



ET VE SÜT KURUMU

AKTÜEL

BÜLTEN

Ocak 2025 Sayı - 16

www.esk.gov.tr

**ESK, SÜT REGÜLASYONU
KAPSAMINDA SÜT ALIMLARINA
DEVAM EDİYOR**

**SEKTÖREL: ÜRETİCİ FERHAT ÖZDEMİR İLE
RÖPORTAJ**

**ALZHEİMER'İN ÖNLENMESİNDE
HAYVANSAL GIDALARIN ÖNEMİ**

**GIDA VE BESLENME
TÜRKİYE'NİN GASTRONOMİ DURAKLARI**

 ET VE SÜT KURUMU
AKTÜEL
OCAK 2025 | SAYI: 16 **BÜLTEN**

Yıl : 2025 - Sayı: 16
ISSN 2757 - 928X
e - ISSN 2757 - 9832

YAYINCI

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü

YAYIN SAHİBİ

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü Adına
Mustafa KAYHAN
Yönetim Kurulu Başkanı - Genel Müdür

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

Ayşe KAPLAN

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Bayram SEVER

EDİTÖRLER

Güler ÖZAFACAN
Kübra ERDİN

GRAFİK TASARIM

Esmâ SAYIN

FOTOĞRAF

İlkay Çağatay YILMAZ

YAYIN İDARE MERKEZİ - ADRES

Tarım ve Orman Bakanlığı Beştepe Kampüsü, Beştepe Mahallesi, Cumhurbaşkanlığı Bulvarı,
Alparslan Türkeş Caddesi No:71 06560 Yenimahalle / Ankara

YAYIN İDARE MERKEZİ - TELEFON

0312 304 80 00

YAYIN PERİYODU

3 Aylık

YAYININ TÜRÜ

Yerel Süreli Yayın

BASKI TARİHİ

31 OCAK 2025

BASKI YERİ - ADRESİ

Zübeyde Hanım Mahallesi, Sebze Bahçeleri Caddesi No: 80/4
Altındağ / ANKARA

Dergimiz

<http://esk.gov.tr/tr/aktuelbulten>
adresi üzerinden elektronik olarak
yayınlanmaktadır.

e-mail: aktuelbulten@esk.gov.tr

04	GÜNDEM TARIM VE ORMAN BAKANLIĞININ 2025 YILI BÜTÇESİ TBMM PLAN VE BÜTÇE KOMİSYONUNDA GÖRÜŞÜLDÜ BAKAN YUMAKLI: “ESK, SÜT REGÜLASYONU KAPSAMINDA SÜT ALIMLARINA DEVAM EDİYOR” BAKAN YUMAKLI GÜNDEMDEKİ KONULARI DEĞERLENDİRDİ BAKAN YUMAKLI: “TÜRKİYE’DEN AVRUPA BİRLİĞİ ÜLKELERİNE KANATLI ETİ İHRAÇ EDECEK”
22	ESK’DAN HABERLER
34	KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA
42	SEKTÖREL
48	COĞRAFİ İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ ESKİŞEHİR - ÇİĞ BÖREK
50	GIDA VE BESLENME
60	ENDÜSTRİ VE YAŞAM
64	PERSONELDEN
68	İŞ SAĞLIĞI
74	KÜLTÜR VE SANAT CENGİZ AYTMATOV VE ESERLERİNE DAİR
76	SEKTÖRDEN HABERLER
78	BASINDA ESK

İÇİNDEKİLER



Değerli okurlar,

Asrın felaketi olarak nitelenen Kahramanmaraş merkezli depremlerin üzerinden tam iki yıl geçti. Biz de Tarım ve Orman Bakanlığının ilgili kuruluşu Et ve Süt Kurumu olarak yaşanan acıların iyileşmesi ve yaraların sarılması için bölgede yoğun çalışmalar gerçekleştirdik. Felaketten etkilenen üreticilerin hayvanlarını mahallinden teslim aldık. ESK olarak gerek üreticilerimizin gerek vatandaşlarımızın her konuda yanında olmaya gayret gösterdik. Kadim milletimiz de bu acılar karşısında tek yürek olmayı başarmış, birlik ve beraberlik ruhu ile üstün bir dayanışma örneği sergilemiştir.

Dünyayı etkisi altına alan ve ülkemizi de kuşatan Kovid-19 pandemisinin hemen ardından yaşadığımız deprem felaketi, tedarik zincirini olumsuz etkilemiş ve depremin meydana geldiği bölgenin üretiminde kesinti oluşmasına bağlı olarak piyasadaki fiyat hareketlilikleri hızlanmıştır.

Yakın coğrafyamızda yaşanan bu krizlerin etkisi ile gıda arz güvenliği daha stratejik bir konuma gelmiş, sektördeki küresel etkileri minimize etmek amacıyla planlı üretim modeline geçiş ve buna yönelik stratejiler oluşturmak önem kazanmıştır.

Bakanlığımız tarafından, planlı üretimi sağlamak ve spekülatif hareketlerin önüne geçmek amacıyla 2024 yılı besilik hayvan ithalatı yetkisi Et ve Süt Kurumuna verilmiştir. Bu kapsamda küçük ve orta ölçekli işletmelerin bu imkândan daha fazla faydalanabilmesi için işletme kapasiteleri ile ters orantılı olarak üreticilerimize besilik hayvan tedarik edilmektedir.

2024 yılında Kurumumuz tarafından 9.722 farklı üreticimize toplamda 494.372 baş besilik hayvan tedarik edilmiştir.

2025 yılında da besilik hayvan ithalat yetkisi Kurumumuza verilmiştir. Bu kapsamda üreticimize 525 bin baş hayvan dağıtımını planlanmaktadır.

Sektör paydaşları açısından istikrarlı ve sürdürülebilir bir üretim potansiyeli oluşturulması hedefi ile ESK tarafından TİGEM Hayvancılık İşletmelerine canlı düve tedarik edilerek karşılığında kesimlik hayvan alınması için 20.05.2024 tarihinde iki kurum arasında protokol imzalanmıştır. Üreticilerimizin damızlık hayvan ihtiyacını karşılamayı amaçlayan bu proje ile 3 yıl içerisinde 70 bin baş kapasite oluşturulması öngörülmektedir.

ESK, süt fiyatlarının Ulusal Süt Konseyi tarafından belirlenen referans fiyatın altına inmesini önlemek ve süt arzındaki fazlalıktan dolayı fiyatları regüle etmek amacıyla 2016 yılında başlattığı süt regülasyonu faaliyetlerine piyasa ihtiyaçları doğrultusunda devam etmektedir. Bu kapsamda üreticilere 1,5 milyar lira ödeme yapılmıştır.

2024 yılında üretilen 3.555 ton süt tozunun tamamına yakını ihraç kaydıyla satılmıştır. Regülasyon kapsamında 2024 yılında üreticilere yaklaşık 380 milyon TL ödenmiştir.

Küresel boyutta ortaya çıkan gıda arz güvenliğinin etkilerinden 85 milyon vatandaşımızı korumak, gıda ihtiyacını sağlıklı, güvenilir ve sorunsuz şekilde karşılamak amacıyla regülasyon faaliyetlerimizi kararlılıkla sürdürüyoruz.

Her yıl olduğu gibi yaklaşan Ramazan ayı öncesinde de spekülatif hareketlilik oluşturan fırsatçılara karşı tedbirlerimizi alıyoruz. Tüketicilerimizin uygun fiyatla kırmızı ete daha rahat ulaşması için piyasaya yeterli düzeyde et ve et ürünleri tedarikini planlıyoruz.

Et ve Süt Kurumu, verim ve kalite odaklı, hayvan sağlığı ve refahını ön planda tutan yeni projeler üretmeye, ülkemizin sürdürülebilir tarım ve hayvancılık potansiyelini harekete geçirecek çalışmalara katkı sunmaya 2025 yılında da devam edecektir.

Et ve Süt Kurumu Aktüel Bültenimizin, Bakanlığımız ve Kurumumuz faaliyetleri, merkez ve taşra teşkilatlarında olan çalışmalarımız ile Et ve Süt Kurumunun 72 yıldır gerçekleştirdiği hizmetleri okurlarımızla paylaşma amacındayız. Bültenimizin yeni sayısı vesilesi ile okurlarımızın ve değerli mesai arkadaşlarımızın yeni yılını kutluyor, yaklaşan Ramazan Bayramı'nı tebrik ediyor, sağlık ve huzur içerisinde geçirmenizi diliyorum.

Mustafa KAYHAN

Yönetim Kurulu Başkanı
Genel Müdür



GÜNDEM

TARIM VE ORMAN

BAKANLIĞININ

2025 YILI BÜTÇESİ

TBMM PLAN VE BÜTÇE

KOMİSYONUNDA

GÖRÜŞÜLDÜ



Tarım ve Orman Bakanlığı ile bağlı kuruluşlarının 2025 yılı bütçesi TBMM Plan ve Bütçe Komisyonunda görüşüldü.

Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan'ın da katıldığı görüşmelerde, Bakanlık ile bağlı kuruluşların 2025 yılı bütçelerine ilişkin sunum yapan Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, savunma sanayisinin lokomotiflerinden, TUSAŞ'a 23 Ekim'de yapılan menfur saldırıyı lanetlediklerini belirterek, *"Hayatını kaybeden şehitlerimize Allah'tan rahmet, yaralılarımıza acil şifalar diliyorum. Bu hainlere en güzel cevap 'Daha fazla çalışacağız, daha fazla üreteceğiz' olmuştur. Milletimizin huzurunu hedef alan terör örgütleri ve arkasındakiler hiçbir zaman emellerine ulaşamayacaktır."* ifadelerini kullandı.

