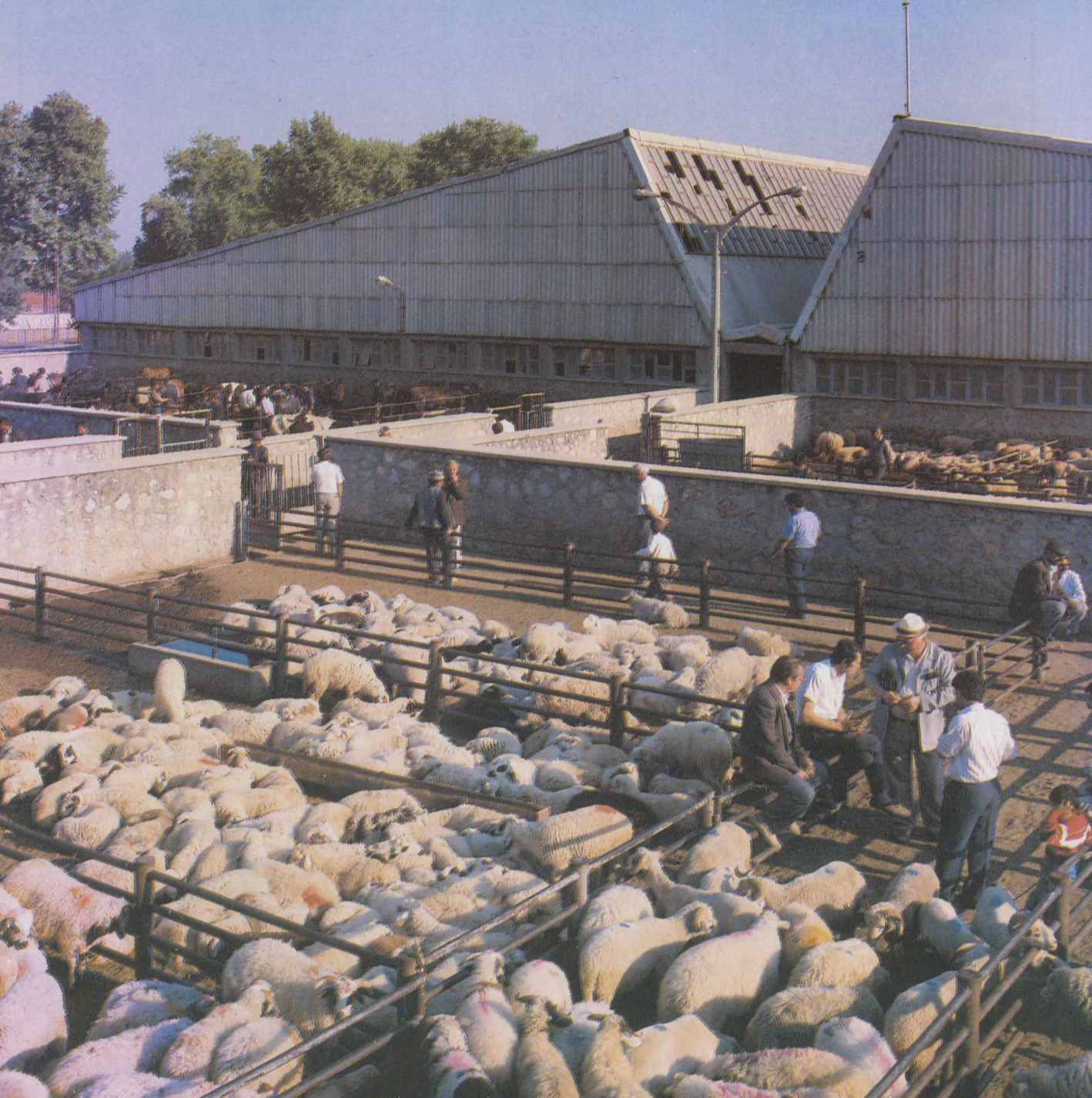


E.B.K.

ET ve BALIK KURUMU
DERGİSİ





40. YIL...

- Uzman veteriner hekim kontrolunda kesim
- Sağlıklı GÜVENİLİR ve kaliteli üretim,
- Modern 29 Et Kombinası 2 Et Sanayii İşletmesi, Tavuk Kombinası, Balık Mamülleri Fabrikası, 2 Soğuk Deposu ve Güçlü TIR Filosuyla,

ET VE BALIK KURUMU 40 yıldır halkımızın hizmetindedir.



ET ve BALIK KURUMU

İMTİYAZ SAHİBİ:
ET ve BALIK KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ ADINA

GENEL MÜDÜR
RECEP MIZRAK

SORUMLU YAYIN YÖNETMENİ
Ayşe KILIÇ

YAYIN KURULU
M. Namık MAZMAN
Dr. Mustafa BOSTAN
Ömer HİTHİT

TEKNİK DÜZENLEME
İlhan ÖZDEMİR

FOTOĞRAFLAR
Bayram BOZA

- Yayın Kurulu, gönderilen yazılarda dil, anlatım ve yayın tekniği yönlerinden değişiklik yapabilir.
- Dergiden kaynak belirtilerek, alıntı yapılabilir.
- Gönderilen yazı ve resimler iade edilmez.
- Yazılarda belirtilen görüşler yazarların kişisel düşünceleridir.

Adres:

ET VE BALIK KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ANKARA

Telefon: 341 11 00 - 40 Hat
Telex: 44 502 Etba Tr. 44 507 Etbb Tr.

Dergi Ücretsizdir.

EKİM - ARALIK 1991
SAYI: 67

Baskı: Yücel Ofset Tesisleri
Tel: 231 32 88 - 230 88 35 - 341 95 96



İÇİNDEKİLER

Sayfa

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na
Sn. NECMETTİN CEVHERİ Atandı..... 2
- BARBURT ET KOMBİNAMIZ
Cumhurbaşkanımız Sn. Turgut Özal
Taraflından Hizmete Açıldı..... 3
- Başkanlıklarımızı Tanıyalım
MALİ İŞLER DAİRE BAŞKANLIĞI..... 6
- Satış Mağazalarımız Zincirine
İSTANBUL Göztepe'de ESKİŞEHİR'de,
UŞAK'ta Yeni Mağazaları İlave Oldu..... 9
- Türk Büyükleri
MEVLÂNA CELÂLEDDİN-İ RUMÎ..... 10
Namık MAZMAN
- Basından Seçmeler..... 12
- Reklamda Yenilik
ET VE BALIK KURUMU REKLAMDA
UÇAN BALON KULLANIYOR..... 13
- Kırmızı Ete Alternatif Et-Balık'dan
HİNDİ Eti..... 14
Yener BAŞAR
- ET VE BALIK KURUMU 40 YAŞINDA.... 16
- Fatsa Fabrikamız Her Mevsimde Balık
Konservesi Üretimi Yapıyor..... 26
Raif YETİM
- Kreşte Yerli Malları Haftası..... 29
- EBK'dan Kısa Haberler..... 30
- SPOR..... 31

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA SAYIN **NECMETTİN CEVHERİ** ATANDI.



1930 yılında Urfa'da doğdu. İlk ve orta öğrenimini Galatasaray lisesinde tamamlayan Necmettin CEVHERİ 1955 yılında Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesinden mezun oldu. Bir süre Avukatlık yaptıktan sonra politikaya atılan CEVHERİ, 1965'te Urfa'dan milletvekili seçilerek parlamento'ya girdi. 1969-1971 yılları arasında Turizm ve Tanıtma Bakanlığı, 1977-78 yıllarında ise Adalet Bakanlığı görevlerinde bulundu. Tarım ve Köyişleri Bakanı CEVHERİ, Fransızca biliyor.

BAYBURT ET KOMBİNAMIZ CUMHURBAŞKANIMIZ Sn. TURGUT ÖZAL TARAFINDAN HİZMETE AÇILDI



● Cumhurbaşkanımız Sn. Turgut ÖZAL Kombinamızın açılışını yaparken

Et ve Balık Kurumu'nun 29 uncu Et Kombinası olan Bayburt Et Kombinasının açılışında Tarım ve Köyişleri Bakanı **Sn. İlker Tuncay**, Bayburt Valisi **Sn. Timur Metin** ve Genel Müdürümüz **Sn. Recep Mızrak** birer konuşma yapmışlardır.

