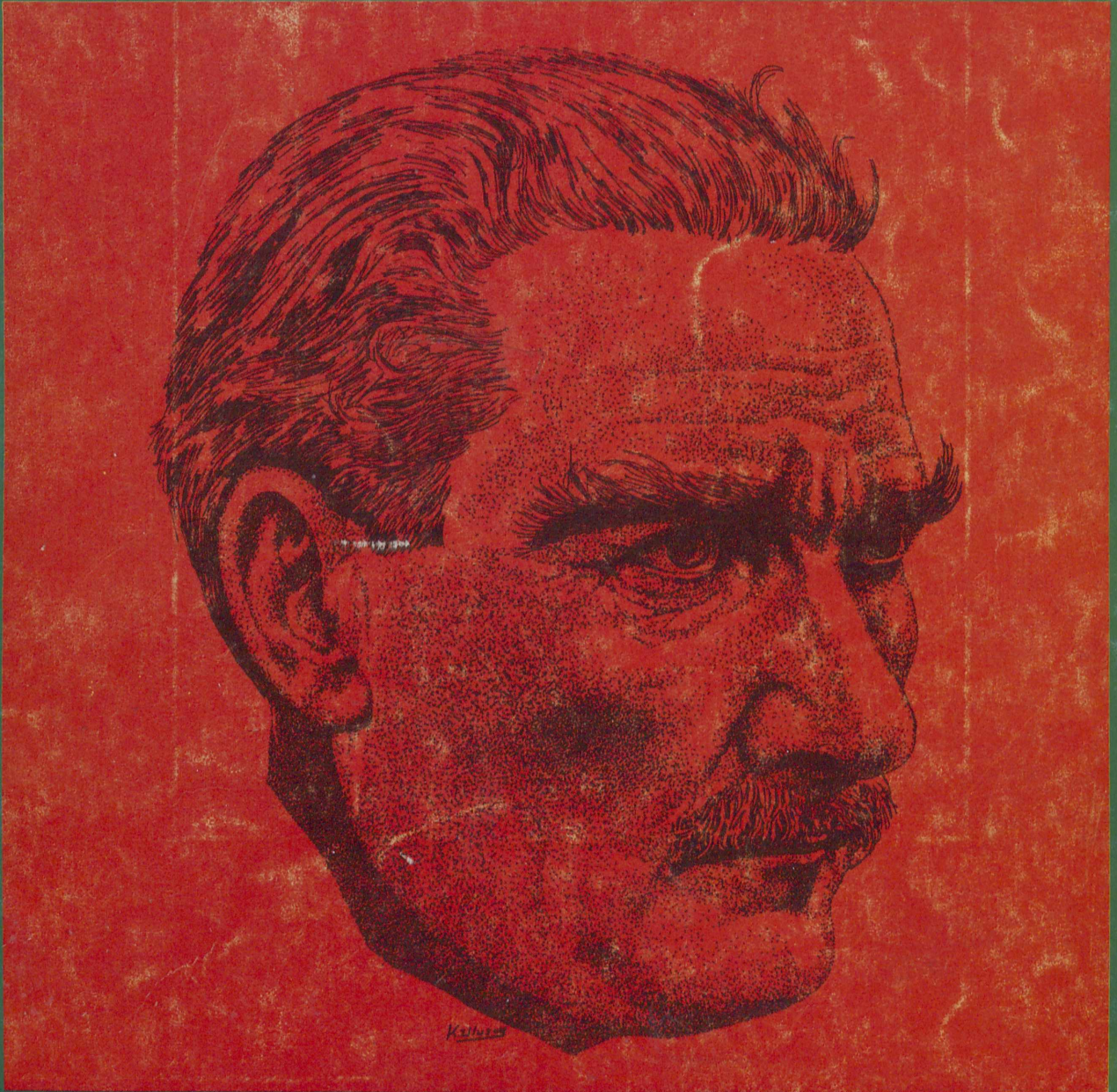


et endüstrisi

dergisi



CİLT : 8 ★ SAYI : 43 ★ EKİM 1973



BÜTÜN BANKA İŞLEMLERİNİZ İÇİN

TÜRKİYE BANKASI

hizmetinizdedir



Umum Müdürlük - Ulus Meydanı (Ankara)

CARİ HESAPLAR • HAVALE • TİCARİ SENETLER
• KEFALET MEKTUPLARI • DÖVİZ ALIM VE SATIMI • SEYAHAT
ÇEKLERİ • İTHALÂT AKREDİTİFLERİ • KİRALIK KASALAR • v. s.

DÜNYANIN HER TARAFINDA MUHABİRLERİ VARDIR



ET VE BALIK KURUMU TARAFINDAN
İKİ AYDA BİR YAYINLANIR

EKİM 1973
CİLT : VIII/ SAYI 43

İmtiyaz Sahibi
Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü

Sorumlu Yayın Müdürü
NECLÂ KÖKER

Yayın Kurulu
RAFET YAVUZ
SEVİM ÖZKAN
HAYRİ BULUT
MAHBUB KIRMAZ

Idare Yeri
Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü
Akköprü, Ankara | Tel : 243100-234

*Yazılarda belirtilen görüşler
yazarların kişisel düşünceleridir.
Yazılar kaynak gösterilmek
şartiyle yayınlanabilir.*

Fiatı : 5 TL.

Abone Şartları
3 Sayı için 15 TL. - 6 Sayı için 30 TL.

Reklâm Fıatları
Pazarlığa tâbidir.

Teknik Editör
KILIÇASLAN ULUSOY

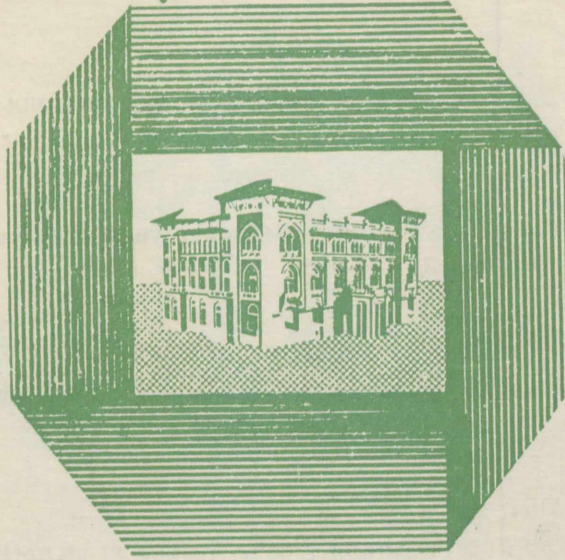
Tertip, Dizgi, Baskı
AJANS - TÜRK MATBAASI | ANKARA



İçindekiler

CUMHURİYETİMİZİN 50. YILI KUTLANDI	3
CUMHURİYETİMİZİN 50. YILINDA ET ve BALIK KURUMU 21 YAŞINDA	4
ET VE BALIK KURUMUNUN KURULUŞUNDAN BUGÜNE KADAR GÖREV ALMIŞ YÖNETİCİLERİNİ TANITIYORUZ . . .	5
CUMHURİYETİN 50. YILINDA ET VE BALIK KURUMU . . .	18
50. YILDA DİYARBAKIR ET KOMBİNASI İŞLETMEYE AÇILDI	27
CUMHURİYET DÖNEMİNDE HAYVANCILIK VE ET ENDÜST- RİSİNE BİR BAKIŞ	35
RAFET YAVUZ	
İÇ HABERLER	39

bütün
tasarruflarınız
için



HER YERDE HER ZAMAN
TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ZİRAAT BANKASI

CUMHURİYETİMİZİN KURULUŞUNUN 50. YILDÖNÜMÜ

ULU ÖNDER ATATÜRK'ÜN KURDUĞU VE TÜRK MİLLETİNE EMANET ETTİĞİ
CUMHURİYETİMİZİN 50. NCİ KURULUŞ YILDÖNÜMÜ BÜTÜN YURTTA, YAVRUVATAN
KIBRIS'TA VE DIŞ TEMSİLCİLİKLERİMİZDE 26 EKİM 1973 TARİHİNDEN İTİBAREN DÜZEN-
LENEN PARLAK VE MUHTEŞEM TÖRENLERLE KUTLANDI

ULU ÖNDER ATATÜRK'ÜN 10. YIL NUTKU

Türk Milleti !

Kurtuluş Savaşı'na başladığımızın on beşinci yılındayız. Bugün Cumhuriyetimizin onuncu yılını doldurduğu en büyük bayramdır.

Kutlu olsun !

Bu anda büyük Türk milletinin bir ferdi olarak bu kutlu güne kavuşmanın en derin sevinci ve heyecanı içindeyim.

Yurttaşlarım,

Az zamanda çok ve büyük işler yaptık; bu işlerin en büyüğü, temeli Türk kahramanlığı ve yüksek Türk kültürü olan Türkiye Cumhuriyeti'dir.

Bundaki muvaffakiyeti, Türk milletinin ve onun değerli ordusunun bir ve beraber olarak azimkârane yürümesine borçluyuz. Fakat yaptıklarımızı asla kâfi göremeyiz. Çünkü daha çok ve daha büyük işler yapmak mecburiyetinde ve azmindeyiz. Yurdumuzu dünyanın en mamur ve en medenî memleketleri seviyesine çıkacağız. Milletimizi en geniş refah, vasıta ve kaynaklarına sahip kılacağız. Milli kültürümüzü muasır medeniyet seviyesinin üstüne çıkaracağız.

Bunun için bize zaman ölçüsü, geçmiş asırların gevşetici zihniyetine göre değil, asrımızın sürat ve hareket mefhumuna göre düşünülmelidir. Geçen zamana nisbetle daha çok çalışacağız. Daha az zamanda daha büyük işler başaracağız.

Bunda da muvaffak olacağımıza şüphem yoktur. Çünkü Türk milletinin karakteri yüksektir. Türk milleti çalışkandır, Türk milleti zekidir, Çünkü Türk milleti milli birlik ve beraberlikle güçlükleri yenmesini bilmiştir. Türk milletinin yürümekte olduğu terakki ve medeniyet yolunda elinde ve kafasında tuttuğu meşale müsbet ilimdir.

Şunu da ehemmiyele tebarüz ettirmeliyim ki, yüksek bir insan cemiyeti olan Türk milletinin tarihi bir vasfı da güzel sanatları sevmek ve onda da yükselmektir. Bunun içindir ki, milletimizin yüksek karakterini, yorulmaz çalışkanlığını, fitrî zekâsını, ilme bağlılığını güzel sanatlara sevgisini, milli birlik duygusunu mütemadiyen ve her türlü vasıta ve tedbirlerle besliyerek inkişaf ettirmek milli ülkümüzdür. Türk milletine çok yaraşan bu ülkü, onun bütün beşeriyete hakikî huzurunu temin yolunda kendine düşen medenî bir vazifeyi yapmakta muvaffak kılacaktır.

Büyük Türk milleti, on beş yıldan beri giriştiğimiz işlerde muvaffakiyet vadeden çok sözlerimi işittin. Bahtıyarım ki, bu sözlerimin hiçbirinde milletimin hakkımdaki itimadını sarsacak bir isabetsizliğe uğramadım.

Bugün aynı iman ve katîyetle söylüyorum ki, milli ülküye tam bir bütünlükle yürümekte olan Türk milletinin büyük millet olduğunu bütün medenî âlem, az zamanda, bir kere daha tanıyacaktır.

Asla şüphem yoktur ki, Türklüğün unutulmuş medenî vasfı ve büyük medenî kabiliyeti, bundan sonraki inkişafıyla, âtinin yüksek medeniyet ufkunda yeni bir güneş gibi doğacaktır.

Türk milleti :

Ebediyete akıp giden her on senede bu büyük millet bayramını daha yüksek şeref-lerle, saadetlerle huzur ve refah içinde kutlamayı gönülden dilerim.

Ne mutlu Türküm diyene !.

29 Ekim 1933

Cumhuriyetin 50. yılında Et ve Balık Kurumu 21 Yaşında

Türkiye'de et, bir endüstri konusu olarak ilk defa 1936 da toplanan «Sanayi Kongresi»nde ele alınmış ve bunu takip eden yıllarda da memleketin çektiği et sıkıntısı vesilesiyle Üniversite ve çeşitli Kurumlar tarafından hazırlanan raporlar sonucunda Hükümet tavsiye ve raporların ışığı altında memleket hayvancılığının kalkındırılması, kasaplık hayvan üretimi ile et üretim ve tüketiminin düzenli olarak yürütülmesini temin için balıkçılığda kapsayacak şekilde bütün hizmetlerin önce Ticaret Ofisi bîlahare de Toprak Mahsulleri Ofisi tarafından ifasına karar vermiştir.

25.6.1949 tarih ve K/784 sayılı Kararname ile T.M. Ofisi bu görevleri yapabilmek için uzmanlara durumu ve konuyu tetkik ettirmiş ve sonuç olarak yurdumuzda bir et endüstrisinin kurulması uygun görülmüştür.

Daha sonra görevlerin genişliği ve çeşitliliği sebebiyle T.M. Ofisinden ayrı olarak yeni teşekküle ihtiyaç zorunluğu hissedildiğinden 3780 sayılı MilliKorunma Kanununa istinaden 28.8.1952 tarih ve K/871 sayılı kararname ile Et ve Balık Kurumu kurulmuştur.

Kurum, 1 Ekim 1952 tarihinde fiilen hizmete başlamıştır.

440 Sayılı Kanunun çizdiği esaslar diâresinde plânhedeflerine paralel olarak kârluluk ve verimlilik ilkesine uygun şekilde çalışan Kurum, memleketimizde hayvancılığın gelişmesine, müstahsilin bu alanda teşvik görmesine ve elde edilen ürünlerin en iyi şekilde değerlendirilmesine modern balık avcılığının memleketimizde yayılmasına, üretimin arttırılmasına, kuracağı modern tesislerde balığı işleyerek değerlendirmeye, dış ülkelerde pazar bulmaya ve müstahsilin su ürünlerinin değer bulmasına hizmet eden bir devlet teşekkülüdür.

Et ve Balık Kurumunun kuruluş yıllarındaki 4 adet et kombinası ve 21 adet soğuk deposu 50. yılda 10 adet et kombinasına ve 26 soğuk depoya yükselmiştir. Halen 6 adet Komibna inşaat halindedir.

Memleketimizde hayvancılığın ve balıkçılığın kalkındırılmasını üretimin arttırılmasını, hayvansal ürünlerden sağlanan gelirin çoğaltılmasını, halkımızın beslenmesi için tarımsal ve teknik tedbirlere paralel olarak bir et ve balık endüstrisinin kurulmasında devamlı gelişme gösteren Et ve Balık Kurumunun 21. yaşında başarılarının ve ekonomiye katkısının devamını dileriz.

ET ENDÜSTRİSİ DERGİSİ

Et ve Balık Kurumu
Şarküteri Mamülleri
Kalitelidir.

ET ve BALIK KURUMU'nun

Kuruluşundan Bu güne kadar görev almış
yöneticilerini tanıtıyoruz.