İsrail'in kadın, çocuk, yaşlı demeden Filistinlilere uyguladığı soykırımın devam ettiğine işaret eden Yumaklı, *"İsrail, Lübnan'a da saldırmak suretiyle mezalimi daha da ileriye taşımıştır. Sözde uluslararası kuruluşlar, tüm mazlum coğrafyalarda olduğu gibi yine sessizliğe bürünmüştür. Ancak Türkiye ve Cumhurbaşkanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan haktan yana, haklıdan yana durmaya ve mazlumların sesi olmaya devam etmektedir."* diye konuştu.

Yaşanan gelişmelerin tarımsal üretim üzerindeki baskıyı artırdığını belirten Bakan Yumaklı, şöyle konuştu:

"Tarımsal üretimi etkileyen koşulların hızla değiştiği ve gıdaya olan talebin arttığı bu yeni dönemde Türkiye Yüzyılı'na uygun bir vizyon ortaya

koyduk. Bu vizyonumuzu, iklim değişikliği, afetler, nüfus artışı, jeopolitik riskler gibi zorlukları dikkate alarak toprak ve su kaynaklarımızın sürdürülebilirliğini ve gıda arz güvenliğini sağlamaya yönelik oluşturduk. Suyu merkeze alan üretim planlaması, yeni tarımsal destekleme modeli, arazilerin etkin kullanımı, sözleşmeli üretim, teknoloji kullanımı, tarımsal örgütler ve kırsal kalkınma, yapısal reform başlıklarımızı oluşturmaktadır."

Üretim planlamasını 81 ilde hayata geçirdiklerinin altını çizen Yumaklı, üretim planlamasıyla, stratejik ürünlerde yeterliliği artıracaklarını ve tarıma dayalı sanayinin ham madde ihtiyacını sürdürülebilir şekilde karşılayacaklarını söyledi.



Tarım Sayımı Çalışmalarına Başladık.

Üretim planlaması sürecini etkin bir şekilde uygulamak için bazı tamamlayıcı unsurları da hayata geçirdiklerine vurgu yapan Yumaklı, şunları kaydetti:

“Bu çerçevede, kayıtlılığın artırılması için çiftçi kayıt sistemi başvuru süreç ve şartlarını kolaylaştırdık. Böylece, 2024 üretim yılında kayıtlı üretici sayısında yüzde 4,1 ve tarımsal alanda yüzde

5,5 artış sağladık. Hedefimiz kayıtlılık oranını yüzde 100'e çıkarmaktır. Tarım politikalarına temel teşkil edecek veri setlerinin üretilmesi amacıyla Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) ile tarım sayımı çalışmalarına başladık. Bitkisel üretimde, dikili alanlar hariç, toplam üretim alanının yüzde 77'sini oluşturan 13 ürünü ve yem bitkilerini planlama kapsamına dahil ettik.”



Yumaklı, üretimde istikrar ve öngörülebilirliği sağlayacaklarına dikkati çekerek, “Plansız üretimden kaynaklanan kronikleşmiş dertlerimizi bitireceğiz. 2025-2027 yıllarını kapsayacak bitkisel üretim planlamasıyla, son beş yılda ortalama, 35 milyon ton olan hububat üretimini 39,5 milyon tona, 1,2 milyon ton olan baklagil üretimini

1,4 milyon tona, 4,6 milyon ton olan yağlı tohumlu bitkiler üretimini ise 5,6 milyon tona ulaştırmayı hedefliyoruz.” değerlendirmesinde bulundu.

Hayvansal üretimde de planlama sayesinde hayvancılık sektörünü güçlü, dirençli ve sürdürülebilir hale getireceklerinin altını çizen Yumaklı, “3 yıllık planlama dönemi sonunda,

büyükbaş hayvan varlığını 16,6 milyondan 17,7 milyon başa, küçükbaş hayvan varlığını 52,4 milyondan 61,1 milyon başa, kanatlı eti üretimini ise 2,5 milyon tondan 2,6 milyon tona çıkarmayı hedefliyoruz. Planlama dönemi sonunda et ithalatını ülke gündeminden çıkaracağız.” dedi.

YENİ DESTEKLE TARIMSAL DESTEKLER DAHA SADE HÂLE GELDİ

Bakan Yumaklı, üreticileri planlamaya yönlendirecek en önemli tamamlayıcı unsur olan yeni tarımsal destekleme modelini de bu süreçte hayata geçirdiklerini anımsatarak, yeni modelde tarımsal destekleri, sade ve daha etkin hale getirdiklerini, yeni modelde üreticilerin hangi ilçede hangi ürüne ne kadar destek alacağını bileceğini vurguladı.

Üreticilerin, gelir ve pazar garantisi sağlanarak fiyat dalgalanmalarından etkilenmemesi, alıcıların ise talep ettiği miktar ve kalitede ham madde temin edebilmesi için sözleşmeli üretimi yaygınlaştırdıklarını belirten Yumaklı, sözleşmeli üretim yapan üreticilere sübvansiyonlu kredilerde yüzde 15 ilave faiz indirimi sağladıklarını söyledi.

Yumaklı, kırsal kalkınma faaliyetlerini, tarımsal üretim planlamasıyla entegre ederek, kırsal bölgelerin ekonomik ve sosyal kalkınmasını hedeflediklerinin altını çizerek, IPARD ve Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı gibi projelerle işletmelerin yatırımlarını teşvik ettiklerini ve alt yapısını iyileştirdiklerini vurguladı.

İklim değişikliğinin en fazla etkilediği alanlar arasında su kaynaklarının geldiğini ifade eden Yumaklı, ülkede

kişi başına düşen kullanılabilir su miktarının 1313 metreküp olduğunu, bu değer in ülkenin su stresi altında olduğunu gösterdiğini belirtti.

MODERN SULAMA SİSTEMLERİ KULLANMA ORANI YÜZDE 6'DAN, YÜZDE 35'E ÇIKTI

Su kaynaklarını ulusal bilinçle korumak ve yönetmek üzere "Suda Sıfır Kayıp" anlayışıyla Su Verimliliği Seferberliği'ni başlattıklarını hatırlatan Bakan Yumaklı şöyle devam etti:

"İklim değişikliği, kuraklık ve su stresi ile mücadelede tüm sektörleri kapsayan Su Verimliliği Yönetim Sistemini kuruyoruz. Su ve toprak kaynaklarını korumak, geliştirmek ve yönetmek, tarımsal verimliliği artırmak ve enerji üretimine katkı vermek amacıyla, son 22 yılda, 10 bin 657 tesisi hizmete alarak, güncel rakamlarla 2,4 trilyon lira yatırım yaptık. Su depolama hacmimizi 133,1 milyar metreküpten 183,4 milyar metreküpe, sulanan arazi miktarını 47,9 milyon dekardan, 72 milyon dekara, yıllık sağlanan içme suyu miktarını 2 milyar metreküpten, 5,4 milyar metreküpe, toplulaştırılan arazi miktarını 4,5 milyon dekardan 75,8 milyon dekara ulaştırdık."

Suyun verimli kullanılması kapsamında, sulanan alanlar içerisinde modern sulama sistemleri kullanma oranını yüzde 6'dan, yüzde 35'e çıkardıklarını bilgisini veren Yumaklı, 2028 yılına kadar bu oranı yüzde 45'lere çıkaracaklarını ifade etti.

Yumaklı, yapay zeka destekli sulama otomasyonu uygulamalarıyla, tarımsal verimi artırırken, su sarfiyatını azalttıklarına işaret ederek, "2025 yılında, 41 baraj, 6 HES, 11 gölet ve bent, 70 sulama tesisi, 15 içme suyu tesisi, 162 taşkın kontrol tesisi, 2 atık su tesisi, olmak üzere, toplam 307 tesisle 14 arazi toplulaştırma projesini tamamlayarak milletimizin hizmetine sunacağız." dedi.

Lojistik maliyetlerinin azaltılarak, tüketicilerin tarım ürünlerine uygun fiyatla ulaşabilmelerini temin etmek için Organize Tarım Bölgeleri kurduklarına işaret eden Bakan Yumaklı, 2028 sonu itibarıyla 42 ilde 61 Organize Tarım Bölgesini faaliyete geçirmeyi hedeflediklerini söyledi.

TÜRKİYE ORMAN VARLIĞINI ARTIRAN NADİR ÜLKELERDEN BİRİ

Ormanların ekonomik, ekolojik ve sosyokültürel faydalar sunan doğal bir kaynak olduğunu anlatan Yumaklı, bu alanların aynı zamanda önemli bir karbon yutak alanı olması nedeniyle de iklim üzerinde düzenleyici etkiye sahip olduğunu belirtti.

Türkiye'nin orman varlığını artıran nadir ülkelerden biri olduğuna dikkati çeken Bakan Yumaklı, ormanların geliştirilmesi ve genişletilmesi amacıyla 7,5 milyar tohum ve fidanı toprakla buluşturdıklarını kaydetti. Orman varlığını son 22 yılda 23,4 milyon hektara çıkardıklarına işaret eden Yumaklı, 2013'te başlattıkları endüstriyel odun ham madde çalışmaları kapsamında da 114 bin



hektar alanı ağaçlandırdıklarını söyledi.

Bakan Yumaklı, 2003'te uygulamaya aldıkları Orman ve Köy İlişkileri (ORKÖY) projeleriyle orman köylüsünü, yüzde 20'si hibe, yüzde 80'i faizsiz kredilerle desteklediklerini belirterek, "Bugüne kadar 284 bin aileye ve 236 kooperatif projesine günümüz fiyatlarıyla 30 milyar lira destek verdik." diye konuştu.