Cumhurbaşkanımız **Sn. Turgut Özal**'ın yaptığı konuşmadan sonra Et Kombinasının açılışı yapılmıştır.

ETVEBALIKKURUMU



● Cumhurbaşkanımız Sn. Turgut ÖZAL açılış konuşmasını yaparken



● Genel Müdürümüz Sn. Recep Mızrak açılıştaki konuşmasını yaparken



● A.P.K. Daire Başkanımız Sn. Ayşe Kılıç açılıştaki takdim konuşmasını yaparken.

Törene Belediye Reisi Sn. Muammer Daşden, yöre Milletvekilleri, çok sayıda Bayburt'lu vatandaşlarımız iştirak etmiştir.

Bayburt Et Kombinası, Gümüşhane ve hunderlandının kasaplık hayvan potansiyelinin değerlendirmek amacı ile yapılmıştır. 400 büyükbaş, 2000 küçükbaş günlük kesim kapasitesine sahip olan ünite aynı zamanda bölgede bir istihdam da yaratacaktır.

520 dönümlük bir arazi üzerinde kurulu bulunan bu tesisimizin kapalı inşaat alanlarının toplamı 23 dönüm civarındadır.

BAYBURT ET KOMBİNASI AÇILIŞINDAN GÖRÜNTÜLER



**BAŞKANLIKLARIMIZI
TANIYALIM**

MALİ İŞLER DAİRE BAŞKANLIĞI



İSMAİL DAŞDELEN
MALİ İŞLER DAİRE BAŞKANI

1946 yılında Bor/Niğde'de dünyaya gelmiştir. İlkokulu Yeşilyurt'ta Ortaokulu Altunhisar'da tamamladıktan sonra 1965 yılında Niğde lisesinden mezun oldu. 1970 yılında Ankara İktisadi ve Ticari İlimler Akademisi Maliye bölümünü bitirdi.

1967-1972 yılları arasında Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı Atatürk Sanatoryumu Hastanesi Döner Sermaye Saymanlığında görev yaptı. Vatani hizmetinden sonra 1973 yılında Et ve Balık Kurumunda vazifeye başladı. Kurumun Muhasebe birimlerinde Şef Yardımcılığı, Şeflik, Şube Müdürlüğü görevlerinde bulunan ve 1987 yılından beri de Mali İşler Daire Başkanlığı görevini yapmakta olan İsmail DAŞDELEN evli ve iki çocuk babasıdır.



Reşit AKTEPE
Finansman Şube
Müdürü

1948 yılında Erzincan'da doğdu. İlk, Orta ve Lise tahsilini Erzincan'da yaptıktan sonra 1972 yılında Ankara İ.T.İ.A.den mezun oldu.

Çalışma hayatına 1965 yılında D.İ.E. geçici işçi olarak başladı. 1966 yılında özel sektöre geçerek muhasebeci olarak, 1968 yılından sonra kendi hesabına serbest olarak çalıştı. Memuriyet hayatına 1972 yılında A.Ü. Fen Fakültesinde başladı. 1974 yılında naklen Kurum'umuza atandı. 1975 yılında kısa dönem askerlik görevini ifa ettikten sonra Sincan Tavuk Kombinasına atandı.

Halen Kurumumuzda Finansman Şube Müdürlüğü görevini yürüten Reşit Aktepe evli ve iki çocuk babasıdır.



1950 yılında Diyarbakır/Ergani'de doğdu. İlk ve Orta Öğrenimini Kayseri'de tamamladı. 1971 yılında Ankara İktisadi ve Ticari İlimler Akademisi İşletme-Muhasebe bölümünden mezun oldu. 1972 yılında Kurumumuzda Mali İşler Dairesi Başkanlığında göreve başladı. Halen aynı başkanlıkta Bilanço Şube Müdürü olarak görev yapan Z. Suay ÜNVER, evli ve iki çocuk annesidir.



Z. Suay ÜNVER
Bilanço Şube
Müdürü



İsmet DİLER
Merkez Muhasebe
Şube Müdürü

1942 yılında Çorum'un Sungurlu kazasında doğdu. İlk ve Orta öğretimini Ankara'da tamamladıktan sonra Ankara İ.T.İ.A.'den 1967 yılında mezun oldu. 1967-1969 yıllarında askerlik görevini yedek subay olarak yaparak 1969 Aralık'ta Genel Müdürlük Mali İşler Daire Başkanlığında göreve başladı. Şu anda aynı Dairenin Merkez Muhasebe Şube Müdürlüğü görevini yürütmektedir. Evli ve 3 çocuk babasıdır.

MALİ İŞLER DAİRE BAŞKANLIĞININ

GÖREVLERİ

Kurumun muhasebe ve mali konularla ilgili ilke ve esaslarını belirleyerek uygulamak ve uygulanmasını sağlamak, Kurumumuzun yıllık masraf ve bütçesi ve finansman programını hazırlamak. Tek düzen muhasebe sistemi doğrultusunda dönemsel ve yıl sonu Kurum bilanço ve kâr-zarar tablosunu çıkarmak. Kurum alacaklarını takip ederek tahsillerini sağlamak. Kurum kıymetlerini muhafaza etmek, menkul ve gayri menkullerini sigorta ettirerek muhafazasını sağlamak, Kurumun yasalar karşısındaki vergi, resim, harç, prim ve benzeri mükellefiyetlerini süreleri içinde yerine getirmek, mali mevzuat değişikliklerini takip etmek, muhasebe ve mali konuların Kurum genelinde yeknesak uygulanmasını sağlamak olarak özetleyeceğimiz bu temel görevler yanında Başkanlık;

Kurumun nakit, borç-alacak durumunu günlük olarak takip ederek Kurum faaliyetleri için gereken finansmanı temin etmekte, Kurumun alım-üretim-satış, yatırım, masraf ve maliyetlerini üçer aylık ve yıllık füzyon ederek, program ve bir önceki dönemle karşılaştırmalı raporlar hazırlayıp, Yönetim ve üst kuruluşların bilgisine sunmakta, Kurum iştiraklerinin çalışmalarını takip etmekte, Daire Başkanlıkları ve Kombinaların mali ve muhasebe konularındaki tereddütlerini ve uygulamada ortaya çıkan aksaklıkları gidermektedir.

Mali İşler Dairesi Başkanlığı ayrıca yatırım ve masraf ödenekleri ile mamul maliyetlerini yakından takip ederek gelişmelerden Genel müdürü bilgilendirmekte, Teşekkülümüz bünyesinde oluşturulan Kurul ve Komisyon toplantılarına katılmaktadır.

SATIŞ MAĞAZALARIMIZ ZİNCİRİNE İSTANBUL Göztepe'de, ESKİŞEHİR'de, UŞAK'ta Yeni mağazaları İlave Oldu.

Eskişehir, Uşak ve
İstanbul - Göztepe
Satış
Mağazalarının
açılış
törenlerinden
görüntüler.



● Eskişehir Satış Mağazası



● Uşak Satış Mağazası



● İstanbul-Göztepe Satış Mağazası

TÜRK BÜYÜKLERİ

Derleyen
Namık MAZMAN
E.B.K. Genel Müdürlüğü
A.P.K. Daire Başkanlığı
Şube Müdürü

mevlâna celâleddin-i rumî

MEVLÂNA'DA SEMÂ

Mevlâna, coşkun aşkını, müzikle, semâ ile beslemiştir. Semâ müzik aşkıyla dolup taşan gönlün aynası ve bu aşkın hareketidir. Şiir ise aşkın dilidir. Müzik, şiir ve semâ üçü birden mevlâna'nın ruhundan benliğinden dökülmektedir.

Mevlâna "Semâ ederken, ne neyden haberimiz olur, ne teften..." der. Mevlâna "Semâ, İlâhi vuslata erişmek içindir" Buna göre vuslat yolunun zevkini alan âşık, zaman ve yer kayıtlarından kurtulur.

Mevlâna: Semâ, âşıkların gıdasıdır. Çünkü onda cânân a vuslat hayali vardır." demektedir.

