var. Bir de tükenmekte olan biz yereller varız.

**Discount marketler hakkında ne düşünüyorsunuz?**

Türkiye'nin perakende ticaretini kapatan, aslan payını alan 3 tane marka var. Bunların markaların markaları belli zaten. Baktığımız zaman her mahallede, her sokak ve bina altında varlar. Bu, 'üç harfliler' dediğimiz marketlerin toplamına baktığımız 25-26 bin civarında şubeleri var. Çalışan sayılarına bakarsanız Türkiye genelinde 100 bin kişi yok. Türkiye'de biz yerel marketle-



rin 4 bin civarında şubesi var ve çalıştırdığımız kişi sayısı 92 bin. Yani bizim bir şubede personel sayımız 20 civarında iken onlar şubelerinde 3-4 kişi çalıştırıyor. Şimdi soruyorum; İstihdama kim daha çok katkı sağlıyor?

#### **Discount marketlerde böylece tüketiciye hizmet daha mı az gidiyor?**

Biz sektörün içinde olduğumuz için bunu görebiliyoruz. Hizmet daha az ve istihdamı baltalıyorlar. Ben 1000 gram bakliyat satıyorum onlar aynı ürünü 850 gramı daha az fiyata satarak indirimli gibi gösteriyorlar. 'Ben üzerine gramını yazdım' diyor. Müşteri profili zaten orta yaş. Dolayısıyla üzerinde kaç kilo yazdığını görmüyor bile. Hatta bakmıyor demek en doğrusu. Fiyat aynı ama gramajları farklı. Dolayısıyla daha eksik gramajla 'ucuz' algısı yapıyorlar.

#### **Sektörün büyük payını almaları sizi nasıl etkiliyor?**

Türkiye perakendeciliğinin yüzde 70'i bu marketlerin eline geçmiş. Bu ne demektir? Kırtasiyecinin kırtasiyesi, oyuncakçının oyuncakları, telefonu, bilgisayarını, beyaz eşyacıncının buzdolabı, televizyonu bu marketlerde satılabilir. Bunların işerine de çok büyük sekte vuruyorlar. Türkiye'de KOBİ'lerin bitiş sebebi discount marketlerdir. Ayakkabıcının ayakkabısını, konfeksiyoncunun montunu, iç çamaşırını satıyorlar. Perakende sektöründe satılan her şey bu marketlerde var. Korkarım, yakında marketlerinin önüne vinç koyup CNC makinesi satacaklar. Ama bunu gören bir yetkili olması lazım.

#### **Bunun önüne geçmek için ne yapmak lazım?**

Bana göre Türkiye'de iki kurum sadece tabela kurumu olarak karşımızda duruyor. Tabelası var kendisi yok. Bir tanesi TSE. Bu kurumun eskiden bir etkinliği vardı. Gramajına kadar kontrol ederdi. Ürünün niteliğini kontrol ederdi. Şimdi bu üç harfliler dediğimiz marketler üreticiye diyor ki; Bana peynir yapacaksın, yağ oranı şu olacak, kuru madde oranı bu kadar olacak. Bana pirinç yapacaksın içinde şu kadar kırık olacak. Niteliklerini artık bu adamlar veriyor üreticiye. Denetim olmayınca da perakende de geldiğimiz durum bu. Bunlar da TSE'nin çalışmadığını ve içeriğinin boş olduğunu gösteriyor. Gramajlarla oynanıyor. Özellikle atıştırma ürünlerinde bunu net olarak görebilirsiniz. Kim buna müsaade ediyor? İkinci kurum ise Rekabet Kurulu. Eğer bu kurum tam olarak görevini yapsaydı, Türkiye'de perakende sektörünün yüzde 70'i bu üç marketin tekeline geçmezdi.

#### **Aslında burada tüketici kaybediyor değil mi?**

İşin özünde tüketici bunun çok farkında değil. Farkında olsa aldatıldığını da öğrenmiş olacak. Burada tüketicinin yanında asıl kaybeder ise KOBİ'lerdir. Yani KOBİ'ler bitirse Türkiye de





çok büyük şey kaybeder. Şimdi, Türkiye’de milyonlarca KOBİ’yi bu üç firmanın eline teslim ettiniz. Yani bu üç firma milyonlarca KOBİ’nin yaptığı işi ve ciroyu yapıyor. Kime faydası var? Sadece bu üç firmanın patronlarına fayda sağlıyor. Öbür tarafta milyon tane KOBİ kaybediyor. İstihdam bitiyor.

#### **Bunlar için yerelde bir şey yapılabilir mi?**

Yerelde hiçbir şey yapılamaz. Yakında yerel diye bir şey kalamayacak. Kimse heveslenmesin. Bu süreç böyle devam ettiği sürece Türkiye’de perakendeciliğin sahibi tamamen discount marketler olacak. Bu marketler beyaz eşyalarının ürünlerini de satıyor. Bir marka televizyon bayisinde 6 bin lira bu marketlerde 3 bin lira. Bayi alıyor 5 tane, bu marketler alıyor 10 bin tane. Her şubesinde birer tane satsa bir günde de eritiyor. Bununla kim rekabet edebilir, kim mücadele edebilir? Ben geçtiğimiz yıl 30 şubede 650 kişi istihdam ediyordum. Şu anda 20 şubede 350 çalışmam var. Yerel marketler eriyor, KOBİ’ler eriyor ve bunu birilerinin görmesi lazım.

#### **PERDER bu konuda çalışma yapıyor mu?**

Onun da içi boş, boşaltıldı. Etkinliği yok. Bir üründen ben 10 bin tane alıyorsam bu adamlar 100 bin tane alıyor. Bunlara kim, ne yapabilir? Bu ülkede sözün satın alma gücün kadardır. O gücün yoksa rekabet edemezsin. Çok yakında üreticilerin hepsini önüne dizecek ve ‘şu fiyattan veriyorsan alırım yoksa almam’ diyecek. Yakında üreticilerin tek tek battığını, batırıldığını göreceksiniz.

#### **Pandemi sizi nasıl etkiledi?**

Konya’da yerel marketçilik bitti ve discountların cenneti haline geldi. Konya’da zor süreç yaşayan arkadaşlarımız oldu. Biz de o süreçlerden geçtik. Şu anda bir tane arkadaşımız kaldı. 80 tane şubesi olan bir market daha kapandı. Oradan bize müşteri gelmesi lazımdı. Gelmedi, niye? Discountlara gitti. Çünkü her sokağın köşesinde varlar. Yasaklarda, denildi ki; yürüyüş mesafesindeki marketlerden alışverişinizi yapabilirsiniz. Arabayla gidemezsiniz. Benim marketime müşteriye gelemedi. Yasaklarda da bunlar adres gösterildi. Bilinçli ya da bilinçsiz. Arabasına binip gelemedi. Gelirse ceza yedi.

#### **Yerelde başka sıkıntılarınız da var mı?**

Ruhsat alma konusunda sıkıntı yaşıyoruz. Ama bu adamlar hiçbir şeye bakılmaksızın patır patır ruhsat alıyorlar. Bana belediye-nin bir kurumu burada trafiği yoğunlaştırır diyerek ruhsat vermiyor ama benim ruhsat istediğim yerin köşesine bu discountlara ruhsat veriliyor. Yerel marketlerin önüne araba konması engelleniyor. Onlar vatandaşın gelip geçmesini engelliyor ama onlara kimseye ses çıkarmıyor. Vatandaş algıyla yönetiliyor ve vatandaş cebine bakar. Ekonomisine baka haklı olarak. Satın alma gücü oraya kaymış. Ticaret oraya kaymış. Ona yapacak bir şey yok. Akşam kadar televizyonlarda onların reklamı yapılıyor ve algı yapılıyor.





#evdekal

ALIŞVERİŞ

SANA GELİYOR

Grosstoptan Online ile  
alışverişinizi yapın  
**KAPINIZA KADAR  
GETİRELİM**



[www.grosstoptanonline.com](http://www.grosstoptanonline.com)



online uygulamamızı App Store ve Google Play mağazalarından indirebilirsiniz

**gross toptan**

bir gün değil her gün indirim

Perakende sektöründe Konya'nın önemli markalarından olan Bak Bu Gross, kaliteli ürünlerle ucuz alışverişin adresi olma özelliğiyle vatandaşların bütçesine destek oluyor

## BAK BU GROSS AYRICALIĞI



**P**erakende sektörünün Konya'daki önemli markalarından biri olan Bak Bu Gross, kaliteden ödün vermeden, ucuz alışverişin adresi olarak ailelerin bütçesine destek oluyor. Çeyrek asra yaklaşan yolculuğunda oluşan sektör deneyimiyle 12 bin metrekaresi satış alanı 20 bin metrekaresi toplam faaliyet alanıyla gıda perakende sektöründe 6 mağaza, 200 çalışanıyla yıllık 2 milyon üzerinde alışverişçisine hizmet veren, ihracat, catering, inşaat gibi alanlarda çalışmalar yapan Çetinler AVM kuruluşu olan Bak Bu Gross, Konya perakende sektöründe öncü olmayı ve tüketicilere konforlu hayat sürebilmeleri için katkıda bulunmayı hedefliyor.

### DOĞRU KİŞİLERLE ÇALIŞIYOR

Bak Bu Gross Yönetim Kurulu Başkanı Murat Çetin, sektördeki çalışmaları ve gelecek hedefleriyle ilgili açıklamalarda bulundu. Bak Bu Gross'un operasyon yönetiminde öncelikle şirket ve kriz yönetiminde tecrübe sahibi yönetime sahip beyinlerle çalıştığını, doğru lokasyonlarda mağaza açmayı ve mevcut mağazalarda verimliliği korumayı ve artırmayı hedef olarak belirleyen interaktif bir yapıya sahip olduğunu belirten Çetin, "Maliyet yönetiminde doğrudan üretici ya da tedarikçiden etkin finans, pazar ve iletişim gücü ve piyasa AR-GE'leriyle satınalma maliyet liderliğini elinde tutmakta-

dır. İstihdama katkı sunmak ve toplam kaliteyi artırmak amacıyla başta üniversiteler olmak üzere eğitim kuruluşları, İŞKUR ve halk eğitim merkezleriyle etkin işbirliği yaparak personel niteliğini artırmaktadır” dedi.

### BAK BU GROSS AYRICALIĞI

Bak Bu Gross’un kendine özgü ayrıcalıkları olduğuna dikkat çeken Çetin, şunları söyledi, “Kendi imalatı unlu mamullerinde günün her saati sıcak ekmek ve kaliteli çeşit ile, taze gıda kategorisinde yüzde 100 yerli ve dana etiyle helal kesim sertifikalarına sahip, kaliteye ve hizmet kalitesine önem veren kasap reyonuyla, tarladan sofraya kaliteli ve uygun meyve-sebze çeşitleriyle, daha tazelerini ancak denizde bulabilecekleri balık reyonuyla, Ankara Çubuk’tan turşu, Erzincan-Bingöl ve Siirt Pervari’den bal ve yurdu-muzun tüm yörelerinden yöresel peynir çeşitlerini başta tarım ve hayvancılıkta yerli üretim yapan üreticilerin emeklerine saygı duyarak iç pazarda tüketicilerle doğrudan buluşturma amacıyla unutulmaya yüz tutan yöresel ürünleri bir çatı altında toplayıp geleneksel satış yöntemiyle keyifli bir alışveriş ortamı hazırlayarak tüketicilerin hizmetine sunmaktadır. Tüketici odaklı çalışmalar çerçevesinde “Birgün değil hergün”, ucuzcu değil marka ürünleri uygun fiyata satarak aile bütçesine önemli bir katkı sağlayan Bak Bu Gross zengin ve kaliteli çeşit, güven ve kaliteli hizmet anlayışıyla, fiziki perakendeciliğin yanında dijital perakende çalışmalarıyla kısa sürede online satışlarına başlayacaktır.

8,000 metrekare kapalı alan ile Konya’nın en büyük satış alanına sahip Bak Bu Gross pandemi dolayısıyla rahat ve güvenli alışverişin adresi olmuştur. 200 araçlık otoparkı ve 100 kişilik personeliyle alışverişçilerine konforlu bir alışveriş ortamı sunmaktadır.”

### PERAKENDE SEKTÖRÜNE BAKIŞ

Çetin, perakende sektörüyle ilgili de değerlendirmelerde bulundu. 2020 yılında pandemi etkisi ile diğer kategorilerde önemli küçülmeler yaşanırken, perakende sektörünün yüzde 33’lük büyüme yakaladığının altını çizen Çetin, şöyle devam etti, “Son çeyrekte enflasyon etkisiyle de yüzde 50’lere yaklaştı. Neredeyse her alt mal grubunda yaşanacak talep artışı, sektörün satış hacmini yukarıya taşımaya devam ediyor. Toplam perakende ticaretin yüzde

65’i gıda ve alkolsüz içecek sektöründen oluşmaktadır. Hane halkı sayısının düzenli olarak artmaya devam etmesi, büyük pazar, yüksek ve dirençli talep, tüketim ağırlıklı büyüme trendi, organize perakendenin ilerleme gücü, yaygın lokasyon ağıyla tüketiciye sunduğu zaman ve mülkiyet faydası, dijitalleşme iştahı ve öncü olma güdüsü toplam perakende talebini artırmaktadır.

Buna karşın gıda dışı perakende yüzde 34 oranında küçülme gösterdi. Desteklerin ve düzenlemelerin de etkisi ile istihdamda, gıdada yüzde 9, gıda dışında yüzde 6’lık bir artış gözlemlenirken, perakende genelinde büyümeler metrekare bazında da göze çarpmakta. 2019’da yalnızca 5 yeni AVM açılırken, bu sayı 2020’de 9 olarak hesaplanıyor. 2023’ten itibaren yeni AVM açılışının olmayacağına dair güçlü bir kanı var. Fiziki mağaza büyümesi daha çok caddelerde ve sokaklarda büyük mağazaların yanı sıra mahalle aralarında hizmet üreten daha küçük şubelerden oluşacak. Discount alanlarındaki rekabet küçük lokasyonlara kayacak. Büyükşehirlerden, daha küçük illere hatta ilçelere kayış olacak. Discount alanındaki büyüme, yerel marketlerin pazarının ve hizmet alanlarının küçülmesine neden olacak. Bu konuda yerel market zincirleri pazarda payını artıran discount mağazalara karşın gerek taze gıda kategorisindeki geleneksel satış yöntemleri, hacimli satış içerisinde markayı uygun satarak rekabetçi yapısıyla güçlü direncini devam ettirmekte ve hala pazarda yüksek payı mevcut. Gıda perakendesinin 2020’deki gündem maddelerinin başında yeni perakende yasası oluşturacak. Ticaret Bakanlığı’nın gündeminde olan taslakta market markalı ürünlerin satışının yüzde 20’yle sınırlandırılması planlanıyor. Gündemdeki diğer konu başlığını ise marketlerin pazar günü kapatılması ve yeni lokasyon açılmasındaki kriterler konusu oluşturuyor.

E-Ticaret mecrası, özellikle gıda perakende sektöründe pandemi etkisiyle hızla büyümekte olup penetrasyon oranı itibarıyla gelişmiş ekonomilerin oldukça gerisinde seyrediyor. Bu durum, olumsuz bir algı yaratmakla birlikte, mevcut potansiyelin büyüklüğünü de ortaya koyuyor. Potansiyelin çok önemli bir göstergesi olan evden internet erişimine sahiplik oranı 2018 yılında yüzde 83,8 iken 2019 yılında müthiş bir sıçrama yaparak yüzde 88,3’e 2020 sonu itibarıyla yüzde 95’lere ulaştı.”





Burma kadayıf ve künefe çeşitlerinin rakipsiz markası Şark Kadayıfçısı Remzi Usta, pandemi döneminde evinden çıkamayan vatandaşların ayağına tatlı hizmetini aynı kalitede ve en kısa sürede götürüyor

# ŞARK'TAN GELEN LEZZET ŞİMDİ KAPINIZA GELİYOR

**K**oronavirüs salgınının da hüküm sürdüğü günümüzde gıda güvenliği ve güvenilir gıdanın önemi daha iyi anlaşıldı. İnsanlar, tükettikleri her türlü gıda ürünlerinde güvenilirliği, temizliği ve helalliyi ararken, yılların verdiği güven duygusuyla gıda ürünlerini vatandaşla buluşturan firmalar bir adım daha öne çıktı.

1981 yılından bu yana Konya'da tatlı sektöründe faaliyet gösteren ve Konya'ya burma kadayıf lezzetiyle ilk defa tanıştıran Meşhur Şark Kadayıfçısı Remzi Usta, damaklarda bıraktığı lezzetle, lezzet avcılarının müdavimi haline geldi.

## BURMA KADAYIF VE KÜNEFENİN RAKİPSİZ ADRESİ

1981 yılında başlayan tatlı serüveninin her dönemde herkesin damak lezzetine hitap edecek şekilde sunulduğunu dile getiren Meşhur Şark Kadayıfçısı Remzi Usta'nın sahibi Remzi Bural, kaliteyi her zaman ön planda tutarak tatlı sektörüne yeni bir bakış açısı getirdiklerini söyledi.

Hem burma kadayıf çeşitlerinde, hem de künefe çeşitlerinde kullanılan malzemeyi özenle seçtiklerini, yılların vermiş olduğu tecrübeyle harmanlayıp tatlı lezzetleri tatlıseverlerin beğenisine sunduklarını ifade eden Remzi Bural, "Unundan yağına, fıstığından cevzine, peynirinden kaymağına ve dondurmasına kadar tatlılarımızda kullandığımız malzemeleri özenle seçiyoruz. Kendimizin tüketmediği hiçbir ürün tezgahımıza koymuyoruz" dedi.

## HEDEFİMİZ, BU LEZZETİ ŞEHRİN HER YERİNE YAYMAK

Şark Kadayıfçısı Remzi Usta adıyla Konya'da özellikle burma kadayıfı ve künefe türü tatlılarla aranan marka haline geldiklerini söyleyen Remzi Bural, "Müşterilerimizin istekleri ve dostlarımızın tavsiyeleri doğrultusunda şehrin farklı noktalarında açtığımız şubelerle bu tatlı hizmeti, şehrimizin her noktasına ulaştırmaya gayret ediyoruz. Bu doğrultuda çıkış noktamız olan ve Araboğlu Makası olarak da anılan Mimar Muzafer Caddesi'ndeki merkez şubemizin yanında

Musalla Bağları Mahallesi, Telgrafçı Hamdi Bey Caddesi Emniyet Müdürlüğü karşısında bulunan Emniyet Şubesi;

Aziziye Caddesi, Aziziye Mahallesi'nde bulunan İstanbul Caddesi Şubesi;

Yazır Mahallesi Sultan Caddesi'nde bulunan Yazır Şubesi'nde kaliteli ürünleri, güler yüzlü hizmet ile müşterilerimize hizmet sunuyoruz. Önümüzdeki dönemlerde yeni şubelerle Konya'nın hemen her bölgesinde bir Şark Kadayıfçısı Remzi Usta işletmesinin bulunmasını hedefliyoruz. Tabi içinde bulunduğumuz dönemin şartları göz önünde bulundurulduğunda bu hedefimize ulaşmak için biraz daha zamana ihtiyacımız var" ifadelerini kullandı.

## KALİTELİ VE LEZZETLİ ÜRÜN İÇİN İYİ MALZEME YETMEZ!

"Burma kadayıf ve künefe her yerde bulunur. Ancak şarktan gelen lezzetle harmanlanmış olan burma kadayıfı ve künefe çeşitleri sadece Şark Kadayıfçısı Remzi Usta şubelerinde bulunur" diyen Remzi Bural, "Burma kadayıfının tarihine baktığımızda çıkış noktasının Diyarbakır ve Bingöl bölgesi olduğunu görüyoruz. Türkiye genelindeki gerçek burma kadayıfını üreten ustalara baktığımız zaman da kesinlikle çıkış noktalarının Diyarbakır-Bingöl bölgesi olduğunu, ustaların da bu bölgelerden yetiştiğini görürüz. Tabi sadece kaliteli ürünleri biraraya getirmek kaliteli bir tatlının ortaya çıkacağı anlamına gelmiyor. Bu malzemelerden kıvamında ve lezzetli tatlılar üretebilecek ustaların mahareti de burada kendini gösteriyor. Şunu da ifade etmek gerekir ki, kadayıfın ya da künefenin içine ziyadesiyle fıstık, süt, kaymak vesaire koymak, o tatlının lezzetine lezzet katmıyor. Aksine yediğimiz şeyin burma kadayıf ya da künefe olmadığı gerçeğini ortaya çıkarıyor. Özellikle son dönemde böyle bir furya başladı. Künefe yapıyorlar, içine kif dediğimiz tel kadayıftan az miktarda koyup, bolca fıstık, kaymakla harmanlıyorlar. Bunu, 'elimizi korkak alıştırıyoruz' diye lanse etseler de ortaya çıkan ürünün pek de aslına uygun olmadığı görülüyor. Bunu gerçek lezzet ustaları, damağının tadını bilen gurmeler iyi anlıyor" diye konuştu.

## TEK MERKEZDE ÜRETİP, TÜM ŞUBELERE DAĞITTIYORUZ

Şark Kadayıfçısı Remzi Usta'da 4 şube olmasına karşılık hangi şubeye gidilirse gidilsin ürünün kalitesinin ve lezzetinin değişmeyeceğini vurgulayan Remzi Bural, "Farklı şubelerle hizmeti Konyalıların ayağına götürürken, kaliteden ödün vermemek adına bir şeye çok dikkat ediyoruz. O da ürünlerimizin tek merkezden ve aynı ustaların elinden çıkıyor olması. Bizim bir tane imalathanemiz var. Ortaya koyduğumuz tüm tatlı çeşitleri tamamıyla bu imalathanelerde üretilir. Bizim tatlılarımız ikinci güne kesinlikle kalmaz. Günlük üretim yaparız. Hatta, ihtiyaca ve talebe göre üretim yaptığımız için günlük dahi diyemeyiz, anlık üretim yapıyoruz. Tezgaahımıza koyduğumuz ürünler emin olun ki en geç 1 saat önce üretim sürecini tamamlamıştır" diyerek vatandaşa tatlıyı en taze şekliyle sunmaya çalıştıklarını anlattı.