‘ Zarar Görmüş Ormanların Tamamını Ağaçlandırıyoruz. ’

Tarım ve Orman Bakanı Yumaklı, orman yangınlarıyla mücadele kapasitesini artırarak alevlere çok daha kısa sürede müdahale ettiklerini vurgulayarak, bu kapsamda 2002'de 73 ton olan havadan su atma kapasitesini, rezerv güçler dahil 27 uçak ve 105 helikopterle toplam 438 tona; arazöz sayısını 650'den 1686'ya, iş makinesi sayısını ise 140'tan 831'e çıkardıklarını bildirdi.

Bakan Yumaklı, ayrıca 2 bin 655 yangına ilk müdahale aracı ile 14 insansız hava aracını hizmete aldıklarını belirterek, şunları kaydetti:

"İnsansız hava aracı kullanan Avrupa'da ilk, dünyada 2'nci ülkeyiz. Ormanlarımızı, 184'ü akıllı olmak üzere, 776 kuleden 24 saat gözetliyoruz. Orman yangınlarında helikopter ve arazözlerin su alma süresini kısaltmak amacıyla 4 bin 796 yangın havuzu ve gölet inşa ettik. Böylece 40 dakika olan yangınlara ilk müdahale süresini 11 dakikaya kadar düşürdük. 25 bin orman kahramanımız, 127 bin gönüllümüzle yangınlara mücadele ediyor ve zarar görmüş orman alanlarının tamamını ağaçlandırıyoruz."

11 Kasım Milli Ağaçlandırma Günü kapsamında 81 ilde fidanları toprakla buluşturacaklarını söyleyen Yumaklı, Plan ve Bütçe Komisyonu üyeleri başta olmak üzere tüm vatandaşları, "Geleceğe Nefes" temalı bu etkinliğe destek vermeye davet etti.

Bakan Yumaklı, Türkiye'de kullanılan sertifikalı tohumluğun yüzde 97'sinin yurt içinde üretilen tohumla karşılandığını ifade ederek, 2002'de

17 milyon dolar olan sertifikalı tohum ihracatının, 2023'te 19 kat artışla 327 milyon dolar seviyesine yükseldiğini anlattı.

İhracatın ithalatı karşılama oranının 2002'de yüzde 31 iken, geçen yıl itibarıyla yüzde 131 olarak gerçekleştiğine dikkat çeken Yumaklı, "Bugün artık Türkiye, sertifikalı tohum üreten ve 117 ülkeye tohum ihracatı yapan bir ülkedir. Ayrıca Tarım Arazilerinin Kullanımının Etkinleştirilmesi Projesi'ni uygulamaya devam ediyoruz." dedi.

‘ Şap Hastalığı Vaka Sayısını Yüzde 78 Azalttık. ’

Bakan Yumaklı, son 22 yılda, 2,2 milyon hektar alanda Çayır Mera Islah ve Amenajman Projesi uyguladıklarını, yem bitkileri ekiliş alanını 760 bin hektardan 2,7 milyon hektara yükselttiklerini anlattı.

Son 22 yılda hayvan varlığını büyükbaşta yüzde 67,7 artışla 16,6 milyona, küçükbaşta yüzde 64,3 artışla 52,4 milyona, kanatlıda yüzde 48,9 artışla 373,8 milyona ulaştırdıklarını belirten Yumaklı, öte yandan arılı kovan sayısını ise yüzde 119 artışla 9,2 milyon adede çıkardıklarını söyledi. Bakan Yumaklı, "Damızlık ve besilik varlığımızı artırmak için ESK ve TİGEM iş birliğiyle büyükbaş hayvan rezervi oluşturuyoruz. Proje kapsamında üretilecek olan hayvanları üreticilerimize uygun koşullarda vereceğiz. Üstün vasıflı hayvan varlığımızı artırmak amacıyla ıslah ve geliştirme çalışmalarını da sürdürüyoruz." diye konuştu.

Ankara ve Kocaeli'deki gen bankalarında 19'u küçükbaş, 7'si büyükbaş ve 5'i at olmak üzere 31 ırka ait 82 bin 868 genetik materyali muhafaza ettiklerini kaydeden Yumaklı, hayvan hastalıklarıyla mücadele kapsamında, şap hastalığına karşı her yıl rutin olarak Bakanlık tarafından üretilen aşılarda uygulanan 2 dozu, bu yıl 3 doza çıkardıklarını ifade etti. Yumaklı, hayvan hareketlerinin kontrolü ve hastalıklarının yayılımının engellenmesi amacıyla üç ilde "Veteriner Yol Kontrol Denetim Noktaları" kurduklarına işaret ederek, yapılan çalışmalarla şap hastalığı vaka sayısını yüzde 78 azalttıklarını vurguladı.

Bakan Yumaklı, su ürünleri üretiminde artış ivmesinin devam ettiğini;

2002'de 61 bin ton olan yetiştiricilik üretiminin, 2023'te 9 kat artışla 556 bin tona ulaştığını belirtti.

Ekim Sonu İtibarıyla 1 Milyon 100 Bin Denetim Gerçekleştirdik.

Tarım ve Orman Bakanı Yumaklı, üreticileri afetlere karşı korumak ve sürdürülebilir tarımsal üretimi sağlamak amacıyla Tarım Sigortaları kapsamında sigorta poliçe bedelini yüzde 67'ye varan oranda karşıladıklarını anlatarak, "Bunun yanında genç ve kadın çiftçilerimize, gazi ve şehit yakınlarına, engelli çiftçilerimize ve sözleşmeli tarım yapan üretici ve yetiştiricilerimize TARSİM'de prim indirimleri sağlıyoruz. Bu kapsamda 2023'te 8 milyar lira, bu yıl ekim ayı itibarıyla 11 milyar lira hasar tazminatı ödenmiştir." dedi.

Vatandaşların sağlıklı ve güvenilir gıdaya ulaşması için denetim ve kontrollere aralıksız devam ettiklerini vurgulayan Yumaklı, sözlerini şöyle sürdürdü:

"2024 yılı Ekim sonu itibarıyla 1 milyon 100 bin denetim gerçekleştirdik. Bugüne kadar taklit veya tağşiş yapılan, insan sağlığını tehlikeye düşürecek

gıdalar, periyodu belli olmayan zamanlarda toplu şekilde kamuoyuna açıklanıyordu. Şimdi bu duyuruları, elektronik ortamda tüketicilerimizle anlık olarak paylaştığımız bir sisteme geçtik. Gıda işletmelerinin denetim durumunun tüketicilerimiz tarafından da takip edilmesine olanak tanıyan Gıda İşletmeleri Karekod Uygulaması'nı hayata geçirdik. 2025 yılında bu uygulamayı zorunlu hale getireceğiz."

TARIM VE ORMAN BAKANLIĞININ 2025 YILI BÜTÇESİ 438 MİLYAR LİRA OLACAK

Bakan Yumaklı, gelecek yıl Bakanlığının bağlı kuruluşlarıyla birlikte 178 milyar lira yatırım yapmasını, tarımsal destek tutarını 135 milyar liraya çıkarmayı ve depremden etkilenen iller için 11,5 milyar lira kaynak kullanmayı hedeflediklerini kaydederek, Tarım ve Orman Bakanlığının 2025 yılı bütçesinin, bir önceki yıla göre yüzde 55 artışla 438 milyar lira olacağını ifade etti.

Komisyonadaki görüşmelerin ardından Tarım ve Orman Bakanlığının 2025 yılı bütçesi kabul edildi.





Bakan Yumaklı :

“ESK, Süt

Regülasyonu

Kapsamında

Süt Alımlarına

Devam Ediyor”



Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Et ve Süt Kurumunun (ESK) piyasa regülasyonu kapsamında süt alımlarına devam ettiğini belirterek, *“Ekim, kasım ve aralık dönemi için süt primini yüzde 100 artıracamız, 1 lira olarak uygulayacağız.”* dedi.

Bakan Yumaklı, Ankara'nın Elmadağ ilçesine bağlı Yeşildere Mahallesi'nde çiftçilerle bir araya geldi.

Bakan Yumaklı burada yaptığı açıklamada *“Cuma buluşmaları”* adı altında Türkiye'nin her noktasında üreticilerle görüşmelerine devam edeceklerini vurgulayarak, *“Arkadaşların burada üretimde karşılaştıkları problemleri nasıl çözebiliriz, yeni problemler olmaması*

için neler yapılabilir, bunları yüz yüze istişare ediyoruz.” diye konuştu.

Yumaklı, tarımsal üretime yönelik desteklerin gelecek yıl 91 milyar liradan yaklaşık 135 milyar liraya yükseltildiğine dikkati çekerek, desteklerin en efektif şekilde üreticilerin daha verimli ve kaliteli üretim yapabilmeleri için kullanılacağını dile getirdi.

Türkiye'nin üretim potansiyeli açısından daha gidecek çok yolunun bulunduğu ifade eden Yumaklı, şu değerlendirmede bulundu:

“Bu yeni dönemde daha büyük bir azimle üretimimizi artıracamız inşallah. Geçtiğimiz ağustos ayının

sonundan itibaren özellikle süt üretiminin fazlaşmasıyla bir problem oluşmuştu. Et ve Süt Kurumu olarak piyasa regülasyonu görevimizi yerine getirmeye başladık. Alımlar devam ediyor. Yaklaşık 50 bin tona yakın süt bu dönemde piyasadan çekildi. Sene sonuna kadar devam edeceğiz. Gerekirse önümüzdeki yıl da buna devam edeceğiz. Ekim, kasım ve aralık dönemi için süt primini yüzde 100 artıracamız, litre başına 1 lira olarak uygulayacağız. Bu dönemde hem piyasa regülasyonu, piyasadan fazla olan sütlerin Et ve Süt Kurumu vasıtasıyla toplanması hem de üreticilerimize destek olması açısından 3 ay için süt primi 1 lira olarak uygulanacak.”