ŞEB-İ ARÛS

İrfan ve sevgi güneşi Mevlânâ, 17 Aralık, 1273 Pazar günü gurup vakti, bütün parlaklığı ile, bütün güzellikleriyle gülerек ebediyet âleminin semâsına doğdu. Mevlevîler, o geceye Şeb-i Arûs derler.

MEVLÂNA'NIN ESERLERİ

MESNEVÎ, Mevlâna'nın Farsça manzum büyük ve ölümsüz eseri olup, 6 cilttir. Adını, Divân Edebiyatı'ndaki bir şiir tarzından almıştır. Mesnevi 25618

beyittir. Mesnevi'nin ilk 18 beyiti, Hz. Mevlâna tarafından yazılmış, müridi Çelebi Hüsameddin'e okunarak, devamı olan beyitler Mevlâna tarafından söylenmiştir. Mesnevi'nin her

cildi bir önsözle başlar. Önsözler, o cildin özüdür. Mesnevîde tasavvufî fikirler, birbirine bağlı hikâyelerle zenginleştirilmiştir. Mevlâna, "tahkiye" denilen hikâyeli anlatım metodu-



MEVLÂNA

Mevlâna Celâleddin, Anadolu Selçuklu Devleti'nin ilimde, fikirde ve sanatta en parlak yıllarını yaşadığı onüçüncü yüzyılda, devletin başşehri Konya'da yetişen, eserler veren ve 1273 yılında yine bu şehirde vefat eden tanınmış bir Türk bilgini, mutasavvıf ve şairidir.

nu kullanmış, bir hikâyeyi anlatırken diğerine geçmesine rağmen, ilk hikâyeye dönerek tamamlamıştır.

Mesnevi, her okuyanın kolayca anlayabileceği bir eser olup, Mevlâna'nın coşkun iç âlemi, zekâsı akıcı üslûbu, sanatı Mesnevi'yi çok değerli bir eser haline getirmiştir. Mevlâna'dan sonra mesnevî, dergâhlarda, Camilerde mesnevihanlar tarafından topluca okunmuştur.

Mevlâna'nın diğer eserleri:

DİVÂN-I KEBİR, tasavvufi gazellerine içine alan, 21 divân ile rûbaîlerinden meydana gelmiştir. Divân-ı Kebir'de 48.364 beyit mevcut olup, gazellerinde can dostu Şemseddin-i Tebri-

zi'nin adını mahlas olarak kullandığı için doğu ülkelerinde Divân-ı Kebire "Divân-ı Şems-i Tebrizi" adı da verilmiştir.

FİHİ MÂ-FİH, Mevlâna'nın sohbetlerini ihtiva etmekte, Farsça mensur eseridir. Mevlâna'nın sağlığında kendisini ziyarete gelenlerle veya ziyarete gittiği kişilerle konuşurken, sözleri orada bulunanlar tarafından kaleme alınmış, 76 bölümden meydana gelmiş konularının hikâye ve şiirlerle süslendiği bir eseridir.

MECÂLİS-İ SÂB'A, Mevlâna'nın yedi vaazı'nın not edilmesi ile meydana gelen Arapça-Farsça mensur eseridir. Mecâlis-i Sâb'a'da vaazlara bir hutbe ile başlanmakta, Tanrı'nın kudreti

büyüklüğü, birliği övülmekte, konuya uygun âyet ve hadisler tefsir edilerek hikâyeler anlatılmaktadır.

MEKTUBÂT, Mevlâna'nın beşinci kitabı olup, mensur bir eseridir. Mevlâna'nın Selçuklu Sultanı başta olmak üzere, Selçuklu Devleti zevâtına, dostlarına her hangi bir konu ile ilgili olarak yazdığı 145 mektup sureti bir araya getirilmiş bir eseridir.

Mevlâna'nın mektupları, o devirde âdet olduğu üzere mektup yazıları makama övücü sözler ve dualarla başlanmakta, daha sonra söylemek istenilen çok süslü, edebi bir ifade kullanılmaktadır. Mektupları, öğüt veren, doğruyu ve gerçeği gösteren, Mevlâna'ya özgü bir üslûbun örnek şahaseridir.

BASINDAN SEÇMELER

Et Balık Kurumu: "Etlerimiz temiz"

ET-Balık Kurumu Genel Müdürlüğü yetkilileri kurumun etlerinin temiz olduğunu, kesilen hayvanla sıkı "veba" kontrolü yapıldı, böylece, özel günlerde kontrollerin daha sıklaştırıldığını kaydetti.

Et-Balık'ın beyaz et üretimi

Et-Balık Kurumu bu yılın ilk 6 ayında geçen yılın aynı dönemine göre beyaz et üretiminde yüzde 33,3 artış sağladı. Kırmızı et üretiminde ise yüzde 12 düşüş yaşandı. Devlet Planlama Komisyonu (DPT) rakamlarına göre Ocak-Haziran dönemi kapsayan 6 aylık içerisinde beyaz et üretiminde artış görüldü. Geçen yılın aynı dönemiyle karşılaştırıldığında ise 23 artış gösteren beyaz et üretiminde gerçekleşen artış seviyeye ulaştı. Yılın ilk 6 ayında Et-Balık Kurumu'nun geçen yılın Ocak-Temmuz döneminde 500 ton düzeyinde beyaz et gerçekleştirdiği, geçen yılın aynı dönemi düzeyinde olduğu

Büyükler

Et ve Balık Kurumu, Ankara'da 12,5 milyon lira değerinde et ürünlerini dev bir balonla pakete etmeye başladı. Balonun et ürünlerini dev bir balonla pakete etmeye başladığını duyurdu. Balonun et ürünlerini dev bir balonla pakete etmeye başladığını duyurdu. Balonun et ürünlerini dev bir balonla pakete etmeye başladığını duyurdu.

Kilosu 13 bin lira Et Balık, hindi eti satıyor

Et ve Balık Kurumu Genel Müdürü Recep Mızrak:

"Etlerimize güvenin"



Et ve Balık Kurumu Genel Müdürü Recep Mızrak

BATUHAN YASAR
ANKARA - Et ve Balık Kurumu Genel Müdürü Recep Mızrak, son günlerde Türkiye'nin gündeminden düşmeyen sigır veba'sı ile ilgili olarak "Vatandaş EBK etlerini gönül rahatlığıyla yiyebilir" şeklinde konuştu. EBK Genel Müdürü Recep Mızrak, kurumun aldığı sigırların her zaman olduğu gibi uzman veteriner hekimlerin kontrolünden geçirilerek kesildiğini söyledi. "Zaten sigır veba'sı şu an Tarım Bakanlığımızın kontrolünde" diyen EBK Genel Müdürü Mızrak şunları söyledi:

"Et ve Balık Kurumu tarafından alınan hayvanlar her zaman olduğu gibi uzman veteriner hekimlerin kontrolünden geçirildikten sonra kesilmektedir. Kesilen hayvanların etleri de uzman veteriner hekimlerimiz tarafından tuz kontrolünden ve gerektiğinde de laboratuvar tahlilleri yapıldıktan sonra satışa sunulmaktadır. Son derece sağlıklı bir şekilde üretilen bu et ve et mamullerimiz TSE'nin aradığı vasıflara sahiptir. Bu bakımdan ihtiyaçlarını EBK'nin mağaza ve bayilerinden karşılayan vatandaşlarımızın herhangi bir endişeye duymalarına gerek yoktur."

Satışlar düştü
Sigır veba'sı nedeniyle et satışlarında önceki bula karşı tavuk et satışları artıyor.

Satışların yüzde 65'ini serbest satışlar oluşturuyor Et-Balık Kurumu'nun serbest piyasa çıkarması

ANKARA

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

mak

ET VE BALIK



Et-Balık Kurumu Genel Müdürü Recep Mızrak hizmetlerini daha da yaygınlaştırmak amacıyla içinde bulunduğunu belirtti.