## SİZ İSTEYİN, BİZ SİZE TATLI TATLI GETİRELİM

Pandemi döneminde tüm esnafta olduğu gibi kendilerinde de günlük ticari faaliyetlerde ciddi manada gerileme olduğunu söyleyen Remzi Bural, "Bu dönem zor bir dönem. Ama önemli olan sağlık. Sağlığın kıymetini iyi anladığımız, en yakınlarımızı koronavirüs nedeniyle kaybettiğimiz bir dönemi yaşıyoruz. Tabii ortaya koyulan kurallar ve alınan tedbirlerin temelinde de bu süreci sağlık açısından en az zararla atlatmanın yer aldığını inanıyoruz.

Diğer yandan bizler işletmeciyiz. Belli başlı giderlerimiz var. Sabah kalkıp iş yerimizin kapısını açtığımız an bu giderlerimiz başlıyor. Bir taraftan üretim yapıyoruz. Bir taraftan üretim için çalışan işçilerimizin maliyetlerini göğüsliyoruz. Tüm şubelerimiz ve imalathanemizde toplamda 50'ye yakın çalışanımıza eklemek kapısı oluyoruz.

Bu süreç bizim gibi sıcak satış yapan ve salonlarında misafirlerini ağırlayan işletmecileri olumsuz etkiledi. Salonlarımızı devletin ortaya koyduğu iradeyle kapatmak zorunda kaldık. Sadece paket servis hizmeti sunuyoruz. Vatandaşlarımız yasaklara bağlı olarak gün içinde iş nedeniyle sokağa çıksalar da akşam olduğunda evlerinden çıkamıyor. Haftasonları devam eden yasaklar nedeniyle çoğu zaman şehrin en işlek cadde ve sokaklarında in cin top oynuyor. Bu süreçte hem ayakta kalabilmek, hem de müşterilerimizin tatlı ihtiyacını karşılayabilmek için biz de paket servis hizmetine ağırlık verdik. Müşterilerimizin tatlı ihtiyaçlarını karşılamak adına tatlıyı ayaklarına kadar götürüyoruz" dedi.

## SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZDAN BİZE ULAŞABİLİRSİNİZ

Sosyal medya hesapları ve [www.sarkkadayifcisi.com.tr](http://www.sarkkadayifcisi.com.tr) adresi üzerinden Şark Kadayıfçısı Remzi Usta'nın tüm şubelerine hızlı bir şekilde ulaşabileceğini söyleyen Bural, "Sosyal medya hesaplarımız ve sitemizde bize ulaşabileceğiniz en yakın adreslere ve en hızlı iletişim kurabileceğiniz telefon numaralarına kolayla erişebilirsiniz. Buradan vereceğiniz burma kadayıf ve künefe çeşitleriyle ilgili tüm siparişlerinizi yaklaşık yarım saat gibi kısa bir süre içerisinde adresinize teslim ediyoruz" diyerek sözlerini tamamladı.





Mizan Şekerleme Yönetim Kurulu Üyesi Adnan Ertavukçu, Konya'da marka haline gelen Mizan Şekerleme'nin 45'inci yılının hikayesini ve Konya'ya ürettiği katma değeri anlattı. Ertavukçu, 'yemediğimiz ürünü tüketiciye yedirmeyiz' dedi.

## MİZAN ŞEKERLEME DEĞER ÜRETİYOR

bünyesinde üretilen ürünlerimiz Türkiye'nin 4 bir yanına gidiyor. Toptan satışı yaptığımız ürünlerimizin Türkiye'nin her yerinde perakende satışı yapılıyor" diye konuştu.

Adnan Ertavukçu ile güzel şekerlere dair güzel bir söyleşi gerçekleştirdik.

### Mizan Şekerleme'nin gelişim hikayesinden kısaca bahseder misiniz?

Bu sektöre yarım asırlık bir markayız 1970'li yıllarda bu işe babam başlamış ve 1993'e kadar kendisi bu işi devam ettirdi. 1993'te Mizan Şekerleme olarak faaliyete geçti. Şu anda kendisi de çalışıyor ama kendisine Onursal Başkan dememiz daha doğru olur. İşin başında, evlatları olarak bizler varız ama kendisi hala gelir gider. 3 kardeşiz bir de babam olmak üzere aile şirketi olarak devam ediyor, Konya'ya katma değer kazandırıyoruz.

### Ürün çeşitliliğiniz nasıl?

80'e yakın şekerleme çeşidiyle Türkiye'nin 4 bir yanına hizmet veriyoruz. Yıllardır Şekerciler Sitesi'nde üretim yapan Mizan Şekerleme'nin doğrudan satış noktaları da var. 1975'ten bu yana üçüncü nesil olarak mesleklerini sürdürüyoruz. Firmamız bünyesinde Konya'ya has Mevlana şekerleri, akide şekerleri çeşitleri, lokum çeşitleri ve cezerye çeşitleri üretiliyor. 80'e yakın ürün çeşidimiz var. Firmamız bünyesinde üretilen ürünlerimiz Türkiye'nin 4 bir yanına gidiyor. Toptan satışı yaptığımız ürünlerimizin Türkiye'nin her yerinde perakende satışı yapılıyor

### Ürünlerinizde nelere dikkat ediyorsunuz?

Firma olarak Mevlana şekerini tek tek sarılmış bir şekilde müşteriye sunuyoruz. Dolayısıyla

Şekerleme sektörünün Konya'daki yenilikçi markaları arasında yer alan Mizan Şekerleme, 80'e yakın şekerleme çeşidiyle Türkiye'nin 4 bir yanına hizmet veriyor. 31 yıldır Şekerciler Sitesi'nde üretim yapan Mizan Şekerleme'nin doğrudan satış noktaları da var. 1975'ten bu yana üçüncü nesil olarak mesleklerini sürdürdüklerini ifade eden Ertavukçu, "Firmamız bünyesinde Konya'ya has Mevlana şekerleri, akide şekerleri çeşitleri, lokum çeşitleri ve cezerye çeşitleri üretiliyor. 80'e yakın ürün çeşidimiz var. Firmamız





şeker ambalajı açıldığında sert olmuyor ve ilk günkü tazeliğini koruyor. Bunu Konya'da ilk yapan firmalardan biriyiz. Yenilikçi bir firmayız ve yenilikleri yakından takip ediyoruz. Üretimde hijyenden taviz vermiyoruz. Kalite olarak da babamızdan ne gördüysek üstüne koyarak üretim yapmaya çalışıyoruz. Üretimimizde kalitemizden asla taviz vermediğimizi söyleyebilirim. Ürünlerimiz de tamamen organik ve içerisinde hiçbir katkı maddesi bulunmuyor. Vatandaşlarımızın ilgisi de bizi memnun ediyor. Bayramlarda da ürünlerimize talep oldukça fazla.

#### İstihdam sayınız ve üretim potansiyeliniz ne kadar?

20 kişi istihdam ile günlük ortalama 3 ton üretim yapıyoruz. Konya'ya istihdam alanı başta olmak üzere canla başla çalışıyoruz.

#### Üretim politikanız ve sloganınız nedir?

Türkiye geneline gönderdiğimiz ürünlerimiz çok fazla talep görürken ihracat noktasında da çalışmalarımız sürüyor. Gönül rahatlığıyla üretiyoruz ve kendi yemediğimizi insanlara yedirmiyoruz.

#### Konya'nın damak tadı nasıldır?

Konyalılar, kalite ve taze ürünleri çok seviyor. Konya'da ve gönderdiğimiz illerde müşterilerimiz damak tadı olarak ürünlerimize çok alıştı. Özel sipariş verenler de var. Özellikle pandemi döneminde şehir dışından özel talepleri karşılamakta zorlandığımızı ifade etmem lazım.

#### Mevlana şekerini yeteri kadar tanıyor mu?

Mevlana Şekerini markasını sadece Konya ve Türkiye'ye değil dünyaya duyurmak ve tanıtmak için mücadele veriyoruz. Lakin dünyaya karşı verdiğimiz mücadelede çok başarılı olduğumuzu söyleyemeyiz. Bunun sebebi ise özellikle son dönemlerde insanların şekere karşı yaklaşımlarının değiştiğini ifade etmem lazım.

#### Ürünlerde katkı maddesi kullanıyor musunuz?

Bizim şekerimizde kesinlikle hiçbir katkı maddesi yok tamamen doğal ürünlerimiz. Sadece akide şerhlerimizde bir miktar katkı maddesi var onun haricinde marka ve damak tadı olarak

alıştırdığımız Mevlana şekerimizde katkı maddesi kesinlikle yok.

#### Sektörün sıkıntılarından bahsederseniz?

Eleman yetiştirme konusunda özellikle sıkıntımızın olduğunu ifade etmek istiyorum. Kalifiye eleman noktasında eksiklerimiz var. Yeni nesil daha kolay işler istiyor. Valiliğimiz ve belediyelerimiz tanıtım konusunda bizlere yardımcı olamıyorlar. Mesela Sayın Cumhurbaşkanımız Konya'ya geldiğinde Mevlana şekerini hediye edip Türkiye'ye tanıtmak gibi çalışması olsa bizleri de memnun eder. Milletvekillerimiz ve yerel siyasetçiler bu konuda fazla destek veremiyorlar. Adamlar Kastamonu'dan sarımsak getirip Meclis Grup Toplantısı'nda Sayın Cumhurbaşkanımıza hediye edip tanıtım yapıyorlar. Biz de Konya ekonomisinde büyük payı olan şekerlemenin daha iyi tanıtılması için çalışmaların yapılması gerektiğini düşünüyoruz yerel yöneticilerimizden destek bekliyoruz. Sektörde binlerce istihdam var ve dünya pazarına açılabilirsek istihdam çok ciddi rakamlara ulaşacaktır.

#### Bu konuda neler yapılabilir?

Konya'yı tanıtmak adına yerel yönetimlerden beklentilerimiz var. Mevlana Şekerini Konya ile özdeşleşmiş ve bunu marka haline getirerek dünyaya pazarlamak adına bu beklentilerimiz karşılık bulmalı diye düşünüyorum. Konya'nın girişlerine küçük küçük dükkanlar yapıp bizim satışımıza izin verilirse bu sektör daha da hareketlenecektir. Çorum'da leblebi, Afyon'da lokum üzerine bu tür standları her zaman yol boyunca görebilirsiniz. Ama Konya'da böyle çalışmalar yok ve bunu istiyoruz. Etlikmek, Mevlana Şekerini gibi markalarımızı daha çok tanıtmak lazım. Mevlana Haftası'nda Konya'yı tanıtmak adına farklı çalışmalar da istiyoruz. Meydanda insanlara Mevlana Şekerini ikram edebilseniz. Bunları yapamadığımız sürece marka haline gelmek çok zor.

#### Pandemi sizi nasıl etkiledi?

Pandemi bizi de etkiledi üretim biraz daha düştü. O birkaç ayı atlattık hamdolsün. Yasaklar kalkarsa sektörümüz daha da hareketlenecek. Üretimde 2020'de düşüş yaşandı ama o açığı kapatabiliriz. Devletin destekleri oldu ama bazı sektörlerde yeteri kadar destek verilemedi. Biz üretirken bu sıkıntıları atlatacağız.





Kuruyemiş sektörünün önemli temsilcilerinden olan Özçığdem Kuruyemiş, başarı basamaklarını bir bir çıkararak, önemli bir dünya markası olma yolunda ilerliyor

# ÖZÇIĞDEM, DÜNYA MARKASI OLMA YOLUNDA

**K**uruyemiş sektöründe Konya'nın önemli bir markası olan Özçığdem Kuruyemiş, kaliteden ödün vermeden çalışmalarına devam ediyor. Köklü bir firma olarak bugün sektörde önemli bir marka olmayı başaran Özçığdem Kuruyemiş, Türkiye'nin her yerine ulaşmakla birlikte, dünyanın birçok bölgesinde de satışa sunuluyor. Bu anlamda, vizyoner bir bakış açısıyla yeniliklere açık olan ve dünya pazarında yer edinen Özçığdem Kuruyemiş, sektörde bir dünya markası olma yolunda ilerliyor.

## ÖZÇIĞDEM, TÜRKİYE'NİN HER YERİNDE

Özçığdem Kuruyemiş Dış Ticaret Müdürü Burak Çığdem, üretim anlayışları ve hedefleriyle ilgili önemli açıklamalarda bulundu. 1955 yılından buyana ticari hayatın içerisinde olan firma olduklarına dikkat çeken Çığdem, kuruyemiş sektöründe ise 1975 yılından



buyana çalıştıklarını söyledi. Bu anlamda sektörde oldukça tecrübeli olduklarını dile getiren Çığdem, "Ürünlerin nihai Tüketicie ulaşana kadar tüm üretim aşamasında bulunuyoruz. Çiftçiden aldığımız ürünlerin depolanması, elenmesi, işlenmesi, kavrulması, paketlenmesi ve dağıtımına kadar tüm işlemleri yapıyoruz. Pazar ağımızla markamızı Türkiye'nin her yerine ulaştırı-





yoruz. Konya ve Konya'nın çevre illeri başta olmak üzere İstanbul'dan Ağrı'ya Türkiye'nin her bölgesinde ürünlerimiz satılıyor. Türkiye'nin yanı sıra Avrupa'dan Amerika'ya yurtdışında da etkin satışımız bulunmaktadır" dedi.

#### ÇİFTÇİDEN KALİTELİ ÜRÜN ALINIYOR

Kuruyemişe dair çiftçiden aldıkları ürünlerin baştan sona kadar üretim aşamasını takip ettiklerini böylece belli bir kalitede ürün elde ettiklerini vurgulayan Çığdem, "Biz ürünlerimizi direk çiftçiden alıyoruz. Düzenli olarak ürün aldığımız çiftçilerimiz var. Kaliteye çok önem veriyoruz. Ayçiçeği, kabak çekirdeği vb ürünlerde belirli kalite standartlarımız var, bu kalitenin yakalanması için çiftçilerimizi üretim aşamasında hasadı gerçekleştirene kadar bilgilendiriyoruz. Hangi tohumu ekilmeli, hangi gübre ne zaman kullanılmalı, ne zaman ekim yapılmalı gibi konularda düzenli olarak çiftçilere destek veriyoruz. Böylelikle nihai tüketicinin talep ettiği kaliteli kuruyemiş ürünlerin ülkemizde üretiminin devamını çiftçilerimizle birlikte sağlıyoruz" ifadelerini kullandı.

#### YERLİ VE MİLLİ ANLAYIŞ

"Türkiye'de hemen hemen tüm kuruyemiş ürünlerin üretildiğini belirten" Çığdem, özellikle Türkiye'de yetişen ayçekirdeği, kabak çekirdeği, yer fıstığı, leblebi, fındık, badem, ceviz gibi ürünlerin öne çıkması için çalıştıklarını söyledi. İthal edilen ürünlerin de olduğunu ancak yerli ürünlere özen gösterdiklerini bildiren Çığdem, şunları kaydetti, "Biz yerli ürünlerin daha çok artmasını ve tüm ihtiyaçların buradaki üretimlerle karşılanması için mücadele veriyoruz. Türkiye'de yetişebilecek ürünler konusunda da çiftçimize destek veriyoruz. Mesela Siyah ayçekirdeği ithalatı son yıllarda ürünün daha iri ve içi dolu olması sebebiyle artmaktaydı. Bu konuda son yıllarda Türkiye'de de üretim başladı. Bizler de ürün tedarik ederken önceliğimizi yerli ürünlere vererek ithalatın azalmasını istiyoruz. Şuanda Türkiye'de yetişen kuruyemiş ürünlerin



TÜM TAZELİĞİMİZ VE DOĞALLIĞIMIZLA  
SİZE MİSAFİRİZ

**T  
A  
Z  
E**  
B A D E M



www.ozcigdem.com

özçiğdem kuruyemiş

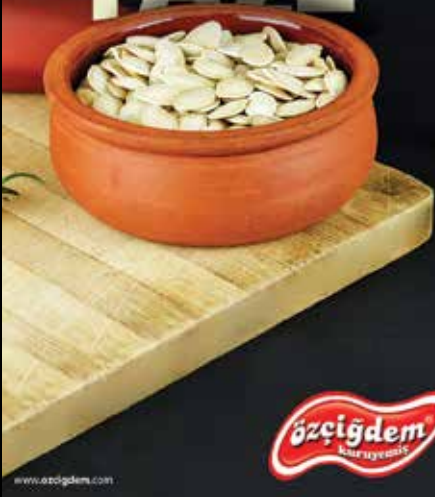
TÜM TAZELİĞİMİZ VE DOĞALLIĞIMIZLA SİZE MİSAFİRİZ.

**DOĞALLIK TAZELİK BİR ARADA**



**T  
A  
Z  
E**

Kabak  
Çekirdeği



www.ozcigdem.com

özçiğdem kuruyemiş



tamamı satılıyor. Çiftçinin elinde kuruyemişe dair ürün yok. Özellikle bu sene güzel ürünler yetişti, güzel verim alındı, üreticilerimiz ve bizler için iyi bir yıl oldu."

#### ÖNCELİK KALİTE VE TAZELİK

Özçiğdem Kuruyemiş olarak kaliteye ve tazeliğe büyük önem verdiklerinin altını çizen Çiğdem, şöyle devam etti, "Ürünlerimizde önceliğimiz kalite ve tazelik. İki birbiri bütünüleyen şeylerdir. Biz çiftçiden aldığımız kaliteli ürünü, kaliteyi muhafaza edecek şekilde işlemlerden geçiriyoruz. Tüketiciye ulaştırana kadar bu kaliteyi koruyoruz. Kalitenin yanında tazelik de önemli faktörlerden biri. Tüketicinin beklediği kalite ve tazelik. Tazelik olmadığı sürece ürün ne kadar kaliteli olursa olsun bunun bir anlamı olmaz. Çünkü lezzeti veren ilk faktör tazelik. Bizim de üzerinde durduğumuz en önemli şeylerden biri de ürünün tazeliğini korumaktır. Üretim planlamasından tutun da, kullanmış olduğumuz ambalaj ve sevkiyat sürecine kadar ürünlerimiz tazeliğini nasıl daha iyi koruyabiliriz konusunda oldukça titiz davranıyoruz. Üretimini yaptığımız her ürün, nihai tüketiciye ulaştırılmak üzere sevk ediliyor ve satışa sunuluyor. Hızlı bir döngüyle satışa sağlanıyor. Satıştan sonra da ürünlerimizi takip ediyor, müşterilerimize ürünlerin kaliteli ve taze olarak ulaşmasını sağlıyoruz. Özçiğdem Kuruyemiş olarak tüm

ürünlerimiz el değmeden üretiliyor. Pandemi sürecinde bu konu daha önemli oldu. Zaten sistemimiz bu konuda oldukça uygun. Çalışan personelimizle, üretim anlayışımızla ürünlerimiz sağlıklı bir şekilde tüketiciye buluşuyor."

#### İHRACAT DA VAR

Türkiye pazarının yanında Özçiğdem olarak önemli bir ihracat potansiyeline de sahip olduklarını belirten Çiğdem, "Avrupa Bölgesi başta olmak üzere dünyanın birçok bölgesine ihracat yapıyoruz. Ürünlerimiz işlenmiş ve paketlenmiş olarak kendi markamızla gönderiliyor. Türkiye olarak Kuruyemiş sektöründe 3 milyar dolar civarı iç piyasa hacmi var, 650 milyon dolar da kavrulmuş kuruyemiş ihracatımız var. Biz de ihracattan bu anlamda payımızı alıyoruz" şeklinde konuştu.

#### EN BÜYÜK AMACIMIZ DÜNYA MARKASI OLMAK

"Bizim en büyük amacımız Özçiğdem Kuruyemiş'i dünya markası haline getirmek ve ürünümüzü tüketen herkesin memnuniyetini sağlamak" diyen Çiğdem, "Özçiğdem markasını Dünyanın neresine giderseniz gidin, ulaşılabilir ve tüketilebilir bir ürün haline dönüştürmek istiyoruz. Bu biranda olabilecek bir şey değil, zamanla, adımlarımızı sağlam atarak yapabiliriz. Bu amacımıza doğru basamaklarımızı çıkıyor ve daha ileri gidiyoruz" dedi.



**Organik Üretim  
Doğal Besleniyoruz...**



**firinzade®**  
Taş Ekmek & Unlu Mamulleri

Kosova Mahallesi Yeni İstanbul Caddesi No:224 Selçuklu/Konya  
firinzade@gmail.com - www.firinzade.com.tr - 0541 548 54 80



## DAMAKLARDA İZ BIRAKIYOR

Genç yaşında atıldığı kuruyemiş sektöründe kısa bir süre içinde çok iyi yerlere gelerek, sektöre adını altın harflerle yazdırmayı başaran Mehmet Ünal Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Ünal sektördeki tecrübesini anlattı

2011 yılında kuruyemiş sektörüne kendi ismiyle adım atan Mehmet Ünal, Konya'da 3 şube ile hizmet verirken, yeni şube hazırlıklarını da Konya'da sürdürüyor. Kısa süre önce hizmete giren Mehmet Ünal Kuruyemiş Yeni İstanbul Yolu üzerinde hizmet veren şube onlarca ürün çeşidini barındırıyor. Mehmet Ünal Kuruyemiş, toplamda bin 200 metrekarelik bir alana sahip

fabrika satış mağazasında kuruyemiş, kahve, çikolata, şekerleme, lokum ve yöresel ürün satışları gerçekleştiriyor. Mehmet Ünal Kuruyemiş Fabrika Satış Mağazası Konya'da faaliyete girdiği günden bu yana Konyalıların yoğun ilgisini görüyor.

**'HİZMETLERİMİZİN KARŞILIĞINI ALIYORUZ'**



Konyalılara sundukları kalite hizmetin karşılıklarını aldıklarını ifade eden Mehmet Ünal Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Ünal, "Mehmet Ünal Kuruyemiş 10 yıllık bir firma. Mehmet Ünal Kuruyemiş olarak maceramızı eski stadyum civarında 20 metrekare dükkan ile kuruyemiş sektörüne girdik. Şuanda Konya'da 3 şube ile Konyalılara hizmet etmekteyiz. Perakende hizmetimizin yanında toptan ve Catering hizmeti veriyoruz. Kuruyemiş sektörüne çıraklıktan başladık. Şuanda da işin kalfalığını yapıyoruz. Kısa zamanda Konya'dan doğan markamızı çok iyi yerlere taşıyacağız. Önümüzdeki yıllarda Konya genelinde farklı semtlerde şubeleşme çalışmalarımız sürüyor. 10 yıllık hizmet sürecimiz içerisinde Konyalılardan büyük tevccüh ve destek aldık, almaya da devam ediyoruz. Konyalılara gösterdikleri ilgi ve alakalarından ötürü şahsım ve firmam adına teşekkür ediyorum. Amacımız her zaman ürünlerimizi taze bir şekilde kavurup, günlük hizmet vermektir. Şükürler olsun bunu da başardık. Sektörümüzde 10 yıllık verdiğimiz hizmetin de karşılığını alıyoruz." ifadelerini kullandı.