BAKAN YUMAKLI

GÜNDEMDEKİ

KONULARI

DEĞERLENDİRDİ

T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI

2024 DEĞERLENDİRMESİ 2025 HEDEFLERİ

26 Aralık 2024

İstanbul

2024 DEĞERLENDİRMESİ
2025 HEDEFLERİ

2024 DEĞERLENDİRMESİ
2025 HEDEFLERİ



Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, İstanbul'da düzenlenen ve bakanlığının 2024 yılı değerlendirmesini yaparak 2025 hedeflerini açıkladığı toplantının ardından gündeme ilişkin değerlendirmelerde bulundu.

Suriye'de yaşanan son gelişmelerin ardından Bakanlığın yaptığı çalışmaları değerlendiren Bakan Yumaklı, "Suriye'nin hâlihazırda tarım ve doğal kaynaklarının dışında başka bir gelir potansiyeli yok. Bu konu gündeme geldiği andan itibaren biz de 14 kişilik bir ekip kurduk. Bir eylem

planı hazırlamak üzere çalışmalarımıza başladık. Oraya gönderdiğimiz arkadaşlarımız var. Bu çalışmaları yapacaklar ve Bakanlığımız uhdesinde Suriye'nin tekrar kendini toparlaması adına çok önemli bir başlık olan tarımsal üretim konusunda, hem bitkisel üretim hem hayvansal üretimde ihtiyaçları tespit ederek mutlaka onların yanında olacağız." diye konuştu.

Suriye'nin potansiyeline karşın üretiminin az olduğuna dikkati çeken Yumaklı, hızlı şekilde iyi sonuçlar alacaklarını söyledi.

“ **Et Fiyatlarında
Değişim Sağlama
Çalışması Var.** ”

Asgari ücretteki artışın et fiyatlarını etkilememesi için ne tür önlemler alındığına da değinen Yumaklı, Kovid-19 salgını sonrasında bir fiyatlama davranışı bozukluğu yaşandığını hatırlattı.



Et ve Süt Kurumu Marifetiyle Piyasayı Regüle Edeceğiz.

Bir liralık malın satış fiyatının 10 lira olarak belirlenmesinin fahiş fiyat olduğuna işaret eden Bakan Yumaklı, şu değerlendirmede bulundu:

“Üretim maliyetlerinin içinde işçilik payları gözetilmeksizin sanki maliyetin tamamı işçilik maliyetiymiş gibi fiyatlandırma yapanlara karşı biz de hâlihazırda mevcut yaptırımları en

üst düzeyde uygulayacağız. Aslında et fiyatlarında bir değişim yok, sadece et fiyatlarında değişim sağlama çabası var. Et ve Süt Kurumu (ESK) marifetiyle piyasayı regüle edeceğiz. Çok yakından takip ediyoruz, herkesin gönlü ferah olsun.”

Kendi Anaç Hayvan Stokumuzu Oluşturuyoruz.

Yurt dışından gelecek “angus” cinsi sığırlara ilişkin de yaklaşık yüzde 5 civarında ihtiyaç olduğunu ve söz konusu ihtiyacın ESK marifetiyle giderileceğini vurgulayan Yumaklı, “Bu planlama geçtiğimiz yıldan itibaren zaten devam ediyor, bu yıl da sürecek. Gelen canlı hayvan sadece ete dönüştürülmesi için değil, aynı

zamanda bizdeki besilik anaç hayvan sayısının artırılmasıyla da ilgili. Bunun dışında da yine besilik hayvan stokumuz olacak. Ülkedeki herhangi bir ani ihtiyaç doğduğunda bunları kullanmak üzere. Dolayısıyla bu sistematik devam ediyor. Kendi anaç hayvan stokumuzu oluşturmuyoruz.” ifadelerini kullandı.

Hiçbir ülkenin yüzde 100 kendine yeterliliği olmadığını belirten Yumaklı, Türkiye’nin özellikle hayvansal üretimle ilgili çok önemli bir avantajı olduğunu dile getirdi.

Ülkenin topraklarının hayvansal üretime uygun olduğuna dikkati çeken Bakan Yumaklı, “Pazarlama ve satış problemimiz yok. Etrafımızdaki ülkelere çok kolaylıkla ihraç edebiliriz. Dolayısıyla içerideki üretimi artırmamız gerekir. Şu anda bütün gücümüzle buna çalışıyoruz.” değerlendirmesinde bulundu.



Üçüncü Yılın Sonunda Bu Ülkede İthalatı Konuşmuyor Olacağız

Geçmiş dönemlerde ihtiyaç olduğunda hayvan ithalatına başvurulduğunu anımsatan Yumaklı, şöyle konuştu:

“O zaman da fonksiyonunu yerine getirmiştir. Ancak siz sürekli ithalatla bunu kapatamazsınız. Biz buna 3 yıllık bir perspektif koyduk. Şimdi bize herkes şunu söyledi, ‘Ya biz bunu çok duyduk, 3 yıl, 3 yıl’. Hayır, 3 yılın bir sebebi var. Çünkü bizim planlamamıza göre biz üçüncü yılın sonunda artık bu ülkede ithalat konusunu konuşmuyor olacağız. Bu üretim artışını sağladığımızda şimdi sadece besilik hayvan ithal edip, onu 8 ay baktıktan sonra en iyi fiyatla satmak isteyen firmalar var, üretimle ilgili hiçbir şeyleri yok. Ben onlara ‘Pansiyon besicilik yapıyorsunuz’ dedim. Bu terminoloji

bana aittir. Siz alıyorsunuz, burada besliyorsunuz, 8 ay pansiyon besicilik yapıyorsunuz, sonra da satıyorsunuz. Sonra bir daha dönüyorsunuz, diyorsunuz ki ‘Hadi bakalım yenilerini getirelim.’ İyi de içerideki üretim? ESK ile anlaşma yapın, deyin ki ‘Kardeşim ben üretim yapacağım, bana gerekli kolaylığı sağlayın.’ Biz de bunu yapacağız.’ Yani bu sektörü de üretim yapmaya yönlendiriyoruz. İlk başta biraz bir direnç oldu ama şu anda artık talepler gelmeye başladı, hem de bu işi profesyonelce yapacak olan besicilerden. İnşallah bu konuyu Türkiye’nin gündeminden çıkaracağız.”



Bakan Yumaklı : “Türkiye’den Avrupa Birliği Ülkelerine Kanatlı Eti İhraç Edilecek”



Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, yaptıkları yoğun görüşmeler sonucu kanatlı eti işleme tesislerinden 8'inin Avrupa Birliği'ne (AB) ısıtım işlem görmüş kanatlı eti ihracatı yapabileceğini, bunun AB tarafından onaylandığını açıkladı.

Bakan Yumaklı, Tüm Süt, Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneğince (TÜSEAD) Bursa'nın Orhangazi ilçesindeki Hektaş Çiftliği'nde düzenlenen "3. Global Farm Summit (Çiftlik Zirvesi)" etkinliğinin açılışında yaptığı konuşmada, tüm çiftçilerin 5 Aralık Dünya Toprak Günü'nü kutladı.

Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan'ın katıldığı zirvede konuşan Yumaklı, ülkenin nüfus büyüklüğü, kentleşme oranı, turist sayısı ve ihracatın, gıda sektörünün büyümesini teşvik ettiğini vurguladı.

Yumaklı, Türkiye, bitkisel ve hayvansal üretimde hayata geçirdiği

birçok uygulamayla sektöre büyük bir altyapı kazandırdığını anlatarak, şunları dile getirdi:

"Bugün geldiğimiz noktada şunu son derece net bir şekilde söyleyebiliriz ki son 21 yılın 17'sinde tarımsal üretimimiz büyüme gösterdi. Gelecek döneme baktığımızda da dünyadaki bütün gelişmeleri hem bugün için söylüyorum hem de geleceğe dönük bütün senaryoları göz önüne aldığımızda bu sektörün çok daha büyümesi gerektiğini, bunun sadece bir dilek ve temenni değil bir zorunluluk olduğunu da buradan belirtmem gerekecek. Elbette risklere karşı sektörü koruma adına pek çok yöntemler de geliştiriyoruz."

Türkiye'nin risk faktörünü, geliştirdiği güçlü altyapısıyla karşıladığına dikkati çeken Yumaklı, "Elbette ülkemize bu güçlü altyapı kazandırılırken hayvancılık politikalarının, desteklemeler, kırsal

kalkınma hibeleri, AR-GE faaliyetleri ve regülasyonlar olmak üzere dörtlü sac ayağının üzerine oturduğunu söylemem gerekir." dedi.

Bakan Yumaklı, son 22 yılda hayvancılığa 328 milyar lira destekle bulunduklarını belirterek, 2025'te ise hayvancılık sektörüne 27,6 milyar lira destek verileceğini söyledi.

Tarım Sigortaları Havuzu'nun (TARSİM) önemine işaret eden Yumaklı, 2006'dan bu yana sadece hayvancılık için TARSİM'den ödenen miktarın yaklaşık 17 milyar lira olduğunu hatırlattı.

Yumaklı, 3 bin 158 litre olan hayvan başına süt verimini 5 yılda 3 katına çıkarmayı hedeflediklerini, karkas et veriminde ise hedefin 380 kilogram olduğunu bildirdi.



‘ Süt Ürünleri Mayalarında Dışa Bağımlılığımız Tamamen Sona Erecek ,

Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğüne (TAGEM) bağlı araştırma enstitülerinde geliştirilen ve patent başvurusu yapılan ilk yoğurt formülasyonunun 3. Global Farm Summit etkinliğinde tanıtılacağını aktaran Yumaklı, “3 yıllık bir

çalışma ürünü. Bizim Anadolu’nun bir yiyeceği yoğurt. Bize mal olmuş, bütün dünyada da aynı isimle anılan bu ürünün Anadolu’nun farklı yörelerinden toplanıp izole edilmiş olan yerli ve milli yoğurt mayalarından elde edildiğini söylemek istiyorum.