Genel Müdür Recep Mızrak, kurumun tas kebabi bile yaptığını söyledi

Et-Balık'tan 125 mağaza daha

ANKARA, GÜNEŞ- Et ve Balık Kurumu Genel Müdürü Recep Mızrak, KİT'lerin verimli çalışmak zorunda olduklarını belirterek, "Ben bir töccar gibi çalışmak mecburiyetindeyim. Gerekirse, kıyma, kuşbaşı, taskebabi satacağım. Şu anda EBK olarak piyasanın yüzde 65'ini kontrol ediyoruz. Payımızı artırmak için bir master planı hazırladık. 5 yıl içinde yurt çapında 125 mağaza açmayı hedefliyoruz."

Devamı 11. sayfa

REKLAMDA YENİLİK

ET VE BALIK KURUMU REKLAMDA UÇAN BALON KULLANIYOR

Kurumumuz şimdiye kadar yaptığı değişik reklam medyalarına zeplin türü uçan balonu ilave etti. 6m. uzunluğunda 250 m. eninde olan uçan reklam balonu ilk olarak Ankara Mithatpaşa Caddesinde bulunan satış mağazamızın bulunduğu bölgede uçuruldu. Balon üzerinde "ET ve BALIK KURUMU" yazılı olup, yatay flama üzerinde "Sağlığınız için GÜVENİLİR Ürünlerimizi Seçin" sloganı bulunmaktadır. Helyum gazı ile şişirilen balon 60 m. yüksekliğe kadar çıkabilmektedir.

Ankara'daki mağazamızda bir hafta süre ile kalan zeplin türü uçan reklam balonu, Ankaralıların büyük ilgisini çekmiştir. Bu konu da ET ve BALIK KURUMU'nun uygulamasının değişik ve orjinal bir reklam aracı olduğu belirtilmiştir.

Uçan balon diğer kombinalarımızın bulunduğu yerlerde de kullanılacaktır.



● Uçan Reklam Balonundan Görüntüler



Yener BAŞAR

Et ve Balık Kurumu

Sincan Et Sanayi İşletmesi ve Tavuk
Kombinası Müdürü

Kırmızı Ete Alternatif; Et Balık'dan HİNDİ Eti

Genellikle yılbaşından yılbaşına ve gövde olarak halkımızca tüketilen hindi eti Kurumumuzun önderliğinde yılın her mevsimi ve ayında tüketilmek üzere parça ve preparatlar şeklinde piyasaya sunuldu. Uygulama Başkent tüketicisinin beğenisini kazandı.

Sincan Et Sanayi İşletmesi ve Tavuk Kombinası, yapılmakta olan tavuk eti üretim ve satışının yanında yeni bir uygulama ile Hindi eti üretimi ve satışlarına başlamış bulunmaktadır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Proje ve Uygulama Genel Müdürlüğü kanalı ile Kanada'dan ithal edilerek bağlı kuruluşu olan Keskin Hindicilik Üretim İstasyonunda besiyeye tabi tutulan etçi hindilerin alım-satımı konusunda Kurumumuzla Bakanlığımız arasında aktedilen protokol gereğince

uygulamanın yürütücüsü olarak görev Sincan Et Sanayi İşletmesi ve Tavuk Kombinası Müdürlüğüne verilmiştir.

Keskin Üretim İstasyonunda üretilen etçi hindilerin alım ve satımı 18.11.1991 tarihinden itibaren Ankara'da bulunan tüm mağaza ve reyonlarda satışları sürdürülmektedir.

Satışı yapılan etçi hindilerin ortalama ağırlıkları (Erkek-dişi) canlı 10-20, et kiloları ise 8 ila 15 kg. arasında değişmektedir.

Etcı hindilerin Karkas ağırlıkları fazla olduğundan parçalanarak but, göğüs, kanat, boyun, şinitel, flato ve kıyma şeklinde kırmızı ete alternatif olarak piyasaya arz edilmektedir. Piyasaya arzedilen etcı hindilerin parçalanması ve paketlenmesi konularında; Türkiye-Fransa Tarım teknik Komitesi IV. dönem toplantısı sonucu imzalanan mutakabat zabtı gereğince Fransa'dan bir uzman 25.11.1991 tarihinde Türkiye'ye gelerek Sincan Kombinası ile Ankara Kombina'sının çalıştırdıkları mağaza ve reyonlarda parçalama ve paketlenme yapan elemanlara parçalama ve paketlenme konularında Sincan Kombinasında çeşitli video filimleri seyrettirilmiş daha sonra tatbiki işlemler yaptırılarak eğitim hizmetleri verilmiştir.

Etcı hindiler pazarlanması safhasında çok beğeni kazanarak yoğun bir tüketici talebi ile karşılaşmıştır. Ülke genelinde yalnızca Yılbaşında tüketilme temayülü bulunan hindi eti bundan böyle devamlılık arz ederek bir besi, kesim, üretim ve pazarlama zinciri içinde yılın bütün dönemlerinde pazarlanacaktır. Buna dayalı olarak hammadde tedariki açısından ve üreticilerin konu hakkında bilgi sahibi



olmalarının sağlanması için hinterlandımızda hindicilikle iştigal eden yetiştiricilere duyurular yapılarak bilgiler verilmekte Hindi yetiştirilmesi Teşvik edilmektedir.

Böylece, hindi eti üretimi pazarlaması sonunda Kurumumuzun öncülük edeceği ve buna bağlı olarak Türkiye'de hindi yetiştiriciliğinin yaygınlaştırılmasını sağlayarak Türkiye ekonomisine katkısı olacaktır.

**Sorumluluğumuz çok büyük
Çünkü, Et-Balık et endüstrisinin
lider kuruluşudur.**



ET ve BA 40

TARİHÇESİ

Et ve Balık Kurumu (3780 sayılı Milli Korunma Kanunu'nun 6. maddesine göre 28.8.1952 gün ve 3/15557 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile onaylanan K/871 sayılı Koordinasyon Kurulu Kararı) 1952'de bir Kararname ile 40 milyon sermayeli ve Ticaret Bakanlığına bağlı bir İktisadi Devlet teşekkülü olarak kurulmuş ve 1.1.1953 tarihinde faaliyete başlamıştır.

İlk Kombina 1953 yılında Erzurum'da hizmete açılmıştır. Daha sonra 1955 yılında Ankara, 1956 yılında Konya ve Zeytinburnu (İstanbul) Et Kombinaları kurulmuştur. Bugüne kadar 25 yeni Kombina daha hizmete girmiş ve Et Kombinası sayısı 29'a ulaşmıştır.

10.10.1983 tarihinde 115 sayılı kuruluş KHK'si yayınlanmıştır.

233 sayılı KHK ile kuruluş kanunları kaldırılması ve yerine Ana Statü gelmesi hüküm altına alındığından, Et ve Balık Kurumunun Ana Statüsü 9.11.1984 tarihli Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girmiştir.

Teşekkül, kuruluşundan itibaren, Ticaret Bakanlığına bağlı bir kuruluş olarak çalışmalarını sürdürmekte iken;

- 21.4.1975 tarih, 12396 sayılı Başbakanlık yazısı üzerine Cumhurbaşkanlığının 28.4.1975 tarih ve 4-340 sayılı onayı ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına,

- Başbakanlığının 12.11.1979 tarih ve 1/17892 sayılı yazısı üzerine Cumhurbaşkanlığının 12.11.1979 tarih ve 4/966 sayılı onayı ile Ticaret Bakanlığına,

- 15.12.1983 tarih ve 18252 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan, 13.12.1983 tarih ve 174 sayılı KHK gereğince Tarım ve Köy İşleri Bakanlığına bağlanmıştır.

EBK'nın 29 Et Kombinası, 2 Et Sanayii İşletmesi 2 Tavuk Kombinası, 1 Adet Balık Mamülleri Fabrikası, Taşımacılık İşletmesi ve 2 adet soğuk deposu bulunmaktadır.