Genel Müdürlerimiz



EKREM BARLAS

19.12.1952 - 12.9.1958



SUAT BOLAYIR (Vekâleten)

19.6.1958 - 21.11.1958



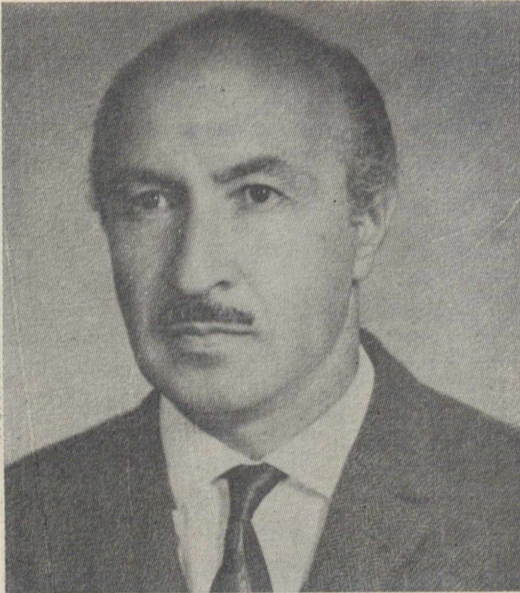
NAFİZ ERGENELİ

3.12.1958 - 23.11.1959



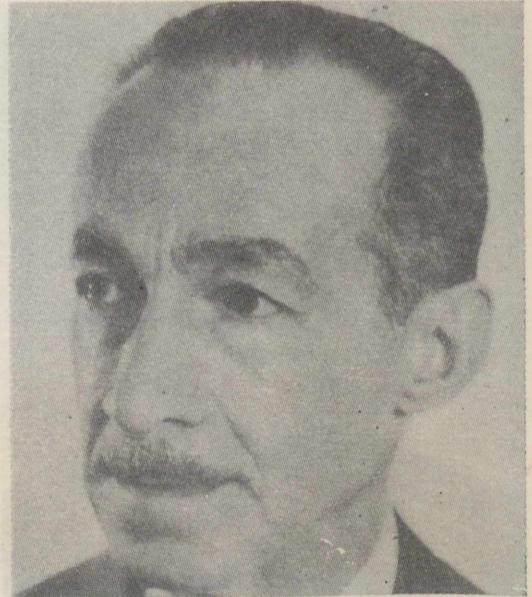
YAVUZ ÜSTÜN (Vekâleten)

23.11.1959 - 15.6.1960



REŞİT ERTÜZÜN

15.6.1960 - 26.9.1960



Em. Korg. SÜREYYA BİRGÖL

26.9.1960 - 10.12.1964



I. PERTEV DURU (Vekâleten)

11.12.1964 - 26.1.1965



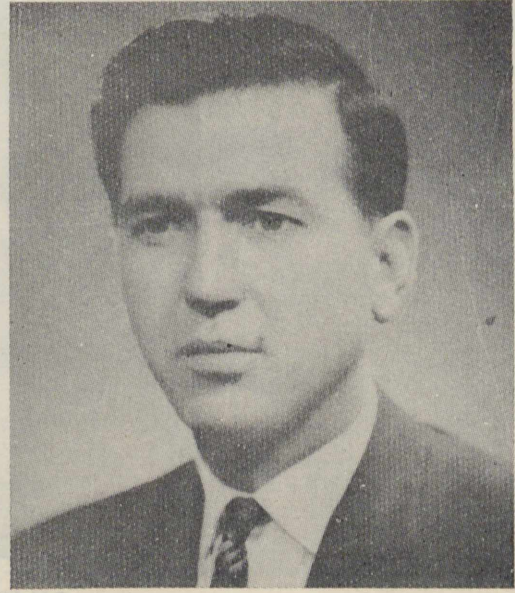
İHSAN ÇANDAR

26.1.1965 - 18.2.1966



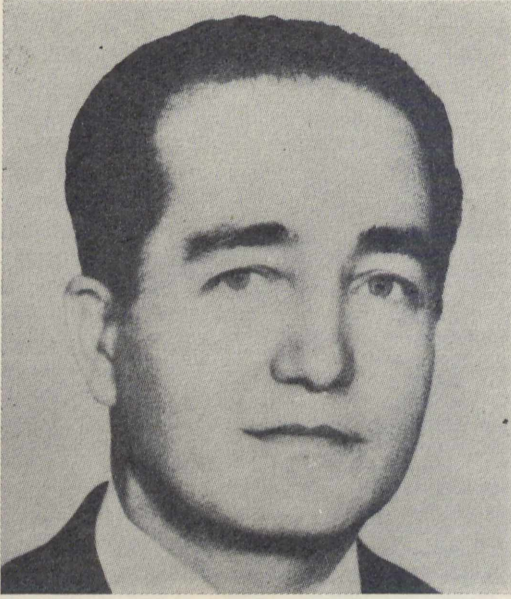
ENVER BATUMLU

18.2.1966 - 1.11.1968



İBRAHİM ÜNAL (Vekâleten)

1.11.1968 - 11.4.1969



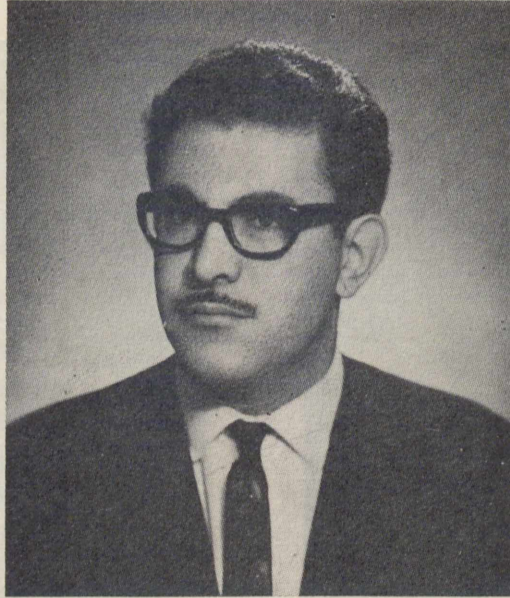
MUZAFFER DEMİRAY

11.4.1969 - 5.6.1971



İHSAN ÇANDAR

5.6.1971 - 28.6.1971



SALAHADDİN ZORLU

28.6.1971 - 9.7.1973

GENEL MÜDÜR YARDIMCILARI



İSLÂM REFİOĞLU

10.1.1953 - 28.11.1957



RAFET ARTUNER

20.3.1953 - 29.2.1956



CİHAT RENDA

26.11.1956 - 28.1.1961



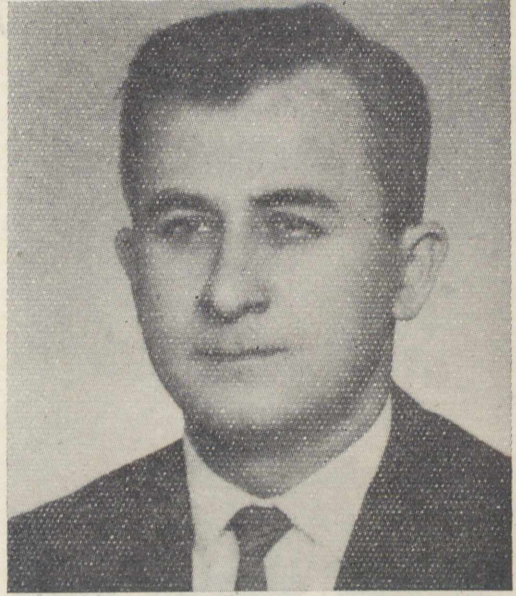
ŞEVKET LOSTAR

1.4.1957 - 1.10.1959



FARUK ERTEKİN

24.1.1958 - 31.1.1961



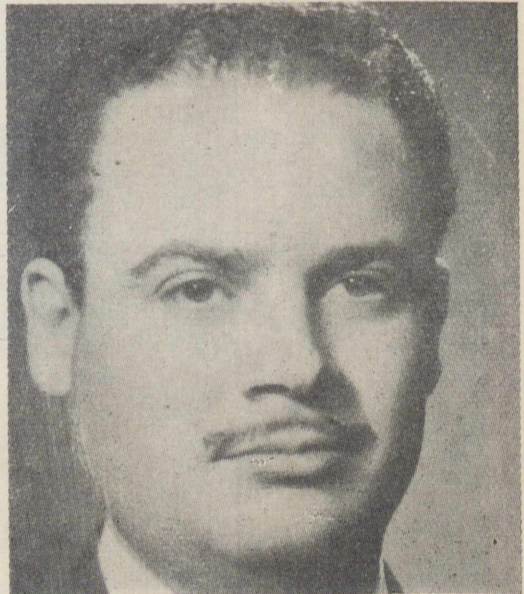
HASAN KOCAK

30.3.1959 - 1.10.1963



İHSAN ÇANDAR

2.3.1961 - 21.1.1963



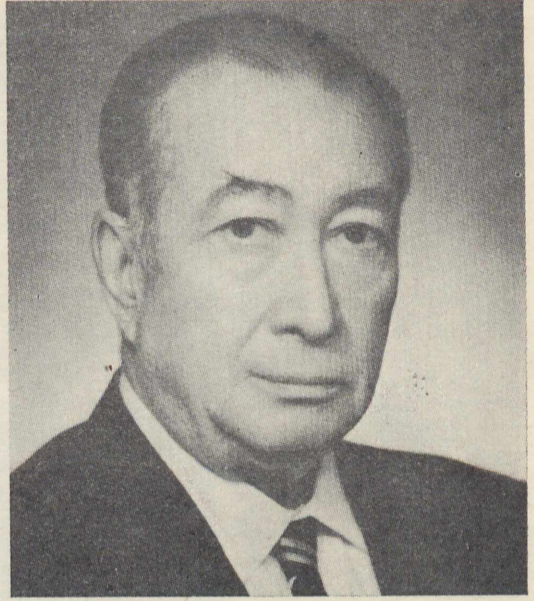
HÜSEYİN KARAGÜLLE

24.1.1963 - 30.5.1966



ŞAHAP ARAT

27.8.1963 - 28.10.1964



ORHAN SALTUK

1.12.1963 - 31.12.1964



ZEKİ SÖZEN

8.12.1964 - 30.6.1966



FAHRİ ATALAY

30.5.1966 - 14.8.1969



KÂMURAN ARKUN

1.6.1966 - Görevine devam etmektedir.



İBRAHİM BİR

14.8.1969 - 19.7.1971



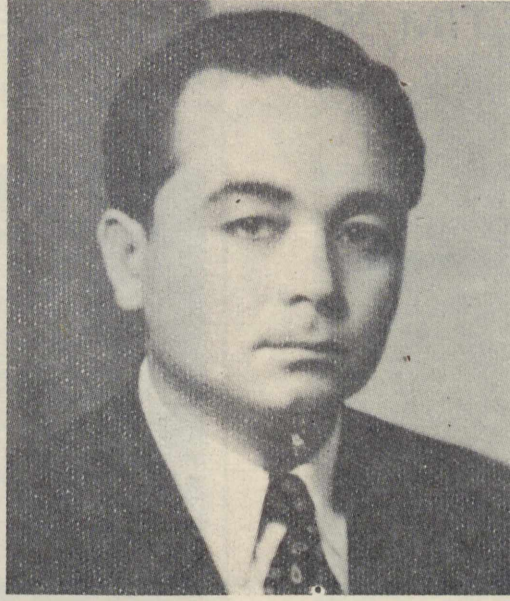
KEMAL YALMAN

19.7.1971 - 3.10.1973



AYHAN ÖNER

23.10.1972 - 17.9.1973



SADRETTİN ARISOĞ

3.10.1973 - Görevine devam etmektedir.

Veteriner Hekim Kontrolunda

Kesilmiş - Temizlenmiş - Paketlenmiş

ET ve BALIK KURUMU

Piliç ve Tavuk etlerini ısrarla arayınız

YÖNETİM KURULU ÜYELERİ



OSMAN YELTEKİN

(Maliye Bakanlığı Temsilcisi)

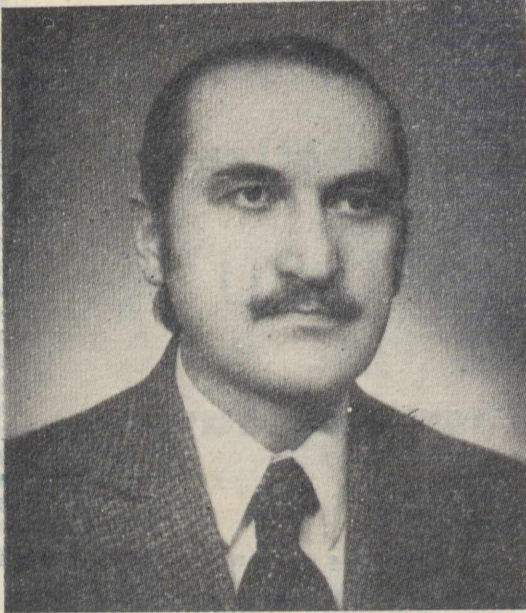
22.5.1964 - 22.10.1965



ESAT OKAN

(Ticaret Bakanlığı Temsilcisi)

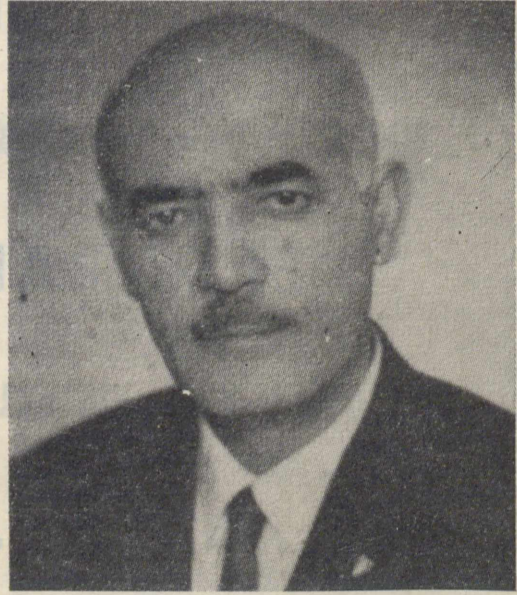
29.5.1964 - 1.9.1966



GÜNER SARISÖZEN

(Maliye Bakanlığı Temsilcisi)

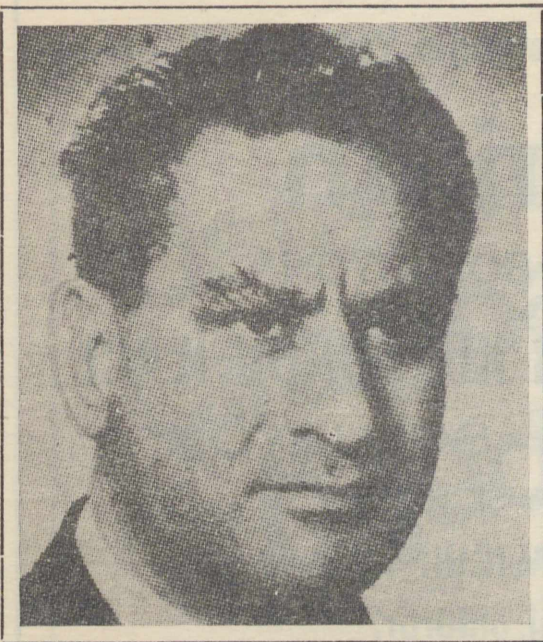
12.2.1966 - görevine devam etmektedir.



M. YILMAZ İNCEOĞLU

(Ticaret Bakanlığı Temsilcisi)

1.9.1966 - 13.3.1970



Em. Gnl. YUSUF DEMİRDAĞ
(Ticaret Bakanlığı Temsilcisi)
13.3.1970 - 6.12.1972



MUAMMER EKONOM
(Ticaret Bakanlığı Temsilcisi)
29.4.1972 - görevine devam etmektedir.

ET ve BALIK KURUMU

Şarküteri Mâmûlleri

ÜSTÜN KALİTELİDİR

“Pfizer İlmî Araştırmalarının Yeni Eseri”

Banminth

SOLÜSYON

100 de 100 MÜESSİR KIL KURDU İLÂCI

YENİ - MODERN - SOLÜSYON

KOYUN - KEÇİ ve SIĞIRLARIN

KIL KURDU HASTALIĞINI önler ve

Kıl Kurtlarını öldürür.



- KAT 'İ TESİRİ HAİZDİR
- TOKSİK DEĞİLDİR
- BİR DİYET - PERHİZ GEREKTİRMEZ
- KIL KURLARININ TAMAMINI ÖLDÜRÜR
- DİSTODİN VE PİPERANLA VERİLEBİLİR
- GEBELERE DE VERİLİR
- EKONOMİKTİR
- PRATİKTİR - ÇÜNKÜ HAZIR SOLÜSYONDUR
- ÖLÇEĞİ MEVCUTTUR
- ET VERİMİNDE VE YAPAĞIDA ARTIŞ TEMİN EDER
- 35 KİLOLUK KOYUNA 15 cc. İÇİRİLİR

EN MÜHİM İLÂÇLAMA MEVSİMİ SONBAHAR

**BANMİNTH SOLÜSYON DÜNYA PIYASASINA
ARZOLUNMUŞTUR.**



Sağlık Hizmetinde İlim

Ustanın Çırağına Öğüdü

"İş sahibi olmak için işi bilmek yetmez..