**'DAMAKLARDA İZ BIRAKIYORUZ'**



Mehmet Ünal Kuruyemiş olarak damaklarda iz bıraktıklarına dikkat çeken Ünal, "Mehmet Ünal Kuruyemiş olarak kısa süre önce Fabrika Satış Mağazamızı hizmete açtık. Bu satış mağazamız Türkiye genelindeki Fabrika Satış Mağazalarından bir tanesi. Fabrika Satış Mağazamız Türkiye'nin en büyük Fabrika Satış Mağazası. Fabrika Satış Mağazamızda müşterilerimiz rahat ve sağlıklı ortamda alışverişlerini gerçekleştirebiliyorlar. Hedefimiz Konya'da toplamda 6 şubeye ulaşmak. Mehmet Ünal Kuruyemiş Markasının arkasında müşteri memnuniyeti, işletmelerimizin sağlıklı olması ve kaliteden ödün vermemiz var. Ürünlerimizin tamamını çiğ olarak tezgâhlara koymadan önce kavuruyoruz. Damaklarda iz bırakıyoruz." şeklinde konuştu.





### 'PANDEMİ DÖNEMİNDE HİÇ DURMADIK'

Dünyayı ve Türkiye'yi etkisi altına alan pandemi döneminde de hiç durmadıklarını ifade eden Ünal, "Mehmet Ünal Kuruyemiş olarak pandemi döneminde de önlemleri en üst seviyede alarak Konyalı müşterilerimize en iyi hizmeti vermenin gayreti gösterdik ve göstermeye de devam ediyoruz. Müşterilerimizin talepleri doğrultusunda paketli ürünler hazırladık. Hazırladığımız bu ürünlere müşterilerimizin ilgisi oldukça güzel. İşletme olarak 22 kişiye istihdam sağlıyoruz. Çok yakın zamanda açacağımız şubeler ile istihdam sayımız da artacak" diye konuştu.

### 'BAĞIŞIKLIK SİSTEMİĞİNİ GÜÇLENDİRİYOR'

Kuruyemişin bağışıklık sistemini güçlendirdiği için pandemide değeri daha da anlaşıldığını belirten Mehmet Ünal, kuruyemişin tüketmenin sağlığa yararlı olduğunu ifade ederek, "Kuruyemişin birçok gıda ürününe nazaran daha sağlıklı olduğu bilinen bir gerçek. Çoğu gıda ürünü katkı maddeleri eklenerek tüketime hazır hale getirilirken, kuruyemiş böyle bir süreçten geçmiyor. Kavrurma ve kurutma işlemlerinde kimyasal herhangi bir ürün ve katkı maddelerini kullanmadığımız gibi, en son teknoloji ambalaj sistemimizle taze ve katkısız kuruyemişlerimiz daha ilk günkü tazeliği ve kokusu ile güvenilir bir besin oluyor. Ayrıca herkesin bildiği gibi, kuruyemişlerin insan sağlığına birçok faydası var, hatta bağışıklık sistemini güçlendiriyor ve uzmanlar tarafından tavsiye ediliyor" şeklinde konuştu.



“Söz Konusu Lokum ise...”

*Azım Şekerleme*

Türkiye’de  
İlk Covid-19  
Lokumu



**Şaban KAYA**

Gsm: 0535 485 43 37 Tel: 0332 342 39 44  
azimsekerleme@hotmail.com

Hacı Yusuf Mescit Mahallesi Yeni Şekerciler Sitesi  
Özkafa Sokak No:1 Karatay / KONYA



Çağlak Tereyağları Firması'nın İşletme Sahiplerinden Mehmet Çağlak, tereyağlarının dışında beyaz peynir, kaşar peyniri, lor ve krema üretimi de yaptıklarını söyledi. Çağlak, "Sofralarımızda tüketmediğimiz bir ürünü asla piyasaya sürmüyoruz" dedi

## ÇAĞLAK: YEMEDİĞİMİZİ YEDİRMİYİZ

Mehmet Çağlak ile sektöre dair güzel bir söyleşi gerçekleştirdik. Beklentilerini de anlatan Çağlak, Konya için fikirler de ortaya koydu. İşte Mehmet Çağlak ile yaptığımız o güzel söyleşi;

**Çağlak'ın kuruluş hikayesini kısaca dinleyebilir miyiz?**

Şirketin kurucusu dedem 1960 yılında köyden Konya'ya gelmiş. Buradaki evinde

ufak çapta yağ yaparak geçimini sağlamış. Daha sonra 1980'li yıllarda Toptancılar Çarşısı'ndaki dükkanı tutmuşlar. Dolayısıyla tereyağ imalatı da artmış o zamanlar. İlerleyen vakitlerde babam ve amcam da sektöre dahil olup, sırt sırta vermişler. 1993 yılında ise Oto Galeriler mevkesine yakın bir yerde 750 metrekarelik bir yer satın almışlar. 1996 yılında mevcut dükkanı genişletip, öyle hizmet vermeye başlamışlar. O günden bugüne de çok şükür hizmet sahamızı genişleterek geldik. Biz aile şirketiyiz. Ben Mehmet Çağlak ve üçüncü nesilim. 1960'larda dedem başlamış, sonrasında babam ve amcam devam ediyoruz. 2004'ten beri üretimi ben takip ediyorum. İş güvenliği, yeni ürünler gibi konularda firmamın işlerini ben takip ediyorum.

**Çağlak ismi nereden geliyor?**

Çağlak, bizim köyümüzün adı. Aksaray'a bağlı bir köy. Eskiden köyümüzün ilerisinde su birikintisi varmış. Girip içerisine yüzülürmüş. Göl gibi. İşte onun adını Çağlak koymuşlar. Çağlayandan Çağlak. Yani su birikintisi anlamına geliyor. Soyadımız da Çağlak zaten.

**Çağlak, marka olarak mutfaklara girdi, benimsendi. Marka olmanın sırrı nedir?**

Piyasada bizim gibi tereyağı üreten firma çok. Ama o kadar çok hileli mal üreten insanlar var ki, millet artık onlardan kaçıyor. Bakanlık'ta sağolsunlar merdiven altı üretim yapan, sağlığı tehlikeye atan firmaları açıklıyor. Adamlar bitkisel yağ ile kaymağı karıştırıyor tereyağ diye satıyor. Vatandaş da bir alıyor, iki oluyor, üçüncü-





sünde almıyor. Dolayısıyla ne oluyor? Bizim gibi düzgün üretim yapan firmalar bir adım öne çıkartıyor. Biz kaymak alıp tereyağ yapıyoruz. Yağsız süt tozu yapan firmalardan krema temin ediyoruz. Genelde de kaymağı Trakya bölgesinden satın alıyoruz.

#### Üretim kapasiteniz ne kadar?

Şu anda hiçbir işletme kendi kapasitesini kullanmıyor. Tahsil edebileceği kadar üretim yapıyor. Kapasitemiz çok daha fazla, üretim yapabiliriz ama talepte sıkıntı olduğu için gerçek kapasitemizle çalışmıyoruz. Tabi bunda süt zamlarının da etkisi var.

#### Çağlak'ta şu anda kaç istihdam var?

Şu anda 30 kişi çalışıyoruz. Ne kadar çok adam çalıştırsanız o kadar çok hapsedir. Parasızlık insana her şeyi yaptırır. Biz bu ülkede üretimi artırıp işsiz genç bırakmamamız lazım. İş beğenmemek ayrı bir şey ama hiçbir kaynakta Türkiye'de şu kadar süt üretebiliyoruz diyemeyiz. Çok fazla kayıt dışı işletmemiz var. Enerjimizi doğru kullanıp çok fazla şey üretemiyoruz.



#### Ürünleri nerelere gönderiyorsunuz?

Konya ve çevresinde birçok ilde varız. Karaman, Kayseri, Eskişehir, Nevşehir gibi 20'ye yakın ilde tedarikçi olarak çalışıyoruz. Bazı yerlerde direkt bayilerimiz aracılığıyla tüketiciye ulaşıyor.

#### Sütteki zamla ilgili neler söylersiniz?

Son gelen süt zamları bizleri de etkiledi. Bazı şeyler vatandaşın alım gücüyle alakalı. Süt zamları tüketimde azalmaya gidilmesine neden oldu. Hammadde ve girdiler yükseldiği için de sütün fiyatları yükseldi.

#### Pandemi döneminde üretim azaldı mı?

Pandemide döneminde ev dışı üretimi azaldı. Yani restoranlar kafeler gibi işletmeler kapalı olduğu için oralarda tüketim azaldı ama evlerde tüketim arttı. Yine de tam olmasa da dengelemeye çalıştık diyebilirim. Market satışları arttı. Bittik diyeceğimiz bir şey olmadı hamdolsun. İnsanlar gıdadan vazgeçemez, salgın var ben yemeyeceğim diyemez. Sonuçta hayatini devam ettir-



rebilmek adına alım gücüne göre alıp tüketecek. Dolayısıyla pandemide de market satışlarımız arttı. Gıda sektörü salgından en az etkilenen sektör. Önceden 5 kilogram yağ alıyorsa pandemide 1 kilografa düşürdü. Dolayısıyla insanların alım gücü düştü.

#### Süt fiyatlarındaki artışlar sizi nasıl etkiledi?

Süt fiyatlarının belirsizliği bizi sıkıntıya soktu. Üretici kazansın ama direkt olarak tüketiciye yansadı. Yani fiyatlar kademeli olarak artırlacaktı. Ya da devlet üretime teşvik verecek fiyatlara yansımayaçaktı. İn-

sanlar daha fazla üreterek birim maliyetini düşürecek tüketiciye de direkt olarak yansıyacak, biz de daha fazla arzda bulunacaktık. Bunun için de güvenli bir piyasa lazım. Doğrusu piyasa güvenli olmayınca üretim artırımında da çok hızlı değiliz.

#### Yerel yönetimlerden beklentileriniz var mı?

Çanakkale ya da Trakya taraflarına gittiğiniz zaman görebilirsiniz; Kuyumcudan lüks peynir dükkanları var. Bizim de çok büyük mandıralarımız var. Bu firmalar, içinde showroom gibi yerler yapıp Kon-



ya'nın marka ürünlerini sergileyebilmeliyiz. Şekercisi, peynircisinin olduğu yerler açabilmek lazım. Şehrin gözbebeği üreticilerdir. Askerimiz polisimiz kahraman ama bence üreticilerimiz de birer kahramandır. Konya'da insanın eşi, çocuğuyla rahatça yürüyüş yapabileceği yerler yok. Bu tür alanlar oluşturularak aynı zamanda ticarete de açılmalıdır. Şehir dışından misafirimiz geldiğinde de gezebileceği yerler olsun. 2'ye 2 küçük dükkanlar yaparak o sirkü-

lasyonunu sağlayabiliriz. Hem o bölgenin ticaretini geliştirir hem markaları sergileme imkânı olur hem de yürüyüş güvenliği sağlanır. Şehrin gelişmesine de katkı sunar. Şehrin girişleri belki çok rantabl olamayabilir ama böyle bir yürüyüş yolu her anlamda şehre ve insanlara katkı sağlar.

**Devletimizin desteklerini yeterli buluyor musunuz?**

Devlet öncelikle üretime destek vermeli. Kimse hiçbir şeyden memnun olmaz ama bu, imkân meselesidir. Devlet bu süreçte verebileceğini verdi. Mutlaka eksikleri olmuştur ama devletimiz yapacağını yaptı. Dediğim gibi; bu destekler sadece pandemi dönemi değil sair zamanlarda da üreticiye verilmelidir.

**Tereyağ harici ürünler de var mı?**

Mehmet Çağlak-Son zamanlarda herkes her şeyi yapmaya başlamış. Marketlere ben, sadece tereyağ satıyorum diye gittiğin za-



man maliyetler kurtarmıyor. Dolayısıyla biz de Çağlak olarak ürün çeşitliliğine ağırlık verdik. Profesyonel olarak ne üretebiliriz? sorusunun cevabını arayıp ona göre ürünler geliştiriyoruz. Biz kendi evimizde yemediğimizi tüketiciye yedirmiyoruz. Ben evimde kendi ürünümüz gönül rahatlığıyla yiyorum. Tereyağ, tost peyniri, kahvaltılık kaymak, bidon tulum, yoğurt üretimine başladık.



# Milli Ekonominin Temeli Ziraattır...

Ekinlere bir kere de çiftçi gözüyle bakınız;başakları hükümdar tuğlarından ve taneleri incilerden daha kıymetli bulursunuz.



Murat YAĞIZ



Selçuklu Belediyesi Çölyak hastaları için üretilen glutensiz ekmeğe satışına başladı. Konya Şehirler Arası Otobüs Terminalinde oluşturulan noktada satışa sunulan glutensiz ekmeğin yanında un,poaça,simit ve kurabiye çeşitleri de yer alacak.

## SELÇUKLU'DAN GLUTENSİZ EKMEK HİZMETİ

Selçuklu Belediyesi anlamlı bir projeye daha imza attı. Çölyak hastaları için glutensiz ekmeğe satışına Konya Şehirler Arası Terminali'nde başladı. Buğday, arpa, çavdar gibi tahıllarda bulunan "glüten" isimli bir madde nedeniyle vücut bağışıklık sistemi tarafından verilen anormal yanıt sonucu ortaya çıkan çölyak hastalığı için kullanılması gereken Glutensiz un, ekmeğe, simit,poaça ve kurabiye Selçuklu Belediyesi'nin Konya Otogarında kurduğu satış noktasında halkın hizmetine sunuldu.

**"BU ÇALIŞMAMIZ ÇÖLYAK  
RAHATSIZLIĞINA DİKKAT ÇEKMEK İÇİN  
ATTIĞIMIZ BİR ADIM"**

Çölyak hastalığına dikkat çekmek ve bununla ilgili bir adım atmak için böyle bir hizmete başladığını ifade eden Selçuklu Belediye Başkanı Ahmet Pekyatırmacı: "Çölyak hastası olan ve gluten hassasiyeti bulunan vatandaşlarımızın farkındayız zaman zaman bu konuyla alakalı da talepleri oluyordu ve bu tarz ürünlere ulaşmada zorluklar yaşıyorlardı. Bu ihtiyaca cevap verebilmek ve kolay ulaşılabilmesi anlamında Şehirler Arası Otobüs Terminali'nde bu satış noktamızı oluşturduk. Buradaki satış noktamızda glutensiz ekmeğe, un, simit, poaça ve kurabiye gibi ürünlerimiz yer alacak. İlerleyen günlerde ürün çeşitleri de artınlacak. Bu hizmetimizden sadece Selçuklu'daki hemşehrilerimiz değil otogarın lokasyon olması sebebiyle ülkemizin her noktasından gelen vatandaşlarımız da

yararlanabilecek. Satış noktamızdaki glutensiz ürünleri Karatay Belediyemizin Halk Ekmeğe Fabrikası'ndan temin ediyoruz. Bu hizmetimizin Selçuklumuza, Konyamıza, ve ülkemize hayırlı olmasını temenni ediyorum." dedi.

Satış noktasından ekmeğe alan vatandaşlar da Selçuklu Belediyesi Glutensiz Ekmeğe Büfesi'nin kurulmasından ve Çölyak hastalarının düşünülmesinden dolayı Selçuklu Belediye Başkanı Ahmet Pekyatırmacı'ya teşekkürlerini ilettiler.

Selçuklu Belediyesi tarafından satılan glutensiz ekmeğe 90 kuruştan, un ise 7 liradan satışa sunuluyor. Ayrıca glutensiz ürün satış noktası haftanın altı günü Sabah saat 09.30-19.00 saatleri arasında Pazar günleri hariç hizmet verecek.





Selçuklu Belediyesi, Sosyal Destek Hizmetleri Müdürlüğü bünyesinde sürdürdüğü faaliyetlerle sosyal belediyecilikte örnek olmaya devam ediyor

## SOSYAL BELEDİYECİLİKTE ÖRNEK OLUYOR

Selçuklu Belediyesi bünyesinde 2020 yılında kurulan Sosyal Destek Hizmetleri Müdürlüğü, ilçede yaşayan tüm dezavantajlı vatandaşların temel ihtiyaçlarına karşılık veriyor. Ekipler özellikle pandemi dönemindeki örnek çalışmalarıyla "Selçuklu'da yaşıyorsanız asla yalnız değilsiniz" duygusunu tüm ilçe sakinlerine hissettiriyor.

Pandemi döneminde etkin rol alan müdürlük, ihtiyaç sahibi vatandaşlara sosyal destek kartı yardımı, engelli ve kanser hastası vatandaşların nakli, evde yaşlı bakım hizmeti başta olmak üzere eğitim, glutensiz gıda temini, asker ailesi desteği, taziye çadırı ve umut evi gibi vatandaşlara pek çok hizmet veriyor.

"SOSYAL DESTEK FAALİYETLERİMİZLE HEMŞEHRİLERİMİZİN YANINDAYIZ"

Selçuklu Belediyesi olarak fiziki belediyeciliğin yanı sıra sosyal belediyecilik faaliyetleriyle de vatandaşların yanında olduklarını ifade eden Selçuklu Belediye Başkanı Ahmet Pekyatırmacı; "Sosyal Destek Hizmetleri Müdürlüğümüz Selçuklu'da pandeminin ortaya çıkmasının ardından salgınla mücadelede etkin bir şekilde çalıştı. Bu dönemde ilçemiz sınırları içerisinde yaşayan ihtiyaç sahibi hemşehrilerimizi sosyo-ekonomik olarak destekledik. Büyükşehir Belediyesi ve merkez ilçe belediyeleri birlikteliği ile oluşturulan sosyal destek kartı sistemiyle 16 bin 515 aileye sosyal destek sağladık. Özellikle pandeminin yoğun yaşandığı Nisan, Mayıs, Haziran aylarında ekiplerimiz sosyal yardımlarını artırarak hemşehrilerimizin yanında oldu. Yıl içerisinde İzmir'de yaşanan üzücü depremin ardından Selçuklu Kızılai Şubesiyle işbirliği



yaparak 15 ton gıda yardımını depremzede kardeşlerimize ulaştırarak yanlarında olduk. Yine bu dönemde ekiplerimiz 400 aileye Kızılai ile birlikte 400 TL'lik pandemi yardımı ulaştırdı. Faaliyetlerimizle hemşehrilerimizin her dönemde yanında olmaya gayret ediyoruz. Bütün çabamız hemşehrilerimizin yüzünü güldürerek daha yaşanılabilir bir ilçe oluşturmak" dedi.

Rakamlarla Sosyal Destek Faaliyetleri; Sosyal Destek Hizmetleri Müdürlüğü 2020 yılında; 16 bin 515 aileye sosyal destek kartı, 931 yaşlı vatandaş için evde yaşlı bakım hizmeti, bin 895 ihtiyaç sahibi asker ailesine 400 TL'lik nakdi yardım ve şehir dışından kanser tedavisi görmek için gelen 4 bin 470 hasta ve refakatçisi için Umut Evi'nde ücretsiz konaklama hizmeti ile yoğun bir

şekilde çalışmalarını sürdürdü. Ayrıca engelli araç bakım hizmetinin yanı sıra, ihtiyaç sahibi engelli vatandaşların arızalanan aktüli engelli araçlarının da tamirata çalıştı. 480 engelli vatandaş engelli ve kanser hastası nakil hizmetinden 7 bin 200 kez yararlandı. Hasta nakil ambulansı hizmetinden bu güne kadar toplam 391 vatandaş hizmet alırken yakını vefat etmiş vatandaşların kullanımına verilen taziye çadırı hizmetinden de bir çok vatandaş yararlandı.

Tüm bu hizmetlerin yanı sıra 28 Çölyak hastasına glutensiz gıda yardımı yapılırken, ihtiyaç sahibi ailelerin 15-36 ay arası çocukları için 17 bin 664 litre süt desteği sağlandı. Ayrıca dış mahal- lelerden taşınmalı eğitim alan 389 ortaokul ve lise öğrencisine eğitim desteği verildi.





Selçuklu Belediyesi, Selçuklu Ziraat Odasına tarımın geliştirilmesi için iki adet taş toplama makinesi hibe etti. İki makinenin teslim protokolü Selçuklu Belediyesi Encümen salonunda imzalandı

## SELÇUKLU'DAN TARIMA DESTEK



Selçuklu Belediyesi, belediyeçilik faaliyetlerinin dışında farklı sektörlere desteklerini sürdürüyor. Selçuklu Belediyesi ilçede tarımı geliştirmek, ürün rekoltesi ve kalitesini artırmak için Selçuklu Ziraat Odasına iki adet taş toplama makinesi hibe etti. Selçuklu Ziraat Odası hibe edilen makinelerle ilçe genelinde tarımı geliştirmeyi planlıyor. Selçuklu Belediyesi ile Selçuklu Ziraat Odası arasında iki makinenin hibesi için protokol imzalandı. Selçuklu Belediyesi Encümen Salonunda düzenlenen imza törenine Selçuklu Belediye Başkanı Ahmet Pekyatırmacı, Selçuklu Ziraat Odası Başkanı Ali Küçükharmanca, AK Parti Selçuklu ilçe Başkanı Mustafa Hakan Özer, Selçuklu Belediye Başkan Yardımcıları, Birim Müdürleri ve Selçuklu Ziraat Odası yönetim kurulu üyeleri katıldı.

**BAŞKAN PEKYATIRMACI; "TARIMIN GELİŞMESİNE BELEDİYE OLARAK KATKI SUNACAĞIZ"**

Protokol töreninde konuşan Selçuklu Belediye Başkanı Ahmet Pekyatırmacı, "Selçuklu Belediyesi olarak vatandaşlarımızın ihtiyaç ve talepleri doğrultusunda hizmet vermeye devam ediyoruz. Bugün de

Selçuklu Ziraat Odası Başkanımızla birlikte hayırlı bir protokole imza attık. Birazdan da inşallah devir teslim törenini yapacağız. Dış mahallelerimizde tarımla uğraşan hemşehrilerimizin istekleri doğrultusunda iki adet taş toplama makinesini Selçuklu Belediyesi olarak meclis kararıyla alımlarını gerçekleştirdik. Bugün inşallah Selçuklu Ziraat Odamıza bu iki makinemizi teslim edeceğiz. Bu tahsisle birlikte Selçuklu Ziraat Odasında ihtiyacı olan hemşehrilerimize bu araçları uygun bir şekilde kullanıracaklar. Bu şekilde inşallah tarımın gelişmesine, ilçemizde tarımın daha iyi şartlarda yapılmasına Selçuklu Belediyesi olarak katkı sağlayacağız. Bütün hemşehrilerimize hayırlı olsun diyorum. Selçuklu Ziraat Odamıza da böyle bir birlikteliğe bizi teşvik ettiği için teşekkür ediyorum." şeklinde konuştu.