ET VE BALIK KURUMU YAŞINDA

**Politikamız yeniliğe açık,
dinamik bir devlet kuruluşu olarak
halkımıza en iyiyi, en ucuzu
sunmaktır.**

GENEL BİLGİLER

1- ET SANAYİİ:

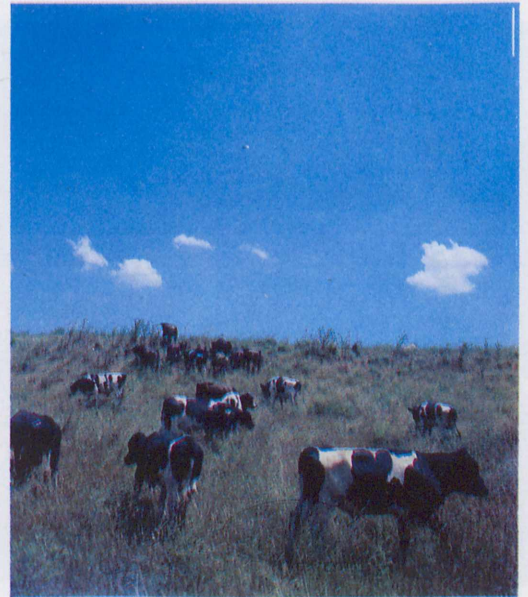
Önce yalnız belediye mezbahalarının inhisarında bulunan hayvan kesme yetkisi, Et ve Balık Kurumu'nun kurulması ile bu teşekküle de tanınmıştır. Böylece, Türkiye'de mezbaha döneminden, modern teknolojiye uygun et sanayii olan Et Kombinaları dönemine geçilmiştir.

Mezbahadan farklı olarak; Kombinalarda hayvanlar modern teknolojiye uygun bir şekilde ve hijyenik şartlarda kesilmekte, kontrol edilmekte ve soğuk depolarda muhafaza edilmektedir.

Ayrıca, kesilen hayvanın kanı, kemikleri, yenmeyen kısımları ve hastalıklı organları ve kesimden elde edilen diğer artıkları rendering tesislerinde işlenerek, hayvan yeminin önemli katkı maddeleri olan kan unu, et-kemik unu ve diğer sanayii alanlarında kullanılan yağ, konsantre safra ve diğer yan ürünler elde edilmektedir.

29 Et kombinasının işletmeye açılış sırasına göre bulunduğu yerler; Erzurum, Ankara, Konya, Zeytinburnu/İst., Şanlıurfa, Elazığ, Bursa, Kayseri, Kars, Diyarbakır, Adana, Tatvan, Ağrı, Burdur, Suluova, Sakarya, Gaziantep, Van, Manisa, Afyon, Eskişehir, Sivas, Malatya, Kastamonu, Kızıltepe, Yüksekova, Bingöl, Erzincan, Bayburt.

Ayrıca, EBK 1983 yılında Sincan'da bir Et Parçalama ve Paketleme Tesisi kurmuştur.



2- TAVUKÇULUK SANAYİİ:

EBK 1976 yılında Sincan/ANKARA'da 24.000 Baş/8 saat (5.760.000 Baş/Yıl) kapasiteli bir tavuk kombinası kurmuştur.

Manisa Et Kombinası bünyesinde hizmete açılan tavuk kesim ünitesinin kapasitesi ise yine günde 24.000 Baş olup, beyaz et üretimi 10.800 Ton/Yıl'dır.

3- BALIKÇILIK SANAYİİ:

Fatsa'da bulunan Balık Mamulleri Fabrikasının, Balık unu ve yağı ünitesi ile Balık Konservesi Ünitesi bulunmaktadır.

a) Balık Unu ve Yağı Ünitesi

Karadeniz bölgesinde avlanan ve insan gıdası olarak değerlendirilemeyen hamsi ve istavrit gibi balıkların en düşük kalitesinden balık unu ve balık yağı elde edilmektedir.

1978 yılında üretime geçen Balık unu ve yağı ünitesi günde 300 ton (Yılda 150 iş gün hesabı ile yılda 45.000 ton) ham balık işleyebilecek kapasitededir.

% 17 balık unu ve % 5 balık yağı hesabıyla, yılda 45.000 ton ham balık işlenmesi halinde;

<u>Ton/Yıl</u>	<u>Cinsi</u>
7.650	Balık unu
2.250	Balık yağı

üretebilecek potansiyele sahiptir.

b) Balık Konservesi Ünitesi

Bu ünite 1982 Şubat ayı içerisinde üretime geçmiştir.

Tam kapasitede iki adet konserve hattından, tek vardiyada yılda ortalama 6 Milyon kutu konserve üretimi yapılabilecek kapasitedir.

Diğer taraftan, gerekli hammaddenin temin edilmesi halinde bu ünite:

<u>Ton/Yıl</u>	<u>Cinsi</u>
2500	Tuzlama balık
96	Tütsülenmiş balık
1500	Camgöz (köpek balığı)
4250	Donmuş balık
6000	Taze balık
6000	Buz

üretimi yapılabilecek kapasite mevcuttur.





ALIMLAR

E.B.K.'nın hammaddesi kasaplık hayvandır. Alımlarda zamanlama, istikrar, kaynak pazar ve stok gibi unsurlar gözönünde bulundurulmak suretiyle en uygun fiyatın tesbiti hususunda çaba sarfedilmektedir.



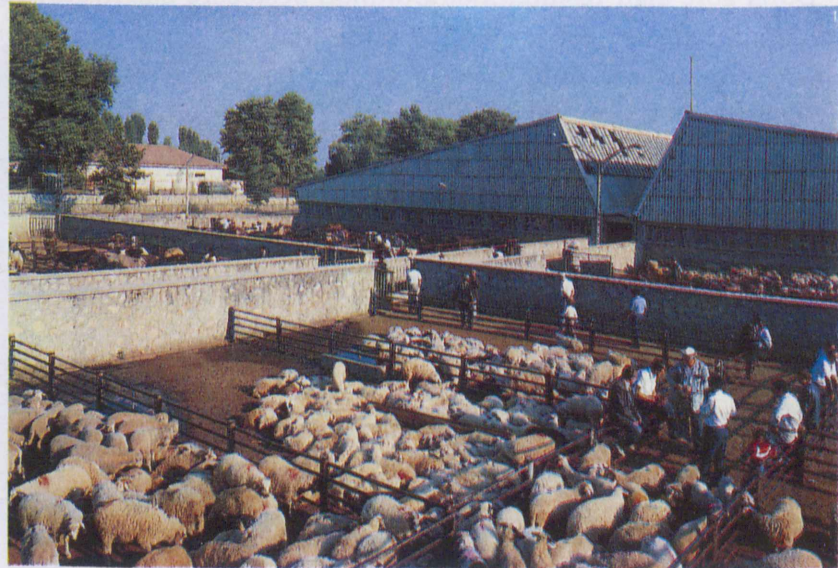
**Et-balık,
besicilerini
desteklemeye
bundan sonra da
devam edecektir.**

Et ve Balık Kurumu Alımlarını;

- Serbest alımlar,
 - Bağlantılı alımlar,
 - İhracat alımları,
- şeklinde yapmaktadır.

Bu Alımlarda Teşekkülümüz;

- İhtiyacı olan eti temin edecek,
- Teşekkülün verimlilik ve kârlılık prensiplerine göre çalışmasını sağlayacak,
- Besici ile tüketici arasında bir denge kuracak,
- Hammaddemizi artırmak üzere besiciliği teşvik edecek,
- Bölgeler arası hayvan hareketlerini düzenleyecek gerçekçi ve akılcı bir politika izlemektedir.



Teşekkülümüz uygulamaya koyduğu bu alım politikaları ile hayvancılığın gelişmesinde aşağıda belirtilen hususlarda katkısı olmuştur.

- Hayvan üreticisi ve besicisinin emeğinin değerlendirilmesi,
- Birim başına et veriminin yükselmesi,
- Kasaplık hayvan besiciliğinin özellikle genç sığır besiciliğinin yaygınlaştırılması,
- Besiciliğin yılın bütün aylarına yayılması,
- Kasaplık hayvan pazarlanmasında fiyat istikrarı getirilmesi,
- Kasaplık hayvan, üreticisi ve besicisine pazar güvencesi ve kaynak sağlanması,
- Et fiyatlarına istikrar kazandırılması.



Teşekkülümüz azami miktarda canlı hayvan alarak kapasite ve kullanım oranlarını en yüksek seviyeye çıkarmaya yönelik olarak piyasa seviyesinde fiyat verip daha fazla sığır alımı yapabilmek için randıman esasına dayalı alım şeklini benimsemiştir. Böylece canlı ve et ağırlıklarının birlikte dikkate alınması ve prim özendirme yoluyla kaliteli ve yüksek randımanlı hayvan alımı yoluna gidilmektedir.