Gerçekten de öyle. Hem kendinize, hem de yurt kalınmasına birseyler katmak için, iş yapacak krediye ihtiyacınız vardır. Küçük Esnaf ve Sanatkarı Kredi Vererek Besleyen ve destekleyen bir banka biliyor, usta. Onun için söyle getiriyor sözünün gerisini



**TÜRKİYE
HALK
BANKASI**

ile işbirliği Vap

CUMHURİYETİN 50. YILINDA ET VE BALIK KURUMU

Kuruluş :

Et ve Balık Kurumu, Koordinasyon Hey'eti-nin K/871 sayılı kararı uyarınca 1.10.1952 yılında fiilen hizmete girmiştir.

Kurumun 40 milyon lira olan sermayesi, her gün artan faaliyetleri ve yatırımları dikkate alınarak Bakanlar Kurulunun 31.1.1973 gün ve 7/5778 sayılı kararı ile 500 milyon liraya çıkarılmıştır.

Kurumun Temel Amaç ve Görevleri :

Modern et endüstrisini kurmak, canlı hayvan piyasasını düzenlemek, üreticiyi teşkilatlandırmak, besiciliğin gelişmesine yardımcı olmak.

Halkın protein ihtiyacını karşılamak üzere, sağlık kural ve şartlarına uygun et ve et maddeleri üretmek.

Kesim artıklarını ve yenmeyen kısımları, imhası gereken gövde ve aksamı, et unu, kemik unu, et-kemik unu üretmek suretiyle değerlendirmek.

Sihhi şartlarla tavuk eti üretmek, bunu ekonominin icaplarına uygun olarak pazarlamak ve böylece tavukçuluğu teşvik etmek ve gelişmesini sağlamak.

Yurdun çeşitli yerlerinde kurulmuş olan soğuk depolarla, et kombinaları soğuk ve donmuş muhafaza depolarında et ve balıktan gayri diğer gıda maddelerini de donmuş veya taze olarak saklamak, ileri mevsimlerde, bu maddelerin tüketiciye sunulmasını sağlamak üzere, üretim yerleri ile depolama ve tüketim yerleri arasında soğuk zinciri kurmak, böylece toplum sağlığını korumak.

Modern av araç ve gereçlerini tesbit etmek üzere deneme avları yapmak, olumlu sonuç alınanlarını balıkçılarımıza duyurmak.

Balık Kombinaları kurmak suretiyle su ürünlerini değerlendirmek.

Yenmeyen ve insan gıdası olarak kullanılmayan balıklar ile tüketim fazlası balıklardan balık yağı ve balık unu üretilip bunları değerlendirmek.

Dış pazarlara donmuş balık ve balık yağı ihraç etmek.

Balık mübayaası etmek, büyük tüketim merkezlerinde örnek balık satış mağazaları açmak suretiyle halkımızın ucuz ve taze balık yemesini sağlamak.

Görevlerle İlgili Kısa Açıklamalar :

Et ve Balık Kurumu I. - II. ve III. Beş Yıllık Kalkınma Planı ve Yıllık uygulama programlarında tesbit edilen hedeflere uygun olarak milli ekonomiye daha geniş ölçüde hizmet yolundadır.

Bu hizmetler sırasıyla ve özetle belirtilmiştir.

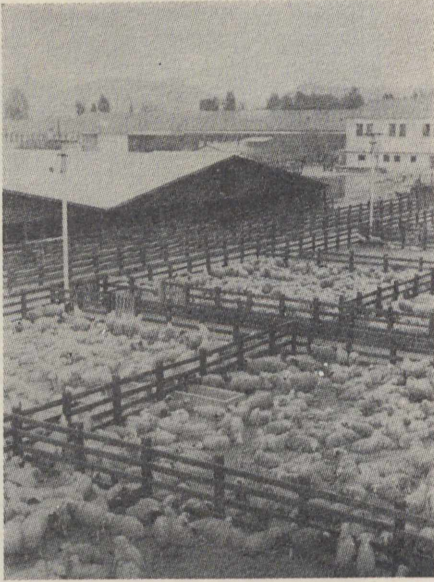
a) Canlı Hayvan Alımları :

Et ve Balık Kurumu, mevsim şartlarıyla yılın özelliklerini gözönünde bulundurarak canlı hayvan piyasasına girmekte, bir yandan en büyük alıcı sıfatıyla ve bir yandan da izlediği fiyat politikasıyla ve özellikleri üretici bölgelerde üretici aleyhine fiyat düşüşlerini önlemekte ve piyasada fiyat istikrarının sağlanmasına yardım etmektedir.

Ya doğrudan doğruya Kombinaların bulunduğu şehirlerin pazar ve borsalarında veya mahallen mübayaada bulunmak üzere teşkil edilen alım heyetleri vasıtasıyla randıman esasına göre tesbit edilen primli barem fiyatları bir yandan satış emniyeti sağlamakta bir yandan da besiciliğin gelişmesine yardımcı olmaktadır.



Padoklarda Veteriner Muayenesi



Padoklarda Koyunlar

b) Bağlantılı Alımlar :

Kurumun bu nev'iden alımları, üretici ve besicilerin kış aylarında da besi yapabilmelerini teşvik ve elde daima canlı hayvan stoku bulundurmak gayesini tahakkuk ettirmektedir.

Bağlantılı alımlarda hayvanların tesellüm edileceği ay fiyatları önceden ilân edilmekte, satıcılara imkân oranında faizsiz avans verilmek ve garanti fiyat esasına müsteniden bağlantı yapmak suretiyle üretici ve besicilerin zarar etmemeleri garanti altına alınmaktadır. % 50 randıman esasına göre tesbit edilen bu tür alımlarda, randıman primlerinden ayrı olarak, koyunda kilo başına 10, sığırdaki 8 Krş. kalite ve besi teşvik primi ile genç sığırlarda kilo başına 5 Krş. gençlik primi ödenmekte ve bağlantılarda kooperatiflere ayrı ve özel şartlar tanınmak suretiyle hayvancılık kooperatiflerinin gelişmesine de çalışılmaktadır.

Ancak son yıllarda memleket hayvancılığında kaydedilen gelişmeler gözönünde tutularak, bağlantılı alım esasları gerek hayvancılığın geliştirilmesini ve gerekse et veriminin arttırılmasını sağlayacak şekilde yeniden düzenlenmiş bulunmaktadır.

Yapılan bu değişikliklerle gereğinden fazla beslenip hayvanların yağa dönüşümünü önlemek ve daha çok et verimini arttırarak et kalitesine göre daha uygun prim ödeme sistemi getirilmiştir.

Memleket hayvancılığının islahı ve geliştirilmesi projesi gereğince Kurumumuz ile Şeker Şirketi tarafından 1969 yılından bu yana yürütülen ve başlangıçta 8 Şeker Fabrikasında uy-

gulanan bu proje bu yıl gerek fabrika adedi (17 Şeker Fabrikası) gerek besiye alınan ve Kurumumuzca tesellüm edilen hayvan miktarı yönünden % 100 oranında bir gelişme sağlamış bulunmaktadır.

Gelecek yıllar için de hayvancılık alanında Kurumumuz yönünden gerekli olan her türlü tedbirin alınması hususundaki çalışmalara her yıl olduğu gibi bu yıl da devam edilmektedir.

c) Üretim :

Kurumun endüstriyel tesislerinde elde edilen üretim, taze veya dondurulmuş et, şarküteri mamulleri ve yan ürünlerdir.

Kurum kombinalarında Et Endüstrisi Teknolojisine uygun olarak elde edilen taze ve dondurulmuş etler gövde veya parça olarak hazırlanır ve bir yandan halkımızın günlük taze et ihtihâkine arz edilirken bir yandan da donmuş olarak muhafaza altına alınmaktadır. Gövde et satışlarının yanısıra, yabancı memleketlerde olduğu gibi, (grading'e) yani derecelendirmeye tâbi tutulan diğer bir ifadesiyle muhtelif kısımlara cins ve kalitesine göre ayrılan ve ambalajlanarak istihlâke arz edilen etler, gün geçtikçe daha fazla rağbet görmektedir.



Koyun Kesimi

Zira paket halinde satılan etler önce modern ve sağlık kurallarına uygun parçalama dairelerinde; kemik, sinir ve sağlığa zararlı olabilecek bezelerden ayıklanmakta, dolayısıyla pişirilmeğe hazır vaziyete getirildikten sonra tartılmakta olduğundan satın alanın tenceresine bu şekilde satılmayan etlere nazaran çok daha fazla miktarda et girmektedir.

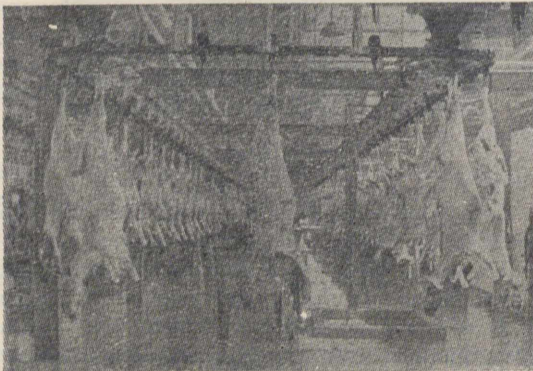
Ayrıca etler, bir standarda uygun olarak bir araya getirilmekte ve gövdenin muayyen yerlerinden çıkan parçaların muhtelif faktörleri göz-önüne alınarak kıymetlerine göre derecelendirilmektedir.

Yine Kurumun modern tesislerinde hazırlanmakta olan sucuk, sosis, salam gibi şarküteri c-şitleri büyük rağbet görmekte olduğundan bir yandan bunların üretiminin arttırılması cihetine gidilmekte bir yandan da Ankara Kombinasında faaliyete geçirilen et konserve tesislerinde üretilen et konserveleri nefaset ve hazırlanmalarındaki kolaylık bakımından ev hanımlarının büyük ilgisini çekmektedir.

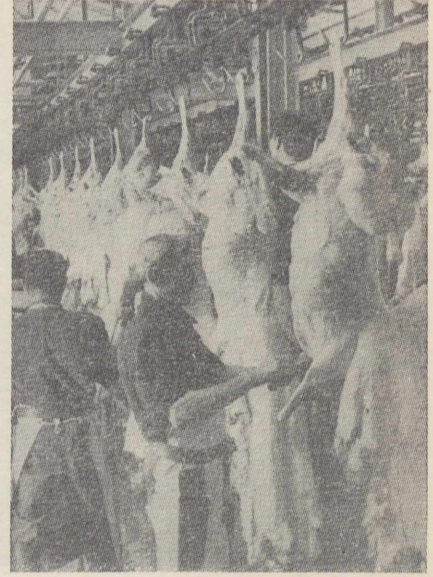


Derilerin Yüzülmesi

Et Kombinalarının bir özelliği de, hayvan artıklarının imhası gereken etlerin ve çeşitli maddelerin yan ürün tesislerinde et ve kemik unu, kan unu, tırnak, boynuz unu, sanayi yağları olarak değerlendirilmesidir. Kurum sadece kendi kesimlerinden artan maddeleri değil, kombina-

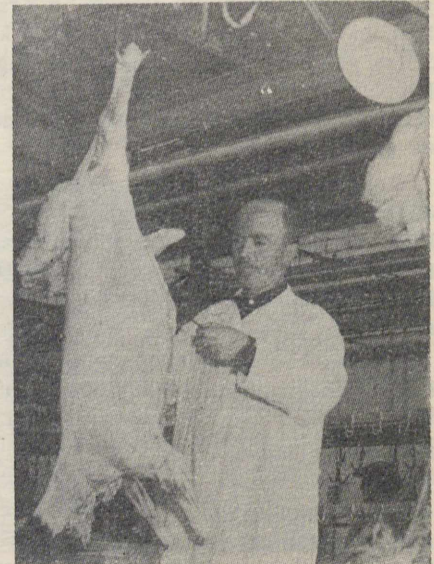


Kesim salonundan bir görünüş



Derilerin Çıkartılması

ların bulunduğu bölgelerde değerlendirilmeyen ve atılan artıkları da alıp işlemek ve et-kemik unu, kan unu, balık unu v.s. gibi Yem Sanayii'nin ana maddelerini temin etmek suretiyle memleket ekonomisine yararlı olmaktadır. Yine Kurum tesislerinde işlenen pikle deriler ve asorti bağırsaklar dış pazarlarda aranan ve her yıl sürüm ve satışı artmakta bulunan yan ürünler arasında yer almaktadır.



Gövdelerin Veteriner tarafından muayenesi



Gövdelerin otomatik yıkanması

d) Satışlar :

Kurum satışlarının iş ve dış satışlar olarak iki ayrı bölümde mütalâası gerekmektedir.

Satın alma gücünü zorlamadan tüketicinin başlıca gıdasını teşkil eden etin temini yolunda Kurum kendi mağazalarında müstehlîke ileri memleketlerde teamül haline gelmiş, parçalanmış ve paketlenmiş et satmakta ve mal arzı suretiyle fiyat istikrarına yardımcı olduğu gibi, halkın bu alışlar dolayısıyla zaman kaybına uğramasının da önüne geçmektedir.

Halen İstanbul'da 6, Ankara'da 2, Konya-Urfa-Kayseri-Erzurum-Elâzığ ve Karsta 1'er adet satış mağazası ile yine Ankara ve İstanbul'da 86 bayi ile paketlenmiş et ve şarküteri mamûlleri satışı halkın ayağına götürülmüş bir hizmet mahiyetini iktisap etmiştir.

İhraç faaliyetlerimiz, yurt dışına kaçak yapılan hayvan ihracatını önlemek, canlı hayvan ihracı yerine et ihracını ikame etmek ve bütün hayvansal ürünlerin ihracını arttırmak gibi üç ana hedefte toplanmaktadır.

Kurumun başlıca ihraç maddelerini canlı hayvan, taze ve dondurulmuş etler, çeşitli et mamûlleri, asorti bağırsakları, pikle deriler, konsantre safra gibi maddeler teşkil etmektedir.

Kurum tesisleri içinde ET KOMBİNALARI önde gelmektedir.

Et Kombinaları hayvancılığın yoğun olduğu bölgelerde yani, üretici ve besleyicinin yanbaşımda kurulduğu için kasaplık hayvanların burardan büyük tüketim merkezlerine sevkini, do-

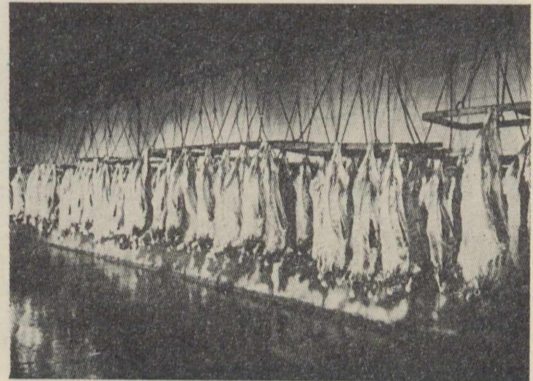
layısıyla yol firelerini, yapılacak masrafları önlerler. Üretici bölgelerde yaptıkları geniş çaptaki alımlarla fiyatların, üretici aleyhine düşmesine mani olur ve canlı hayvan piyasasında kârlılığı sağlarlar.