**"ÇİFTÇİLERİMİZE HAYIRLI OLSUN"**

Selçuklu Belediye Başkanı Ahmet Pekyatırmacı'ya iki makine için teşekkür eden Selçuklu Ziraat Odası Başkanı Ali Küçükharmanca, "Başkanımıza çiftçilerimiz adına teşekkür ediyorum. Bu imkanı bize sağladılar. İnşallah hayırlara vesile olur. Selçuklu'da yaşayan çiftçi kardeşlerimize de hayırlı olsun." ifadelerini kullandı.





# HİZMET PETROL

*Yarım asırlık*  
**HİZMET AŞKI**

**7/24**  
HİZMETİNİZDEYİZ

**TEK ARACA DEĞİL,  
HER ARACA  
TEK SEFER DEĞİL,  
HER SEFERİNDE  
ANINDA  
İNDİRİM!**

**HER ZAMAN KALİTE  
UYGUN FİYAT  
GÜLER YÜZLÜ HİZMET**



*Bizi Facebook'tan da  
takip edebilirsiniz!  
facebook.com/hizmetpetrol*

**www.hizmetpetrol.com.tr**

Mevlana Civarı Üçler Mezarlığı Karşısı Konya

Tel./Faks: 0332 352 22 41 • E-mail: bilgi@hizmetpetrol.com.tr

Yakıtlarımız **Tüpraş** rafinerileri çıkışıdır.



KURULUŞTUR

# ZKC GRUP İSTİKRARLI BÜYÜYOR

Salgın sürecinde de yeni projelerle istihdamı artırmaya yönelik çalışan ZKC Grup Yönetim Kurulu Başkanı Zekeriya Çoşar sektörü ve projelerini anlattı. Çoşar, "Pandemi döneminden sonra personel sayımız iki katı artacaktır" dedi



**P**andeminin en çok etkilediği sektörlerden birisi olan gıda sektöründen hizmet veren ZKC Grup yenilikleriyle süreçte de dikkatleri üzerine çekmeyi başardı. ZKC Grup Yönetim Kurulu Başkanı Zekeriya Çoşar, simit kapında uygulamasını başlattıklarını belirterek, "Tüm halkımızdan ricam amaç simit almak bile olsa dışarıya çıkmasınlar. simitkapında.com'a girip sipariş verirlerse biz kapılarına

kadar getiriyoruz." dedi.

ZKC Grup Yönetim Kurulu Başkanı Zekeriya Çoşar ile sektör adını güzel bir röportaj gerçekleştirdik.

**Meram Çıtır Simit'in hikayesini anlatabilir misiniz?**

2003 yılında Zafer'de mütevazı bir dükkanda üretim ve satış faaliyetlerine baş-

ladık. İşin her aşamasında vardım. Üretimde, satışta, satın almada... Bu bana işimin tüm inceliklerini de öğretti haliyle. Kısa bir süre sonra Alaaddin bölgesinde ikinci şubemizi açtım ve bu işin üretimden satışa bir ağ olması gerektiğini anladım. Yoğun çalışma ile geçen 10 yılın ardından 2013 yılında 2000m2'lik üretim tesisimizin açılışını yaptık. 2020 yılına kadar da bu tesisimizde üretime ve büyümeye devam ettik. Bu arada Meram Çıtır Simit 39 şube sayısına ulaştı. Donuk ürün markamız Hamurex ile yurtiçi ve yurtdışında birçok noktaya hizmet veriyoruz. Ayrıca yarı pişmiş donuk ürünler ile son tüketiciye ulaşabiliyoruz. Kafe konseptindeki yeni markamız Simidçe ile de biri yurtdışında Saraybosna'da olmak üzere 4 şubeye ulaşmış durumdayız. 2020 yılında yeni üretim tesisimize de geçtik. Artık çok daha fazla ürün üretebiliyor ve yeni şubeler için hazırlığımızı yapıyoruz.

**Kaç şubeniz var ve istihdam sayısı ne kadar?**

Meram Çıtır Simitte 40. Şubemizi açmaya hazırlanıyoruz. Simidçe markamızın da 5. Şubesini açmaya hazırlanıyoruz. 300'e yakın personel istihdam ediyoruz. Pandemi döneminden sonra personel sayımız iki katı artacaktır diye düşünüyorum.

**İnsanlarda kahvaltılık kültürü ve simit damak tadı oluştu mu?**

Elbette. İnsanlar artık kaliteli ve standart lezzetler tercih ediyor. Bizim müşterilerimize sağladığımız en önemli fark da burada zaten. Hangi şubemize giderlerse gitsinler aynı lezzette ve kalitede ürünleri alabiliyorlar. Ayrıca kahvaltılık seçeneklerimiz







de çok geniş; sadece bir simit ile kahvaltı yapmak isteyen birine bile 11 farklı simit sunabiliyoruz. Özellikle ar-ge departmanımızın yaptığı çalışmalar sayesinde tam buğdaylı, zerdeçalı, mor simit gibi çok yenilikçi ürünler de geliştirdik. Hızlı kahvaltı seçeneklerimiz de mevcut. Dileyen, vakti olan ise oturup dilediği gibi kahvaltısını yapabiliyor. Özellikle kafe konsepti Simidçe şubelerimizde hafta sonu kahvaltılarımız meşhurdur.

#### **Pandemi döneminde ne tür sıkıntılar yaşandı, sektörün genel sıkıntıları hakkında bilgi verir misiniz?**

Pandeminin en çok etkilediği sektör elbette hizmet sektörü oldu. Biz de oldukça ciddi etkilerini hissettik elbette. Kafe şubelerimizin birkaçını geçici olarak mecburen kapattık. Mesela Konya Kent Plaza şubemizi ve Selçuk Üniversite şubemizi geçici olarak kapattık. Diğer şubelerimiz gel al serviste hizmetine devam ediyor tabii tüm pandemi kurallarına uymak şartıyla.

#### **Pandemide ne tür çalışmalar yaptınız?**

Bu salgın hiç beklenmedik, hiç alışılmadık, hiç hazırlıklı olmadığımız bir durum. Bu zor günlerde herkesin üzerine düşeni yapması gerektiğine inanıyorum. Hem bireysel olarak hem de ticari olarak alacağımız önlemler covid-19 salgınına en az zararlı atlatmamızı sağlayacaktır.

Devletimiz gerekli tüm önlemleri alıyor. Sağlık çalışanlarımız insanüstü bir çabayla mücadele ediyor. Güvenlik güçlerimiz de aynı güçle bizleri korumaya devam ediyor. Herkes elinden geleni fazlasıyla yapıyor; yapmaya çalışıyor. Devletimiz ve sağlık çalışanları gerekli olmadıkça evden çıkmamamız gerektiği konusunda sürekli halkımızı uyarıyorlar. Biz de bu durumda evde kalan, evden çalışan, evden çıkmayan vatandaşlarımız için bir yeni bir proje geliştirdik. İsmi de "simit kapında" koyduk. Bu salgından korunmak için evinden çıkmayanların kapısına kadar tüm ürünlerimizi taze olarak götürmeye karar verdik. Bu projede temel amacımız; dışarıya çıkılmayı minimuma indirmeye destek olmaktır. Evinizdeki veya bizler gibi çalışmaya devam ediyorsanız işinizdeki dışarıya çıkmaya mecbur kalmadan tüm ürünlerimizi kapınıza kadar getirmeye karar verdik. İlk olarak Konya'da başladığımız hizmetimizi mahalle mahalle artırarak kısa zamanda tüm Konya'ya yaymayı planlıyoruz.

Tüm halkımızdan ricam amaç simit almak bile olsa dışarıya çıkmasınlar. simitkapında.com'a girip sipariş verilerse biz kapılarına kadar getiriyoruz. Bu salgın hastalığın bir an önce geçmesini, sağlıkla tekrar buluşmayı canı gönülden diliyorum.

#### **Devletin destekleri yeterli mi, beklentileriniz nelerdir?**

Pandemi sürecinde devletimizin desteklerinin gücümüz dahilinde yeterli olduğu kanaatindeyim.

#### **Yerel yönetimlerden beklentileriniz var mı?**

ZKC grup olarak yerel yönetimlerimizle hiçbir zaman sıkıntı yaşamadık. Kurallara uyduk onlar da sağlayabilecekleri tüm desteği sağladılar.

#### **Önümüzdeki yıllarda yeni projeleriniz var mı?**

Elbette... Bu pandemi süreci sektörümüz için kötü oldu elbette ama bize ar-ge yapabilmek için inanılmaz bir fırsat sağladı. Hazırlıklarımızı çok güçlü yapıyoruz. Tüm enerjimizi yeni projelerimize verdik. Hamurex markamızın gücünü daha da arttırabilmek için ciddi çalışmalar yapıyoruz. Tüm ürünlerimizin donuk hallerini sıkıntısız bir şekilde üretime geçirecek düzeyde hazırladık. Yurtdışı ihracatlarımız da başladı. En çok sevilen iki ürünümüz olan sade simit ve tereyağlı simitimizi ise yarı pişmiş, donuk olarak hazırladık ve dörtlü paketlerde müşterilerimizin beğenisine sunduk. Derin dondurucuda muhafaza edilen ürünleri önceden ısıtılmış ev tipi fırınlarda 5-8 dakikada tüketime hazır hale getirebiliyorsunuz. Çok da beğenildi ürünlerimiz. Yakın zaman-





da zincir marketlerde de satışına başlamak için görüşmelerimiz devam ediyor. Meram Çıtır Simit'in 40. Şubesinin hazırlığı devam ediyor. Bir ay içerisinde açılışını yapacağız inşallah. Simitçe'nin de 5. Mağazasının açılışını aynı şekilde Ramazan Bayramından sonra yap-

mayı hedefliyoruz. İstanbul şubesi için de görüşmelerimiz çok olumlu. Umuyorum ki kısa zamanda Simidçe markasını da yakın zamanda pandemiden kurtulduğumuzda sık sık duymaya başlayacaksınız. ZKC Grup

markaları olarak sektöre yön vermeye, sektörünün lideri olmaya adım adım yaklaşmaya devam edeceğiz. Konya'nın bir markası olarak inşallah yakın zamanda önce Türkiye'nin sonra da Dünya'nın bilinen markaları arasında olacağız.





# KONYA DÜNYAYI DOYURACAK GÜÇTE

Konya'nın tarımsal üretimdeki önemine dikkat çeken Konya Sebze ve Meyve Komisyoncuları Derneği (KONMESKOM) Başkanı Adnan Pirinç, Konya'nın dünyayı doyuracak güçte olduğunu bildirdi

**P**andemi döneminde gündemden hiç düşmeyen gıda konusu, yeni tartışmaları da beraberinde getirdi. Bir yandan üretimin artırılması gerektiği pandemiyle birlikte önem kazanırken diğer yandan gıda fiyatlarının çiftçiden tüketiciye kadar gelirken ortaya çıkan fiyat farkları da tartışılmaya başlandı. Bu konuda devlet tedbirler almaya çalışırken, yeni sorunların ortaya çıkmaması için uzmanlar önemli tavsiyelerde bulunuyor. Konuyla ilgili açıklamalarda bulunan Konya Sebze ve Meyve Komisyoncuları Derneği (KONMESKOM) Başkanı Adnan Pirinç, Türkiye'nin bir tarım ülkesi olduğunu anımsattı. Ülke içerisinde ise Konya'nın tarımsal üretimde önemli bir yere sahip olduğunu belirten Pirinç, "Dünya nüfusu her geçen gün nüfusunda artışlar meydana geliyor. Dünya'da iklimsel değişimler de

söz konusu. Tarım ülkesi olarak ülke olarak oldukça şanslıyız. Üretim yapabilecek bir ülkeyiz. Bu durumu ülke olarak iyi değerlendirmemiz lazım. Pandemi süreci bir kez daha tarımın ve üretimin önemini gösterdi. Tarımın içerisinde sebze ve meyvenin önemi bir kat daha anlaşıldı. Ürünleri iyi üretip iyi satmak lazım. Konya Türkiye'nin en büyük ovalarından birine sahip. Konya'nın üretim planlaması doğru yapılırsa Konya sadece Türkiye'yi değil, dünyayı besleyecek güce sahip. Üretim planlaması doğru yapıldığı takdirde bu üretim planlamasının ülke ekonomisine ciddi katkıları olur. Kırsal alanlarımız oldukça önemli. Çiftçilerimize sahip çıkmamız lazım. Kırsalda yaş ortalaması 50 yaşların üzerine çıktı. Bu durumu gençleştirmemiz lazım. Kırsaldaki yaşamı iyileştirip, genç nüfusu kırsalda tutmamız lazım.

Üretimde çiftçilerimizi bilinçlendirmemiz lazım. Çiftçilerimizi eğitmek oldukça önemli. Çiftçilerimizi borçsuz bir duruma getirmek lazım. Köylerde sosyal imkanları da artırmamız lazım. Devletimizin acilen bu planlamaları yapmaları lazım. Çiftçilerimize ürünleri üretirken çiftçilerimize bu ürettiği ürünleri pazarlayabileceği şekilde olmalı" şeklinde konuştu.

## 'HALLERİ İYİLEŞTİRMEMİZ LAZIM'

Hallerin altyapılarının iyileştirilmesi gerektiğine de dikkat çeken Pirinç, şunları kaydetti, "Halleri iyileştirmemiz lazım. Hallerin işlevişi ile fiziki yapıyı örtüşleştirmemiz lazım. Güçlü haller oluşturmalıyız. Hallerimizi borsa şeklinde kullanmamız lazım. Halleri Borsa olarak ilan etmemiz lazım ve bunu resmileştirmemiz lazım. Bölgesel haller oluşturmamız lazım. Konya'ya modern bir hal inşa etmemiz lazım. Hallerde altyapıyı güçlendirmek gerekiyor. Üreticilerin de içinde olduğu haller inşaatı ile üreticilerin kırsalda kaçışın önüne geçilir. Çiftçilerimize ürününü ekmeden önce fiyat garantisi verilmesi gerekiyor ki çiftçi rahat üretim gerçekleştirsin. İçerisinde ürün analiz laboratuvarı, ihracat birimi, ticaret merkezi, ürünleri sınıflandıracak ve paketleyecek işleme tesisi olan haller inşa edilmesi gerekiyor."

## KALİTEYE GÖRE DESTEK VERİLMELİ

Pirinç, yaş sebze ve meyvenin ihracat ve iç piyasa için üretildiğini belirterek, bu kapsamda ürünlerde kalite sınıflandırılması yapılmasının şart olduğunu bildirdi. Böylece kaliteye göre destekler sağlanması gerektiğini kaydeden Pirinç, şu değerlendirmelerde bulundu, "Birinci kalite üretim yapana daha çok destek, daha düşük kaliteli üretene daha az destek verilmeli. Kullanılmayacak ürün üretene ise destek verilmemeli. Burada Avrupa'nın uyguladığı standartlar kabul edilerek bir sınıflandırma yapılacak. Dolayısıyla sadece iç piyasaya değil, dünyanın her yerine ihraç edilebilir ürün üretilecek. Dünya tüketicilerine üretim yapılacak. Fiyat istikrarı sağlanacak. Böylece yıllardır yapılmak istenen üretim planlaması sağlanmış olur."



Azim Kaya Şekerleme işletme sahibi Şaban Kaya lokum üretiminde marka oluşunun hikayesini anlattı. Şaban Kaya, "Lokumculuk tatlı bir meslek ama çok zahmetli bir meslek. Kaliteyi üretmek için çok çalışıyoruz" dedi.

## COVİT-19 LOKUMU ÜRETTİ, TALEPLERE YETİŞEMİYOR

**A**zim Kaya Şekerleme'nin hikayesini anlatan Şaban Kaya, "Güneysınır'a bağlı Kızılöz'de doğdum. İlkokulu orada okudum. 1988 yılında Konya'ya geldim ve lokum imalatına başladık. O tarihten bu yana da şevkle işimizi devam ettiriyoruz. 88'den 99'a kadar abim ve dayımla birlikte bu işi devam ettirdik. Abimle birlikte dayımla ortaklığımızdan ayrıldık ve Rahmet Şekerleme firmasını kurduk. 3 yıl kadar da onu devam ettirdik. Çocuklar büyüyünce biz de kendi firmamızı kurarak mesleğimizi devam ettiriyoruz. Allah'ın 99 isminden birisi olan Azim Şekerleme'yi kurdum ama tescil alamadım. Sonradan Kaya ekledik ve Azim Kaya olarak firmamızı devam ettiriyoruz. 2003'ten beri de Şekerciler Sitesi'nde üretim yapıp Konya'ya katma değer üretiyoruz" diye konuştu.

**KONYA'DA LOKUM DENİLİNCE  
AKLA BİZ GELİRİZ**



Üretimin her geçen gün arttığını ifade eden Şaban Kaya, "Lokumculuk tatlı bir

meslek ama çok zahmetli bir meslek. Hep el emeği dolayısıyla günlük üretimimiz ancak



500 kiloya kadar çıktığımız oluyor. Kaliteli bir ürün ortaya koyabilmek için 5 kere elden geçmesi gerekiyor. Şu an 3-4 kişiyle çalışıyoruz ama sezonda eleman sayımız artıyor. Konya içi çalışıyoruz ama Türkiye genelinde de birçok ile de ürün gönderiyoruz. Yurtdışına ise talep oldukça göndermeye çalışıyoruz. Hamdolsun Konya'da da lokum denilince ilk akla gelen firmayız diyebiliriz. Bir damak tadı oluştu. Her çeşide talep çok. Kadayıflı bademli, fıstıklı gibi ürünlere çok fazla talep var. Konya'da asfalt olarak bilinen bizdeki adı da kıstırma olan ürünlerimizin yanında 50 çeşitle tüketiciye alternatif sunuyoruz" ifadesini kullandı.

### DAMAK TADI OLUŞTU

Salgın sürecinde de üretimi hiç durdurmadıklarını ifade eden Azim Kaya Şekerleme Sahibi Şaban Kaya, "Pandemi döneminde işlerimiz güzeldi. Özellikle bayramlarda önceki yıllara oranla güzel iş yaptık. Önceki yıllarda tatile gidildiği için pek fazla şeker lokum tüketilmiyordu ama pandemi dönemindeki bayramlarda insanlar çocuklarıyla tüketebileceğinden daha fazla ürün alıp evde yedi. Hamdolsun, biz de taleplere yetişmeye çalıştık. Tabi ki bunda damak tadı da önemli. Biz Konya'nın damak tadını bildiğimiz için güzel ürünler sunmaya çalıştık" dedi.

### YEREL YÖNETİCİLERDEN DESTEK BEKLİYORUZ

Konya'nın daha fazla marka üretebilmek için desteklenmesi gerektiğini belirten Kaya, "Afyon lokumu ile marka olmuş ama biz Konya olarak

daha kalitelisini üretiyoruz. Afyon sadece daha görsel çalışabildiği için lokum denilince akla gelen şehir olmuş. Belediyelerden imalatçılar olarak satış yerleri istiyoruz. Konya bir Afyon kadar yok mu? Hiçbir yönetici gelip bana bir sıkıntın ekşiğin var mı? diye sormadı. Üreticinin önü açılmalıdır. Konya metropol bir şehirdir. Mevlana ziyaretine gelenler için Konya'nın markası diyebileceğimizi ürünlerimizi daha iyi sunabilirsek yeni markalar ortaya koyabiliriz. Yerel yöneticilerimiz bunun için çalışmalılar" ifadesini kullandı.

### COVID-19 LOKUMU ÜRETTİ

Salgın sürecinde Covid-19 Lokumu ürettiklerini anlatan Azim Kaya Şekerleme Sahibi Şaban Kaya, "Belli çalışmalar yaptıktan sonra bu aşamaya geldik. Şu anda taleplere yetişemiyoruz" dedi. Kaya, "Türkiye'de Covid-19 lokumunu ilk defa biz ürettik. Covid-19 lokumunun içinde 50 çeşit baharat var. İsmi salgın hastalığa iyi geldiği için koronadan alıyor. İçinde 2 kat fazlası mentol var. İnsanı rahatlatıyor. Konya'da bunu öğrenenler devamını istiyor. Çok fazla talep var ve bunu tanıtabildiğimiz zaman Türkiye'den de çok fazla talep olacağını tahmin ediyorum. Lokumun adını böyle koydum ama çevremde bu hastalığa yakalanarak atılan tanıdıklarımız oldu. Bu lokumu denediler, faydasını gördükleri için yeniden istediler" ifadesini kullandı.

### TALEP ÇOK FAZLA

Covid-19 lokumunun hikayesini de anlatan Şaban Kaya, "Bunu bir arkadaşla koronavirüs salgının döneminde



yeni ürün çalışması yaparken düşündük. Baharatçı arkadaşımız 'yapabilir misin?' diye sordu. Ben de yaparım dedim ve başladık. İçeriğini baharatçı hazırlıyor gerisi benim ustalığım. Şu anda randıman sağladık. Talep de var ve istediğimiz kıvama ulaştı. Hem koronaya iyi geliyor hem de Konya'ya yeni bir ürün kazandırdık" şeklinde konuştu.