Patent süreci tamamlandığında bu formülasyonların ticarileşmesi için girişimcilerimizin hizmetine sunulmuş olacak. Böylece süt ürünleri mayalarında dışa bağımlılığımız tamamen sona erecek.” ifadesini kullandı.

Bakan Yumaklı, Türkiye’nin büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığında Avrupa’da birinci, süt üretiminde Avrupa’da ikinci, dünyada da 8’inci sırada yer aldığını anlattı.

Sadece bugünü değil ülkenin gelecek 50 yıllarını planladıklarını vurgulayan Yumaklı, “Bu aşamada güncel bugünün şartlarını yeterli görmek bizi büyük bir yanılgıya götürür. Dolayısıyla sadece dünyadaki konjonktörü yakalamaktan bahsetmiyorum. Onların da önüne geçecek bir zihinsel devrimi oluşturmaya çalışıyoruz.” değerlendirmesini yaptı.

Bakan Yumaklı, tüm üreticilerin yanında olduklarını kaydederek, hayvansal üretimde en önemli önceliklerinin tüm üretimi yerli imkânlarla karşılamak olduğunu belirtti.

Üretim planlamasının önemine değinen Yumaklı, hayvancılık işletmelerinin maliyetlerini düşürmeyi hedeflediklerini aktardı.

Yumaklı, hayvan hastalıklarıyla mücadele konusunda veteriner yol kontrol noktaları oluşturmaya başladıklarını, Erzurum, Elazığ ve Ankara’da kontrollerin başladığını, 5 ilde daha kontrol noktaları oluşturulacağı bilgisini verdi.



AB ÜLKELERİNE KANATLI ETİ İHRAÇ EDİLECEK

Son dönemde anaç hayvan sayısını artırmakla ilgili yoğun çaba içinde olduklarını anlatan Yumaklı, sözlerini şöyle sürdürdü:

"Kendi besi danasını üreten besi işletmelerinin kurulumunu özendirmek için Et ve Süt Kurumu ile Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM) arasında bir proje başlatıldı ve şu anda hayata geçti. Bunu bir örnek, model olarak ortaya koymak istiyoruz. Çok yakında artık özellikle sayıların 50 binlere yakın dönemde bunun etkisini bütün Türkiye'de hissetmiş olacağız. Bakım ve beslemesi elbette süt sığırcılığına nazaran nispeten daha kolay olan etçi damızlık işletmelerin sayısını artırmayı hedefliyoruz. Bütün amacımız üreticilerimize uygun maliyetli hayvan temin etmek, tüketicilerimizin de uygun fiyatta hayvansal ürünleri tüketmeleri ve erişmelerini sağlamak. Bütün bunları yaparken önümüzdeki 3 yıl hem bitkisel üretimde hem hayvansal üretimde üreticilerimizin önünü görebilmesini sağlamak amacındaydık ve bunu açıkladık. Bundan sonraki dönemde şöyle bir şey düşünülmeyecek. Ya acaba önümüzdeki sene bu politika değişir mi? Hayır değişmeyecek. Bunun da buradan garantisini vermek istiyorum."

Bakan Yumaklı, hayvansal ve bitkisel üretimde bakış açısını verimlilik ve kalite kriterlerine yönlendirmek zorunda olduklarını ifade etti.

Kanatlı eti ihracatındaki önemli gelişmeyi duyuran Yumaklı, şunları kaydetti:

"Özellikle Avrupa Birliği ile geçen yıldan bu yana kanatlı eti ihracatıyla ilgili çok yoğun görüşmelerimiz vardı. Bu yoğun çalışmalarımız hamdolsun sonuç verdi. Özellikle kanatlı eti işleme tesislerinden 8'i Avrupa Birliği'ne ısıtma işlem görmüş kanatlı eti ihracatı yapabilecek, Avrupa Birliği tarafından onaylandı. Ayrıca, tamamen ithal edilen yüksek kaliteli spesifik süt ürünlerini de yerli firmalarımız üretmeye başladı. Ben her iki üretim başlığını yürüten, bu konuda kendisini de hiçbir zaman için o mücadeleden geri koymayan işletmelerimize teşekkür etmek istiyorum. Ürünlerimizin ihraç edilmesiyle ilgili ülkeler nezdindeki çalışmalarımızın çok yoğun bir şekilde devam ettiğini söylemek istiyorum."



“Bakan Yumaklı, Türkiye’de üreticilerin hayatlarını işlerine adadığını söyledi.”

Bakan Yumaklı, Türkiye’de üreticilerin işine hayatını adadığını belirterek, şöyle devam etti:

“Bu, eleştirilmesi gereken değil, takdir edilmesi gereken, minnet duyulması gereken bir husustur. Sadece yüzdesel olarak, olabilir her ortamda azaltmak için çalışırsınız o başka bir şey ancak bunları göstererek bütün bir sektörü töhmet altında bırakmak en hafif tabiriyle aymazlıktır. Oturduğu yerden hiçbir şey üretmeden bu ülkenin üreticisine ‘Kafasına göre takılıyor’, ‘Bize zehir yediriyor’, ‘Onlar bu işi hiçbir

şekilde bilmezler’ diye düşünerek nereye ulaşacaklarını zanneden ya da neyi hedefleyenler bundan ne çıkar elde etmek istediklerini anlayamadığım tipler bu ülkenin üreticisine haksızlık yapıyorlar. Ben bırakın bakanı, bu ülkenin bir evladı olarak buna hiçbir şekilde izin vermem. Onlara gerektiği, hak ettiği cevabı sizler adına vermeye devam edeceğim. Bunları da buradan bu aymazlıklarından vazgeçmeye çağırıyorum. Çünkü bunun onlara nasıl bir faydası var bilmiyorum ama bu ülke hiçbir faydası yok.”

Üreticilere haksızlık edilmemesi gerektiğini belirten Yumaklı, “Sadece muhalefet etme adına üreticilerimizin bütün ülke için yapmış olduklarını yok saymak, hiç hükmünde bahsetmek hakikaten bırakın üzücü olmayı akla çok farklı şeyler getiriyor. Bu vesileyle de buradan bu eleştiri diyemeyeceğim, çok farklı amaçlara ulaşmak isteyenlere de bu faaliyetlerinden ya da söylemlerinden vazgeçmeyi tekraren tavsiye ediyorum.” diye konuştu.

Açılış konuşmalarının ardından TÜSEAD Başkanı Sencer Solakoğlu, Çiftlik Veri Ağı Platformu’nun sunumunu yaptı.

Bakan Yumaklı ve beraberindeki protokol üyeleri daha sonra alanda kurulan stantları gezdi.



2025

Mutlu Yıllar!

Sevdiklerinizle birlikte sağlık, huzur ve başarı dolu
bir yıl dileriz.





ESK'DAN HABERLER

TARIM VE ORMAN BAKAN YARDIMCIMIZ PROF. DR. AHMET GÜMEN BAŞKANLIĞINDA 2024 YILI FAALİYETLERİ DEĞERLENDİRİLDİ

Toplantıda ülke hayvancılığına katkılarının yanı sıra bir müdahale kuruluşu olan Et ve Süt Kurumunun, sektördeki üretici ve tüketici odaklı çalışmaları ele alındı.



Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Prof. Dr. Ahmet Gümen, 31 Aralık 2024 tarihinde Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğünün 2024 yılı Değerlendirme ve 2025 yılı faaliyetleri planlama toplantısına katıldı.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, Genel Müdür Yardımcıları Melik

Daloğlu, Ceyhan Bozçalar ve birim amirlerinin katılımı ile gerçekleştirilen değerlendirme toplantısında, Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan, Sayın Bakanımıza Kurumumuzun 2024 yılı faaliyetleri, 2025 yılı planlamaları ve gelecek vizyonu hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

Toplantıda ülke hayvancılığına katkılarının yanı sıra bir müdahale kuruluşu olan Et ve Süt Kurumunun, sektördeki üretici ve tüketici odaklı çalışmaları ele alındı. 2025 yılı yatırımları değerlendirildi.

GENEL MÜDÜRÜMÜZ,

3. GLOBAL FARM SUMMIT ÇİFTLİK ZİRVESİ'NE KATILDI

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı'nın açılışını gerçekleştirdiği zirvede çiftçiler, sivil toplum kuruluşları ve sektör temsilcileri bir araya geldi.

Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan, Bursa'da düzenlenen Global Farm Summit 2024 / 3. Çiftlik Zirvesi'ne katıldı. Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı'nın açılışını gerçekleştirdiği zirvede çiftçiler, sivil toplum kuruluşları ve sektör temsilcileri bir araya geldi.

Bakan Yumaklı, tarımın sadece ekonomik bir sektör değil, aynı zamanda milletin bekası açısından hayati öneme sahip olduğunu vurguladı. *"Politikalarımızı belirlerken bu hassasiyetle hareket ediyoruz."* diyen Yumaklı, tarımsal üretimde verimlilik ve kaliteyi önceliklendiren yeni destekleme modeline de dikkat çekti.

Yumaklı, *"Üretimin ve üreticimizin yanında olmayı sürdüreceğiz,"* ifadeleriyle, tarım politikalarının üreticileri desteklemeye devam edeceğini belirtti. Zirvenin tarım sektörüne hayırlı olmasını dileyen Bakan Yumaklı, etkinliğin organizasyonunda emeği geçen TÜSEDAD, AGRO TV ve diğer paydaşlara teşekkür etti.