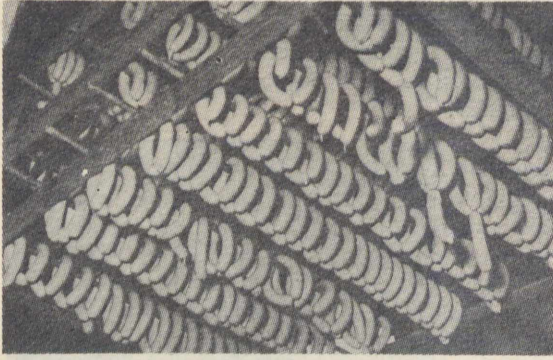
Gövdelerin elle yıkanması

Kurumun halen faaliyette bulunan Et Kombinalarının yerleri, kuruluş yılları ve kapasiteleri aşağıda gösterilmiştir :

Tesisin Yeri	İşletmeye Açılışı	GÜNLÜK KAPASİTE	
		Büyükbaş	Küçükbaş
ERZURUM	1953	345	1.800
ANKARA	1955	320	2.400
KONYA	1956	158	2.760
ZEYTİNBURNU	1956	345	1.800
ELÂZİĞ	1968	136	1.000
ET BALIK DERGİSİ			
URFA	1968	136	1.000
BURSA	1970	136	1.700
KAYSERİ	1971	158	1.800
KARS	1972	136	1.000
DİYARBAKIR	1973	160	1.000



Soğuk depoda Koyun gövdeleri

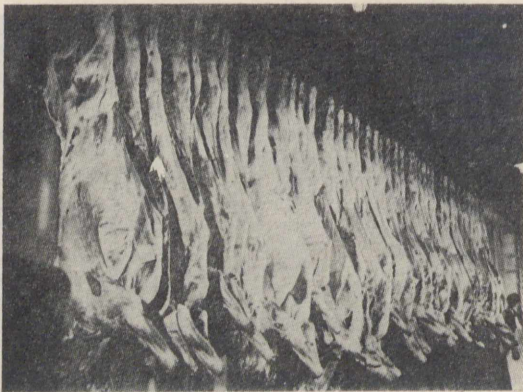


Şarküteri Mamüllerimizden Sosis

Kalkınma Plânının Kuruma verdiği görevleri yerine getirmek amacıyla Adana, Ağrı, Diyarbakır, Tatvan, Van, Burdur, Suluova (Amasya) Et Kombinalarının yapımına başlanmıştır. 3 ncü 5 Yıllık Plân döneminde ayrıca, Ege, İstanbul Anadolu Yakası Et Kombinalarının da inşasına başlanacak ve işletmeye açılacaktır.

Bu Kombinaların proje tutarları, 1972 yılı sonuna kadar harcanan miktar ve açılacakları yıllar aşağıda sıralanmıştır :

Kombinanın adı	Proje tutarı	1972 yılı sonuna kadar harcanan	İşletmeye açılacağı yıl
Tatvan	26.607.000	19.807.000	1973
Adana	43.100.000	22.891.000	1975
Ağrı	27.027.000	13.908.000	1975
Burdur	35.800.000	1.960.000	1975
Suluova	35.800.000	1.960.000	1975
Van	37.000.000	1.000.000	1976
Ege	40.000.000	1.000.000	1976
Anadoluyakası Bölge Et Kombinası			
Sakarya	40.800.000	1.921.000	1976

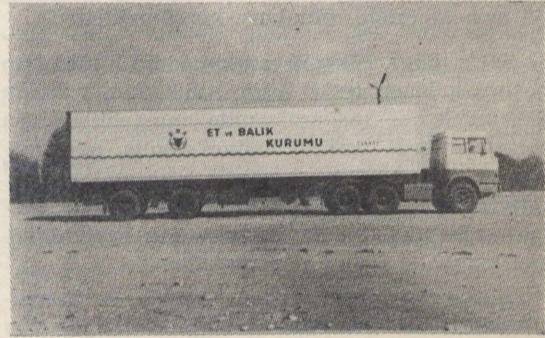


Soğuk depoda Sığır gövdeleri



Derilerin İşlenişi

3 ncü 5 Yıllık Plân Dönemi sonunda yapımı na başlanacak ve 4 ncü Plân Dönemine sarkacak daha üç Kombinanın inşaatı üzerine etüdler yapılmaktadır.

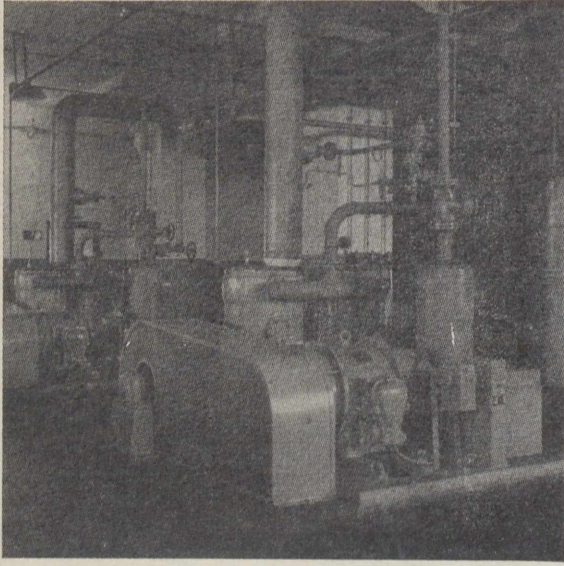


Frigorifik Treyler

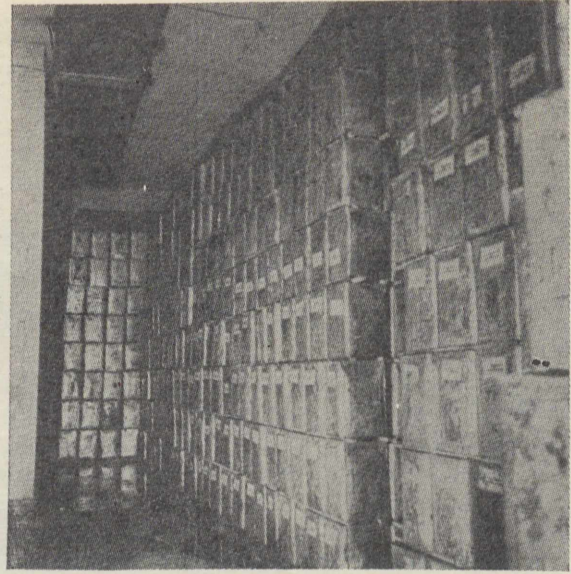
Soğuk Depolar :

Yurdun çeşitli il ve ilçelerinde, çoğunlukla deniz kıyılarında kurulmuş olan Soğuk Depolar, avlanan balıklar kısa süre için muhafaza edilir ve tüketim merkezlerine sevkleri sırasında soğuk depoların ürettiği buzdan faydalanılır. Soğuk Depolarda her türlü gıda maddeleri taze ve donmuş olarak muhafaza edilir. Bir kısım Soğuk Depolar, Et Kombinalarından sevkedilen etleri yerel ordu birliklerine ve tüzel alıcılara dağıtma görevini de üzerine almıştır.

Soğuk depolarda gıda maddeleri ve meyveler, bol olduğu mevsimlerde depolanıp, mevsim geçtikten sonra tüketiciye tüm tazeliği ile sunulmakta, bu suretle üretici malının değeri korunmakta, aynı zamanda tüketicinin geçmiş



Bir Soğuk depo makina daresi



Soğuk depoda peynir muhafazası

mevsimin ürünlerini ve süt mamûllerini tazeliliğine muhafaz eder biçimde elde etmesi olanağı sağlanmaktadır.

Kurumun, halen faaliyette bulunan Soğuk Depolarının bulunduğu yerler, açılış tarihleri, kapasiteleri aşağıda açıklanmıştır :

Soğuk Depolar		İşletmeye açılışı	Ö z e l l i ğ i
Beşiktaş	(Müdürlük)	1954	Donmuş ve taze muhafaza 100 ton/gün buz üretimi
Haydarpaşa	»	1956	Donmuş ve taze muhafaza 40 ton/gün buz üretimi
Gaziantep	»	1968	Donmuş ve taze muhafaza
İskenderun	»	1958	Donmuş ve taze muhafaza 15 ton/gün buz üretimi
Mersin	»	1962	Donmuş ve taze muhafaza 25 ton/gün buz üretimi
Trabzon	»	1955	Donmuş ve taze muhafaza 25 ton/gün buz üretimi
Amasya	(Şeflik)	1968	Donmuş ve taze muhafaza 3 ton/gün buz üretimi
Ayvalık	»	1958	Taze muhafaza ve 2 ton/gün buz üretimi
Bodrum	»	1958	Taze muhafaza ve 2 ton/gün buz üretimi
Bolu	»	1969	Taze muhafaza ve 4 ton/gün buz üretimi
Burdur	»	1958	Donmuş ve taze muhafaza 2 ton/gün buz üretimi
Çanakkale	»	1952	Taze muhafaza ve 12,5 ton/gün buz üretimi
Çeşme	»	1952	Taze muhafaza ve 12,5 ton/gün buz üretimi
Kzd. Ereğli	»	1957	Taze muhafaza ve 8,5 ton/gün buz üretimi
Erzincan	»	1970	Taze ve donmuş muhafaza

Gelibolu	»	1958	4 ton/gün buz üretimi Taze muhafaza ve
Giresun	»	1958	2 ton/gün buz üretimi Taze muhafaza ve
Kastamonu	»	1970	2 ton/gün buz üretimi Taze muhafaza ve
Kayseri	»	1958	8 ton/gün buz üretimi Taze muhafaza ve
Marmara	»	1953	9 ton/gün buz üretimi Taze ve don muhafaza
Ordu	»	1958	25 ton/gün buz üretimi Taze ve don muhafaza
Samsun	»	1954	3 ton/gün buz üretimi Taze ve don muhafaza
Sinop	»	1954	25 ton/gün buz üretimi Taze muhafaza ve
Rize	»	1958	25 ton/gün buz üretimi Taze ve don muhafaza
Yozgat	»	1957	2 ton/gün buz üretimi Taze muhafaza ve
Zonguldak	»	1954	3 ton/gün buz üretimi Taze muhafaza ve
			6,5 ton/gün buz üretimi

Tavuk Mezbahaları :

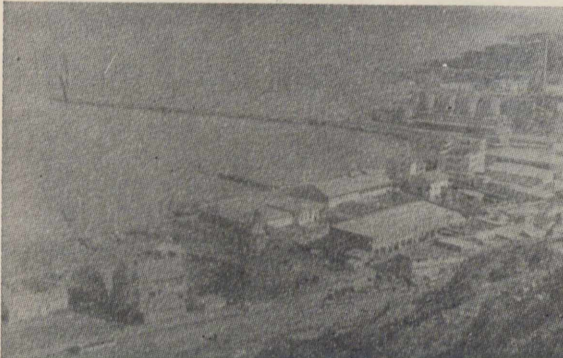
1972 yılında Ankara'da günde 3000 baş tavuk kesimi yapabilen bir tavuk mezbahası kurulmuştur. Burada, kesilmiş olarak gelen tavukların da muayeneleri yapılmakta ve damgalanmaktadır.

Ankara Tavuk Mezbahasının kesim kapasitesinin günde 8000 boşa çıkarılması, İstanbul'da 8000 baş/gün, Bursa'da 4000 baş/gün kesim kapasiteli tavuk mezbahalarının kurulması öngörülmüş ve mezbahaların yapımına 1973 yılında başlanarak 1974 yılında işletmeye açılmaları

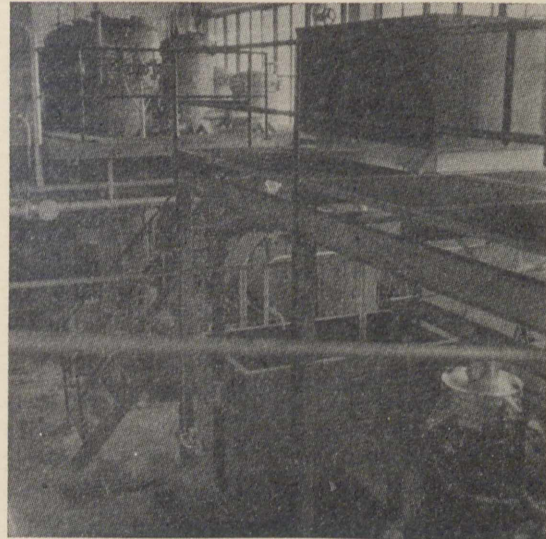
programa alınmıştır.

Tavuk Mezbahalarında :

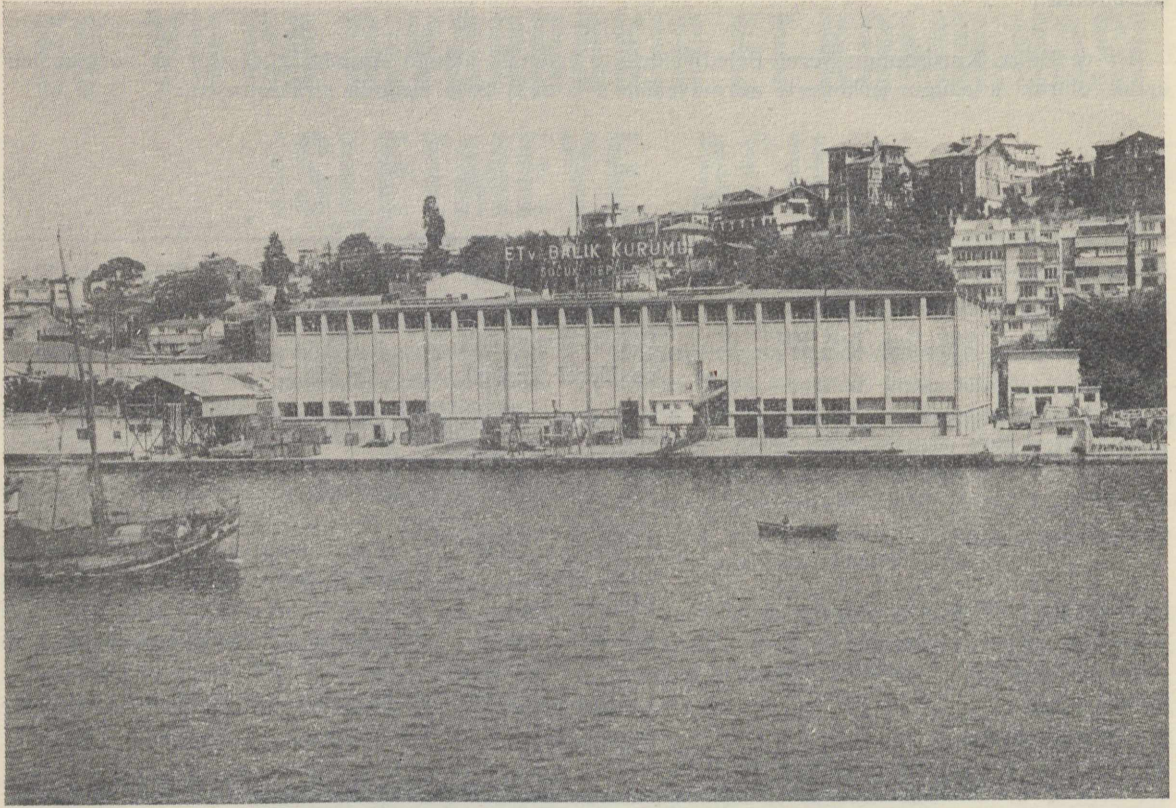
- Kesimler sağlık şartlarına uygun olarak yapılır ve kesimden sonra tavuklar teker teker veteriner muayenesinden geçirilir.
- Kesim artıkları renderingde değerlendirilir.
- Tüylar özel makinelerle ve temiz olarak yolundugundan kolayca alıcı bulur. Dolayısıyla Tavuk Mezbahaları sağlık ve ekonomi yönünden çok yararlı tesisler arasındadır.



Trabzon Balık yağı - Unu Fabrikasının genel görünüşü.



Fabrikanın içinden bir görünüş



Beşiktaş Balıkçılık Müessesesi Müdürlüğü

BALIKÇILIK VE TESİSLERİ

Kurumun kuruluş yıllarından beri sahip olduğu Trabzondaki Balık Yağı ve Unu Fabrikasının memleketimiz ihtiyacına gerektiğinde cevap vermediği gözönüne alınarak o zamanki modern teknolojiye uygun olarak Trabzon'da 100 ton/gün küçük balık veya 50 ton/gün büyük balık işleyebilecek kapasitede yeni bir fabrika kurulmuştur.

Gelişen teknoloji ve memleketimizin ihtiyacı gözönünde tutularak mevcut fabrikanın tevsi edilerek kapasitesinin 300 ton/gün'e çıkarılması ve ayrıca Fatsa'da bir balık kombinası kurulması öngörülerek ihalesi yapılmıştır. Ayrıca İstanbul'da Rumeli fenerinde de bir balık kombinası kurulması için gerekli etüdlere başlanmıştır.