Su sektöründe tüm yenilikleri yakından takip eden ve üretim sistemleriyle teknolojik düzeyi en üst noktada tutan Hamidiye Kaynak Suları, damaklarda değişmeyen iz bırakıyor

## DAMAKLARDA DEĞİŞMEYEN LEZZET; HAMİDİYE SU





**S**u sektöründe tüm yenilikleri yakından takip eden ve üretim sistemleriyle teknolojik düzeyi en üst noktada tutan Hamidiye Kaynak Suları, Türkiye’de birçok ilke imza atmasıyla dikkat çekiyor. Konya’da 11 yıldan bu yana Hamidiye Kaynak Sularının bayiliğini yapan Göztepeler Gıda, Hamidiye Kaynak Suyu’yla Konyalıların damaklarında değişmeyen iz bırakıyor. Göztepeler Gıda Firma Sahibi Ramazan Göztepe, Göztepeler Gıda ve Hamidiye Kaynak Suları hakkında açıklamalarda bulundu. Göztepeler Gıda hakkında bilgi veren Göztepe, “Göztepeler Gıda, Temiz ve sağlıklı ürünleri müşteri talepleri doğrultusunda ve müşteri memnuniyetini sağlayarak, Gıda güvenliği, Kalite, İşçi Sağlığı Güvencesi ve Çevre Yönetimi ile ilgili tüm yasal mevzuatlara ve standartlara uygun şartlarda, Çalışanlarımızın bilgi ve bilinç seviyelerini sürekli yükselterek, motivasyon ve performanslarını arttırarak, Günümüzün dünyamızdan daha faydalı olması için tüm özveri ve gayretle çalışmalarını artan başarıları gözeterek yürütmekteyiz. Göztepeler Gıda olarak Konya’da 2011 yılından bu yana Hamidiye suyunun Konya bayiliğini sürdürmekteyiz. Hamidiye Kaynak Suları ürün çeşitliliği anlamada oldukça fazla çeşide sahip. Hamidiye Kaynak Suları içimi ve ambalajı ile farkını ve kalitesini ispathyor” ifadelerini kullandı.

### 119 YILLIK KÖKLÜ BİR TARİHE SAHİP

Hamidiye Kaynak Sularının 119 yıllık köklü bir tarihe sahip olduğuna dikkat çeken Göztepe, “Hamidiye su, eşsiz lezzeti, yumuşak içimi ve doçallığıyla her zaman damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakıyor. Hamidiye, İstanbul’un doçal ormanları içindeki kaynaklardan elde edilen lezzetli, sağlıklı ve güvenilir doçal kaynak sularını Türkiye’nin birçok şehrinin yanı sıra Dünya’da 29 ülkeye ulaştırmaktadır. Hamidiye Kaynak Suları AŞ İstanbul Büyükşehir Belediyesi iştiraki olarak faaliyet göstermektedir. Hamidiye’nin tarihi, şehre kaliteli içme suyu sağlamak amacıyla II. Abdülhamid’in emriyle kurulan ilk komisyonla başlamıştır. 1898 Yılında yapılan projeye göre, Kırkçeşme tesislerinin doçu kolu üzerinde ve Kemerburgaz’ın güneydoçusundaki Karakemer ve Kovukkemer civarındaki membalar 20 maslakta toplanmıştır. 1900’da tesisin büyük bölümünün tamamlanmış, suyun verilmesi ve resmen kabulü 26 Mayıs 1902’de gerçekleşmiştir. Hamidiye Su, kurulduğu günden itibaren çeşmeler vasıtasıyla İstanbul halkına ulaştırılmaktaydı. 86 bölgede bulunan çeşmelere ek olarak Yıldız Sarayı’nda 30, Beşiktaş Sarayı’nda 10 olmak üzere toplam 126 çeşmeden su verilmiş, ayrıca isale hattı üzerindeki 7 çeşmeyle birlikte toplam 133 çeşmeden su dağıtılmıştır. Hamidiye Su, 1979 yılından itibaren şişelenerek halka

ulaştırılmaya başlanmış olup vatandaşların dünya standartlarındaki üretim sistemi ve geniş ürün yelpazesıyla sağlıklı su ihtiyacını karşılamaktadır. Hamidiye, kültürü, doğası, tarihi, insanları ve hikâyeleri ile herkes için paha biçilemez ortak bir değer olan İstanbul’un 119 yıllık köklü bir tarihe dayanan kaliteli, lezzetli, sağlıklı ve doçal kaynak suları olarak Türkiye’nin değeridir” şeklinde konuştu.

### ‘SU ÇOK ÖNEMLİ BİR GIDADIR’

Suyun faydaları hakkında da bilgi veren Göztepe, “Günlük ihtiyaçlarımızın çoğunu karşılayabilmek için suya ihtiyaç vardır. Yediğimiz besini sindirmeden, boşaltımdan terlemeye kadar birçok insan ihtiyacı için su çok önemli bir gıdadır. Su beyinden, kana kadar gerekli olan ayrıca boşaltımdan, yenilenmeye kadar birçok kritik noktada karşımıza çıkıyor. Suyun faydalarını şu şekilde maddeler halinde sıralayabiliriz: Kabız olmayı önler. Sindirim sistemini çalıştırır. Hücrelere oksijen ve besin taşır. Cildi tazeler ve güzelleştirir. Eklemlere destek verir. Vücut ısısını dengeler. Vücutta biriken fazla maddeleri dışarı atılmasını sağlar. Böbrek ve karaciğerdeki toksinleri temizler. Mineral, vitamin ve diğer besin maddelerin emilmesini sağlar. Kan dolaşımını sağlar. Açlık hissini azaltır. Bundan sonraki süreçte de Konya halkına sağlıklı suyu ulaştırmaya devam edeceğiz” diye konuştu.





Türkiye’de süt üretiminin yapıldığı illerden ilk sıralarda yer alan Konya pandemi de üretimini artırarak devam etti. Karapınar Süt Üreticileri Birliği Başkanı Mehmet Tartan Konya’nın süt üretiminin yaklaşık yüzde 14’ünü Karapınar üreticisi karşılıyor’ diyerek sektöre desteğin devam etmesini istedi.

## KARAPINAR, PANDEMİDE DE ÜRETEREK KATKI SAĞLADI

**S**on yıllarda devletin teşviklerinin artmasıyla birlikte ülkede tarım ve hayvancılık da gelişmeye başladı. Konya’da tarım ve hayvancılık noktasında önemli bir yeri olan Karapınar İlçesi Türkiye ve Konya bölgesinde süt üretiminin de merkezi haline geldi.

Karapınar Süt Üreticileri Birliği Başkanı Mehmet Tartan, sektördeki gelişmeleri değerlendirdi. Tartan, “Karapınar çok başka bir yer. Zira bölgesel olarak bazı dönemlerde üretim düşer. Bugün İzmir düvede, ette, birinciydi. Artık o dönem bitti. Şu anda Konya olarak birinciliği yakaladık diyebiliriz. Konya tarım ve hayvancılığın başkenti haline geldi. İlçemizde sanayi yok ama tarım ve hayvancılıkta üretim merkezi haline geldik” diye konuştu.

Karapınar’ın sahip olduğu potansiyelle hayvancılıkta bölgenin üretim üssü olduğunu söyleyen Karapınar Süt Üreticileri Birliği Başkanı Mehmet Tartan, “Konya’nın süt üretiminin yaklaşık yüzde 14’ünü Karapınar üreticisi karşılıyor. İlçe-deki 60 bin büyükbaş hayvanın 28 binden fazlası sağım hayvanı. Toplam 400 ton süt

üreten bir ilçe olarak önemli bir yere sahibiz. Türkiye genelinde süt üreticileri olarak zor bir süreçten geçiyoruz. Covid-19 salgını nedeni ile de sektörümüz vatandaşın yanında oldu, üretimine devam etti. Bu süreçte çiğ süt üretimi ülkemizde azalmadı, süt ürünü

üretiminde sıkıntı yaşanmadı. Tüketicimiz sütsüz, yoğurtsuz, peynirsiz kalmadı. Bu süreçte bütün çalışanlar özveri ile çalıştı ve takdir topladı. Girdi maliyetlerini dengelersek hem üretimi artırır hem de katma değer üretiriz” dedi.







### BİR DÖNEM SÜTÜMÜZÜ DE SATAMADIK

Birliğin kuruluşunda zor bir aşamadan geçildiğini anlatan Mehmet Tartan, "Karapınar Süt Üreticileri Birliği Karyem'in öncülüğünde 2006 yılında kuruldu. Mevcut hükümetin iktidara gelmesiyle birlikte Karapınar'da da tarım ve hayvancılıkta ilerleme başladı. Şu anda hem tarımda hem de hayvancılıkta ilçemizde teknoloji kullanılmaya devam ediyor. Hem verim hem de kalite arttı. Teşviklerin de artmasıyla birlikte Karapınar'da büyükbaş hayvan çiftlikleri kurulmaya başlandı. O zamanlar Konya firmaları Karapınar'dan süt alıyorlardı. Bizim de bir üretici olarak sütümüzü Konya firmalarına veriyorduk. Misal, o günlerde Ova Süt 15 gün sütümüzü almıyordu. Kendimiz peynir yaparak satmaya çalıştık. Eşe dosta verdik yani. Başka da alternatifimiz yok çünkü" dedi.

### KARAPINAR HALKINA MÜTEŞEKKİRİZ

Bugün geldiğimiz noktada hedeflerimize gün gün yaklaşıyoruz diyen Mehmet Tartan, "2006'da Karyem'in öncülüğünde 24 kişi bir araya gelerek bu birliği kurduk. Birlik kurul-

duktan sonra 3-5 ton başladığımız potansiyel bugün zirveye ulaştı. O zamanlar sütü depolayacak yerimiz bile yok. Hepsi kira, yerimiz bile yok. Zamanla birliğimiz gelişmeye başladı. Süt potansiyelimiz de arttı. Belediye başkanımız masa sandalye verdi. Sonrasında bir personelle işe başladık. Devletin teşvikleri derken ilçemiz tarım ve hayvancılıkta ilerlemeye devam ettikçe birlik olarak biz de büyümeye başladık. Şu anda çok büyük çiftlikler var. Hepsi de kurumsal çalışan üreticilerimiz var. Karapınar halkımızdan Allah razı olsun. Bu birliği birlik yapan Karapınar halkımızdır" şeklinde konuştu.

### İSTİŞAREYE ÖNEM VERİRİM

Başka birlik ve odalarda edindiğim tecrübeler bana yol gösterdi ifadesini kullanan Mehmet Tartan, "2014'te Karapınar Süt Birliği olacak, mevcut başkan beni çağırdı; 'Gel liste çıkarma birlikte çalışalım' dedi. Ben de önceden Ziraat Odası'nda güzel işler yapmaya çalıştım. Tecrübe edindim ve aklımda Karapınar Süt Birliği seçimleri için liste çıkarmak var. Ben üreticiyim ve üreticime hizmet etmek istiyorum düşüncesindeyim. Ben her

yapacağım iş için istişare ederim. Bu konu için de istişare ettim bana dediler ki; 'Grup kurma bir dönem yönetimde çalış' ben de istişare sonunda yönetimde çalışma kararı verdim. Hepsinden Allah razı olsun" dedi.

### ÜRETİMDE ÇUMRA'YI GEÇTİK

Bir kurumda önce güven olması lazım hatırlatması yapan Karapınar Süt Üreticileri Birliği Başkanı Mehmet Tartan, "Şu anda çalıştığım bütün arkadaşlarıma da çok teşekkür ediyorum. Bir güven olması lazım. Ve bu güveni hamdolsun sağladık. Güven olmadan başarı olmaz. Buralar hep veballi işler ve şu anda üreticilerimize 32 milyon lira ödüyoruz. Bizler görevi devraldığımızda günlük 270 ton süt ve üreticilerimize de 11 milyon para ödüyordük. Şu anda 32 milyon para ödüyoruz. Karapınar çok başka bir yer. Zira bölgesel olarak bazı dönemlerde üretim düşer. Bugün İzmir düvede, ette birinciydi. Artık o dönem bitti. Şu anda Konya olarak birinciliği yakaladık diyebiliriz. Konya tarım ve hayvancılığın başkenti haline geldi. İlçemizde sanayi yok ama tarım ve hayvancılıkta üretim merkezi haline geldik. Ürün çeşitliliğimiz gelişti. Üretimimiz gelişti. Şu anda her şey kurumsal yapıyor. İlçemizde artık üretimi nasıl artırırız? çalışmalarını yapıyor. Misal damlama sulamaya en erken geçen ilçe Karapınar'dır. Şu anda kurumsallık ve üretim anlamında Çumra'yı geçtik" ifadesini kullandı.

### VERDİĞİMİZ SÖZLERİ YERİNE GETİRİYORUZ

Üye sayılarının da her geçen gün arttığını söyleyen Mehmet Tartan, "Biz göreve geldiğimizde 500 müstahsilimiz 450 üyemiz vardı. Şu anda 1300 müstahsil 500 de üyemiz var. Bir kuruma üye ise üretici desteğini alabilir. Üretici birliğine üye ise başka yere olmayayım diyor. Biz de tamam diyoruz. Yeter ki üretici desteklemeleri alabilsin, üretici imkanlarını kullanabilsin. Bugün 500 üyemizin 270'i başka birliklere de üyeliği var. Güçlü olma-





muz lazım. Yeni üyelerimizle hem gücümüz artıyor hem de üretimimiz. Dolayısıyla birlik anlamında yeni çalışmalarımız var. Kapasitemiz büyümüş, her geçen gün de büyümeye devam eden bir üretim potansiyelimiz var. 2014'te yönetime girdikten sonra arkadaşlarla oturduk. Ne yapabiliriz? sorusunu sorduk. Toplantı salonumuz, laboratuvarımızı da Karapınar'a kazandırdık. 2014-2018 yılları arasında çok fazla proje ürettik. IPARD'a projeler sunuyoruz. KOP'la dirsek teması halindeyiz. Tank, dinlendirme ve laboratuvar ekipmanları kazandırdık. Üreticilerimize söz verdiğimiz çok şeyi yapmaya çalıştık. Ahde Vefayı çok güden bir insanım, dolayısıyla DSYB ve Edip Başkan'ın bana çok büyük katkıları oldu. Ziraat Odası ile çalıştım bana çok katkısı oldu. Orada edindiğim tecrübeleri de burada uygulamaya koyduk. Projeler geliştirdik, geliştiriyoruz. Kantarımdan tutun, üreticilerimize verdiğimiz sözler arasında olan 7/24 saat burada nöbetçi kalacak dedik onları da yaptık. Verdiğimiz sözleri yerine getiriyoruz" şeklinde konuştu.

### SÜTTE MALİYETLER ÇOK YÜKSEK

Üretici şimdi çok zor durumda diyor Başkan Tartan, "Bu yıl açıklanan fiyat 2018 yılı fiyatlarıyla aynı ancak maliyetlerimiz çok arttı. Şu anda tarım desteklemeleri çok güzel ama et ve sütteki sıkıntıyı henüz çözemedik. Tarım Bakanımız ile de toplantımızı da yaptık. Bizim giderlerimizi süte göre ayarlasınlar, süt fiyatları 2 lira olsun hiç önemli değil. Ama maliyetlerimiz çok fazla. Elektrik maliyetlerimiz yüksek, yem girdimiz yüksek, işçi maliyetleri yüksek ama süt fiyatları 2018 yılı ile aynı. Bu dengeyi sağlayabilirsek çok güzel işlere imza atacağız ama bu dengeyi devletimizin kurmasını istiyoruz. Bizim bakanlıktan beklentimiz sahaya insinler. Bir bakan, Karapınar Süt Birliği ne yapıyor? Üreticinin durumu nedir? Sahada beklentiler nelerdir?" ifadesini kullandı. Tartan, "2006 yılında kurulmuş olan Karapınar Süt Birliği 2007 yılının Nisan ayında günlük 14 bin litre süt ile faaliyetine başlamıştır. 2009 yılında günlük 20 bin litre kapasiteli depolama yeri ve 40 bin litre

süt hacmine ulaşmıştır. Birlik 2010 yılında Organize Sanayi Bölgesinden 7.000 m2 arazi olarak 3777 m2 kapalı ve 260 metrekare yarı kapalı alana sahip süt depolama merkezi inşaatını tamamlayarak 2013 yılında İpekçi mahallesi organize sanayi bölgesindeki yeni tesisine ve birlik binasına taşınmıştır. 2017 yılında mevcut yerinde 400 kişilik toplantı salonunun da içinde bulunduğu yeni idari binanın inşaatı tamamlanmış olup, üreticilerin hizmetine sunuldu. Birliğimiz yıllar içerisinde süt hacmini sürekli ve istikrarlı olarak arttırmayı başardı. 2018 yılı Temmuz ayında günlük 270 bin litre süt toplama ve dağıtma hacmi olan birlik 2018 yılı Eylül ayı itibarıyla 350 bin litre süt hacmine ulaştı. Yine 2018 yılı itibarıyla üreticilere daha iyi hizmet verebilmek adına kantar binasının yenilenmesi, sıcak sulu yıkama ünitesi kurulması gibi hizmet kalitesini yükselten faaliyetler gerçekleştirildi. Ayrıca, üreticilerin sıkça karşılaşmış oldukları soğutma tanklarındaki kantar sıkıntıları, ilgili firmayla irtibata geçilerek rutin kantar

bakımları sağlanmış ve bu sıkıntılar ortadan kaldırılmıştır. Saha elamanı alınarak üreticilerin işletmelerinin yerinde kontrolü, eksikliklerinin tespiti ve numune alımı yapılarak süt değerlerinin hızlı ve etkili bir şekilde ölçülmesi sağlandı. Birlik, üreticilerin aylık olarak vermiş oldukları süt bedellerini daha hızlı ve aktif bir şekilde öğrenebilmesi için mesajla bilgilendirme sistemine geçerek bir ilke daha imza attı. Üreticileriyle sürekli olarak iletişim halinde olan birlik görüş ve önerileri de titizlikle değerlendirmekte ve her geçen gün hizmet kalitesini arttırmak adına yeni çalışmalar yapmaya devam etmekte. Birlik, üreticilerin mağdur olmaması adına üzerine düşen her türlü fedakarlığı yaparak çalışmalarını sürdürmektedir. Bu kapsamda elinde sütünü pazarlayamayan ve zor durumda kalan üreticilerin de imdadına yetişmeyi şiar edindi. Karapınar Süt Üreticileri Birliği kurulduğu yıldan bugüne kadar üreticisine en iyi hizmeti vermeyi ilke edinmiş olup üreticisinin güçlü sesi haline geldi" diyerek sözlerine son verdi.



Sevgiyle  
Özente  
45<sup>yıl</sup>



**mizAN**®



MİZAN ŞEKERLEME SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ

Fevzi Çakmak Mah. 10547 Sk. No:11 Tel: 0.332 3420568 Fax: 0.332 3420569 Karatay / KONYA / TÜRKİYE

[www.mizansekerleme.com](http://www.mizansekerleme.com)



Merkez Meram Ziraat Odası Başkanı Murat Yağız 4'üncü ayı işaret etti. Yağız, 'fahiş fiyatlar dediğimiz yumurta, yağ gibi ürünlerde gördüğümüz fiyat artışlarını et gibi temel gıda ürünlerinde görebiliriz' diye konuştu

## YAĞIZ, 4'ÜNCÜ AYI İŞARET ETTİ: ETTE DE SIKINTI YAŞAYABİLİRİZ

**K**onya'daki ziraat odası başkanları adına açıklamalarda bulunan Meram Ziraat Odası Başkanı Murat Yağız, Türkiye genelinde yaşanan kuraklığa dikkat çekerek "Önümüzdeki birkaç aylık süreçte yeterli yağışlar olmazsa korkarız ki tarımsal kuraklık kendini gösterecektir ve bunun bir sonraki adımı maalesef gıda krizi olacaktır" dedi.

Merkez Meram Ziraat Odası Başkanı Murat Yağız ile gıda üzerine verimli bir söyleşi gerçekleştirdik. İşte Murat Yağız'ın gıda üzerine yaptığı derlendirmeler:

**Konya Türkiye üretim oranının ne kadarna sahip?**

Türkiye Cumhuriyeti'nin 81 ilinin hepsi bizim vatan toprağımız ama Konya tarım denince tek başına tarıma katkısı yüzde 16 olan bir şehirdir. Bu, resmîyetin dışında ÇKS kaydı olan üretimle birlikte bu katkı yüzde 20'leri bulur, buluyor. Maalesef bizim kravatlarımızı bunu halledemedi Türkiye'de yüzde 4-5 civarında merdiven altı üretim var. Miras hukukundan kaynaklanan sorunlarla toplulaştırma yapılamamış arazilerden bahsediyorum. Yani Türkiye'de her 5 kişiden birinin gıda üretimi Konya'dan karşılanıyor. İhracata katkı veren ürünler ve ilçelerimiz var.



**Gıdanın önemini anladık mı?**

Dünyada bizim de sürekli gündeme taşıdığımız ve Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk'un son 10 yıldır dile getirdiği stratejik gıda, stratejik tarımın önemini biz salgın döneminde daha iyi anladık. Gıdanın en büyük bir silah olduğunu yıllardır

söylüyoruz. Biz de göreve geldiğimiz iki yıldan bu yana sürekli dile getiriyoruz; Konya'ya su transferi lazım. Su sorununu çözersek gıda silahını da iyi kullanabiliriz. Bu sorunu da Meclis'e taşıdık. Sayın Bakanımızla toplantılar yaptık. Her toplantımızda Konya'ya su transferinin önemini anlattık. Bugün de bu konunun önemi ortaya çıktı. Hem kuraklık





kaygısı hem de salgın bize üretim ve gıdanın önemini anlattı. Şu an dönemler son 50 yılın en az ortalamasını aldığımız yağışlar.

#### Dünyada durum nedir?

Şu anda dünya kapanmaya gidiyor. Rusya, buğday arpa ve mısırdaki ihracat vergisini iki katına çıkardı ve dışarıya satmama kararı aldı. Rusya buğday üretiminde en önemli ülkelerden ve Türkiye'de buğdayın yüzde 70'ine varan oranını Rusya'dan alıyor. Buradan şu anlaşılıyor ki; Benim param var istediğim yerden alırım dönemi bitiyor.

#### Peki bizim buna karşılık ne yapmamız lazım?

Öncelikle böyle bir sorunun olduğunu hepimiz kabul ediyoruz. Bakanlık başta olmak üzere tarımın paydaşlarının hepsi aynı fikirde. Yani tarımın paydaşları olarak bunu biliyoruz ama üzülerek de olsa bu sorunu gündeme getirip gerekli tedbirlerin alınmasını sağlamalıyız. Açıkça söylüyorum; Çok yakın zamanda ülkeleri bekleyen bir gıda krizi kapıda. Tedbirimizi alamazsak biz de ülke olarak bundan olumsuz etkileneceğiz. Kuraklığa dayanıklı buğday çeşitleri geliştirerek önlemimizi almamız. Bakanlık nezdinde oluşturulacak komisyonda üniversiteler ve bizler de paydaş olarak ortak çalışmalara yapmalıyız. Sadece kravatlılar değil, ayağı çizmeliler yani üretimi bilen, tarlada izi olan bizler, ziraat odaları olmazsa bu komisyonun işlevi olmaz. Ziraat odaları taban ile tavan arasında köprüdür. Dolayısıyla kuraklığa dayanıklı ürünlerin belirlenip hızlıca ülke genelinde yaygınlaştırılması gerekiyor. Gerekirse ücretsiz

tohum verilerek, diğer destekler de kesilerek destekler buraya yönlendirilsin. Çok su tüketen ürünler bölgesel olarak yasaklansın ve hububat üretimi artırılsın. Verimli arazilere bile az su tüketen hububat ürünleri ekilebilmeli.