Zirve'nin ikinci gününde, TÜSEDAD Yönetim Kurulu Üyesi Yaşar Özekenci moderatörlüğünde gerçekleştirilen oturumda, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, TÜSEDAD Başkanı Sencer Solakoğlu, Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Yücesan ve TOBB Hayvancılık Meclisi Başkan Yardımcısı Yılmaz Arpaç, *"Kırmızı Et Sektörü, ESK Yaklaşımı ve Gelecek Öngörüler"* hakkında görüşlerini dile getirdi.

Bakanlık tarafından ülkemiz hayvancılığında sürdürülebilirlik konusunda sektörün yapısal dönüşümüne katkı sağlayacak önemli



projelere odaklanıldığını belirten Genel Müdür Kayhan, uygun altyapıya sahip işletmelere uzun vadeli ve sübvansiyonlu damızlık düve projelerinin sağlanması, Doğu Anadolu'daki mera alanlarının daha verimli kullanılması ve küçükbaş hayvan popülasyonunun artırılması, profesyonel işletme yönetimiyle hem kalite hem de kayıpların önlenmesi gerektiğini ifade etti.



TBMM KİT ALT KOMİSYON TOPLANTISI KURUMUMUZDA GERÇEKLEŞTİRİLDİ

KİT Alt Komisyonu Denetim Programı kapsamında gerçekleştirilen toplantıda, Et ve Süt Kurumu 2021-2022 yılı hesap ve işlemleri görüşüldü.



Et ve Süt Kurumu KİT Alt Komisyon Toplantısı, 14 Ocak 2025 tarihinde Et ve Süt Kurumu Sincan Kombina Müdürlüğünde gerçekleştirildi.

KİT Alt Komisyonu Denetim Programı kapsamında gerçekleştirilen toplantıda, Et ve Süt Kurumu 2021-2022 yılı hesap ve işlemleri görüşüldü.

Kurumumuz 2021-2022 yılları Sayıştay Denetim Raporu bulguları ile hesap ve işlemleri TBMM Kamu

İktisadi Teşebbüsleri (KİT) Alt Komisyon Toplantısı'nda görüşüldü.

Karabük Milletvekili Durmuş Ali Keskinkılıç başkanlığında düzenlenen toplantıya, Yozgat Milletvekili ve Komisyon Başkan Vekili İbrahim Ethem Sedef, Komisyon Üyeleri Edirne Milletvekili Fatma Aksal, Kayseri Milletvekili Sayın Bayar Özsoy, Van Milletvekili Kayhan Türkmenoğlu, Çorum Milletvekili Mehmet Tahtasız, Erzincan Milletvekili Mustafa Sarıgül,

Van Milletvekili Mahmut Dindar, Sayıştay Başkanlığı Grup Başkanı Mustafa Ekinci ve Denetim Görevlileri, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, ESK Yönetim Kurulu Üyeleri, Daire Başkanları, Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı ile Hazine ve Maliye Bakanlığı temsilcileri katıldı.

Toplantıda, Et ve Süt Kurumunun çalışmaları hakkında bilgi veren ESK Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü Mustafa Kayhan, ESK'nın regülasyon faaliyetlerinin yanında kârlılık ve verimlilik ilkeleri doğrultusunda kamu yararını da gözeterek faaliyetlerini yürüttüğünü belirtti.

ESK Genel Müdürü Kayhan, spekülatif fiyat artışlarını önlemek amacıyla yapılan müdahale faaliyetleri kapsamında, ihtiyaç doğrultusunda piyasaya et arzının devam ettiğini vurguladı.





ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan, TBMM Kit Alt Komisyon Toplantısında yaptığı konuşmada şunları söyledi:

“Bakanlığımız tarafından açıklanan Hayvancılık Yol Haritası çerçevesinde, kırmızı et üretiminin artırılması hedeflenmektedir. Kurumumuzun

2023 ve 2024 yıllarında elde ettiği kâr ile kurum öz kaynakları kullanılarak ESK-TİGEM Damızlık Düve Temini ve Büyükbaş Hayvan Kesimi İşbirliği Protokolü başlatılmıştır. Bu protokol ile 3 yıl içerisinde 70 bin baş damızlık hayvan ve yıllık 15 bin baş besilik kapasitesi oluşturulması

hedeflenmektedir. TİGEM Hayvancılık İşletmelerine et verimi yüksek canlı düve tedarik edilerek karşılığında kesimlik hayvan alınması için çalışmalar tamamlanmıştır.”

Et ve Süt Kurumunun 2016 yılında başlatmış olduğu süt piyasası regülasyonunun devam ettiğini belirten Genel Müdür Kayhan, bu kapsamda üreticilerimize 2016’dan 2023 yılına kadar 1,3 milyar TL ödeme yapıldığını, 2024 yılının haziran ayından itibaren yaklaşık 54.000 ton çiğ süttan üretilen 4.440 ton yağsız süt tozunun satın alınmış olup bu dönemde satın alınan yağsız süt tozu, piyasalardaki dengeyi sağlamak amacıyla yurt dışı ihraç şartıyla satıldığını ve bu alımlar için süt üreticilerine 380 milyon TL ödeme yapıldığını söyledi.



ESK’nın ülkemizin sürdürülebilir tarım ve hayvancılık potansiyelini harekete geçirecek çalışmalara katkı sunduğunu vurgulayan Genel Müdür Kayhan konuşmasında, *“Verimlilik ve kalite odaklı, hayvan sağlığı ve refahını ön planda tutan yeni projelere katkıda bulunmaya ve hayvancılık sektörüne hizmet etmeye devam edeceğiz.”* dedi.



ET VE SÜT KURUMU, HELAL EXPO 2024'TE

Tarım ve Orman Bakanlığı ile birlikte stant açan Et ve Süt Kurumu İstanbul Et İşletme Müdürlüğü, onuncusu düzenlenen Dünya Helal Zirvesi'nde katılımcılara ESK faaliyetlerini tanıttı.



Helal Expo Dünya Helal Zirvesi, Cumhurbaşkanlığı himayelerinde İstanbul Fuar Merkezinde düzenlendi.

27-30 Kasım 2024 tarihlerinde 100'ü aşkın ülkenin katılımı ile gerçekleştirilen Dünya Helal Zirvesi'nde Et ve Süt Kurumu da yerini aldı.

Tarım ve Orman Bakanlığı ile birlikte stant açan Et ve Süt Kurumu İstanbul Et İşletme Müdürlüğü, onuncusu düzenlenen Dünya Helal Zirvesi'nde katılımcılara ESK faaliyetlerini tanıttı.

Helal belgelendirme, akreditasyon konuları ile ilgili uluslararası kurumların, gıda, kozmetik, tekstil, ilaç, turizm, finans gibi birçok

sektörden firmanın destek verdiği fuarın açılış törenine Ticaret Bakanı Ömer Bolat, ESK Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Kalkan, ESK İstanbul Et İşletme Müdürü Berkant Mutlu, SMIIC Yönetim Kurulu Başkanı Saad bin Othman Alkasabi, SMIIC Genel Sekreteri İhsan Övüt, Dünya Helal Zirvesi Başkan Yardımcısı Emre Ete, KKTC Başbakan Yardımcısı ve Turizm, Kültür, Gençlik ve Çevre Bakanı Fikri Ataoğlu, Afganistan Ticaret Bakanı Nooruddine Azizi, Azerbaycan Ekonomi Bakanı Birinci Yardımcısı Elnur Aliyev, Gambiya Ticaret, Sanayi, Bölgesel Entegrasyon ve Çalışma Bakanı Ousmaila Joof, İslam Ülkeleri İstatistik, Ekonomik ve Sosyal Araştırma ve Eğitim Merkezi

Genel Müdürü Zehra Zümrüt Selçuk, Filistin Ankara Büyükelçisi Faed Mustafa, Suudi Helal Merkezi Başkanı Abdulaziz Alrushodi ve Azerbaycan Cumhuriyeti Küçük ve Orta Ölçekli İş Geliştirme Ajansı (KOBIA) Yönetim Kurulu Başkanı Orkhan Mammadov katıldı.

Ticaret Bakanı Ömer Bolat açılış töreninde yaptığı konuşmada, "İslam ülkeleriyle Türkiye'nin ticaretini, Türkiye'nin toplam ticaretindeki payı 2002'de yüzde 11 iken, geçen yıl yüzde 26'ya yükselttik. Birkaç yıl içinde bu payı yüzde 30'a, 2030'lara doğru yüzde 35'e yükseltmek için var gücümüzle çalışıyoruz." dedi.



Dünya Helal Zirvesi ve Helal Expo, İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) ilgili kuruluşu İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsünün (SMIIC) iş birliği, Ticaret Bakanlığı ve Helal Akreditasyon Kurumu koordinasyonunda, yerli ve yabancı bakanlıklar ile çeşitli kurum ve kuruluşların katkılarıyla organize edilen etkinliğin önemine işaret eden Bolat, Türkiye'nin fuara ev sahipliği yapmasından duyduğu memnuniyeti dile getirdi.

Küresel arenadaki en büyük helal organizasyonu olarak kabul edilen zirve ve fuarın, helal sektöründeki firmalar, kurumlar ve tüketiciler için yeni ufuklar açacağına inandığına, helal ticaretin daha da gelişmesine büyük katkılar yapacağına işaret eden Bolat, şunları kaydetti:

"Bu sene de etkinliklerimizi Filistinli kardeşlerimizin topyekûn hedef alındığı İsrail'in katliamları ve soykırımının gölgesinde gerçekleştirmenin derin üzüntüsünü yaşıyoruz. Bu saldırılarda maalesef kayıtlı 45 bine yakın, kaydı tespit edilemeyenleri de dâhil

ettiğimizde 54 bine yakın şehidimiz var. Gerek Gazze gerekse Batı Şeria'da çok büyük bir yıkım söz konusu. Bu sabah itibarıyla Lübnan'da ateşkes kararı yürürlüğe girdi, bunun en kısa zamanda Gazze'de, Filistin'de de olması için çabalarımızı, baskılarımızı artırıyoruz.