Kurum, müstahsilin avladığı balıkları değerlendirmek için iç piyasada toplu işlemede bulunan kuruluşların balık taleplerini karşıladığı gibi halkımızın protein ihtiyacını karşılamak üzere açtığı iki balık satış mağazasını 5'e çıkarmaya karar vermiştir. Ayrıca yurt dışı balık satışlarını da yıldan yıla geliştirmiş ve geçmiş yıllarla mukayese edilemeyecek miktarda talepler almıştır.

Su ürünleri konusunda daha özerk ve daha verimli bir çalışma yapabilmesi için balıkçılık işlerinin yürütülmesi 1968 yılında 15.000.000 TL. sermaye ile kurulan Beşiktaş Soğuk Deposu ile Trabzon Balık Yağı ve Unu Fabrikasının ve Trabzon Soğuk Deposunu kapsayan ve ileride Fatsa ile Rumelifeneri Balık Kombinalarını da böylesine alacak olan İstanbul Balıkçılık Müessesesi Müdürlüğü uhdesine verilmiştir.

Ortaklıklar :

Et ve Balık Kurumunun yerel Belediyelerle ortak olarak kurduğu şirketlerle sermayesine

ortak olduğu Anonim Şirketler ve sermayelerdeki payı aşağıda sıralanmıştır :

Ortaklığın Adı	İş Konusu	Sermayesi	Kurumun Payı	(TL.)
Bursa Soğuk Depo Ltd. Şti.	Soğuk depoculuk	4.250.000,—	2.210.000,—	% 52
Balıkesir Soğuk Depo Ltd. Şti.	Soğuk depoculuk	100.000,—	49.000,—	% 49
Antalya Mez. ve Soğ. Dep. Ltd. Şti.	Soğuk depoculuk ve Yerel kesim	20.000,—	8.800,—	% 40
Gıda ve İhtiyaç Mad. T.A.Ş. (Gima)	Her türlü ticarî faa.	48.000.000,—	3.000.000,—	% 6,25
Migros T.A.Ş.	Gezici ve duran			
	Biç. Gıd. Mad. Sat.	9.000.000,—	1.050.000,—	% 11,7
T. Tif. ve Yap. A.Ş.	Tiftik ve Yapağı			
	alım satımı	16.000.000,—	2.000.000,—	% 12,5
Yem Sanayii T.A.Ş.	Hayvan yemi			
	yapım ve satımı	120.000.000,—	7.450.000,—	% 6,21
Yurttaş T.A.Ş.	Konserveçilik	6.000.000,—	993.500,—	% 16,5
Başak Sigorta T.A.Ş.	Sigortacılık	3.000.000,—	200.000,—	% 7

**YURT İÇİ
VE
YURT DIŞI
BANKACILIK
HİZMETLERİNİZ
İÇİN**



TÜRKİYE VAKIFLAR BANKASI



50. YILDA DİYARBAKIR ET KOMBİNASI İŞLETMEYE AÇILDI

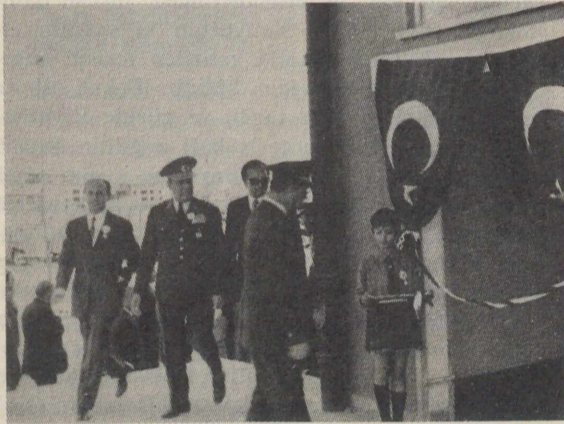
Diyarbakır Valiliğince hazırlanan 50. Yıl Kutlama Programında yer alan faaliyetler meydanında, Kurumumuz Diyarbakır Et Kombinasının işletmeye açılış töreni de bulunmaktadır.

Açılış 27.10.1973 günü, Diyarbakır Valisi Sayın Mehmet Karasarlıoğlu, Belediye Başkanı Sayın Nejat Cemiloğlu, Diyarbakır 2. Taktik Hava Kuvveti Kumandanı Sayın Korgeneral Hulûsi Kaymaklı, E.B.K. Genel Müdür Yardımcısı Sayın Sadrettin Arısoy, görevliler ile sivil ve askeri diğer zevat huzurunda yapılmıştır.

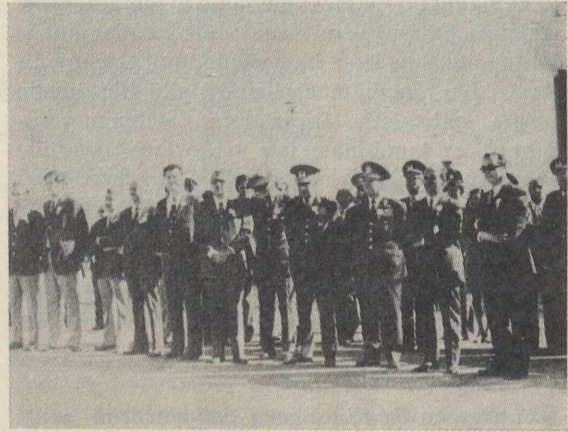
Diyarbakır Valisi Sayın Mehmet Karasarlıoğlu'nun açış konuşmasından sonra, Belediye

Başkanı Sayın Nejat Cemiloğlu daha sonra da Et ve Balık Kurumu Genel Müdür Yardımcısı Sayın Sadrettin Arısoy konuşarak Kombina hakkında genel bilgi vermiş, Vali beyin daveti üzerine kısa bir konuşma yapan 2. Taktik Hava Kuvveti Kumandanı Sayın Korgeneral Hulûsi Kaymak verilen bu vazifeden şeref duyduklarından bahisle kurdeleyi kesmişlerdir.

Cumhuriyetin 50. yıldönümünde açılmak bahçiyarlığına eren Kombinaımızın açılış töreninde yapılan konuşmalar sayın okurlarımıza sunuyoruz.



Açılıştan bir görünüş.



Açılıştaki davetliler.

ET VE BALIK KURUMU

Daima Halkın Hizmetindedir.

MEHMET KARASARLIOĞLU

Diyarbakır Valisi

Sayın misafirler, sevgili Diyarbakırlılar

Gene mutlu bir olay dolayısıyla bir aradayız. Diyarbakır ve çevre için çok önemli bir tesisi hizmete açmak için toplanmış bulunuyoruz. Hizmete açacağımız tesis malûmunuz olduğu üzere Diyarbakır Et Kombinasıdır. Ve ilimiz için önemi büyük olan bu tesisin Cumhuriyetimizin 50. yıldönümünde hizmete girmesi öyle sanıyorum ki hepimiz için bahtiyarlık konusudur. Bildiğiniz veçhile Diyarbakır ekonomisi genellikle tarıma ve hayvancılığa bağlı bir ildir. Halkımızın, köylümüzün büyük bir kısmı geçimini bu kaynaklardan sağlamaktadır ve mevcudu 1.500.000 civarında olan küçük ve büyükbaş hayvan varlığı ilimizin en önemli kaynaklarından birini meydana getirmektedir. Bu duruma rağmen ilimizin hayvan varlığı bugüne kadar gereği gibi değerlendirilememiştir. İlimizde gerek kamu kuruluşları gerekse özel sektör tarafından hayvancılığa dayalı bir sanayi kurulmamıştır. Ayrıca mer'aların günden güne azalması hayvan yemi sanayiinin kurulamaması eğitim noksanı besi hayvancılığının gelişmemiş olması hayvancılığın gerilemesi gibi bir durum husule getirmiştir. Biraz sonra açılışını yapacağımız et kombinası işte bu ortam içersinde atılmış çok önemli bir adımdır. Meydana gelen tesis sayesinde Diyarbakır hayvancılığı çok şey kazanacaktır. Ve tesisin değeri zaman içersinde daha iyi anlaşılacak bu güzel müessese sayesinde çiftçimiz, köylümüz hatta tüm Diyarbakırlılar daha mesut olacaklardır.

Değerli misafirler,

Adı geçen Et Kombinası 1968 yılı icabı programında yer almış olup, inşaata fiilen 1969 yılında başlanmıştır. Kombinanın kapasitesi günde 20 ton koyun 16 ton sığır eti üretecek seviyededir. Tesiste 24 saat içersinde 20 ton et dondurulabilmektedir. Ve 500 ton et te donmuş olarak muhafaza olacaktır. Ayrıca tesisin buzhanesinde de 10 ton kadar da buz imal edilecektir. Kombinanın bünyesinde Kan, kemik ve sakatatı değerlendirecek kısımlar da bulunmaktadır. Mevcut kombinaya şu ana kadar inşaat makina ve teçhizat için sarfedilen para 30 milyon kadardır. Tesiste çalışacak memur adedi 60, işçi miktarı ise 200 civarındadır. Meydana getirilen bu değerli kuruluş sayesinde Diyarbakır ve çevresinden senede 150 bin baş koyun, 20 bin baş sığır mübayaa edilecektir ve üreticiye yaklaşık olarak 125 milyon lira para ödenecek



tir. Tesisin bu faydalarına ilâveten il'mizdeki bundan sonraki hayvan kesiminin normal sağlık şartlarına göre cereyanı da sağlanacaktır. Bu sayede vatandaşlarımız sağlık şartlarına daha uygun kalitede et temini imkânı bulacaklardır. Deri ve diğer hayvan mahsûllerinin de daha iyi şartlar altında değerlendirilmesi imkân dahilinde girecektir. Öyle sanıyorum ki takdim ettiğim bu bilgiler vücuda getirilen tesisin değerini ortaya koymak için kâfidir. Fakat takdir buyuracağımız veçhile tarihi ve güzide Diyarbakır ili için yalnız bu tesis kâfi değildir. Diyarbakır en kısa yoldan ve bünyesine uygun sınaî kuruluşlarla teçhizi lâzımdır. Ve bu istikamette zamanı idaremizde çok önemli adımlar atılmıştır. Ve merhaleler katedilmiştir. Bu atılımları kısaca şöylece bilgilerinize sunmak mümkündür. Bildiğiniz veçhile peynir ve tereyağı, yem sanayii müesseselerinin temelleri atılmıştır, inşaatlar hızla ilerlemektedir. Hayvan park ve pazar yeri inşaatı tamamlanmak üzeredir. Özel sektör tarafından kurulacak deri sanayiinin bütün kuruluş formaliteleri tamamlanmış bulunmaktadır. Çok yakında inşaatına başlanabilmektedir. Tarım Bakanlığı tarafından kurulacak tavukçuluk araştırma bölge merkezi ilimiz için faydalı olacaktır. Bunlara ilâveten Sümerbank iplik fabrikası, Tekel içki fabrikası inşaatları devam etmektedir. Ergani'de özel sektör tarafından kurulacak tekstil sanayiinin kuruluş çalışmaları tamamlanmıştır. Lice'de bir salça fabrikası mutlaka gerçekleştirilecektir. Ayrıca ilimizde hayvan besiciliği istikametinde de olumlu çalışmalar yürütülmektedir. Hiç şüphesiz başlayan ve devam eden bu sınaî çalışmalar durmayacaktır. İlimizde bir bira sanayii kurulması için yoğun faaliyetlerimiz sürdürülmektedir, bu konuda da başarıya ulaşacağımıza inanıyorum.

Ayrıca özel sektör çalışmaları da pek tabii olarak devam edecektir. 700.000 nüfuslu Diyarbakır ili yerine ve tarihine yakışır bir iktisadî seviyeye mutlaka çıkarılacaktır. Bütün bu iktisadî gelişmeler ve sanayileşme faaliyetleri hayli geç kalmış fakat mutlu olaylardır. Bu faaliyetler ve atılımlar dolayısıyla Diyarbakırlılar mutlaka daha mesut olacaklardır. Sizleri mesut görmek, Diyarbakırlıları mesut görmek ise bu tesisleri meydana getiren kuruluşları ve emeği geçen yöneticileri mutlu kılacaktır. Esasen yarının ekonomik bakımından da güçlü Türkiye'si yaratmanın başka yolu yoktur. Meselelere eğilerek, kaynakları değerlendirerek iş gücü ve kapitali kanallara edere iktisadî kalkınmamızı da mutlaka

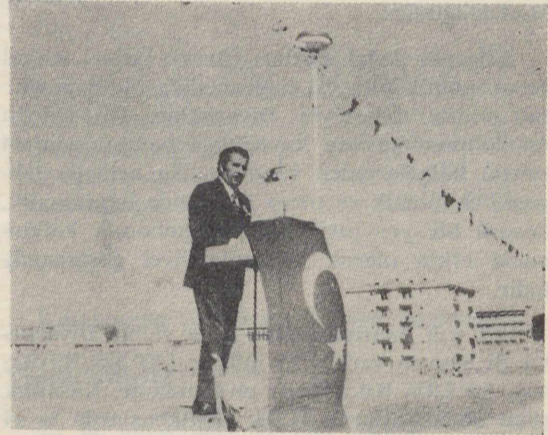
gerçekleştireceğiz ve bu suretle de Cumhuriyete ve atamıza daha lâyık bir seviyeye yükseleceğiz. Sözlerime burada nihayet verirken Diyarbakır Et Kombinasını Diyarbakır'a kazandıranlara, Ticaret Bakanlığının ilgililerine, Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğüne, Kuruma yer temininde ve sair konularda müzaheret gösteren ilimizin değerli Belediyesine, Belediye Başkanına, inşaatı liyakatla yürüten müteahhide ve diğer emeği geçenlere teşekkür eder, şükranlarımı sunarım. Cumhuriyetimizin 50. yıldönümünde hizmete açılmak şerefini kazanan bu güzel tesisin memleketimize ve Diyarbakır'a hayırlı ve uğurlu olmasını dilerim. Hepinize sonsuz saygılar ve sevgiler sunarım.

NEJAT CEMİLOĞLU

Diyarbakır Belediye Başkanı

Muhterem Valim, Değerli Generallerim,
Komutanlarımız, Etbalık Kurumunun
Çok Muhteşem Genel Müdür Yardımcısı,
Her zaman Diyarbakır şehrine büyük
hizmetler veren muhterem
Daire Müdürlerimiz ve
Sevgili Hemşehrilerim;

Diyarbakır Belediye nezbahasının her türlü sıhhi şartlardan mahrum ve devamlı şikâyet konusu olması, hayvancılıkta istigal eden şahısların hayvanları için iyi bir pazarlama sahası bulamamaları, beni Belediye Başkanlık süremde, Diyarbakır'da bir et kombinaları tesislerinin yapımı için hemşehrilerime söz vermeye mecbur kılmıştır. Bu sözümü yerine getirebilmek için 1965 yılına dayanan ve her fırsatta takip ettiğim et kombinalarının Diyarbakıra kazandırılmasında zamanların Başbakanları, ilgili Bakanları ve Milletvekillerimizin bazılarının alâkaları büyük olmuştur. Et Balık Kurumu Genel Müdürlüğünün de müsbet tutumları, bu eserin Diyarbakıra hediye edilmesini sağlamıştır. Zamanın Valisi, Sayın Alırza Yaradanakul, Özel İdare Müdürü halen Özel İdare Mdüürümüz ağabeyimiz Sayın Sait Mutlu, arsanın temini konusunda büyük bir anlayış ve alâka gösterdiler ve sembolik bir bedelle şimdi gördüğünüz bu büyük sahayı vermekle, gayenin tahakkukunda en önemli yeri işgal ettiler. Bu arada emeği geçen Veteriner Müdürümüz Sayın Tevit Özmen'e de yer vermeyi vazife telâkki ederim. Kombinanın Cumhuriyetimizin 50. yılının mutlu günlerine ulaştırılması Değerli Valimiz Mehmet Karasarhoğlu'nun şimdi iş başında bulunan Et Balık Kurumu Genel Müdürü ve Genel Müdür Yardımcılarının ve teşkilât mensupları



nın memleketsever gayretleriyle olmuştur. Yukarıda isimlerinden gurur duyarak bir bir bahsettiğim muhterem zevatın hepsine, Diyarbakırlılar adına minnet ve şükranlarımı arz ederim. Biz Diyarbakır Belediyesi olarak şehrin sağlık kurallarına uygun temiz et mevzuunu halletmek, hayvancılığı teşvik etmek, ve bu vesile ile de işsizi çok bölgemizde bir çok vatandaşa iş sahası açmak gibi müsbet neticeler temin edecek bu eserin, temel atma gününden bitiş gününe kadar kendimizi adetâ bu müessesenin men-subu gibi vazifeli addettik. Bunu Et Balık Kurumunun yüksek kademelerindeki muhterem zevat buraya Ankara'dan gelen vazifeliler ve Diyarbakır'da vazife alanlar yakinen bilirler. İşte şimdi büyük bir vicdan huzuru içinde Et Kombinasının Diyarbakır şehrine hayırlı, uğurlu olmasını diler hepinize en derin saygılar sunarım.