#### Bunlar yapılmazsa ne olur?

Bu yılki gibi bir daha kurak yıl yaşanırsa su seviyeleri 200 metrelere kadar düşecek. Hem enerji kaybı hem de su azlığı bizi daha büyük sıkıntılara da yönlendirebilir. Hem gelecek nesillerin de hakkını şimdiden kullanmış olacağız. Onları da düşünmemiz gerekiyor. Türkiye su fakiri bir ülke ve havza bazlı ürünleri yetiştirebilirsek bu sorunu da çözmüş olacağız. Bunları başarabilirsek bu ülkenin gıda endişesi olmaz. İnançlı insanlar olarak bizler akıllı basiretli olmamız gerekiyor. Önceden tedbir almak bizim görevimiz. Biz de buradan uyarımızı yapmak zorundayız.

#### Yumurta gibi bazı ürünlerde yapılan zamlarını değerlendirir misiniz?

Bu konu Türkiye'nin geleceği ile ilgili temel sorunlardan bir tanesi ve bunları tek tek masaya yatırmamız lazım. Bu süreçte Irak başta olmak üzere Ortadoğu ülkelerinin bazıları Türkiye'den yumurta almadı. Yumurta bugün yükseldiği paralar dolayısıyla üreticinin kazandığı paralar değil. Üreticiler şu haliyle geçmişten gelen borçlarını ödeyemez hale geldiler. Dolayısıyla bu haliyle bile zarar ediyorlar. Çünkü girdi maliyetleri her gün yükseliyor. Bu yıl pandemi ile birlikte 1,65 buğday fiyatı açıklandı biz 2 liraya buğday sattık. Diğer ürünlerde de çok farklı değil. Bu rakamlar çiftçi

için çok yüksek rakamlar ama tüketiciler için kötü rakamlar. Biz üreticiler olarak çok para kazanalım, tüketici sıkıntıya düşerse düşsün gibi derdimiz yok. Burada ana sorun, girdi maliyetlerinin çok yükselmesidir. Süt lira 3 lira ama maliyeti zaten 2.80 lira. Aynı sorunu ette de yaşayacağız. Kimse, 'Başkan Murat Yağız müneccim mi?' demesin. 4'üncü aydan itibaren ette de yüksek rakamları göreceğiz. Kesim fiyatlarından bahsediyorum. Şu anda pandemiden dolayı talep yok. O yüzden fiyatlarda şimdilik değişiklik yok. Düğünler iptal oldu, mangal yapmak yasak dolayısıyla talep yok. Şu anda Türkiye'de üretimdeki düşüşün yanından tüketimin de en az yüzde 30 düştüğünü ifade etmem lazım. Her şey rayında gitseydi ne et bulabilecektik ne de süt. Yeterli olmayacaktı. Bulamadığımız ürün de kesinlikle yükselir.

#### Devlet bu konuda ne yapabilir?

Devletimizin şu anda yapabileceği bir şey de yok. İthalat yapsak bile iç üretimden daha yüksekçe ithal etmiş olacağız. Dünyanın diğer ülkeleri de dış satışları yasakladığı için paramız olsa da alamayacağız. Dünya bir gıda krizinin ana yoluna girdi. Bir tünele girdi ve tünelin sonunda ne çıkacağız belli değil. Onun için bu konuların çözümü için kurulacak bütün komisyonlarda ziraat odaları yer almalı. Aksi halde bu oturumlar kadük kalır.

#### Konya önlem için bir adım attı mı?

Sayın Valimize teşekkür ediyorum. Türkiye'de sorunu en hızlı görüp çözüm için adım atan il Konya oldu. Büyükşehir Belediye Başkanımız da bizlerle sürekli irtibat halinde.





## 'HER TÜKETİCİ BİR DENETÇİ!'

Gıda üretimi yapılan tesislerden gelen çirkin görüntüler, insanları tükettikleri gıdanın güvenliği açısından tedirgin eder oldu. Gıda Mühendisleri Odası Konya Şube Başkanı Hulusi Ada, güvenli gıda tüketimi için her tüketicinin aynı zamanda bir denetçi olduğuna dikkat çekti

**S**on günlerde sosyal medya hesaplarında gıda işletim tesislerinde çekildiği iddia edilen görüntülerin yayılmasının ardından tüketiciler gıda ve gıda güvenliği konusunda tedirgin olmaya başladı. Yayınlanan görüntülerin ardından insan sağlığını tehdit etmesi sebebiyle Tarım ve Orman Bakanlığı işletmelerde gereken incelemeleri yaparak, işletmelere ağır cezalar kesmesinin yanında işletmelerin faaliyetlerini de durdurabiliyor. Ancak tam bir denetim mekanizmasının sağlanması için bu konuda devlet politikalarının yanında vatandaşların da dikkatli olması gerekiyor. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Konya Şube Başkanı Hulusi Ada, gıda ve gıda güvenliği konusunda yaptığı açıklamada, vatandaşların da aynı zamanda bir denetçi olduğuna dikkat çekti.

### GÜVENLİ GIDA TÜKETİMİ İÇİN HER TÜKETİCİ AYNI ZAMANDA BİR DENETÇİDİR

Gıdanın, insanlar tarafından yenilen, içilen ve yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü maddeyi ifade ettiğini belirten Gıda Mühendisleri Odası Konya Şube Başkanı Hulusi Ada, gıda güvenliğinin önemine dikkat çekti. "Gıda güvenliği

her türlü bozulma ve hastalığa yol açan etkenlerden arı, sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan, tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesidir" diyen Ada, şöyle devam etti, "Tarım ve Orman Bakanlığı, güvenilir gıdayı beş ana başlık altında tanımlıyor. Güvenilir Gıda; Son tüketim tarihi geçmemiş, Muhafaza ve satış kurallarına uygun, Ambalajlı ve etiketli

olan, Fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan, Gereği gibi hazırlanan ve korunan gıdadır. Günümüzde sağlıklı beslenme, dolayısıyla güvenilir gıda tüketimi önemli bir konudur. Sağlığımızı korumak ve güvenli gıda tüketmek için bazı noktalara dikkat etmek gerekmektedir. Hastalıklardan korunmada güvenilir gıda tüketimi çok önemlidir. Günümüzde özellikle de alım



gücü düşük olan kesime yönelik olarak bazı fırsatçılar; merdiven altı, kayıt dışı, uygunsuz ürünleri, sokakta, dökme veya ambalajsız olarak, neredeyse hammadde fiyatına satacaklardır. Bu ürünlere itibar edilmemeli, satın alınmamalı ve tüketilmemelidir. Satın alınan gıdaların etiketlerinde Tarım ve Orman Bakanlığınca verilen kayıt veya onay numarasının olup olmadığının kontrol edilmesi ile tavsiye edilen tüketim tarihi, üretici firmanın adı ve adresi, içerik bilgileri, miktar ve fiyat bilgilerinin incelenmesi büyük önem taşımaktadır. Güvenli gıda tüketimi için her tüketici aynı zamanda bir denetçidir. Tüketicileri, gıda ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyetlerini Alo 174 Gıda Hattı'na arayarak yapabilirler. Tarım ve Orman Bakanlığı, gelen ihbarlar sonucunda gerçekleştirdiği denetimlerin sonuçlarından başvuru sahiplerini bilgilendirmektedir."

### 'GIDA MÜHENDİSLERİNE GEREKEN ÖNEM VERİLMELİ'

Halk sağlığı için gıda güvenliği, gıda güvenliği için gıda mühendislerine gereken önemin artık verilmesi gerektiğine dikkat çeken Başkan Ada, "Gıda denetim ekipleri, insan sağlığını koruyucu yönde tedbirler almaya ve uygulamaya sürekli devam etmelidir. Sosyal medyada yapılan gıda ürünleri ile ilgili yapılan paylaşımlara ise çok dikkat edilmeli, her paylaşımına inanılmamalıdır. Çünkü bilinçli veya bilinçsiz sabotaj bile olabilir. O yüzden Tarım Bakanlığı ve Adli süreçlerin kararlarını kesinlikler beklemeli ona göre yol alınmalıdır, yoksa haksız yere Gıda İşletmelerini de suçlamak hiç doğru değildir. Halk sağlığı için Gıda Güvenliği, Gıda Güvenliği için Gıda mühendislerine gereken önem artık verilmelidir" diye konuştu. Gıda tüketimi sırasında dikkat edilmesi gerekenleri de vurgulayan Ada, şunları kaydetti, "Meyve ve sebzeler akan su altında iyice yıkanmalı, özellikle yeşil yapraklı sebzeler gerekirse sirkeli su içinde bekletilmeli, yıkama fırçası kullanılmalıdır. Çiğ et, tavuk, balık ve yumurtaya dokunduktan sonra eller yıkanmalıdır. Yemek hazırlama aşamasında, çiğ et ve tavuk kesme ve doğramada kullanılan mutfak aletleri yıkanmadan, çiğ tüketilecek sebze ve meyve ile temas ettirilmemelidir. Tahıl, kuru baklagiller, şeker gibi kuru gıdalar karanlık,



kuru ve serin ortamda depolanmalıdır. 1-2 gün içinde tüketilmeyecek olan et, tavuk ve balık, porsiyonlanarak ve yassı bir şekilde paketlenmiş olarak dondurulmalıdır. Et yemekleri buzdolabında 1-2 günden fazla, etsiz yemekler ise 3-4 günden fazla bekletilmemelidir. Akşam yemeğinden kalan yemekler oda ısısında tutulmamalı, yemeklerin tekrar tekrar ısıtılmasından kaçınılmalı, yemekler yenilecek miktarlarda ısıtılmalı ve hemen tüketilmelidir. Toplu yemek yenilen yerlerde, sıcak tüketilmesi gereken yemeklerin yeterince sıcak, soğuk gıdaların ise yeterince soğuk olmasına dikkat edilmelidir. Bozulduğundan kuşkulanan gıdalar tüketilmemelidir. Özellikle yaz aylarında kaynağı bilinmeyen, denetimsiz sokak sütü yerine pastörize veya sterilize süt tercih edilmelidir. Konservelerde bombaj yapmış, hasar görmüş, paslanmış veya çentikli konserveler satın alınmamalıdır. Donmuş gıdalar alışverişin sonunda alınmalı, çözünmemiş olduklarına dikkat edilmeli ve en kısa zamanda dondurucuya yerleştirilmelidir. Birleşmiş Milletler ve Tarım Organizasyonu'na göre günümüzde dünyada 1 milyar insan açlıkla mücadele ederken 1 milyarı aşkın insan da obezite nedeniyle sorunlar yaşamaktadır. Her yıl dünya nüfusunun

tamamını besleyecek kadar gıda üretiyor ancak ne yazık ki üretilen bu ürünlerin üçte biri yani 1,3 milyar ton gıda finansal, teknik sınırlar ve gıda önlemlerinin alınmaması nedeniyle israf edilmektedir. Bu veriler de israfın önüne geçilmesinin önemini ortaya koymaktadır. Ekmek fırınları, toplu tüketim yerleri, süt fabrikaları, et fabrikaları, un fabrikaları, çikolata şekerleme fabrikaları, kuruyemiş baharat fabrikaları, meyve sebze fabrikaları, yumurta üretim tesisleri ile gıda sektörünün büyük kısmını oluşturan ve kanun gereği 30 BG kapasitenin ve 10 kişi den az işçi çalıştıran işletmelerde Mühendisi ve İstihdamı Zorunlu Personel bulundurma zorunluluğu yoktur bu yüzden bu işletmelerde denetimlerin artırılması bir zorunluluktur. Tarım ve Orman Bakanlığı, gıda güvenliği denetimlerini sıklaştırmalı, çünkü şu anda Türkiye'de yaklaşık 800.000 adet Gıda İşletmesi denetimi, 7000 adet gıda kontrolörü tarafından yapılmaya çalışılmaktadır. Bu denetim ekibi ile ancak yılda 1 kez denetlenebilir bir firma. Bu da denetimlerin yetersiz olduğunu göstermektedir. Kamuda daha çok Gıda Mühendisi istihdamı Güvenilir Gıdaya ulaşmak için çok önemlidir. Bunu da günümüzde yaşanan Gıda Terörü, taklit, tağşişlerde görüyoruz."



TKDK Konya İl Koordinatörlüğü tarım ve hayvancılık başta olmak üzere 16 sektörde verdiği hibeler ile Konya'nın kalkınmasına katkı sağlıyor. TKDK Konya İl Koordinatörü Yavuz Uysal verilen desteklerle Konya'nın kazandığını söyledi



## KIRSALI KALKINDIRIYOR

**T**arım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Konya İl Koordinatörlüğü, Avrupa Birliği hibelerinden oluşan katkıları üretime dönüştürüyor. Tarım, hayvancılık başta olmak üzere birçok sektörde alınan projeleri değerlendirerek, uygun bulduğu projeleri destekleyen TKDK, böylece bölgede yatırımların artırılmasını sağlıyor. Konuyla ilgili açıklamalarda bulunan TKDK Konya İl Koordinatörü Yavuz Uysal, TKDK aracılığı ile tarım ve hayvancılık başta olmak üzere 16 sektörde hibe verildiğini söyledi. TKDK hakkında bilgi veren İl Koordinatörü Yavuz Uysal, şunları söyledi, "TKDK, Avrupa Birliği ile Türkiye Cumhuriyeti arasında yürütülen katılım müzakerelerinin, 'Tarım ve Kırsal Kalkınma' başlıklı 11. faslı kapsamında, kırsal kalkınma için katılım öncesi süreçte tahsis edilen Kırsal Kalkınma-IPARD Programı fonlarını kullanmaktadır. Avrupa Birliği'nin, aday ve potansiyel aday ülkelerin katılımına yönelik hazırlıklarına destek sağlamak amacıyla, oluşturduğu Katılım Ön-

cesi Yardım Aracı'nın (IPA) beş bileşeninden biri de Kırsal Kalkınma bileşeni IPARD'dır. Kırsal Kalkınmaya destek vermek amacıyla, 18 Mayıs 2007 tarih ve 5648 Sayılı Kanun ile Tarım ve Orman Bakanlığının ilgili kuruluşu olarak TKDK kamu tüzel kişiliğini haiz, idari ve mali özerkliğe sahip, özel bütçeli bir kamu kurumu olarak kurulmuştur. TKDK, IPARD I ve IPARD II programları ile farklı sektörlerden yatırımcılara yüzde 40 ile yüzde 70 oranında hibe vermektedir. IPARD tarafından desteklenen yatırımlarda KDV muafiyeti bulunmaktadır. Ayrıca Tarımsal İşletmelerin Fiziki Varlıklarına Yönelik Yatırımlar tedbiri ile süt, et (kırmızı ve kanatlı eti) ve yumurta üreten işletmelere; Tarım ve Balıkçılık Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanması tedbiri ile süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, meyve-sebze ve su ürünlerinin işlenmesini yapan ya da yapacak işletme yatırımlarını desteklemektedir."

**'2011 YILINDAN BU YANA DESTEKLER DEVAM EDİYOR'**

2011 yılından bugüne kadar IPARD ve IPARD II programları ile yatırım projelerini desteklediklerini belirten Uysal, "IPARD I Programında TKDK tarafından yayınlanan 15 çağrı ilanı sonucunda 555 adet proje için başvuru sahipleri ile sözleşme imzaladıklarını ve bu tamamlanan yatırım tutarlarının toplamı yaklaşık 393 Milyon TL olup, yaklaşık 188 milyon TL başvuru sahiplerinin hesaplarına aktarıldı. Devam eden IPARD II Programı kapsamında 9 çağrı ilanı sonucunda 474 adet proje için başvuru sahipleri ile sözleşme imzalandı ve bu başvuruların yatırım tutarları toplamının yaklaşık 433 Milyon TL olup, yine yaklaşık olarak bu tutarın 88 Milyon TL'si başvuru sahiplerinin hesaplarına aktarıldı. IPARD I (2007-2013) ve IPARD II (2014-2020) programları kapsamında, sözleşmeye bağlanan bu başvuruların yatırım tutarları toplamı yaklaşık 826 Milyon TL. Başvuru sahiplerine yaklaşık 276 Milyon TL destekleme ödemesinin yapıldı" şeklinde konuştu.







#### 431 KİŞİYE İSTİHDAM SAĞLADI

Konya'da Süt ve et üreten toplam 145 adet tarımsal işletme projesine yaklaşık olarak 161 Milyon TL hibe ödemesi gerçekleştirildiğine dikkat çeken Uysal, "Süt ve et üreten toplam 145 adet tarımsal işletme projesine yaklaşık olarak 161 Milyon TL hibe ödemesi gerçekleştirilmiştir. Tarımsal üretim sistemleri içerisinde hayvancılık, aile iş gücünü en fazla değerlendirebilen, katma değeri yüksek, nüfusun yeterli ve dengeli beslenmesine önemli katkılar sağlayan önemli üretim sektörleri arasında yer almaktadır. Bu sektör kapsamında 381 kişiye doğrudan, 50 kişiye ise dolaylı olarak iş imkânı sağlanmıştır. Süt üreten tarımsal işletme sektöründe en fazla proje başvurusu yapan ilk üç ilçemiz sırasıyla; Sarayönü 17 adet, Ereğli 15 adet, Çumra 10 adet'dir. Et üreten tarımsal en fazla proje başvurusu yapan ilk üç ilçemiz sırasıyla; Sarayönü 10 adet, Karatay 4 adet, Kulu 4 adet" ifadelerini kullandı.

#### KATMA DEĞERİ YÜKSEK ÜRÜNLER ÇIKMASINI SAĞLIYOR

IPARD tarafından verilen destekler ile Konya'da katma değeri yüksek ürünler çıkmasını sağladıklarını ifade eden Uysal, şöyle devam etti, "Tarımsal işletmelerin fiziki varlıklarına yönelik yatırımlar kapsamında toplam 46 adet entegre tesis projesine yaklaşık 68 Milyon TL hibe ödemesi gerçekleştirilmiştir. Süt, et, meyve ve sebze entegre tesisleri kurulumları ile mamul ürünlerin işlenerek daha yüksek katma değer oluşturarak, ürünün yarı mamul ve mamul olarak satılmasına katkı sağlamaktadır. Bu sektör kapsamında 1006 kişiye doğrudan, 1090 kişiye ise dolaylı olarak iş imkânı sağlanmıştır. Bu tedbir kapsamında meyve ve sebze ürünlerinin işlenmesinde en fazla proje başvurusu yapan ilçemiz Ereğli 9 adet; Süt ve Süt Ürünlerinin İşlenmesinde en fazla proje başvurusu yapan ilçelerimiz sırasıyla; Ereğli ve Karapınar 4 adet; Kırmızı Et ve Et Ürünlerinin İşlenmesinde en fazla proje



başvurusu yapan ilçemiz Karatay 4 adet olmuştur."





Ekmek israfına dikkat çeken Konya Fırıncılar Pideciler Simitçiler Kadayıfçılar ve Yufkacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanı Vedat Honça, ekmeğin önemini daha iyi anlaşılması gerektiğini söyledi

## YILDA 3 MİLYAR ÇÖPE GİDİYOR!

**G**ıda güvenliği sorununun yüksek sesle tartışıldığı günümüzde ekmeğin israfı önemli bir sorun olarak karşımıza çıkıyor. Sektör temsilcileri ekmeğin ihtiyaç kadar alınmasına ve kalan ekmeklerin israf edilmeden değerlendirilmesi gerektiğine dikkat çekiyor. Konya Fırıncılar Pideciler Simitçiler Kadayıfçılar ve Yufkacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanı Vedat Honça günde 7 milyon ekmeğin israf edildiğini, bu nedenle yılda 3 milyar liranın çöpe gittiğini belirterek, "Hem cebimizi hem ekonomimizi düşünerek yiyebileceğimiz kadar ekme almamız" ifadesini kullandı.

Ekmeğin dini ve kültürel anlamda kutsal bir yeri bulunduğunu vurgulayan Honça, şunları kaydetti: "Un, maya, kabartma tozu gibi ürünlerin satışında patlama yaşanırken, ekmeğin satışları yüzde 20'nin üzerinde azaldı. Fakat israfın boyutları değişmedi. Evde de yapsak, fırından da alsak ekmeğin israfı devam ediyor. Günde 7 milyon ekmeğin israfı yapılıyor. Yılda 3 milyar lira çöpe gidiyor. İsrafı önlersek yılda 300 tane 40 derslikli okul yaptırılabilir. Daha duyarlı ve bilinçli hareket etmeliyiz ve hem cebimizi hem ekonomimizi düşünerek yiyebileceğimiz kadar ekme almamız."