Buna göre sığır teslimatında bulunan besicilere baz fiyatın yanısıra % 60 randımana kadar beher randıman için baz fiyatın % 1,5'i oranında besi teşvik primi verilmektedir. Bunun yanısıra yüksek verimli hayvan sayısının fazlalaşmasını temin amacı ile 1.5.1991 tarihinden itibaren kültür ırkı ve melezlerine % 2 oranında kültür primi ödenmektedir.

Ayrıca ülkemizde besiciliğin yılın bütün aylarına eşite yakın bir şekilde yayılarak et fiyatlarında istikrar sağlamak maksadı ile Haziran 1988 tarihinden bu yana Haziran-Ekim ayları arasında satın alınan I. kalite sığırlar (**Yaz besisi teşvik primi**) adı altında beher randıman için yukarıda belirtilen şartlarda % 0,5 oranında prim verilmektedir.

Öte yandan, kasaplık sığır besiciliğini geliştirme ve teşvik etmek ve üretimi arttırmak üzere 1969 yılından bu yana yürütülen Şeker Şirketi Besi projelerinin özellikle realizasyon ve kalite yönünden amaçlarına ulaştırılabilmesi için çaba gösterilmektedir.

Alınan tedbirler ve uygulanan özendirici alım politikası neticesinde ortalama karkas ağırlık 1987 yılında 157 kg. iken 1988 yılında 180 kg'a, 1989 yılında 170 kg'a, 1990 yılında 173 kg'a, 1991 yılında da 203 kg'a yükselmiştir.



ÜRETİM

Kesilen hayvanların etleri;

- Soğutulup günlük tüketimde kullanılmakta.
- Dondurulup muhafaza edilmekte ve diğer kombinalara, taşınmakta veya daha sonraki aylarda kullanılmaktadır.



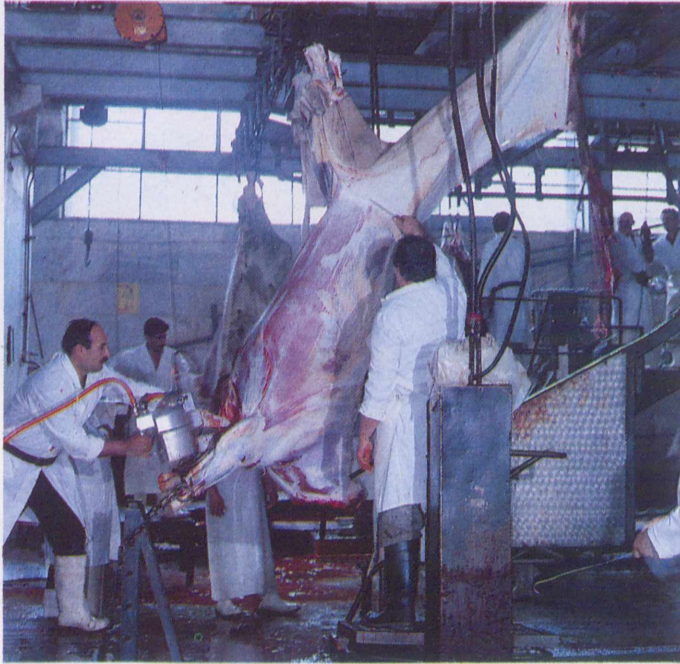
Etlerin bir kısmı **sucuk, sosis, salam, pastırma, inegöl köfte, hamburger** gibi et ürünleri haline getirilmektedir. Kesilen hayvanların hastalıklı organları sakatat, kemik, kan ve diğer yenmeyen kısımları ise rendering ünitesinde değerlendirilmektedir.





KESİMLER

40 yıldır sürekli gelişen
Et ve Balık Kurumu
et endüstrisinin lider
kuruluşudur.



Halkın sağlığı yönünden, hayvanların hijyenik şartlarda kesilmesi, kesim öncesi ve sonrası sağlık kontrollerinin titizlikle yapılması, modern teknoloji ile işlenmesi etin muhafazası, taşınması ve dağıtılması çok önemlidir. Kombinalarımızda kasaplık hayvan kesimleri bu prensipler ışığı altında modern teknoloji ile yerine getirilmektedir.

Ayrıca E.B.K. boş kapasitesini değerlendirmek için;

Belediye Mezbahası olmayan veya kapatılan 15 ilde (KONYA-ANKARA-KASTAMONU-ŞANLIURFA-ELAZIĞ-BURSA-KAYSERİ-DİYARBAKIR-BURDUR-SULUOVA-GAZİANTEP-MANİSA-ESKİŞEHİR-MALATYA-ADANA) mezbaha hizmetlerini yürütmektedir.

1982 yılında 2678sayılı kanunla 1580 sayılı Belediyeler Kanunu'nun 15. maddesine eklenen bir fıkra ve buna dayalı olarak Bakanlar Kurulunca 15.10.1982 tarihinde kabul edilen ve 12 Aralık 1982 tarihinde 17890 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Özel ve Resmi Kombinaların Kuruluş ve İşleyişini Gösterir Yönetmelik" ile E.B.K.'nin kuruluşundan 30 yıl sonra Et Sanayii Özel Sektöre de açılmıştır.



SATIŞLAR



Kurum olarak üzerinde en fazla durulan hususların başında, gerek et ve gerekse mamullerin iç ve dış piyasaya pazarlanması gelmektedir.

E.B.K. uzun süredir uygulana gelmiş pazarlama politikalarını günümüz şartlarına uygun hale getirme çabası içerisinde. Bu düşünceyle, halkımıza tercihleri doğrultusunda donmuş etten ziyade taze et yedirebilmek için zamanında, yerinde ve ihtiyacı karşılayacak kadar alım yapılması hususu ön planda tutulmuştur.

Kurumun et ve et mamullerini pazarlama çalışmaları süratlendirilerek bir taraftan askeri birliklere yapılan satışlardaki azalmayı telafi etme, diğer taraftan

piyasada layık olduğu yeri alarak payını artırmak için değişik pazarlama teknikleri uygulama safhasına konulmuş, gövde et ve şarküteri bayiliği sistemi getirilmiştir.

Ankara ve İstanbul'da uygulamaya başlanılan "Baş Bayilik" sistemi uygulaması ile şarküteri ürünlerinin pazarlanmasında olumlu sonuç alınmıştır.

Satış mağazası, bayilik ve diğer pazarlama kanalları ile de satışların artırılması için gerekli çalışmalar yapılmıştır. Bayli sayısı çoğaltılarak 300 civarına çıkarılmıştır. Kurumun çok az sayıda, olan satış mağazaları sayısı süratle artırılmış, Kombina bulunan yerlerde en az bir satış mağazası açılmış, başta Ankara olmak üzere büyük illerde birden fazla satış mağazası hizmete girmiştir.



MÜŞTERİ GRUPLARINA GÖRE SATIŞLAR

ASKERİ BİRLİKLER

57.3 %

KURUMLAR
1,5 %ASKERİ BİRLİKLER
33,5 %KURUMLAR
7.7 %SERBEST
65,0 %

1987 YILI

1990 YILI

Et-Bahçın uyguladığı
çağdaş politikaların
sonucunda genel satışlar
içerisindeki serbest piyasaya
dönük satışlarımızın payı
% 65'e ulaşmıştır.

Bugün 41 adet parçalama yapan olmak üzere 73 adet satış mağazamız mevcuttur. Ayrıca Gima'nın yaklaşık olarak Türkiye'nin genelindeki bütün mağazalarının ve Ordu Pazarlarının et reyonları Kurumumuz tarafından işletmeye başlanılmış, ilgililer ve müşterilerin takdirlerine mazhar bir şekilde bu reyonlarda et satışları devam etmektedir.

Bilhassa parça-paket et satışlarını artırmak maksadı ile "KASAP TİPİ" et satışı yapan mağazaların açılmasına hız verilmiştir.

Güney Ege ve Akdeniz bölgelerinde yer alan turistik tesislerin kıymetli et ve diğer ürünleri ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik olarak çalışmak üzere Antalya'da bir irtibat bürosu ve satış mağazası açılmış ve neticeden olumlu sonuç alınmıştır.