SADRETTİN ARISOY

Et ve Balık Kurumu Genel Müdür Yardımcısı

Sayın Misafirlerimiz, Kıymetli Diyarbakırlılar;

Yeteri kadar hayvanî besinlerle beslenme ola-nağı bulan Milletlerin, sadece tahılla beslenen Milletlerden sağlık, aktivite ve zekâ bakımından daha üstün olduğu bilindiğinden, Dünyada ve Yurdumuzda insanların beslenmede yeteri ka-dar hayvanî protein alma sorunu, giderek önem kazanmaktadır.

Bunun neticesi olarak ekonomisi kuvvetli ve gelişmiş ülkelerde Dev Et Endüstri Müesseseleri kurulmaktadır. Yurdumuzda ise bu dalda ça-lışan tek Resmî kuruluş Et Balık Kurumu Genel Müdürlüğüdür.

Bölgenin doğal şartları (Arazi-İklim) sosyal ve ekonomik bünyesi hayvancılığa oldukça mü-sait olması sebebiyle Diyarbakır, Güneydoğu Anadolunun hayvan kaynakları bakımından en zengin bölgelerinden birisidir. Bu nedenle böl-genin ekonomik ve ticarî hayatında hayvancılık, önemli bir yer tutmakta ve ekonomik kalkın-mada etkin olacak bir potansiyel göstermek-tedir.

1970 yılı istatistiklerine göre yalnız Diyarba-kır ili hayvan varlığı 1,5 milyon (420.670 Büyük-baş, 1.047.936 Küçükbaş) civarındadır. Kasaplık gücü küçükbaşlarda % 38, büyükbaşlarda % 14 olarak alacak olursak ilin kasaplık gücü toplam olarak 457.110 (398.216 küçükbaş, 58.894 büyük-baş) başa ulaşmaktadır.

Yukarıda çok kısa olarak değinilen sebeb-ler ile hayvancı ve besicilere istikrarlı bir pazar, daha sağlıklı et istihsalı, fazla etin büyük tü-ketimin merkezlerine kaydırılması, kesim yan ürünlerinin değerlendirilmesi amacı ile Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü Diyarbakır'da bir Et Kombinasyonu kurulmasına öncelik tanı-mıştır.

Yurdumuz Et Endüstrisinin bir halkasını teş-kil eden Diyarbakır Et Kombinasyonu, üzerinde 17.660 m²'lik bina bulunan, 134.872 m²'lik bir saha üzerine kurulmuştur. 1968 yılında plânlamp, 12.11.1969 tarihinde inşaatına başlanan, inşaat ve tesisat proje tutarı 25.565.000 lira olan kuru-luşa bugüne kadar yapılan harcama 30 milyon liraya yaklaşmıştır.



Sadece 875.000 liralık malzemesi Yurt dışın-dan sağlanan Kombinasyonun, Makina ve tesisatının % 92'si Et Balık Kurumu atölyelerinde imal edil-miş, proje, inşaat ve montaj işlerinin tümü ise kendi öz işçi ve teknisyenlerimiz tarafından yapılmıştır.

Ayrıca 2.000.762 lira ödenerek Kombinasyon D.D.Y. şebekesine bir iltisak hattı ile bağlanma-sı kararlaştırılmış, D.D.Y. İşletmesince bu in-şaat başlanmıştır.

Kombinasyon günde ortalama asgarî 1000 küçük-baş (20 ton) - 160 büyükbaş (16 ton) kasaplık hayvan kesim ve bunların yan ürünlerini değ-erlendirecek kapasitededir. Kesim gücüne göre günlük et üretimi 36, yıllık et üretimi ise 10.800 ton dolayında olacaktır.

Soğutma, dondurma ve depolama hizmetleri için 96 tonluk (630 m²) soğuk, 500 tonluk (650 m²) donmuş muhafaza depoları, 18 ton/günlük (180 m²) dondurma tüneli ile günde 10 ton buz üretecek bir Buz Fabrikası ve 10 ton (100 m²) luk et teşhir salonuna sahiptir.

Cumhuriyetimizin 50. yıldönümünde tarihi Diyarbakır'da bu güzel eseri açmaktan Et Balık Kurumu mensubu olarak büyük mutluluk duy-maktayım. Kombinasyonun Milletimize ve Diyarba-kırlılara hayırlı olmasını diler, hepinizi saygı ile selâmlarım.

Korgeneral HULÜSİ KAYMAKLI

İkinci Taktik Hava Kuvvet Kumandanı

Vali bey efendinin şahsıma tevcih ettiği vazife cidden benim için Diyarbakır'da ilk resmi görev askerlikten gayrı olmuştur ve şayanı şükrandır. Teşekkürlerimizi arz ederim. Hep görüp düşündüğümüz buna rağmen ifadede acz içinde bulunduğumuz bir hususu benim ağızından duymanız faydalı olacak kanaatindeyim. O da Sayın vatandaşlarımız Diyarbakırlılar nerede sualinin cevabı olacaktır. Biz güzel memleketimizin cumhuriyete ulaşmasının 50. yıldönümünü yalnız askerler ve vazifeliler değil Diyarbakırlılarla kutlamayı çok arzu ederdik. Evet şahsıma tevci edilen vazifeyi Diyarbakırlıların gözü önünde olmamakla beraber vazifelilerin önünde açmaktan da şeref duyarım. Teşekkür ederim.



DİYARBAKIR ET KOMBİNASI HAKKINDA GENEL BİLGİLER

III. Beş Yıllık Kalkınma Plânında yer alan önemli gelişme kollarından biri olan ülkemiz hayvancılığının geliştirilmesi ve halkımıza en sıhhi şartlar altında hazırlanmış et ile et mamüllerimizin arzı amacına uygun olarak faaliyet halinde bulunan 9 adet Et Kombinamıza ilâveten 27.10.1973 tarihinde işletmeye açılan Diyarbakır Et Kombinamız, Diyarbakır Hava Şehitliği yanında, 134.872 M²'lik alan üzerinde kurulmuştur. Et Kombinamızın, endüstriyel, sosyal ve yardımcı tesislerin yapım alanı 20.000 M²'dir.

Maliyet Değeri :

Tesisin maliyet tutarı 15.897.658,85 TL.'si inşaat ve 9.601.256,70 TL.'si tesisat olmak üzere (15.10.1973 tarihi itibarıyla) 25.498.915,55 TL.'sini bulmuş, makina ve teçhizat (dışarcama bölümü hariç) Kurumumuzun merkez atelyelerinde imâl edilmiş olup, tesisin montaj işleri Kurum elemanlarınca gerçekleştirilmiştir.

Kapasite :

Kombinada bir günde normal mesai içinde 1000 küçükbaş ve 160 büyükbaş hayvan kesilecek, yıllık et üretimi 7.720 ton olacaktır.

Kombinada kesilen etlerin soğutulması, dondurulması, donmuş muhafazası, teşhiri ve buz üretimi kapasiteleri şöyledir :

Soğuk muhafaza	: 630 M ²
Donmuş muhafaza	: 650 M ²
Dondurma tüneli	: 180 M ²
Et teşhir salonu	: 100 M ²
Buz üretimi	: 15 Ton/Gün

Üretimi :

Kombinada üretilecek ürünler şunlardır :

Yenen Ürünler :

Et ve mamülleri, sakatat, yağlar.

Yenmeyen Ürünler :

Kan, deri, bağırsak, gudde, boynuz, tırnak, kesim artıkları.

Yan Ürünler :

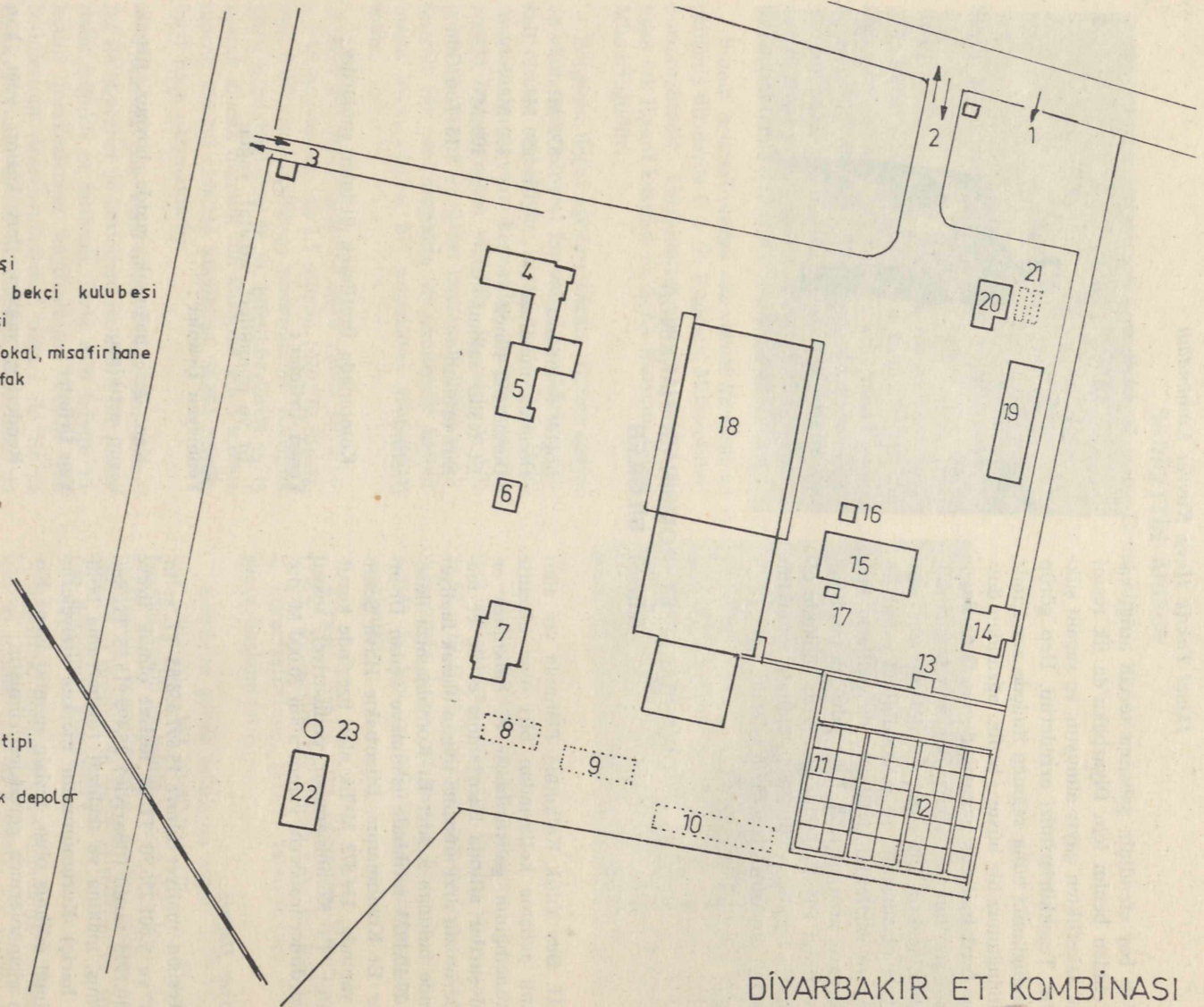
Rendering yağları, deri kazıntı yağı, kan unu, et-kemik unu, kemik unu, tırnak unu, boynuz unu, konsantre safra, hormonal guderler.

Et üretimi yanında hayvanların tırnağına kadar bütün organlarının işlenmek suretiyle değerlendirileceği Et Kombinamız, gerek bölge hayvancılığının kalkınmasında gerekse önemli bir unsur olan yem sanayiinin gelişmesinde büyük çapta katkıda bulunacaktır.

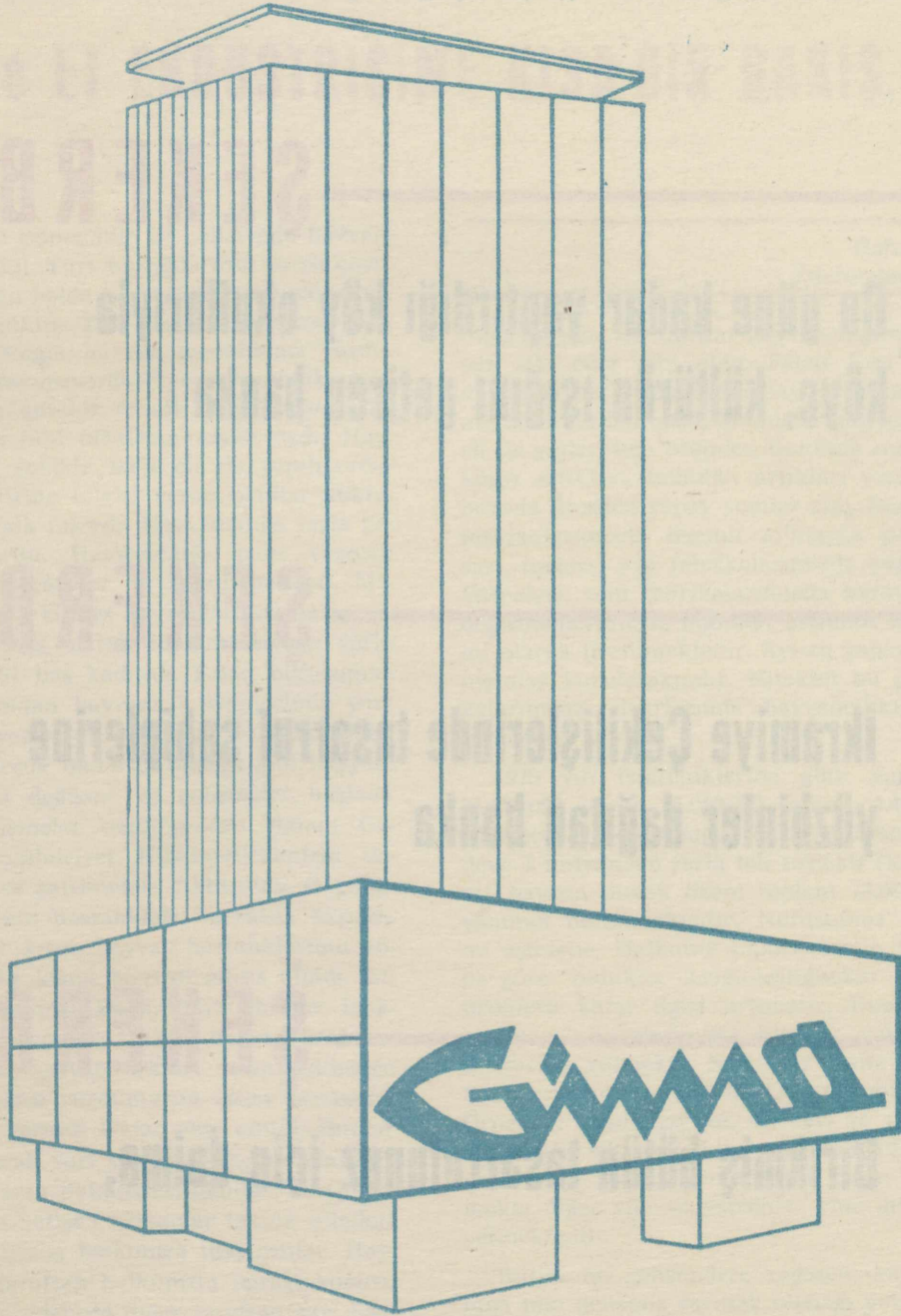
Kombinamızın yurt hizmetinde hayırlı olmasını dileriz.