Türkiye Cumhuriyeti olarak 2 Mayıs'ta İsrail'le hem ihracat hem ithalatta bütün ticaretimizi durdurduk ancak Filistin devletinin ve hükümetinin, Filistin ekonomisinin yaşatılması ve oradaki 6 milyon Filistinli kardeşimizin ihtiyaçlarının karşılanması noktasında özel bir mekanizma ile sıkı kurallar çerçevesinde Filistin'e yönelik ihracatı, varış yeri Filistin ve ithalatçıları Filistinli olmak kaydıyla devam ettiriyoruz. Yine Filistin hükümetinin ekonomisinin, ticaretinin yaşatılması için önemli gümrük vergisi, tarife kolaylıkları sağladık. Ticaret Bakanlığı olarak Helal EXPO fuarında da Filistin'in partner ülke, yani şeref misafiri ülke olması kararını aldık ve Filistin'e 700 metrekareden fazla bir stant alanı sağladık, 30'a yakın Filistinli firma burada Filistin ürünlerini sergiliyorlar."

Bolat, aynı şekilde Türkiye olmasaydı, Barış Harekâtı olmasaydı, Gazze'den farksız bir duruma düşecek olan KKTC'yi de her platformda desteklediklerini dile getirdi.

Etkinlikte çok sayıda ülkeden katılımcıların bulunduğunu anımsatan Bolat, bu yoğun katılımdan duydukları memnuniyete işaret ederek, yaklaşık 110 ülkeden 1100 şirketin etkinlikte yer alacağını söyledi.

"İslam ülkeleriyle ticareti geliştirme noktasında çok büyük çabalar sarf ettik"

Bolat, İslam dünyasının kardeşliği, ekonomik entegrasyonu, ticarete birbiriyle alışverişini arttırması hedefleri doğrultusunda gerçekleştirilen etkinliklerin önemine dikkati çekerek, gösterilen bu çabaların boşa gitmediğini anlattı.

Bolat, "Bundan 20 yıl önce Müslüman ülkelerin kendi aralarındaki ticaretin, dünya ile yaptıkları ticaret içindeki payı yüzde 10 bile değildi. Bugün bu oran yüzde 19'a yükseldi. İİT'nin,

İSEDAK'ın hedefi, bu payı orta vadede yüzde 25'e yükseltmek. Biz 22 yılda bütün dünya ülkeleriyle olduğu gibi özellikle İslam ülkeleriyle ticareti geliştirme noktasında çok büyük çabalar sarf ettik. Geldiğimiz noktada İslam ülkeleriyle Türkiye'nin ticaretini, Türkiye'nin toplam ticaretindeki payı 2002'de yüzde 11 iken, geçen yıl yüzde 26'ya yükselttik. Birkaç yıl içinde bu payı yüzde 30'a, 2030'lara doğru yüzde 35'e yükseltmek için var gücümüzle çalışıyoruz.” değerlendirmesini yaptı.



“2023 itibarıyla finans sektörü hariç küresel helal pazarı 2,6 trilyon dolara ulaştı”

Helal belgeli ürün ve hizmetlerin geliştirilmesi, dünyada helal kavramının yaygınlaşması ve ticarete helal belgeli ürünlerin sayısının artması konusunda büyük ilerlemeler sağlandığına dikkati çeken Bolat, bugün helal kavramının, sağlıklı, temiz, hijyenik ve İslami hassasiyetlere uygun bir üretim ve hizmeti ifade ettiğini, bir güven ifadesi olduğunu dile getirdi.

Bolat, “Güvenilir ürün ifadesini temsil etmektedir. Sadece gıda ve içecek değil, kozmetikte, tekstilde, ilaçta, finasta, turizm ve seyahatte de helal alanı, helal ticaret hızla büyümektedir.



2023 itibarıyla finans sektörü hariç küresel helal pazarı 2,6 trilyon dolara ulaştı. Bunun içinde gıda sektörü yaklaşık 1,9 trilyon dolar seviyesiyle en büyük segmenti oluşturmakta.” bilgisini verdi.

Dünyada ve Türkiye’de bu alanda yapılan çalışmalar hakkında bilgi veren ve helal ticaretin yaygınlaşmasının daha da hızlanacağını aktaran Bolat, sözlerini şöyle tamamladı:

“Türkiye olarak biz de Ticaret Bakanlığı bünyesinde Helal Akreditasyon Kurumu’nu kurduk ve helal çalışmalarına destek vermekteyiz. Bu çerçevede 25’i yurt içi, 27’si yurt dışı kuruluşlar, 16’sı da laboratuvarlar olmak üzere toplam 68 kuruluş helal akreditasyon verebilme yetkisi,



belgelendirme sertifikası verildi. Bu 68 kuruluşun çalışmaları başladı, 95 karar alındı ve toplam 2 binin üzerinde kuruluş helal ve bu kuruluşların ürünleri helal akreditasyon kapsamına alınmış bulunmaktadır. Bu çalışmalar hızlanarak devam edecek.”

Törenin ardından, Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesindeki kurumların standlarını gezen Bakan Bolat, Et ve Balık Kurumu markalı ürünlerin tanıtıldığı standı ziyaret ederek yürütülen çalışmalar hakkında Genel Müdür Yardımcımız Ahmet Kalkan’dan bilgiler aldı.

Katılımcılardan büyük ilgi gören ESK standında, Et ve Süt Kurumu markalı ürünler ikram edildi.

ET VE SÜT KURUMU ÜRÜNLERİ TRABZON'DA TÜKETİCİ İLE BULUŞUYOR

Trabzon Büyükşehir Belediyesi bünyesinde faaliyete geçen "TRAMAR" markette, Kurumumuz tarafından üretilen ve indirimli fiyatlarla tüketiciye ulaştırılan et ve süt ürünlerimiz satışa sunuldu.

Trabzon'da Et ve Süt Kurumunun et ve süt ürünlerinin de satıldığı TRAMAR Büyükşehir Belediyesi tarafından 15 Kasım 2024 tarihinde hizmete açıldı.

Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan'ın katılım gerçekleştirdiği açılış programına, Trabzon Valisi Aziz Yıldırım, Trabzon Milletvekilleri Adil Karaismailoğlu ve Vehbi Koç, Trabzon Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Metin Genç, ESK Trabzon Kombina Müdürü Serkan Kumaş, ESK Denizli Kombina Müdürü Alper Durmuş, ESK Erzincan Kombina Müdürü Şeref Hakan Aktürk, Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürü İsa Kaplan ve çok sayıda vatandaş katılım sağladı.



Trabzon Büyükşehir Belediyesi bünyesinde faaliyete geçerek "TRAMAR" adını taşıyan markette, Kurumumuz tarafından üretilen ve indirimli fiyatlarla tüketiciye ulaştırılan et ve süt ürünlerimiz satışa sunuldu.

Trabzon Meydan bölgesinde bulunan İskenderpaşa Otoparkı'nın alt katında bulunan markette, ESK reyonları açıldı.

TRAMAR'da hizmet verecek olan reyonlarımızda Et ve Süt Kurumu markalı kıyma, kuşbaşı, et ve tavuk şarküteri ürünleri ve peynir çeşitlerini indirimli fiyatla tüketiciye ulaştırılıyor. Açılış programında konuşan ESK Genel Müdürü Kayhan, "Trabzon'da bizim bir işletmemiz var. Belediye Başkanımız da ürünlerimizi tüketiciye ulaştırabileceğimiz böyle bir projeden bahsedince biz de severek paydaş olmak istedik. Bu nihayetinde gerçekleşti, mutluyuz. Tarım Bakanlığımız her türlü ürünün yetiştiriciliğinde emekle programlar hazırlıyor. Güvenilirlik, hijyen standartları. Bununla ilgili her türlü denetim ve kontrol mekanizmamız var. Erişebilirlik. Pandemi ile başlayan



üretici ve tüketici fiyatları arasında dengesizlik, hükümetimizin enflasyon programı başlığında temel program olarak gelmiş idi Bize de görev verildi. Bu kapsamda bir yıldır hamdolsun et fiyatları stabilize edildi. Bu tür program, projelerle hem üreticiyi koruyan, hem de tüketiciyi gözetten bir mekanizma tesis edilerek arada fırsatçılara meydan vermeden, herkesin güvenli gıdaya erişimini sağlayacak yatırımları sağlayacağız." dedi.

Et ürünlerinin uygun fiyatla satılması için Et ve Süt Kurumu ile Trabzon Büyükşehir Belediyesi yapılan protokol kapsamında vatandaşlar, sağlıklı ve uygun fiyatlı et ürünleri başta olmak üzere pek çok farklı gıda ürününe erişebilecek.

Konuşmaların ardından açılış gerçekleştirilen mağazaya vatandaşlar yoğun ilgi gösterdi.

ÇEKYA TARIM BAKANİ MAREK VÝBORNÝ, ET VE SÜT KURUMUNU ZİYARET ETTİ

Bakan Marek Výborný ve beraberindeki heyet, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan ev sahipliğinde Sincan Et Kombinası ve Kurum faaliyetleri hakkında bilgi aldı.



Çekya Tarım Bakanı Marek Výborný, 18 Kasım 2024 tarihinde Et ve Süt Kurumu Sincan Kombina Müdürlüğü Tesislerinde incelemelerde bulundu.

Bakan Marek Výborný ve beraberindeki heyet, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan ev sahipliğinde Sincan Et Kombinası ve Kurum faaliyetleri hakkında bilgi aldı.