Halkımızın beslenmesine yardımcı olmak ve yapılmakta olan çalışmaların daha etkin hale getirmek maksadıyla, gövde koyun eti, kavurma, şarküteri ve sığır eti Kamu Kurum ve Kuruluşlarında çalışan personele taksitle de satılmaktadır.





TAŞIMACILIK HİZMETİ

Teşekkürümüzde et taşımacılığında, uzak mesafelerde frigorifik TIR araçları, yakın mesafelerde ise frigorifik ve termos kamyonlar kullanılmaktadır.



Ayrıca Frigorifik ve Termos kamyonlar ile şehir içi et dağıtım hizmetleri yapılmaktadır.

FATSA Fabrikamız Her Mevsimde Balık Konservesi Üretimi Yapıyor.

TANITIM:

Ülkemizde 1986 yılı sonuna kadar avlanan balık potansiyelinin yaklaşık % 85'i gibi büyük bir bölümü Karadeniz kıyı şeridinde, Karadeniz sularında avlanmıştır. Avlanan bu büyük balık potansiyelinin % 95'ni Hamsi balığı oluşturmuştur. Balıkçılıkta, hammadde yönüyle böylesine zengin ve insan gücü itibariyle; becerikli girişimci yapısıyla Karadeniz sahil şeridi (Sinop-Hopa arası), Balık Sanayiinin kurulduğu ve geliştiği bölge haline gelmiştir.

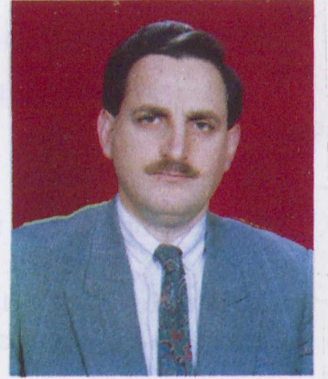
İşte böyle bir ortamda, Doğu Karadenizdeki büyük balık potansiyelinin insan gıdası ve Sanayii Ürünü olarak değerlendirilmesi amacı ile Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü tarafından, Batı Alman Teknik İş Birliği teşkilatının katkıları ile 1981 yılında Fatsa'da liman sahasının bitişiğinde, kuruluşu tamamlanan Balık Mamülleri Fabrikası Şubat 1982 yılında işletmeye açılmıştır.

Tesis 12000 m²'si kapalı olmak üzere toplam 30000 m²'lik alan üzerine kurulmuştur. Balığa entegre bir proje olarak planlanan ve yapımı gerçekleştirilen Fabrika modern makina ve teçhizatla donatılmıştır.

Entegre Tesis:

- Balık Konserve Ünitesi,
- Taze ve Donmuş Balık hazırlama Ünitesi,
- Balık Unu-Yağı Ünitesi,
- Soğuk Depoculuk Hizmetleri Ünitesi,

olmak üzere, entegre proje içerisinde dört ayrı fonksiyonel ünitelerden meydana gelmektedir.



Raif YETİM
Fatsa Balık Mamülleri
Fabrikası Müdürü





Raif YETİM
Balık Mamülleri
Fabrikası Müdürü



Balık Konserve Ünitesi: Kuruluş yılları ve takip eden yıllarda 1988 yılına gelinceye kadar konserve yapımında hammadde olarak genelde Hamsi balığı kullanılmıştır. Bu süre içerisinde küçük partiler halinde 1982 üretim döneminde Ton balığı konserve ve Sardalya balığı konserve üretimi de gerçekleştirilmiştir.

Son üç sezondur Hamsi balığının istenilen şartlarda ve miktarda avlanılamaması konserve üretimi, üretim

planlamasını etkilemiştir. Üretimde sürekliliği sağlamak, çeşitlendirmek üzere, Hamsi dışında bulunabilen balık kaynakları araştırılmış, geliştirilen üretim planlanmasına göre hamsiden başka konserve çeşitleri üretmek üzere; Uskumru, Sardalya ve Kültür Alabalığı türlerinden soslu ve yağda balık konserve yapımı planlanmıştır. Böylece yıl boyu, aralıksız devam eden sürekli üretim düzeyine geçilmiştir. Bundan böyle Balık Mamülleri Fabrikası mevsimlik değil sürekli çalışan, üreten fabrika konumuna gelmiştir.

Konserve üretiminde sağlıklı bir ambalaj olan lak'lı rulo Alüminyum malzeme kullanılmaktadır. İhtiyacımız olan bu ambalaj malzemesi, ülkemizde henüz kontinue lak'lama teknolojisi olmadığından, ithal yoluyla karşılanmaktadır. Kutu kapak imalatında yapılan iyileştirmeler neticesinde, ÇEK-AÇ sistemli ambalaja geçilmiştir. Böylece kutu açımında, tüketiminde caydırıcılık olan güçlük yenilmiş, sistem kolay açılır hale getirilmiştir. Üretimi yapılan ve piyasaya arz edilen konserve mamüllerinde iki çeşit ambalaj kullanılmaktadır. 120 g. ve 220 g'lık köşeleri yuvarlatılmış dikdörtgen kesitli ÇEK-AÇ sistemli konserve üretimi 32000 kutu/8 saat kapasite ile yapılmaktadır.

Üretimin her aşamasında bakteriyolejik ve kimyasal laboratuvar kontrolleri yapılmaktadır. Sağlıklı ve kaliteli üretimin gerçekleşmesi için gerekli kontrol ve denetim mekanizması temin edilmiş ve çalışmaktadır.

Taze ve Donmuş Balık Ünitesi: Bu ünite istenen özellikteki balıklar, istenen ambalajlarda taze ve donmuş olarak tüketime arz edilecek şekilde hazırlanmaktadır. Taze tüketimi yapılacak balık ambalajlarında gerekli teknolojik önlemler alınabilmektedir.

Temizlenmiş ve plakalı dondurucuda şoklanmış olarak 1,5 ve 10 Kg.lık bloklar halinde polietilen iç ve karton dış ambalajlı olarak donmuş balık hazırlanmaktadır. Kasalı veya farklı ambalajlarda, şok tüneli tabir edilen dondurma ünitesinde bütün balık (15 ton/gün kapasitede) dondurulmaktadır. Mevcut üç adet plakalı şoklayıcı ile 4,6 ton/3 saat kapasitede balık özel şekilde şoklanabilmektedir.

Balık Unu-Yağı Ünitesi: Balık Unu-Yağı Fabrikalarının sınıflandırılması ve özellikleri adı altında TSE tarafından yürütülmekte olan standardizasyon çalışmasına göre; Bağımlı, donatımlı, sabit, tesis tipi bir Fabrika olup, 300 ton/gün hambalık kapasitesine sahiptir. Ortalama 50 ton/gün balık unu üretim kapasitesine sahip Fabrikada, üretim beş katlı kraft torbalarda ambalajlanmaktadır. Balık yağı üretim kapasitesi ise 25 ton/gündür. Üretilen balık yağı genelde tanklarda depolanmaktadır.

Arzu edildiği takdirde özel ambalajlarda da depolanabilmektedir. Bu ünite üretimde girdi olarak hamsi balığı yanında konserve ünitesinden gelen balık artıkları (baş, iç organ, deri, yüzgeç, kılçık ve omurga v.s.) kullanılmaktadır.

Soğuk Depoculuk Hizmetleri: Su ürünlerinin teknolojik şartlarda muhafazası, dondurulması için gerekli ve yeterli alt yapı hazırlanmıştır.

Yaprak Buz Üretim Kapasitesi : 1600 Kg./Saat

Soğuk Muhafaza " : 2120 m³

Donmuş Muhafaza " : 6360 m³

YEMEK TARİFİ

HAMSİ DOLMASI

MALZEME:

1/2 kg. iri hamsi balığı, 2 adet soğan, 1 demet maydanoz, 1/2 kahve fincanı sıvı yağ, yeterince tuz, karabiber.