- 1-Gelen hayvan ve yaya girişi
- 2 Ağır vasıta giriş çıkış kapısı, bekçi kulubesi
- 3 Memur ve binek vasıta girişi
- 4 İdare memur ve yemekhane, lokal, misafirhane
- 5 İşçi yemekhanesi, lokal, mutfak
- 6 Revir
- 7 Anbar ve çamaşırhane
- 8 Çoban yatakhane
- 9 Oto deposu
- 10 Gübre çukuru
- 11 Kapalı padoklar
- 12 Açık padoklar
- 13 Tecrit padokları
- 14 Veteriner + kontrol + tartı + alım
esnaf satış lokali
- 15 Makina dairesi
- 16 Trafo merkezi iller bankası tipi
- 17 Kondansatörler
- 18 Rendering kesim salonu soğuk depolar
- 19 Garaj
- 20 Bakım ve servis istasyonu
- 21 Akaryakıt tankları
- 22 Su deposu
- 23 Su kalesi



DİYARBAKIR ET KOMBİNASI
ÖLÇEK 1/2500



**GİMA'DAN ALIŞVERİŞ
ZAMANDAN VE PARADAN TASARRUFTUR.
BÜTÜN ALIŞVERİŞLERİNİZDE GÜVEN İÇİN
DAİMA GİMA'YI SEÇİN**

Günden güne büyüyen, gelişen banka

ŞEKERBANK

Bu güne kadar yaptırdığı köy okullarıyla
köye, kültürün ışığını getiren banka

ŞEKERBANK

İkramiye Çekilişlerinde tasarruf sahiplerine
yüzbinler dağıtan banka

ŞEKERBANK

Birikmiş bütün tasarrufunuz için daima,

ŞEKERBANK

ŞEKERBANK

CUMHURİYET DÖNEMİNDE HAYVANCILIK ve ET ENDÜSTRİSİNE KISA BİR BAKIŞ

Cumhuriyet döneminin ilk yıllarında hayvancılığımız geri idi. Yurt topraklarının yarısı çayır ve mera olduğu halde hayvanlarımızın sayısı az, verimleri düşüktü. Zira hayvan ırkları islâh edilmemişti. Salgın hayvan hastalıkları yurdumuzu kasıp kavuruyordu. İyi hayvancılık yapılabilmesi için gerekli teknik bilgiler yetersiz, teknik bilgi sahibi olanların sayısı azdı. Hayvancılık ilkel şekilde halk eli ile yapılıyordu. Hayvan yetiştirme bilgisi veren okullar yoktu, ya da azdı. Halk fakirdi. Hayvancılığa fazla para ayıramıyordu. Hayvancılığa para verecek bankalar, kooperatifler de kurulamamıştı. Meselâ 1927 yılında kümes hayvanlarımız hariç büyük ve küçükbaş olarak toplam hayvan varlığımız 25.712.591 baş kadardı. Fakat nüfusumuz da az olduğundan hayvansal ürünlerimiz yurt ihtiyacımıza yetiyordu. Cumhuriyetin kuruluşu ile birlikte birçok dallarda olduğu gibi hayvancılığımızda da değişme ve gelişmeler başladı. Fakat bu gelişmeler kendiliğinden olmadı. Gelişmelerde Cumhuriyet Hükümetlerimizin devamlı gayret ve çalışmaları etkili oldu. Öncelikle salgın hayvan hastalıkları ile savaş başladı. Bu suretle bir kısım hayvan hastalıklarının kökü kazındı. Bir kısmı kontrol altına alındı. Et-kisiz hale getirilirdi. Daha sonra haralar, inek-haneler, aygır depoları ve sair hayvan islâh evleri kurularak hayvan ırkları islâh edilmeğe başlandı. Böylece yurdumuzun iklim şartlarına uyan yüksek verimli ırklar elde edildi. Bunlar halka dağıtılarak yurt yüzeyine yayıldı. Hayvancılık bilgisi veren Fakülteler, okullar, enstitüler açıldı. Burada yetişen uzmanlar teknik bilgileri hayvan yetiştiricisi halkımıza ulaştırdılar. Hayvancılık bir taraftan halkımızın uğraşı konusu olmağa devam ederken diğer taraftan özel hayvancılık bilgisi ile donatılmış kişiler hayvancılığı ayrı bir meslek kolu, haline getirmeğe başladılar. Uzmanların bir kısmı yabancı ülkelere yetiştirildi. Hayvancılığa kredi veren kuruluşlar gelişti. Ziraat Bankası ve hayvancılık kooperatifleri gibi.

Özellikle son yıllarda hayvanların otlama ve besin alma yeri olan çayır ve meralar sürülerek tarla haline getirildi. Bu yerler bitkisel üre-

Rafet YAVUZ
İşletmeler Müdürü

time ayrıldı. Bu durum hayvancılığımıza olumsuz etki eder gibi oldu. Fakat kısa zamanda durumda bir başkalaşma başladı. Zira çayır ve meranın verdiği besin maddelerinin yerini insan eli ile yetiştirilen besinler, özellikle endüstri bitkileri artıkları, hububat artıkları yem fabrikalarında üretilen yapay yemler aldı. Bugün şeker fabrikalarımızda önemli miktarda pancar posası, metası; yağ fabrikalarımızda yağlı tohum küspeleri, yem fabrikalarımızda karma yemler, değirmenlerimizde hububat artıkları hayvan yemi olarak üretilmektedir. Ayrıca yapay çayır ve meralar kurulmaktadır. Nitekim bu gibi fabrikalarımızın civarlarında hayvancılıkta önemli gelişmeler vardır.

1970 yılı istatistiklerine göre yurdumuzda 36.471.000 koyun 15.040.000 kılkeçi, 4.443.000 tiftik keçi, 12.756.000 sığır, 1.117.000 manda, 31.000 deve 3 milyondan fazla tek tırnaklı (katır, eşek, at) hayvan olmak üzere toplam 73.031.000 hayvanımız bulunmaktadır. Nüfusumuz 37 milyon aşmıştır. Halkımız Cumhuriyetin ilk yıllarına göre oldukça zenginleştiklerinden hayvansal ürünlere karşı ilgisi artmıştır. Buna rağmen hayvansal ürünlerimizin birçoğu yurt ve halk ihtiyacına yetmekte, hatta bir kısmı ihraç edilerek yurdumuza döviz kazandırabilmektedir. Örneğin: Canlı hayvan, et, deri ve tiftik ihraç edilmekte, süt yurt ihtiyacını karşılamakta, merinos cinsi koyun yönünün bir kısmı ithal edilmekte diğer yün ve yapağalar yine ihtiyacımıza yetmektedir.

Bütün bu gelişmelere rağmen, hayvancılığımızı tam gelişmiş saymak olanağı yoktur. Daha da geliştirmek için daha çok çaba hacamamız gerekmektedir.

Et Endüstrisinin durumuna gelince :

Et üretiminin büyük bir kısmı, endüstriyel tesisle ilgisi olmayan kırsal alanlarda, pek az bir kısmı da şehir ve kasabaların ilkel mezbahalarında yapılıyordu. Mezbahalar belli bir disiplin altında değildi. Sağlık kontrol ve et muayenesi hizmetleri gereğince yerine getirilemiyordu.

Etten yapılan mamül besin maddeleri de çok ilkel şartlarda ve ilkel usullerle yapıyordu. Cumhuriyet döneminde, hayvancılık ta olduğu gibi et endüstrisinde de yetersiz de olsa bir takım gelişmeler kaydedildi.

Et endüstrisi, insan sağlığını ve insan beslenmesini çok yakından ilgilendiren bir endüstri dalı idi. Bunun için öncelikle kasaplık hayvan kesimlerini ve et muayene ve teftiş gereklerini belli bir disiplin altına almak gerekiyordu. Bir takım mezbahalar vardı. Fakat kesim ve muayene hizmetleri düzenli değildi. 3 Mayıs 1928'de 1234 sayılı «Hayvanların Sağlık Zabıtası hakkında kanun» kabul edildi. Bu kanunun 42. maddesi ile «Kanuna mahsusuna tevfi kanun yapacak olan mezbahalara gelecek bilûmum hayvanların «mutlaka menş e şahadetnamesini haiz olacağı, buralarda kesilecek hayvanların kesilmezden önce ve sonra ilgili tüzüğe uygun olarak muayene edileceği, muayenenin Veteriner Hekim tarafından (o zamanki deyi mi ile Baytar) yapılacağı, ancak Veteriner Hekimin bulunmaması halinde, muayenenin Belediye ya da Hükümet tabibi tarafından yapılabileceği hususu hükme bağlandı.

1234 sayılı bu kanunun 67. maddelerine dayanılarak da 17 Eylül 1931 tarihli ve 11656 sayılı «Hayvan Sağlık Zabıtası Nizamnamesi» yayınlandı.

Hayvan Sağlık Zabıtası Nizamnamesinin 459 ve 460. maddeleri, «Hayvanların Sağlık Zabıtası hakkında Kanun»da yer alan 42. maddeye paralel bir hüküm getirdi. Şu farkla ki, sözü edilen nizamnamenin 459. maddesi, ek olarak «Mezbahadan gayri yerlerde zephiyat memnudur» (bugünkü dille, mezbahadan başka yerlerde kesim yasaktır) hükmünü taşımaktadır.

Kesim ve muayene hizmetleri böylece geçerli bir mevzuata bağlandı. İş bununla bitmiyordu. 1234 sayılı kanun, 42. maddesi ile «Kanun mahsusuna tevfi kanun yapılacak olan mezbaha» dan bahsediyordu. Demek ki mezbahalarda belli bir disiplin altında değildi. Bu da. 24.4.1930 da kabul ve 6.5.1930 tarihinde yayınlanan 1593 sayılı «Umumî Hıfzıssıhha Kanunu» ve bu kanunun 197. maddesine dayanılarak çıkarılan mezbaha tüzükleri ile halledildi. İlk tüzük 9.4.1934 tarihini ve «Mezbaha Yapı Nizamnamesi» adını taşımaktadır. Zamanla yetersizliği anlaşılan bu nizamname değiştirilmiş, onun yerine 14.7.1947 tarih ve 3/5661 sayılı «Mezbaha yapı tüzüğü» yayınlanmıştır. Yeni tüzükte «şehir ve kasabalarda yeniden yaptırılacak veya varken düzeltilcek mezbahalar için şehir ve kasabaların nüfusuna göre» üç tip mezbaha kabul edilmiştir. Nüfusu 50 binden yukarı olan şehirlerde bu üç tipin dışında özel tipte mezbaha yapılabileceği

hükme bağlanmıştır (Mezbahaların yapılması için yapılmadan önce Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığından izin almak gerekmektedir).

En büyük tip olan (özel tipler hariç) III. tip mezbahalarda soğuk depo, havai hat (monoray) ve laboratuvar yapımı öngörölmüş, fakat hiç bir tipte yan ürünler ve kesim artıklarının değerlendirilmesi hususu düşünölmemiştir. Bu hal ile mezbahaları gerçek et endüstrisinin bir tesisi saymak oldukça zordur. Fakat mezbahalar yine de bu endüstrinin bir başlangıç tesisiidir.

Bugün Türkiye'de irili ufaklı 600'ü aşkın belediye mezbahası vardır. Ne yazık ki tüm kasaplık hayvan kesimlerinin ancak 0/040 kadarı mezbahalarda kesilmektedir. Geri kalanı da mezbaha dışında.

Türkiye'de gerçek et endüstrisinin kuruluşunu, Et ve Balık Kurumunun kuruluşu ile başlatmak yanlış olmayacaktır. Gerçekten de Et ve Balık Kurumu Et Kombinaları, modern kesim salonları, kısa ve uzun süreli, soğutma ve muhafaza depoları, şarküteri yapımı yerleri yan ürün işleme tesisleri, mezbaha artıklarını değerlendiren rendering tesisleri ve laboratuvarları ile tam bir hayvancılık ve et endüstrisi tesisleridirler.

Et ve Balık Kurumu 1951 tarihinde K/871 sayılı kararla kurulmuş, ilk Kombinasını 1953 yılında Erzurum'da işletmeye açmış, bunu Ankara, Konya ve Zeytinburnu-İstanbul Kombinaları izlemiştir. 1960 yılına kadar 4 tane olan Kombina sayısı 1970 yılında 8'e, 1973 yılında 9'a çıkmıştır. Bir kısmı pek yakında işletmeye açılacak olan 7 Kombina da inşa halindedir. Proje safhasında olanlar bu sayıya dahil değildir.

Bugünkü durumda Et ve Balık Kurumu Et Kombinaları, mezbaha içi kesimlerin takriben % 80'ini tek vardiya halinde kesebilecek duruma gelmiştir.

Ancak, Et Kombinalarını, gelişmiş Et Endüstrisi tesisi yerine, hayvancılık ya da bir kısım hayvansal ürünler endüstrisi tesisi saymak daha doğru olur. Zira Et Endüstrisi deyince, etin üretimi ile birlikte bunun işlenmesini ve etten hazırlanabilecek mamül maddelerin yapımını da anlamak gerekmektedir.

Gerçi Et Kombinalarında bu fonksiyon vardır. Fakat yeterli ağırlığı henüz kazanamamıştır.

İleri Et Endüstrisi anlamı içinde şarküteri mamülleri yapımı, derecelendirilmiş ve paketlenmiş et hazırlanması, et konserveleri ve hazır etli konserve yemekler yer almaktadır. Mamefi h yine Et ve Balık Kurumunca yürütölen bir proje bunun en kısa zamanda gerçekleştirilmesi plânlanmıştır.

En Endüstrisi deyince yalnız Büyükbaş kasaplık hayvan etlerinin üretimi ve işlenmesini anlamak eksik olur. Diğer kasaplık hayvanları da düşünmek gerekmektedir. Özellikle tavuk eti üretimi ve işlenmesi ile son yıllarda gelişme umudu gösteren tavşan eti üretimi ve işlenmesini gözönünde bulundurmak lazımdır.

Cumhuriyetin ellinci yılında, daha doğrusu, 50 yıllık Cumhuriyet döneminde hayvancılık ve Et Endüstrisinin gelişimine çok kısa göz atmağa çalıştık.

Görüldüğü gibi bu dönemde gerek hayvancılıkta ve gerekse et endüstrisinde bir takım gelişmeler kaydedilmiştir. Fakat bu gelişmeleri yeterli bulmağa asla olanak yoktur. Zira gelişmeler sınırlı kalmış, yaygınlaşmamış ve istenilen düzeye ulaşamamıştır. Bugün hala yaygın ve istenilen ölçüde ve sayıda islâh edilmiş hayvan papulasyonu elde edilememiş, bazı salgın hayvan hastalıklarının kökü kazınamamış, yem ve besleme sorunu halledilememiş, hayvan yetiştirmede gerekli olan teknik bilgiler geniş yetiştirici kitlelere ulaştırılamamıştır.

Et Endüstrisine gelince: En ilkel et endüstrisi tesisleri olan mezbahalar kesimlerin tümü-

nü kapsamına alamamıştır. Mevcut kesimlerin halâ % 60 kadarının mezbaha dışında yapıldığına dair beş yıllık kalkınma plânlarında kayıtlar vardır. Keza daha ileri ve gerçek anlamda endüstrisi sayılan et Kombinaları, türlü nedenlerle kapasitelerini tam olarak kullanma olanaklarına kavuşturulamamış, hele ileri endüstrinin göstergesi olan paketleme - derecelendirme tesisleri, et konserve ve şarküteri fabrikaları, proje safhasından ileriye götürülememiştir.