### 'KONYAMIZIN VE ÜLKEMİZİN LOKOMOTİFİYİZ'

Oda üyelerinin Konya'nın ve Türkiye'nin lokomotifi olduğuna dikkat çeken Honça, "Beş Kardeş Meslekten oluşan

odamız üyeleri; Konya'mıza hizmeti kendilerine şiar edinen ülke ekonomisine katkı sağlayan gizli kahramanlarımızın yaptıkları işler hiçte küçümsenecek durumda değildir. Hz. Mevlana Hazretlerinden sonra Türkiye de ilimizi Etli ekmeği adeta Konya'mızın bir



simgesi haline getiren, yemek kültüründe de bizde varız diyen, ani misafirlerin geldiğinde insanlarımızın imdadına yetişen etliekmekçi pideci esnaflarımız; Memurun çocukların can dostu esnafın, çırakların imdadına aç anlarında yetişen en ucuz açlığı gideren, doyuran o anda kebab yemişçesine iştah açtığı için dua alan simitçi esnaflarımız; Sofraların vazgeçilmez çeşitleriyle börekleriyle süsleyen mutfakta hanımların yardımcı dostu yufkacı esnaflarımız; Yemeklerden sonra illaki olmazsa olmazı halkımızın en ucuz tatlısı; ağızların tatlandığı anda büyük keyif aldıracağı sofralarımızın tadını getiren kadayıfçı esnaflarımız; Yaz kış demeyen bayram tatil bilmeyen çocuklarıyla dahi yeterince ilgilenemeyen gecesini gündüz, gündüzünü gece diyebilen mesleki sorunlarının altında ezilmiş bir gün, hep bir günü beklemiş fırıncı esnaflarımız. Halkımızın riyaset ve siyasetin hep unutmmuş Bunlar ülke ekonomisinde katkı sağlamış çırak yardımcı usta yetiştirmek için kendilerini görevini bilmiş kişilerdir. Hz. Ali efendimiz ne güzel söylemiş "Bana bir harf öğretmenin kölesi olurum" demiş. Öyleyse bizim de yetiştirdiğimiz çırakların ustaların ve esnafımızın ülke ekonomisine yaptıkları katkıları göz ardı edilmeyecek derecede olduğu unutulmamalı, hizmetlerimizin karşılığı bir Allah razı olsun denmesini hak ettiğimize inanıyoruz. Biz Konyayız Ülkemizin Lokomotifiyiz. Biz yenilikten, teknolojiden yanayız. Biz bizi sevmeyenleri de seviyoruz. Biz hizmet içi yarışta her zaman varız. Biz ülke geleceğinin daha refah olacağına inanıyoruz. Bizlerin yaptığımız hizmette değerlendirmelerini istiyoruz. Biz çok şey değil hizmetlerimizin karşılığını istiyoruz. Biz hep göründüğümüz gibi olduk. Bizlerin üzerinde yanlış politikalar yapılmasını da uygun bulmuyoruz. Bizler Allah'tan herkesin gönlüne göre nasiplerini diliyoruz" ifadelerini kullandı.

### 'SOĞUK EKMEK BAYAT EKMEK DEĞİLDİR'

Ekmeğin önemini her yaşta bireye anlatmamız gerektiğini vurgulayan Honça, "Ekmeğin önemini ve kutsallığını Hz. Âdem Aleyhisselam'dan bu yana ekmeğin kutsallığı öndedir. İslam'da de ekmeğin önemi oldukça önemli yerdedir. Bunu bildiğimiz halde Türkiye ve İslam ülkelerinin hepsinde de maalesef ekmeğin kutsallığını kaybettiriyoruz. Vatandaşlarımız ekmeğin ucuz olduğu için bir ekmeğin alacakken iki ekmeğin alıyor. Soğuk ekmeğin bayat ekmeğe değildi. Ekmeğin soğuğu hazmı daha da kolaylaştırır. Evlerde kalan ekmeğin vatandaşlarımızın israf etmemesini ve çöpe atmamasını istiyoruz. Bayat ekmeğin evde annelerimiz, eşlerimiz ve kızlarımız değerlendiriyor. Ekmeğin ucuz olması sebebiyle ihtiyaç fazlası ekmeğin alınıyor ve ekmeğin israf ediliyor. Devrimiz tasarruf ve bilgilendirme zamanı. Ekmeğin ve gıdanın önemini daha iyi anlamamız lazım. Ekmeğin önemini her yaşta bireye anlatmamız lazım. İsrاف ekmeğten başlıyor. İsrاف ne kadar ekmeğin ile durdurursak, evlatlarımıza da özgüven veririz. Anne ve babalara düşen görev evlatlarına ekmeğin kutsallığını öğretmek, emeğin en küçük parçasının israf edilmesini öğretmek. Vatandaşlarımız ekmeğin yiyeceği ve ihtiyacı kadar almalarını istiyoruz." şeklinde konuştu



Sektörde önemli çalışmalar sürdüren Taşkınlar Un, günlük 200 tonluk kapasitesiyle hedeflerine doğru yürüyor. Kaliteden taviz vermediklerini belirten Taşkınlar Un Yönetim Kurulu Başkanı Haki Taşkın, "Kaliteli buğday, kaliteli un, kaliteli ekmek anlayışıyla hareket ediyoruz" dedi



## KALİTELİ BUĞDAY, KALİTELİ UN, KALİTELİ EKMEK

1992 yılında faaliyete geçen, Konya-Ankara karayolu (20. Km) de bulunan Taşkınlar Un Fabrikası, kaliteden ödün vermeden büyümeye devam ediyor. Teknolojik yenilikleri takip eden ve Ar-Ge çalışmalarına önem veren Taşkınlar Un, gerek iç pazar gerekse dış pazarda güvenilir, dürüst kaliteli hizmetle söz önemli bir yerde bulunuyor. 10 bin metrekaresi kapalı olmak üzere toplamda 30 bin metrekarelik modern bir tesiste üretim gerçekleştiren Taşkınlar Un, günlük 200 ton üretim kapasitesine sahip. Üretim kapasitesini artırmaya dönük hedefleri olduğunu belirten Taşkınlar Un Yönetim Kurulu Başkanı Haki Taşkın, kalite politikasına yön

veren temel prensiplerden taviz vermeden kendi alanındaki hizmetin en iyisini verme gayretinde olduklarını söyledi.

### SEKTÖRDE ÖNEMLİ BİR YERDELER

1992 yılında girdikleri un sektöründe önemli bir noktaya geldiklerinin altını çizen Taşkınlar Un Yönetim Kurulu Başkanı Haki Taşkın, geldikleri noktada günlük 200 tonluk üretim kapasitesine ulaştıklarını söyledi. Taşkınlar Un olarak hem iç piyasaya hem de dış piyasaya ürün gönderdiklerinin bilgisini veren Taşkın, "Taşkınlar Un olarak Türkiye'nin her yerine mal gönderiyoruz. Bunun

dışında ihracat da gerçekleştiriyoruz. Daha çok Afrika, Orta Doğu bölgesine ihracat yapıyoruz. Bir dönem İngiltere'ye dahi ihracat yaptık. Ancak şurada pandemi sürecinde olduğumuz için ihracat noktasında biraz daha mesafeli duruyoruz" dedi.

### KALİTEDEN TAVİZ VERMİYORLAR

"Şurada Taşkınlar olarak hem kalite hem hijyen konusunda önemli bir noktadayız" diyen Taşkın, konuyla ilgili şunları söyledi, "Daha önce unların içine katılan kanserojen maddeler vardı. Beyazlatmak amacıyla kullanılıyordu bu maddeler.





Türkiye’de çok fazla böyle bir durum yoktu ama diğer ülkelerde unun beyaz olması isteniyor daha çok. Bu anlamda da unun içine bu tür maddeleri kullananlar oluyordu. Ama biz hiçbir zaman bu kanserojen içeren maddeleri ürünlerimizde kullanmadık. Bu maddelerin Türkiye’de kullanımı daha önce yasak değildi, sonradan yasaklandı. Yasak olmadığı dönemlerde de bizim ürünlerimizde bu maddeler kullanılmazdı. Bu anlamda hem kalitede hem hijyende iyi durumdayız. Bizim anlayışımızda kaliteli buğday, kaliteli un, kaliteli ekmeğe vardır.”

#### HEDEFLERİ VAR

Sektörde büyümeye dönük önemli hedefleri olduğuna değinen Taşkın, “Yatırımlarımız her yıl devam ediyor. Un sektöründe de büyümeyi hedefliyoruz. Eğer işler istediğimiz gibi olursa, pandemi sürecini iyi bir şekilde atlatabilsek, günlük kapasitemizi 300 tona çıkarmayı hedefliyoruz. Hayvan-



çılık sektöründe de varız ve orada da iyiyiz. Süt, besi ve küçükbaş üzerine çalışmalar yapıyoruz. Yaklaşık 700 bin metrekarelik bir çiftlik alanımız var. Orada 700’ün üzerinde büyükbaş hayvanımız var. Yonca, silajlık mısır gibi ürünleri de kendimiz üretiyoruz. Ürettiğimiz sütü de Süt Birliği’ne veriyoruz. Çalışmalarımız devam ediyor” ifadelerini kullandı.

#### SEKTÖRDE BAZI SIKINTILAR YAŞANDI

Sektörle ilgili açıklamalarda da bulunan Taşkın, Türkiye’nin yaklaşık 20 milyon ton buğday üretim kapasitesi olduğunu anımsattı. Ancak son yıllarda buğday konusunda bazı sorunlar ortaya çıktığını belirten Taşkın, şunları kaydetti, “Son birkaç yıldır kurak geçtiği için rekolte düşüşler oldu. Ayrıca, Türkiye’de özelinde de Konya’da, hububat ekim alanları azaldı. Çiftçilerimiz daha çok mısır, ayçiçeği, patates, pancar gibi ürünlere yöneldi. Dolayısıyla, hem





kuraklık hem de ekim alanlarının azalması nedeniyle buğdayda azalmalar oldu. Tüm bu nedenlerden dolayı buğday üretimi bu sene 14 milyon tonlara kadar düştü. Bu da ithalata yönelmemize neden oldu. Özellikle Rusya gibi ülkelerden buğday ithalatı gerçekleştirdik. Geçen yıl bu zamanlar tedarik anlamında da sıkıntılar oldu. Bu durum fiyatlara yansdı ve yüzde 100'e varan fiyat artışları oldu."

#### BUĞDAY STRATEJİK BİR ÜRÜN

Buğdayın stratejik bir ürün olduğunu, bu durumun göz ardı edilmemesi gerektiğini vurgulayan Taşkın, şunları söyledi, "Buğday stratejik bir üründür onun için ekilmesi gerekiyor. Bunun dışında gıda fiyatlarıyla ilgili devletimizin bir müdahalesi var. Daha önce pirinçte yapıldı, patates soğanda aynı sorunlar ve müdahaleler yapıldı. Yaklaşık birkaç ay öncesine kadar buğday fiyatlarının daha aşırı bir artış oldu ve devletimiz müda-

hale etti. Devlet tarafından ithal buğday getiriliyor ve fabrikalara tedariki sağlanıyor. Bu anlamda şuanda fiyatlar noktasında piyasalar oturdu. Ancak buğdayda gelecek yıllarda sorun yaşamamak için özellikle Konya oldukça önemli. Çiftçimizin yeşil ürünlere yönelmeleri yerine, hububat ürünlerinin ekim alanlarının artırılması gerekiyor. Yeşil ürünler daha çok su tükettiği için, yeraltı suyuna da zarar veriyor. Bu konuda biraz daha dikkatli davranılırsa iyi olur diye düşünüyorum. Çünkü buğday olmazsa olmazdır. Türk toplumu için ekmek oldukça önemlidir. Buğday ekimini bu anlamda artırmamız gerekiyor. Tarım politikasının da bu şekilde yürüyeceğini düşünüyorum."

#### EKMEK İSRAFINA DİKKAT ÇEKTİ

Türkiye'deki israfa da dikkat çeken Taşkın, özellikle ekmekte ciddi bir israf olduğunu söyledi. Bu durumun acı verdiğini dile getiren Taşkın, "İstatistiklere göre

ürettiğimiz ekmeğin yüzde 15-20 arasındaki oranı çöpe gidiyor. Bu demek oluyor ki, bizim attığımız bu ekmeklerle Afrika'da bir ülke rahatlıkla doyabiliyor. İnsanlar ekmek bulamıyor biz ekmeği çöpe atıyoruz. Dikkat ederseniz apartmanlarda ekmek çantaları oluyor, oraya atılıyor ekmekler. Bunun dışında, ekmek fabrikalarında, restoranlarda ekmekler çuval çuval çöpe gidiyor. Bu da ekmeğin çok ucuz olduğundan kaynaklanıyor diye düşünüyorum. Bugün Türkiye'de neredeyse 1 tane sigara ekmek fiyatında. Bir bardak çay ekmekten daha pahalı. Ucuz olduğundan dolayı önemsenmiyor. İnsanların ihtiyacı olan 2 ekmek ama gidiyoruz 3 tane alıyoruz, 2'sini tüketiyoruz diğerini bayatladı diye çöpe atıyoruz. Halbuki bayat ekmek sağlık açısından daha faydalı. Ayrıca bizim kültürümüzde bayatlamış ekmekler değerlendirilir, kızartılır veya köftelerin içerisine konurdu boşa götürülmezdi. Ama maalesef bugün dikkat edilmiyor" değerlendirmesi yaptı.



NEÜ bünyesinde kurulan Helal ve Sağlıklı Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi vatandaşları helal ve sağlıklı gıda konusunda vatandaşları bilinçlendiriyor

# HELAL VE SAĞLIKLI GIDA KONUSUNDA BİLİNÇLENDİRİYOR

**G**ıda hayatımızın en temel vazgeçilmezlerinden biri. Helal gıda ise günümüzün en önemli meselelerinden biri olarak gündemdeki yerini koruyor. Bu kapsamda, Necmettin Erbakan Üniversitesi (NEÜ) Helal ve Sağlıklı Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi, önemli çalışmalar yürütüyor. Çalışmalar sayesinde vatandaşlar helal ve sağlıklı gıda konusunda bilinçleniyor.

Helal ve Sağlıklı Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü Dr. Öğr. Üyesi Huzeyfe Çeker merkezin çalışmalarını anlattı. Merkez hakkında bilgi veren Çeker, "NEÜ bünyesinde faaliyet gösteren Helal ve Sağlıklı Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi, 7 Mart 2017 tarihli YÖK Yürütme Kurulu kararıyla faaliyete başlamıştır. Bir üniversite bünyesinde helale ve sağlığa vurgu yapan bir isme sahip ilk akademik birim hüviyetine sahiptir. Merkezin kurulmasıyla daha önce üniversite içerisinde ve dışarıdan araştırmacıların bireysel ve kolektif gayretleriyle sürdürülen helal gıda çalışmalarının resmi bir çatı altında da yapılabilmesi imkanı elde edilmiştir" ifadelerini kullandı.

## 'HELAL GIDA KONUSUNDA BİLİNÇLENDİRMEYE DEVAM EDECEĞİZ'

Merkez olarak önümüzdeki dönemde helal ve sağlıklı gıda konusunda vatandaşları bilgilendirmeye devam edeceklerini ifade eden Çeker, şunları kaydetti, "Gıdanın hem helal hem de sağlıklı olması konusunda hassasiyetin artması ile birlikte ülkemizde ve dünyada bu alanda yapılan çalışmalar gün geçtikçe artmaktadır. Helal ve Sağlıklı



Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi önümüzdeki dönemde, yönetmeliğinde yer alan faaliyet alanları çerçevesinde, halkın helal ve sağlıklı gıda konusunda bilincini kuvvetlendirmek suretiyle nitelikli gıdaya olan talebi artıracak bilgilendirme faaliyetleri icra etmeyi, sertifikalandırmanın kanuni kimliğe büründüğü son yıllarda bu alanda görev icra edecek uzmanları yetiştiren bir eğitim programı düzenlemeyi, helal ve sağlıklı gıdaların üretimi ve sertifikalandırılması ile ilgili problemlere çözüm geliştirmek üzere paydaşlarla birlikte akademik programlar düzenlemeyi planlamaktadır."

## DOLU DOLU PROGRAMLARA İMZA ATILDI

"Helal ve Sağlıklı Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi, kurucu müdürü Prof. Dr. Murat Şimşek döneminde birçok faaliyete imza atmıştır" diyen Çeker, 25 Temmuz 2019 tarihinde Konya'da düzenlenen Helal Belgelendirme Fırsatlar ve Güçlükler adlı çalıştayla, helal belgelendirme sahasında hizmet veren çok sayıda paydaş kuruluşların yetkililerini dinleme ve sorunlarını dile getirip çözüm geliştirme imkanı elde edildiğine dikkat çekti. Diğer faaliyetlerle ilgili de bilgiler veren Çeker, şunları söyledi, "25 Kasım 2019'da Çumra'da düzenlenen Helal Gıda Paneli, 3 Ocak 2020 tarihinde Necmettin Erbakan Üniversitesi Ahmet Keleşoğlu İlahiyat Fakültesi'nde Prof. Dr. Fatih Gültekin tarafından verilen Helal ve Sağlıklı Beslenmede Gizli Tehlike: Gıda Katkı Maddeleri isimli konferans Merkezin yürüttüğü diğer faaliyetler arasındadır. Helal gıdanın temelini helal kazançta dayanması sebebiyle İslam iktisadi alanındaki paydaşlarla da faaliyetler icra edilmiş, Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi Uluslararası İslam Ekonomisi ve Finansı Uygulama ve Araştırma Merkezi ile birlikte 7 Mart 2020 tarihinde Necmettin Erbakan Üniversitesi Ahmet Keleşoğlu İlahiyat Fakültesi'nde çok sayıda katılımcının iştirak ettiği Helal Finans Açısından Dijital Kripto Paralar Çalıştayı yapılmış, sunulan tebliğler ve müzakereler çalıştay kitabı olarak Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları tarafından basılmıştır.31 Aralık 2020 tarihinde Türkiye'de Helal Gıda Çalışmalarının Dünü, Bugünü, Yarını başlıklı bir webinar düzenlenmiş, Dr. Huzeyfe Çeker'in moderatör olduğu programda kurucu müdür Prof. Dr. Murat Şimşek'ten helal gıda çalışmalarının ülkemizdeki tarihsel seyrini dinlenmiştir."





## ŞEHİRİN EKONOMİSİNE KATKI SUNUYOR



Konya'da 2002 yılından beri bakkalcılık sektöründe yer alan Feridun Göner, Fırınzade markası ile de Unlu Mamulleri sektöründe hizmet veriyor. Göner, kaliteli hizmet sunmanın yanında üretime ve istihdama da katkı sağlamak amacıyla 2017 yılında fırın yatırımına yöneldiklerini söyledi

18 yıldır bakkal olarak faaliyette olan ve bugün B42 Mini Marketler Zinciri ile alışveriş sektöründe de hizmet veren Feridun Göner bu sektörün yanı sıra, 2017 yılından bu yana Fırınzade Unlu Mamulleriyle de ekmek ve unlu mamulleri üretimini ve satışını yapıyor.

### BAKKAL ESNAFININ RAHATLAMASI İÇİN MARKET YASASI ÇIKARILMALIDIR

Bakkalcılık sektörünün zor günler yaşadığına dikkat çeken Feridun Göner, "Zincir marketlerin sayıları azaltılarak,

satacağı ürünlerde sınırlamalar getirilmelidir. Her şeyi satmamalıdır. Bu sağlanırsa esnafımız büyük oranda rahatlayacaktır. Türkiye Büyük Millet Meclisi'ndeki tüm partilerin ortak görüşü ve mutabakatı ile zincir marketlerin kontrol altına alınması ile alakalı Meclisimizin bir çalışma yapması elzemdir. Yıllardır ertelenen Market Yasası diye bilinen bu kanun çıkması elzemdir. Mevcut zincir marketlerin bu zamana kadar açılmış olduğu noktalarda çalışma saatlerinin kısıtlanması, haftada bir gün kapalı olması, resmî ve dini bayramlarda kapalı olması, satacakları ürünlerin belirlenmesi,

unlu mamuller, sigara, Teknoloji, tekstil, çiçek, kırtasiye, hırdavat ve beyaz eşya gibi ürünleri satmamalarının sağlanması küçük esnafın tekrar ayağa kalması demektir" dedi.

Fırınzade Unlu Mamulleri ve B42 Gıda Marketleri Yönetim Kurulu Başkanı Feridun Göner'le sektörü konuştuk.

### Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

Feidun Göner-1976 Kadınhanı Kolukısa kasabası doğdum. İlk ve orta öğrenimini Kolukısa kasabasında tamamladım. Sonra





Konya'da ayakkabı imalatı meslek hayatına başladım. Vatani görevimi acemi birliğini Manisa Kırkağaç'ta usta birliğini Manavgat ilçe jandarmada görev yaparak terhis oldum. Askerlik sonundan yine mesleğimizi devam ettirdim. 1998 evlilik sürecimizi başladı ve evlendim 1999 da meslekteki daralma nedeni ile sektör değiştirdim. Bir fırınla anlaşarak bakkallara ekme dağıtımını yaptım. 2002 yılında ilk olarak bakkal dükkânı açtım. Furkan Bakkal adında şube sayılarımızı kademeli olarak 2014 yılına kadar 7 şubeye ulaştı. 2014 yılında B42 mini marketler adında marka değişikliği yaparak 2014 yılında 7 olan Şube sayımızı 2018 yılı sonunda 15 ulaştırdık. O gün bu gündür bakkallık mesleğini icra ediyorum 2014 yılında oda Başkanlığı adaylığım söz konusu oldu lakin o yıl nasip olmadı kazanamadık. 2017 yılında kendi marketlerimizin Ekmek ve unlu mamul ihtiyacın karşılamak için kardeş firma Fırınzade adında ekme ve unlu mamuller fabrikasını İstanbul yolun üzerinde açtık ve 2018 yılında tekrar bakkallar odasına aday olduk ve bu sefer nasip oldu ve oda başkanı olduk. Halen oda Başkanlığı görevine devam etmekteyim. Evliyim ve 3 oğlum var.

**Kaç yıldır sektöresiniz. Konya'daki sektörü değerlendirebilir misiniz?**

Feridun Göner- Ben şu anda 2 farklı işle uğraşıyorum, bakkal sektörü ile 18 yıldır. Fırıncılık sektörü ile yaklaşık 4 yıldır. Türkiye'nin her yerinde olduğu gibi Konya'da da bakkalların durumu günbegün zorlaşıyor. Konya'da unlu mamul ve ekme üretimi yapan 150 yakın firma vardır. Toplam istihdam sayısı da 7 bin ile 8 bin arasındadır. Malum discavunt zincir marketler çığ gibi büyüdüler. Bakkal dükkâm gibi her sokağa açılır oldular. Fırıncılık dersen o iş daha meşakkatli

ve stresli bir o kadarda rekabetçi bir sektördür. Ama büyük bir yatırım yapınca devam etmek zorundayız ve devam ediyoruz.

**Üretiminiz hakkında bilgi verir misiniz?**

Feridun Göner-Fırınımızda tüm ekme ve unlu mamul adına ne varsa hepsini ustalarımız üretiyor. Ekme, unlu mamullerde poğaça, simit, yaş pasta ve tatlı çeşitlerimiz kendi üretimimizdir. Bu sektörde yapabileceklerimizin hepsini yapıyoruz. Trabzon ekmeği üretimi de dâhil. Tatlı üretimimin de glikoz ve tatlandırıcılar kullanmıyoruz. Şeker şerbetini kendimiz hazırlayarak müşterilerimizin hizmetine sunuyoruz.

**Sektördeki Pazar durumunuz nedir?**

Feridun Göner-Konya'daki üretilen ekme ve unlu mamulün yaklaşık yüzde 1 ile yüzde 1,5 arasına denk gelir diye bilirim.