YAPILIŞI:

Hamsilerin başlarını koparıp, içlerini temizleyiniz. İyice yıkayıp suyunu süzdürünüz. Balığı fazla zedelemekten, yırtıp ayırmadan, kılçıklarını çıkarınız. Her tarafını iyice tuzlayıp, biberleyiniz. Soğanları ayıklayıp, halka halka ince doğrayınız. Tuz, karabiber serpip biraz ovunuz. İnce ince kıyduğunuz maydanozları katıp, soğanla iyice karıştırınız. Ayıkladığınız bir balığı alıp üzerine hazırladığınız bu harçtan koyup, bir başka balıkla üstünü örtünüz. Yağlanmış bir fırın tepsisine hazırladığınız bu balıkları diziniz. Üzerine yağ gezdirip, orta hareketli fırında 15-20 dakika pişiriniz. Ilık ikram ediniz.

AFİYET OLSUN...

KREŞTE YERLİ MALLAR HAFTASI

Her yıl Aralık ayının 12-19 günleri arasında yerli Malı ve Tutum Haftası olarak kutlanmaktadır. Ülkemizde yetiştirilen ve üretilen her türdeki ürünler radyo ve TV. aracılığı ile halkımıza tanıtılmaktadır. Okullarda özel bir günde bu haftanın kutlaması yapılmakta olup yerli malı kullanmanın ülkemiz için önem ve gerekliliği anlatılmaktadır.

E.B.K. Genel Müdürlüğü Kreş yönetimi Yerli Malı ve Tutum Haftasını kutlamıştır.



Yerli Malı ve Tutum Haftasını kutlamanın amacı, yerli mallarını kullanarak, bu malların alımında

kullanılacak paralarımızın ülkemizde kalacağı aynı zamanda malımızı ve zamanımızı kullanmada da tutumlu olma alışkanlığı kreş çocuklarına anlatılmıştır.

Ana okulunda evlerden getirilen çeşitli kuruyemiş, meyve, pasta v.s. gibi yiyeceklerin çocuklarımız arasında dağıtımı ile onların paylaşma duygularının geliştirilmesi ile haftanın özelliği gereği şarkı ve oyunlarla kutlanmıştır.



EBK'DAN KISA HABERLER

DOĞUM

- Genel Müdürlüğümüz Mali İşler Daire Başkanlığından **Süleyman Kozan**'ın kızı,
- Aynı Başkanlıktan **Mehmet Polat**'ın oğlu,
- Genel Müdürlüğümüz personel ve İdari İşler Daire Başkanlığından **Tahsin Bozdoğan**'ın kızı

DÜNYAYA GELMİŞTİR.

EVLENME

- Genel Müdürlüğümüz Personel ve İdari İşler Daire Başkanlığından **Zahide Sivri** 28.10.1991 tarihinde,
- Genel Müdürlüğümüz Mali İşler daire Başkanlığından **Sadullah Yamak** 26.10.1991 tarihinde

EVLENDİLER.

Genç evlilerle, çocuğu olan arkadaşlarımızı tebrik eder, sağlık ve mutluluklar dileriz.

ÇEŞME EĞİTİM VE DİNLENME TESİSLERİNDE

"Muhasebe Semineri" DÜZENLENDİ.

Genel Müdürlüğümüz Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından Merkez-Taşra Muhasebe Şeflerine 1.10.1991/6.10.1991 tarihleri arasında Çeşme Eğitim ve Dinlenme tesislerimizde "Muhasebe Semineri" düzenlenmiştir.

Uygulamadan örnekli açıklamaların yapıldığı seminer, oldukça yoğun ve hareketli geçmiş, iştirakçiler tarafından da ilgiyle takip edilmiştir.

ONUR BELGESİ

İZMİR 60. Enternasyonel Fuarında açtığımız stand'da sergilediğimiz Kurumumuz mamulleri nedeni ile aldığımız onur belgesi.





ETBALIK SPOR

I. DEVREYİ

LİDER OLARAK

BİTİRDİ

SPOR



I. Amatör küme ve genç futbol takımları I.nci devrede lider oldular. Büyük bir azimle maçlara başlıyan her iki takımımızda beklenen başarıyı göstererek layık olduğu yere geldi. Temennimiz II.nci dönem maçlarında da aynı başarıyı gösterip her iki takımımızın da şampiyon olması gurur kaynağımız olacaktır.

I. Amatör futbol takımının yaptığı maç sonuçları;

ETBALIK : 4 D.M.O	: 0
ETBALIK : 2 İş ve İşçi Bulma K.	: 0
ETBALIK : 1 E.G.O.	: 1
ETBALIK : 5 BALASPOR	: 0
ETBALIK : 4 ÖNDERSPOR	: 0
ETBALIK : 2 SAĞLIKSPOR	: 1
ETBALIK : 5 ORMANSPOR	: 1



Genç futbol takımının yaptığı maç sonuçları:

ETBALIK : 2 İNCİRLİSPOR : 0

ETBALIK : 4 ASELSAN : 1

ETBALIK : 1 ETİMESGUT : 1

ETBALIK : 5 POLATSPOR : 2

ETBALIK : 0 D.S.İ : 3



İLK DEVRE 1. AMATÖR KÜME FUTBOL
MAÇLARI PUAN TABLOSU

TAKIMLAR	O.	G.	B.	M.	A.	Y.	P.
ETBALIK SPOR	11	8	2	1	30	7	18
KARA KUVV.	11	6	5	-	25	4	17
HALKBANK	11	5	4	2	13	9	14
ASELSAN	11	5	3	3	16	18	13
E.G.O.	11	4	4	3	14	13	12
MASKE	11	4	4	3	12	18	12
D.M.O.	11	3	3	5	19	15	9
ÖNDER	11	2	4	5	7	15	8
ORMAN	11	4	-	7	15	24	8
SAĞLIK	11	1	6	4	11	17	6
İŞÇİ BULMA	11	1	5	5	14	20	6
BALA	11	2	2	7	6	23	6

İLK DEVRE 1. GENÇ TAKIM FUTBOL
MAÇLARI PUAN TABLOSU

TAKIMLAR	O.	G.	B.	M.	A.	Y.	P.
ETBALIK SPOR	12	10	-	2	33	13	20
POLATLISPOR	13	9	1	3	44	21	19
D.S.İ.	13	7	3	3	28	17	17
ASELSAN	13	7	3	3	27	17	17
İNCİRLİ	13	6	2	5	23	20	14
BAHÇELİ	13	6	2	5	24	24	14
ÇANKAYA BLS	12	4	3	5	18	17	14
YAPISPOR	13	3	1	9	18	22	7
ETİMESGUT	13	3	-	10	24	32	6
DOĞANSPOR	13	1	1	11	9	47	3



İsmail SALTAN

Ayrıca Ankara'da yapılan Büyük Atatürk koşusuna katılan genç erkeklerde İSMAİL SALTAN ferdi birincilik alırken, Et-Balık atletleri takım halinde 2.nci olarak büyük başarı göstermişlerdir.

Atletlerimizi kullar, başarılarının devamını dileriz.

Sorumluluğumuz Çok Büyük.

Çünkü, Biz Lideriz.



40 yıldır, üreticilerimizin ve tüketicilerimizin daima yanında yer aldığını kanıtlayan Et ve Balık Kurumu, sizlerin çok değerli güveninizi kazanarak Et Endüstrisinin lider kuruluşu oldu.

Bunun için Et Balık,

Üretimin her aşamasında, kesim öncesi ve sonrasında, her ürününü veteriner hekimlerimizce titiz sağlık kontrolundan geçirerek, çağdaş ambalajları içinde sizlere sunar.

Bunun için Et Balık,

Altın madalya ile ödüllendirilmiş et ve et mamülleri üretimi, kesilmiş, temizlenmiş ve paketlenmiş tavuk üretimi, balık konserve ve balık mamülleri üretimi, soğuk depoculuk ve taşımacılık hizmetleri ile yeniliğe açık dinamik bir devlet kuruluşu olarak en iyiyi en ucuza sunmak için çok çalışır.

ET VE BALIK KURUMU

"Sağlığınız için GÜVENİLİR ürünlerimizi seçin"

Telefon: 341 11 00

Fax: 341 22 12

Telex: 44 502 etba Tr. - 44 507 Etbb



"Sağlığınız için
GÜVENİLİR
ürünlerimizi seçin"



ET VE BALIK KURUMU