Hayvancılıkta eğitim konusu oldukça geliştirildiği ve iyileştirildiği halde, et endüstrisi alanında elle tutulabilecek bir girişime dahi rastlamak olanağı yoktur. Bugün halâ bir kasap okulu, en endüstrisinde gerekli çeşitli teknik elemanlar yetiştirecek teknik okullar kurulmuş değildir. Bir yan ürün olarak deri ve dericilik konusunda henüz faaliyete geçmiş bir dericilik enstitüsü var olduğu halde, et ve et mamülleri teknolojisini inceleyecek, işleyecek ve araştıracak bir enstitüsü kurulmamıştır. Üniversitemizde de bu konulara ciddiyetle eğilecek bir kuruluş ve girişim yoktur. Sonuç olarak, daha yapılacak çok şey vardır.

ULAŞTIRMA TOPLULUĞU ŞİRKETİ

RAY SİGORTA

YANGIN
NAKLİYAT
MAKİNA VE MONTAJ
KAZA
KASKO

TRAFİK
CAM
ŞİRKAT
UÇAK
MALİ MES'ULİYET

KAYDI HAYAT, VEFAT
MUHTELİF
MÜMTEZİÇ
CİHAZ-TAHSİL-TERBİYE
MUVAKKAT İRAT

SİGORTALARINIZ İÇİN EMRİNİZDEDİR.

Cebinizdeki RAY SİGORTA poliçesi her zaman ve her yerde
en emin dostunuzdur.

RAY SİGORTA A. Ş.

UMUM MÜDÜRLÜK : Ankara, Atatürk Bulvarı No. 125 ☐ Telefon : 17 54 77, 17 58 73, 12 20 15

İSTANBUL ŞUBESİ : Meşrutiyet Cad. 176, Şişhane ☐ Tel : 49 64 73, 49 15 81, 49 19 36, 44 17 39

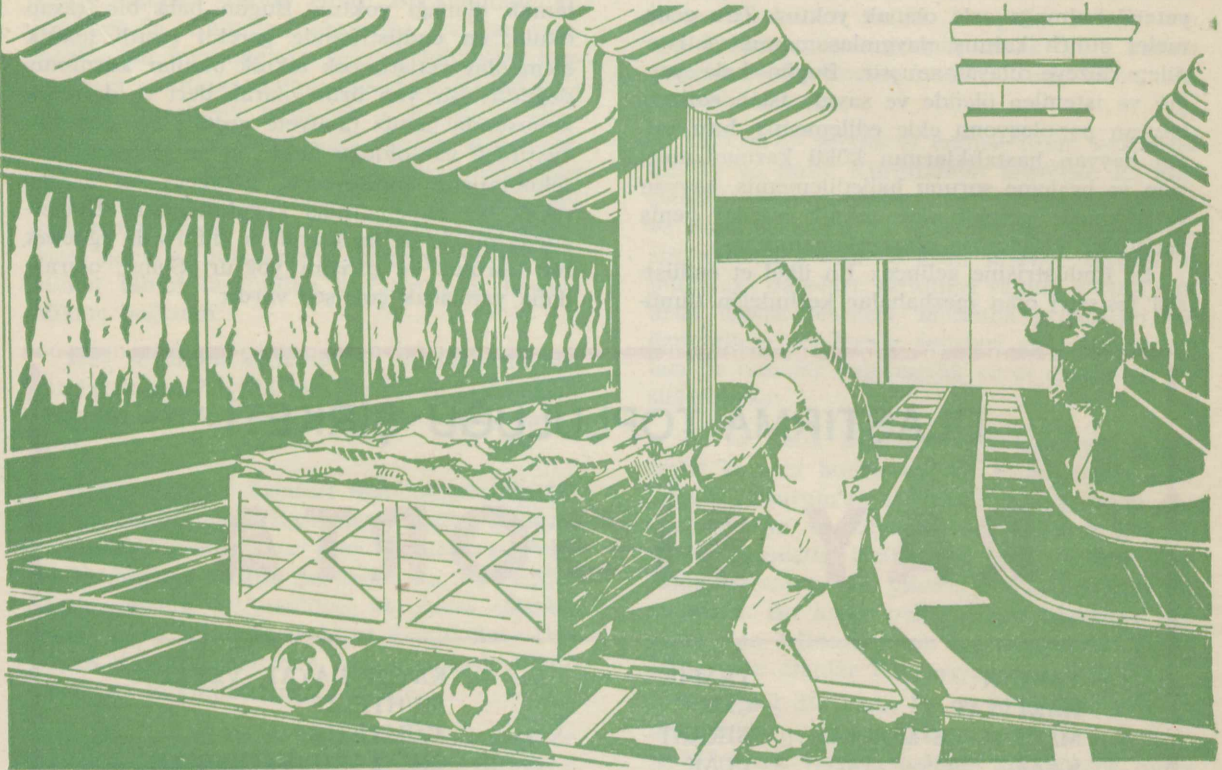
İZMİR ŞUBESİ : Gazi Bulvarı, 1370 inci Sokak No. 9 Kat : 2 ☐ Telefon : 37 246, 33 506

ve yurdun her tarafındaki acenteleri ile en iyi hizmeti arzletmeğe hazırdır.

Soğuk Hava Depoları Tecritlerinde

İZOCAM®

$\lambda = 0,035 \text{ kcal/mh}^\circ\text{C}$



- ★ ÇÜRÜMEZ
- ★ KIRILMAZ
- ★ HAFİFTİR
- ★ FİRESİZDİR

- ★ ZAMANLA BOZULMAZ
- ★ HAŞARAT BARINDIRMAZ
- ★ HAŞARAT TARAFINDAN YENMEZ
- ★ KOLAY KESİLİR

YANMAZ

İZOCAM®

—100°C den + 550°C ye kadar

İZOCAM TİCARET VE SANAYİ A.Ş. TEKNİK MÜŞAVİRLİK BÜROLARI

İSTANBUL
ANKARA
İZMİR
TRABZON
ADANA

Bankalar Cad. Türkeli Han Kat 3 — TEL : 49 84 51 - 2
Koçhan, Ulus Meydanı TEL : 10 62 18
Gazi Bulvarı, Galeri Bizler TEL : 34 072
Kunduracılar Cad. 43/17 TEL : 23 98
Kızılay Civarı 4, 6, 8 TEL : 28 30

GRAFİKA

İÇ HABERLER

ATANANLAR

ET VE BALIK KURUMU GENEL MÜDÜR YARDIMCILIĞINA VETERİNER HEKİM VE ZİRAAT YÜKSEK MÜHENDİSİ SADRETTİN ARISOY ATANDI

Sadrettin Arısoy 1929 yılında Seyitgazi'de doğdu. Liseyi Eskişehir'de bitirdikten sonra 1954 de Ankarada Veteriner, 1969 da da Ziraat Fakültesinden mezun oldu. Almanca bilir, iki çocuk babasıdır.

Et ve Balık Kurumunun taşra ve Merkez teşkilatında çeşitli görevlerde bulundu. 1969 yılından beri de Ankara Et Kombinası Müdürü olarak vazife görmektedir.

Et ve Balık Kurumu Gn. Md. Yrd. atanan Sayın SADRETTİN ARISOY'a yeni görevinde başarılar dileriz.

AYRILANLAR

Et ve Balık Kurumu Genel Müdür Yardımcısı Kemal YALMAN görevinden ayrıldı.

Uzun seneler Kurumumuzun çeşitli kademelerinde görev alan 16.7.1971 tarihinde Genel Müdür Yardımcılığına atanan Sayın Vet. Hekim Kemal YALMAN 3.10.1973 tarihinde Bakanlar Kurulu kararı ile bu görevden ayrılmıştır.

Bakanlar Kurulu kararı ile 23.10.1972 tarihinde Et ve Balık Kurumu Genel Müdür Yardımcılığına atanan Ayhan ÖNER 17.9.1973 tarihinde istifa ederek Kurumumuzdan ayrılmıştır. Özel sektörü geçen Sayın Ayhan Öner'e yeni iş hayatında başarılar dileriz.

İHRACAT

Suriye'ye koyun eti ihracına 18 Eylül 1973 günü Urfa Et Kombinasımızca başlanmıştır. Ancak, 6 Ekim 1973 günü Ortadoğu'da başlayan harp nedeniyle bir ara kesilen et ihracatına yine başlanmış olup, 1.000 tonluk taahhüdün yıl sonuna kadar tamamlanmasına çalışılacaktır.

50. YIL BÜYÜK BİR HEYECANLA KUTLANDI

Cumhuriyetimizin 50. yıl dönümü 26 Ekim tarihinden itibaren bütün Yurtta, Yavru Vatan Kıbrıs'ta, yabancı memleketlerdeki elçiliklerimizde büyük bir sevinç ve heyecanla kutlanmıştır.

Mutlu bir tesadüfle 2 bayramın birleştiği bu sevinçli yıldönümü münasebetiyle yurdumuzda yapılan çeşitli hazırlıklar ve faaliyetlerin yanı sıra Kurumumuzca da 50. yıldönümüne yaraşır şekilde bütün işyerlerimiz çiçekler, ışıklar ve bayraklarla süslenmiş, çiçek korteji için hazırladığımız kortej arabasıyla resmi geçit ve fener alayına katılmıştır.

Ayrıca Kurumumuzca iştirak ettiğimiz 20 Ekim - 4 Kasım tarihleri arasında İzmir Enternasyonal Fuarının kurulduğu kültür park sahasında açılan EGE TARIM SERGİSİ ve Ankara'da Sanayi ve Teknoloji Başkanlığı yanında 26 Ekim tarihinde açılan ve 1 ay sürecek olan 50. YIL ANKARA SANAYİ SERGİSİ'nde teşhir edilen Kurumumuz şarküteri mamülleri, yan ürünler, rendering mamülleri ve konserve ile kavurma çeşitlerimiz, sergileri gezen ziyaretçiler tarafından büyük bir ilgi ile izlenmiştir.



Ankara 50. yıl Sanayi Sergisinde E.B.K. Pavyonu

1973 YILINDA İŞTİRAK ETTİĞİMİZ FUARLAR

Et ve Balık Kurumu bu yıl sırasıyla Tatvan Doğu Anadolu Fuarı (30 Haziran-24 Temmuz) 23 Temmuz Erzurum Fuarı 23 Temmuz-23 Ağustos) ile İzmir Enternasyonal Fuarına (20 Ağustos-20 Eylül) iştirak etmiştir.

Çeşitli et mamülllerimiz ile yan ürünlerimizin teşhir edildiği Kurumumuz pavyonları, Fuarları gezen ziyaretçier tarafından büyük bir ilgi ile izlenmiştir.

SPOR - SPOR - SPOR

SPOR HABERLERİ

Futbol:

Eylül 1973 ayı sonunda başlayan 1. Amatör Lig maçlarında Ekim 1973 ayı sonuna kadar alınan sonuçlar şöyledir :

Etbalık - Keçiören	: 0-2
Etbalık - Etlik	: 4-0
Etbalık - D.S.İ. Spor	: 1-0
Etbalık - Çelikspor	: 0-0

Hazırlık mahiyetindeki Namık Katoğlu Kupası maçlarında 3. tura kadar yükselen futbol takımımız, şanssız bir gol sonucu finale kalamamıştır.

Boks:

Eski Boks Antrenörümüz ve Kurumumuz mensubu Ali Balkan Metel, vatanî görevini ikmal ederek, boks takımının başına geçmiş, genç ve istidatlı sporcuların bünyemize iltihaklarını sağlamıştır. Önümüzdeki günlerde yapılacak Ankara Bölgesi Kulüplerarası Boks Müsabakalarına hazırlanmakta olan takımımıza şimdiden başarılar dileriz.

Voleybol:

Kasım ayında başlayacak olan 2. Amatör Lig voleybol maçlarına takımımız açık hava sahasımızda hazırlanmaktadır. Yeni transferlerle bu yılki voleybol takımımızın geçen yıllara göre daha iyi netice alması beklenmektedir.

ET ve BALIK KURUMU

Yurdumuzda Et Endüstrisinin Önderidir.



YURTAŞ

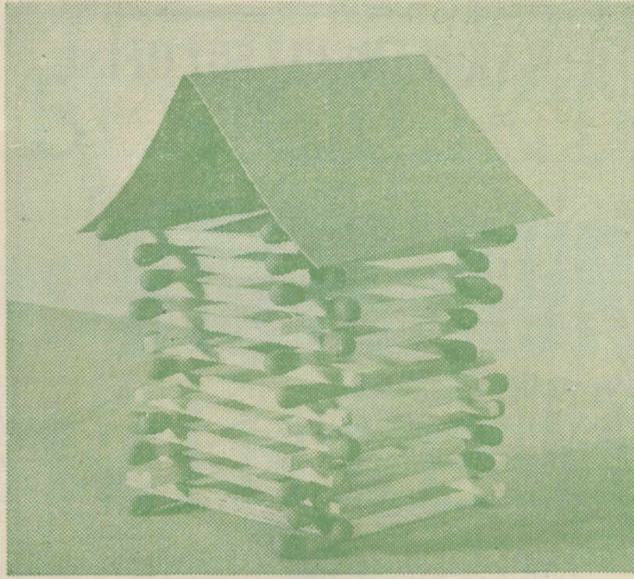
YURT URUNLERI SANAYI ve TICARET A.Ş.
ET-HALAT - MURACAT ve GIDA SANAYI

- * Üstün - kalite
- * Bol çeşit
- * En uygun fiyat

bilkon
Ve
kepez

Bu uç vasfı ancak BİLKON-KEPEZ
Konservelerinde bulabilirsiniz.
Konservenizi, bakkalınızdan veya
Gıda magazalarından arayınız.
Bilkon - Kepez konserve fabrikaları
Türkiye'nin en modern en mükem-
mel ve en büyük konserve fabri-
kalarıdır





BÖYLE OLMAZ

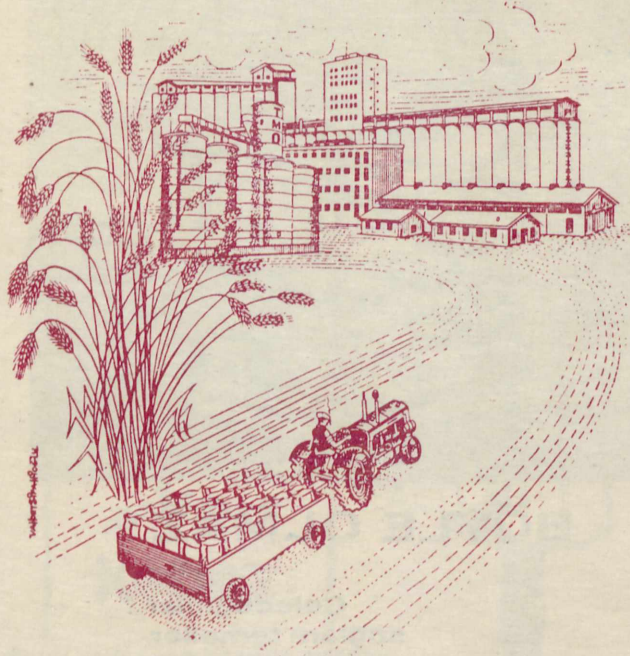
Geleceğinizi
sağlam temeller
üzerine oturtun



TÜRK TİCARET BANKASI

EDİRNE'den KARS'a kadar yurdun her köşesinde hizmetinizde

TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ



ÇİFTÇİNİN MAHSÜLÜNÜ DEĞERLENDİRMEK VE
MUHAFAZA ETMEK, HUBUBAT ÜRETİCİSİNİ VE
TÜKETİCİSİNİ KORUMAK SURETİYLE
MEMLEKET HİZMETİNDEDİR.

HAYVANCILIK
ve
BESİCİLİKTE
ET VE BALIK KURUMU
SİZİNLEDİR



BASAŞAK SİGÖRTA

Sermayesi: 3.000.000

Acente sayısı: 926



BÜTÜN
SİGORTA
KOLLARINDA
HİZMETİNİZDEDİR

Halâskârgazi Cad.No:15Harbiye İstanbul

Tel: 48 42 00 /15 Hat

Hey Reklâm