**Konya genelinde kaç tane şubeniz var?**

Feridun Göner-Fırınzade olarak yok. Bakkal kanadında 15 şubemiz var idi lakin 2018 yılındaki piyasaların daralmasıyla şube sayılarımızı kademeli olarak şu an 5 adede düşürdük.





### Türkiye genelinde şubeler düşünüyor musunuz?

Hayır, şu anda düşünmüyoruz. Piyasa şartlarının iyileşmesi durumunda belki yeniden şube açabiliriz.

### Fırınzade olarak üretim kapasiteniz günlük ve yıllık nedir?

Feridun Göner-Üretim kapasitemiz günlük 10.000 civarında ekmektir. Yıllık ise bu kapasitemiz 4 milyon adet ekmek üç aşığı beş yukarı böyledir.

### Çalıştırdığınız kişi sayısı kaçtır?

Feridun Göner-İki kardeş firmada yaklaşık olarak 35 kişiyi istihdam ediyoruz.

### Kalite çalışmalarınız ve hangi kalite belgeleriniz vardır?

Feridun Göner-Şuan kalite belge çalışmamız yok, ama iddia ediyoruz ürünlerimizin kalitesinden hiç bir zaman ödün vermedik vermiyoruz.

### Pandemi sürecinde nasıl bir hizmet veriyorsunuz?

Feridun Göner-Pandemi sürecinde fırınımızda hizmete hiç ara vermedik mahalle aralarında ekmek dağıtım dâhil Fırın civarındaki yaşlı müşterilerimizin evlerine servis yaptık. Paket servisi ile de hizmet veriyoruz.

### Yaşadığınız sorunlar nelerdir?

Feridun Göner-Yaşadığımız sorun çoktur. Hangisini anlatayım hammadde maliyetlerinin yükselmesi, personel çalıştırmak, sabit giderlerin yüksek olması, kira, müşteri memnuniyeti, rekabet gibi sorunlar vs. gibi sorunları sıralayabiliriz.

### Sektördeki hedefiniz nedir? (Ciro ve istihdam ve gelecek için)

Feridun Göner-Sektörde ayakta kalabilmek, muhtaç olmayacak kadar ciro yapmak, borçlarımızı kimseye muhtaç olmadan ödemek, daha çok istihdam sağlamanın yanında şehrimizin ekonomisine katkı sunmaktır.

### Hükümetten ve Konya yöneticilerinden beklentileriniz nelerdir?

Feridun Göner-Hükümetimizden beklentimiz, imkânlar dâhilinde zaten devletimiz elinden geleni yapıyor ama bazı düzenlemelerin acil yapılması gerekmektedir. Bu yapılırsa esnafımız rahatlatacaktır. Örneğin ulusal zincir marketlerin tümü, küçük esnafın işini yapması, esnafı ciddi anlamda etkileyerek zor durumda bırakmaması için perakende yasasını çıkarılması gereklidir. İşyeri kiralarından KDV oranı yüzde 18'dir. Bu oranın yüzde 8 indirilmesinin yanında esnafımızın üzerinde Vergi, SGK ve BAĞ-KUR gibi giderlerden ek vergileri kaldırılmasını talep etmekteyiz. Yerel yönetimlerden çok bir beklentimiz yok, yapılması gereken belediye işleri yapılıyor yerel yöneticilerimize teşekkür ediyorum.

### Sektörün geleceği hakkında neler söylersiniz?

Feridun Göner-Fırıncılıkta yapılması gereken düzenlemeler, rekabet ortamının ortadan kalkması, fiyat istikrarı olması, hammadde maliyetlerin aşırı olarak zamlanmaması gibi, bakkallarımızda durum daha kötüdür. Bakkalların yanı sıra kasap, manav, hazır giyim, beyaz eşya, mobilya, Teknoloji, hırdavat gibi sektörlerin tekrar hayata tutuna bilmesi için zincir marketler yasa ile birlikte düzenleme yapılarak ne satacaklarına karar verilmesi daha uygun olacaktır.

### İletmek istediğiniz bir mesajınız var mı?

Feridun Göner-Mesajım Rabbim de dileğim bize acısın. Üstümüzden şu virüs belasını alsın. Hastalarımıza acil şifalar versin, ülkemizi her türlü fitneden, beladan, afetten, görünür görünmez kaza ve beladan korusun. Âmin diyerek, bu güzel hizmetinizden dolayı Yenigün Gazetesine ve size teşekkür ediyorum.



# Matbaa

Konya'nın geleneksel lezzetlerinden olan ve özellikle Beyşehir bölgesinde yoğun olarak tüketilen tarhana, sıcak yaz günlerinde imece usulüyle hazırlanıyor. Uzun kış gecelerinde ise çayın yanındaki en güzel ikramlık oluyor



## DOĞAL VE ORGANİK İKRAMLIK: TARHANA

**K**onya, başka şehirlerde pek de bulunmayan, kendine has damak lezzetleriyle biliniyor. Geniş bir yüzölçümüne sahip olan Konya'nın farklı bölgelerinde birbirinden farklı pek çok yerel lezzet bulunuyor. Tamamen organik ve doğal olan bu ürünler hem aile içinde hem de misafirlere ikramlık olarak sunulur tüketiliyor. Bu güzel lezzetlerden bir tanesi de tarhana...

Kışın olmazsa olmaz ikramlıkları arasında olan tarhananın yapımı bir hayli zahmetli olduğu için, komşular veya akrabalar biraraya gelerek imece usulüyle tarhana üretimi gerçekleştiriyor. Yardımlaşma ve komşuluk duygularının da pekişmesine vesile olan tarhana için yaz aylarında yoğun mesai harcıyor.

### TARHANA NASIL YAPILYOR?

Tarhananın içindeki malzemelere bakıldığında tamamen organik olduğu anlaşılıyor. Bol miktarda yoğurt, yarma bulgur ve tereyağı, tarhananın özünü oluşturuyor. Yoğurdun ezilip ayrına dönüştürülmesi sonrasında kurulan kazanlara dökülüp kaynatılarak içerisine bırakılan yarma bulgur ve tereyağıyla pişirilmesiyle elde edilen bulamaç daha sonra bir müddet dinlendirildikten sonra ellerde top hamur haline dönüştürülüyor. Top hamur, daha sonra özel makinelerin arasında ayak basılarak "tarhana" adı verilen son şekli olan yuvarlak hale getiriliyor. Ardından hasır çitler üzerine serilerek güneşte kurutulmaya bırakılıyor. Yaklaşık iki gün kurutulan tarhananın başında aileler, sokak hayvanları ve kuşların

zarar vermesine engel olmak için saatlerce nöbet de tutuyor. Yapılan tarhanalar, evlerin önünde, bahçelerde, damlarda, yol kenarlarında, okul bahçelerinde ve müsait açık alanlarda kurutulur toplanıyor. Kışın ise sofralara konularak ceviz ve badem gibi kuruyemişlerle birlikte çayla tüketiliyor, misafirlere ikram ediliyor.

### ANADOLU'NUN CİPSİ OLARAK BİLİNİYOR

Günümüzde Beyşehir'le özdeşleşmiş olsa da Konya'nın birçok bölgesinde üretimi ve tüketimi yapılan bir gıda ürünü olan tarhana, Anadolu Cipsi olarak da biliniyor. Paketli ve işlem görmüş gıda ürünlerinin çokça tüketildiği günümüzde çocuklar herhangi bir katkı maddesi bulunmayan bu ürünü severek yiyor. Tarhananın Selçuklular döneminden bu yana bilinen bir lezzet olduğu da düşünüldüğünde, Konya'ya has bir gıda ürünü olduğu anlaşılıyor. Hem bereketli hem hesaplı hem de besleyici özelliği bulunan tarhana, geçmişten günümüze bir gelenek olarak yaz aylarında şafak vakti işe koyulan ailelerin, yoğun emekleri sonucunda elde ediliyor.

Tek kişiyle yapılması mümkün olmayan tarhana için aile fertleri, komşular seferber oluyor. Sıra ile herkes birbirine yardım ediyor. Böylelikle imece kültürü de canlı tutulmuş oluyor. Yapılmasıyla bitmiyor, kurutmak için de başında nöbet beklemek gerekiyor iki gün boyunca. Çünkü, kuşlardan, hayvanlardan korumak gerekiyor. Kışın ise sofralarımızın vazgeçilmez bir gıdası haline geliyor.





# KOOPERATİF MARKET BÜYÜMEYE DEVAM EDİYOR

Doğrudan üreticilerden alınan doğal ve kaliteli ürünleri, hesaplı fiyatlarla direkt vatandaşlara ulaştırmak amacıyla faaliyet gösteren Tarım Kredi Kooperatif Market, hizmet ağını genişletmeye devam ediyor

**Ü**retimde devamlılığı sağlamak, tüketicilerin de kaliteli ve uygun fiyatlı ürünlere ulaşması açısından denge unsuru olması için kurulan Tarım Kredi Kooperatif Market büyümeye devam ediyor. Türkiye Tarım Kredi Kooperatifleri'nden yapılan açıklamaya göre, ilk şubesini 2017 yılında açan ve başlangıçta fiyat regülasyonu amacıyla büyük şehirlerde şubeleşen Kooperatif Marketler, tüketicilere daha yaygın bir ağı ile hizmet sunabilmek adına yurt genelinde şube sayısını artırıyor.

## '500 MARKET HEDEFİ İLE YOLA ÇIKTIK'

Tarım Kredi Pazarlama ve Mağazacılık A.Ş. Genel Müdürü Bayram Ali Yıldırım, 2020 yılında açtıkları yeni mağazalarla sektör ortalamasının çok üzerinde bir büyüme yakaladıklarını aktararak, 2020 yılında açtıkları yeni mağazalarla sektör ortalamasının üzerinde bir büyüme yakaladıklarını kaydetti. Yıldırım, "Sayın Cumhurbaşkanımızın talimatlarıyla 500 market hedefi ile yola çıktık. 2020 yılında pandemi nedeniyle piyasada yaşanan duraksamaya rağmen 90 yeni mağaza açarak market sayımızı artırarak 180'inci marketimizi açmanın mutluluğunu yaşıyoruz" dedi.

## 'TARIMSAL ÜRETİMİN DEVAMLILIĞINI SAĞLIYORUZ'



Türkiye Tarım Kredi Kooperatifleri iştiraki Tarım Kredi Pazarlama ve Mağazacılık AŞ bünyesinde yeniden yapılanmaya gittiklerini vurgulayan Yıldırım, "Tarım Kredi Kooperatiflerinin sözleşmeli üretim modeliyle çiftçilerimizden doğrudan alınan ürünleri halka arz ediyoruz. Bunun yanında Kadın Girişimci ve Kooperatiflerine de destek olmak amacıyla tüm mağazalarımızda reyon oluşturduk. Çiftçilerimizin el emeği doğal ve kaliteli ürünleri uygun şartlarda tüketici ile buluşturarak hem tarımsal üretimin devamlılığı hem de

vatandaşlarımızın kaliteli ürünlere ulaşmasını sağlıyoruz" diye konuştu.

## KONYA'DA 6 MAĞAZA İLE HİZMET VERİYOR

Tüketicilere daha yaygın bir ağı ile hizmet sunabilmek adına yurt genelinde şube sayısını artırılan Kooperatif Marketler, Konya'da Karatay, Şefikcan, Ahmet Özcan, Naturapark, Çaybaşı Fetih Caddesi şubeleriyle Konyalılara hizmet veriyor.





Anadolu'nun asırlık gelenekleri arasında yer alan bulgur kaynatma, Konya Ovası'nda hasat mevsiminin bitmesinin hemen ardından yapılan bir çalışma. Dev kazanlarda kaynatılan bulgur, 4 mevsim tüketilebiliyor

## YAZDAN KAYNATILYOR 4 MEVSİM TÜKETİLİYOR

**B**ereketli Konya toprakları, buğdayla bir anılırken, Konyalı çiftçiler sadece buğday üretip satmakla yetinmiyor, asırlardır süregelen geleneklerin de yaşatılmasını sağlıyor. Bu önemli geleneklerden ve geleneksel Konya lezzetlerinden bir tanesi de bulgur...

Bir ayağı toprakta, köyünde olan hemen

herkesin bildiği bulgur kaynatma geleneği, istisnasız her yıl Ağustos – Eylül aylarında gerçekleştiriliyor. Özellikle ova köylerinde üretilen buğdayın bir bölümü unluk, bir bölümü de bulgurluk olarak ayrılıyor.

Hasat mesaisinin tamamlanmasının hemen ardından bulgur kaynatma telaşı başlıyor. Kırsal kesimde oldukça yaygın olan

bulgur kaynatma işlemi, kurulan büyük ocaklara büyük kazanların yerleştirilmesiyle yapılıyor. Bulgur kaynatma döneminde komşular adeta seferber oluyor. Hiç kimşenin bir başkasından yardım istemesine dahi gerek kalmıyor. Kazanların akşamdan hazırlandığını gören komşular, birbirilerine yardım ederek bulgur kaynatma mesaisini





başlatmış oluyor.

Tamamen organik olan bulgurun yapılabilmesi için önce hammaddesi olan buğdayın iyice yıkanıp temizlenmesi gerekiyor. Buğday elenip içindeki yabancı maddeleri ayıkladıktan sonra bol su ile yıkıyor, yıkandıktan sonra özel olarak yapılan büyük kazanlara boşaltılıyor.

Kazanların altında ateş yakarak bulgur kaynatma işlemi başlatılıyor. Buğday tamamen kaynadıktan sonra ise bir bölümü ayrılıp haşlanmış olan nohutla birlikte konu komşuya ikram ediliyor.

Kaynadıktan sonra süzgeçlere boşaltılıp taşınan bulgur, bir süre soğuması için bekletiliyor. Belli bir ısı seviyesine kadar düştükten sonra ise kovalar ile taşıyıp önceden temizlenip hazır edilmiş olan çadırların üzerine serilerek güneşte bekletiliyor, kurutmaya bırakılıyor. Ortalama iki ya da üç gün güneşe karşı bekletilen kaynamış buğday, tamamen kurumuş oluyor. Bu bekleme süresinde ise yere serilmiş olan dev çadırların başında geceli gündüzlü nöbet tutuluyor. Bu nöbetlerde bulguru büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların yememesi için dikkat ediliyor.

Tamamen kuruyan buğday, sonrasında ya bir değirmene götürülüp istenilen incelikte öğütülüyor; ya da köy yerlerine gelen seyyar değirmenlerde aynı işlem gerçekleştiriliyor. Bir sonraki hasat dönemine yetecek kadar yapılan bulgur, hazır hale getirildikten sonra uygun saklama koşullarında muhafaza ediliyor.





Ahi Grup iştiraki Simidhane'nin ortakları; Durmuş Ali Kabran, Ali Arslan, Remzi Yüzbaşıgil ve Ahmet Karakuş, ismiyle müsemma bir şekilde ahilik geleneğine uygun ticaret anlayışı ile hizmet veriyor. Grup, sağlam ve kendinden emin adımlarla ilerliyor

## SİMİDHANE EMİN ADIMLARLA BÜYÜYOR

2016 yılında Karatay Üniversite içinde hizmet vermeye başlayan Simidhane, 2. şubesini Zafer'de açtı. Çalışmaları hakkında bilgi veren Ahi Grup Yönetim Kurulu Başkanı Durmuş Ali Kabran, "Ahi Şirketler Grubu'nun gıda sektöründe kurulan ilk firması olan Simidhane, 'Ahi Evran' duruşunu bozmadan hizmet vermeye devam edecek. İnşallah hedefimiz Simidhane'yi dünya markası haline getirmek" dedi.

Ahi Grup Genel Müdürü Ali Arslan da işletmelerin Konyalılar tarafından büyük beğeni aldığını ifade ederek, "İlk Şubesini KTO Karatay Üniversitesi içerisinde açtığımız Simidhane işletmemiz kısa zamanda gençlerin beğendiği ve vakit geçirdiği bir mekân haline geldi. Öğrencilerin yanında Konyalı hemşerilerimizde markamıza yoğun ilgi gösterdi. Bizlerde AHI Grup iştiraki olan Simidhane şubemizin 2.şubesini Zafer'de

açtık. Markamızı ulusal ve dünya markası sarf etmek için yoğun gayret gösteriyoruz" ifadelerini kullandı. Simidhane simit ve unlu mamullerine getirdiği soluk ile geleneksel ve modern lezzetleri harmanlayan da bir menüye sahip.

### 'SİMİDHANE, AHI ŞİRKETLER GRUBUNUN GIDA SEKTÖRÜNDE Kİ İLK YÜZÜ'

Simidhane'nin Ahi Şirketler Grubu'nun gıda sektöründeki markası olduğuna dikkat çeken ve samimi bir ortalıkta kurulduğunu vurgulayan Durmuş Ali Kabran, "Simidhane'nin kuruluşu 2015 yılında Genç MÜSİAD yönetiminde bulunmamızda ki sürecin ardından başlayan bir macera diyebiliriz. Maceramızı Ali Arslan, Remzi Yüzbaşıgil, Ahmet Karakuş ve şahsım olmak üzere dört ortak olarak sürdürüyoruz. O dönemlerde MÜSİAD

içerisinde kurduğumuz samimi kardeşlik duruşu hâlihazırda da devam ediyor ve bunun ilk meyvesi olan Simidhane'de çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Simidhane 2016 yılının Nisan ayında Karatay Üniversitesi içerisinde faaliyetlerine başladı ve Ahi Şirketler grubunun gıda sektöründe ki ilk yüzü" dedi.

### 'BİZ İNSAN SAĞLIĞINA ÖNEM VERİYORUZ'

İnsan sağlığına önem verdiklerini ifade eden Kabran, "Şubelerimizde imalat yapamıyoruz. Ürünlerimiz şubelerimize yarı mamul olarak geliyor, sonrasında da fırınlarımızda pişiyor ve yarı mamul kalan ürünü böylelikle tamamlıyoruz. En büyük avantajımız istenilen bir ürünü sıcak ve fırından daha yeni çıkmış halde servis ediyoruz. Ben bu noktada bir kontuya özellikle dikkat çekmek istiy-







rum. Bizim Simidhane olarak en önemli özelliğimiz; mide problemi yaşayan kişilerde herhangi bir sorun teşkil etmeyen ürünler sunmamız. Biraz daha açmamız gerekirse bilindiği üzere poğça ve benzeri ürünler mide hassasiyeti yaşayan kişilerde yanmalara sebep olur ve çoğumuzda bu durumdan şikâyet ederiz. Ancak bizim ürünlerimizde böyle bir durum söz konusu değil. Nedenini sorarsanız ciddi anlamda imalatımızı yaptığımız yere ve ürün kalitemize güvenmemizden kaynaklı. Netice itibarıyla ürünlerimize, imalatımıza ve kendimize güveniyoruz. Klişe bir söz olacak belki ama yemediğimiz veya bizi rahatsız eden hiçbir ürünü burada satmıyoruz. Biz paradan daha çok insan sağlığına önem veriyoruz. Bu bağlamda kahvaltı tabağlarımız, aperatiflerimiz, tost çeşitlerimiz, 23 çeşit poğça ve simitlerimiz, tatlı ve kahve çeşitlerimiz bulunmaktadır. Ayrıca birbirinden özel sunumlarda hazırladığımız soğuk ve sıcak içecek çeşitlerimizde bulunuyor. Yine pizza ve salata çeşitlerimizde satış yaptığımız ürünlerimiz arasında. Kısacası soğuktan sıcağa ne ararsanız, damağınıza yakın hissettiğiniz lezzetlerin hepsi satış açımıza içerisinde bulunuyor. Tüm ürünlerimizde a sınıf kalite ve hijyen ilkesi bulunuyor. Helal ürün sunup, helal kazanç elde etmek için çalışıyoruz” dedi.

### 'ZAFER ŞUBESİ DOLU DOLU MENÜ SUNUYOR'

Simidhane Zafer Şubesi'nde dolu dolu menülerinin olduğuna dikkat çeken Ahi Grup Genel Müdürü Ali Arslan da, "Konya'nın kalbinde

Zafer'de hizmete açtığımız şubemizde bölge esnafına hem de vatandaşlarımıza daha güzel hizmet sunmak adına şubemizde kahvaltı, Espresso, dünya kahveleri, tost çeşitleri ve pizza çeşitleri ile müşterilerimize hizmet vermenin mutluluğunu yaşıyoruz. İşletme olarak ilk şubemizin ardından ikinci şubemizde de damaklarda tat bırakmaya devam ediyoruz” şeklinde konuştu.

### 'SAĞLAM ADIMLARLA BÜYÜYECEĞİZ'

İlk günden itibaren marka yatırımlarını üst düzeyde gerçekleştirdiklerini ve bu sayede marka algısını yükselttiklerini vurgulayan Arslan, şunları kaydetti, "Firma olarak yatırımlarımızı üst seviyede gerçekleştiriyoruz. Bu sayede hem güven kazandık hem de markamızı belirli bir yere taşıdık. Bu yönde ilerlemek bizim için oldukça önemli ve bu önemin artı olarak döneceğini de biliyoruz. Açıkçası aldığımız olumlu tepkilerde bizleri büyümeye itekliyor. Yakaladığımız ivmeyi inşallah dediğim gibi önce üniversiteler geneline yaymak daha sonrasında da kademeli ve sağlam adımlarla



birlikte markamızı bir dünya markası haline getirmek en büyük hedefimiz.”

### 'KALİTEDEN ASLA TAVİZ VERMİYORUZ'

Simidhane'yi bilindik bir yüz yapan en önemli özelliğinin kalite olduğunun altını çizen Arslan, "Her geçen gün üzerine koyarak yürüttüğümüz işlerimizin başarılı olmasının en önemli etkenlerinden birisi de hiç tartışmasız kaliteli olması. Bu noktada koşulsuz şartsız üst düzey yatırımlar yapıyoruz. Aldığımız ve sattığımız her ürüne dikkat ediyoruz. Özellikle kalite ve hijyenden ödün vermiyoruz. Kesinlikle kaliteden asla taviz vermedik ve vermeyeceğiz” dedi.



# Türkiye'nin yeni gazlı içeceği

Şekeri  
pancardan

Sentetik içerik  
yok

Renklendirici  
yok



Yapay bileşen  
yok

Yapay tatlandırıcı  
yok

Rengi Doğal

Helal Sertifikalı

Meyan Kökü, Limon, Elma, Siyah Havuç, Hibiskus  
Özgün lezzeti baharat, meyve ve bitki özlerinden

*Ne Kola Ne Gazoz Başka bir şey*