ESK Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu, ESK Daire Başkanları ve Sincan Kombina Müdürlüğü yetkililerinin hazır bulunduğu ziyarette, hayvancılık sektöründe Türkiye ile Çekya arasındaki iş birliği konuları ele alındı.

Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan, Bakan Výborný'ye Et ve Süt Kurumunun et ve süt piyasası regülasyon görevi kapsamında sürdürdüğü faaliyetleri anlattı.

Heyet, Sincan Kombina Müdürü Dr. İsmail Erim Köseoğlu eşliğinde kesimhane tesislerini gezerek çalışmalar ile ilgili bilgi aldı.





KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA

GENEL MÜDÜR YARDIMCIMIZ MELİK DALOĞLU KOMBİNALARIMIZDA İNCELEMELERDE BULUNDU



Van Kombina Müdürlüğü

Et ve Süt Kurumu Yönetim Kurulu Üyesi ve Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu, 11 Kasım 2024 tarihinde Van Kombina Müdürlüğünü, 13 Aralık 2024 tarihinde de Adana Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Beraberinde Prof. Dr. İrfan Erol, ESK Alım ve Üretim Dairesi Başkanı Züleyha Başçı ile Van ve Adana kombinalarımızda incelemelerde bulunan Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu, Van Kombina Müdürü Nesim Baykara ve Adana Kombina Müdürü Osman Turut'tan çalışmaları hakkında bilgi aldı.



Adana Kombina Müdürlüğü

SAKARYA KOMBİNASI BATI KARADENİZ KARİYER FUARINDA

Et ve Süt Kurumu, Bolu'da düzenlenen Batı Karadeniz Kariyer Fuarında gençlerle bir araya geldi.

Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi koordinatörlüğünde ve BAİBÜ ev sahipliğinde 16-17 Aralık 2024 tarihlerinde düzenlenen fuara ESK Sakarya Kombina Müdürlüğü stant açarak katılım sağladı. Çok sayıda üniversite ve lise öğrencisinin ilgi ile takip ettiği ESK standında, Et ve Süt Kurumu faaliyetleri anlatıldı ve gençlere Et ve Balık Kurumu markalı ürünler ikram edildi.



Meslekler ile ilgili kurum ve kuruluşlarca tanıtım etkinliklerinin düzenlendiği fuar boyunca katılımcılara kariyer planlamaları ile ilgili bilgilendirmelerde bulunuldu.

Bu yıl "Yetenek Her Yerde" temasıyla gerçekleştirilen fuar, 2019 yılında başlatılan "Bölgesel Kariyer Fuarları" serisinin bir parçası olarak üniversiteler,

kamu ve özel sektör kurumları ile meslek odalarının iş birliğiyle düzenleniyor.

BATIKAF 2024, bölgedeki en büyük kariyer etkinliği olma özelliği taşıyor. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin ev sahipliğinde, 19 paydaş üniversite ile birlikte düzenlenen fuar, öğrencilere kariyer fırsatları sunmayı amaçlıyor.





DIYARBAKIR KOMBİNASI, 6. MEZOPOTAMYA GURME VE YÖRESEL LEZZETLER FUARI'NA KATILDI

Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürlüğü, 6. Mezopotamya Gurme ve Yöresel Lezzetler Fuarı'na katıldı.

Mezopotamya Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi'nde, 12-17 Kasım 2024 tarihleri arasında organize edilen fuara, Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürü Murat Fidan, kombina personeli, sektör temsilcileri ve çok sayıda vatandaş katıldı.

Coğrafi işaretli ürünlerin tanıtıldığı fuarda, ESK Diyarbakır Kombina Müdürlüğü stant açtı. Ziyaretçilere Et ve Balık Kurumu markalı lezzetler ikram edilirken katılımcılara kurum faaliyetleri hakkında bilgiler verdi.



Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının öncülüğünde düzenlenen fuarda onlarca ürün ve lezzet ziyaretçilerin beğenisine sunuldu.

MINİK ÖĞRENCİLER DENİZLİ KOMBİNAMIZI ŞENLENDİRDİ

Denizli Güneş Çocukları Anaokulu öğrencileri ve öğretmenleri, 17 Aralık 2024 tarihinde Et ve Süt Kurumu Denizli Kombina Müdürlüğüne teknik gezi gerçekleştirdi.

Minik öğrenciler, Yerli Malı Haftası kapsamında öğretmenleri eşliğinde, Denizli Kombina Müdürü Alper Durmuş'un ev sahipliğinde kombinanın faaliyet alanları ve Kurumumuzun üretmiş olduğu ürünler hakkında bilgilendirmede bulunuldu.

Tesisimizi gezen öğrencilere, ürünlerimizin üretim süreci anlatıldı ve minik misafirlerden gelen sorular cevaplandı.



ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNDEN DİYARBAKIR KOMBİNAMIZA TEKNİK GEZİ



Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencileri, 15 Kasım 2024 tarihinde Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürlüğüne teknik gezi gerçekleştirdi.

Diyarbakır Kombina Müdürlüğüne yapılan teknik geziye, Et ve Süt Kurumu ile Dicle Üniversitesi arasında imzalanan protokol çerçevesinde Veterinerlik bölümü öğrencilerinin

uygulama dersi kapsamında Diyarbakır Kombina Müdürü Murat Fidan ev sahipliği yaptı.

İşletmemizi gezen öğrencilere hayvan kesimi, hijyen standartları, parçalama, paketlenme, depolama, sevkiyat ve pazarlama aşamalarındaki çalışmalar hakkında bilgilendirmeler yapıldı.

SAKARYA KOMBİNAMIZDA BAĞIMLILIKLA MÜCADELE EĞİTİMİ DÜZENLENDİ

Et ve Süt Kurumu Sakarya Kombina Müdürlüğünde, 26 Aralık tarihinde "Madde ve Teknoloji Bağımlılığı ile Mücadele" konulu eğitim programı düzenlendi.

Kombina Müdürlüğümüz ve Yeşilay Sakarya Şubesi iş birliğinde, üç ay süreyle çalışan personele, hizmet içi eğitim kapsamında bağımlılıkla mücadele eğitimleri gerçekleştirildi.

Yeşilay Şube Başkanı Prof. Dr. Yusuf Genç tarafından, kombina çalışanlarına Yeşilay'ın faaliyetleri ve bağımlılıkla mücadele hakkında bilgilendirmeler yapıldı.





MSB HEYETİ DİYARBAKIR KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ

Milli Savunma Bakanlığı Tedarik Hizmetleri Genel Müdürü Mehmet Avcı ve beraberindeki heyet, 24 Aralık 2024 tarihinde Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürlüğü tesislerini ziyaret etti.

Ziyarette, Diyarbakır ve hinterlandını kapsayan bölgelerde gerçekleşen faaliyetler hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.

Kombina Müdürü Murat Fidan, Genel Müdür Avcı ve beraberindeki heyete ziyaretlerinden dolayı teşekkür etti.



DENİZLİ KOMBİNASINDAN ETİK DEĞERLER EĞİTİMİ

Denizli Kombina Müdürlüğünde görev yapan idari personele yönelik düzenlenen hizmet içi eğitimler devam ediyor.

Kombina Müdürü Alper Durmuş tarafından 19 Aralık 2024 tarihinde düzenlenen Çalışma Ahlakı ve Etik Değerler konulu eğitim programına çok sayıda ESK personeli katıldı.



Kombina Müdürü Alper Durmuş konu ile ilgili değerlendirmesinde, 2024 yılında hizmet içi eğitim programlarını yoğun bir şekilde sürdürdüklerini söyledi. Eğitim ile başladığımız 2024 yılını eğitim ile bitirmeye gayret ediyoruz. İdari ve yönetici personelimize yönelik olarak düzenlediğimiz eğitimde meslek etiği kamu etiği, ahlak, erdem gibi konuların altını çizmeye gayret ettik. Katılımcı arkadaşlarımızı teşekkür ediyorum." dedi.

GENEL MÜDÜR YARDIMCIMIZ MELİK DALOĞLU, SİNCAN KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ



Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu, 14 Ocak 2025 tarihinde Sincan Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Beraberinde Alım ve Üretim Dairesi Başkanı Züleyha Başçı, Ticaret ve Pazarlama Dairesi Başkanı İsmail Cem Arzıtaş ile Sincan Kombinamızı



ziyaret eden Genel Müdür Yardımcımız Melik Daloğlu, Sincan Kombina Müdürü Dr. İsmail Erim Köseoğlu'ndan çalışmalarını hakkında bilgi aldı.





KOMBİNALARDAN EMEKLİLERİMİZE VEDA

Et ve Süt Kurumu kombinalarında çalışan mesai arkadaşlarımız, 2025 yılı Ocak ayı itibarı ile emekli oldu.

Uzun yıllar Kurumumuzda hizmet veren değerli arkadaşlarımıza sundukları hizmet ve katkılarından dolayı teşekkür ediyor, emeklilik hayatlarında kendilerine sağlık ve mutluluk diliyoruz.



Yozgat Et ve Süt Kombinası Müdürlüğünde çalışan 25 personel emekli oldu.



Denizli Kombina Müdürlüğünde çalışan 6 personel emekli oldu.



Ağrı Kombina Müdürlüğünde çalışan 3 personel emekli oldu.



Van Kombina Müdürlüğünde çalışan 5 personel emekli oldu.



Sakarya Kombina Müdürlüğünde çalışan 17 personel emekli oldu.



SEKTÖREL

RÖPORTAJ

Kübra Erdin

FERHAT ÖZDEMİR

ÜRETİCİ



Çorum'un Alaca ilçesine bağlı Mahmudiye köyünde bir araya geldiğimiz Üretici **Ferhat Özdemir**, bölgeye ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliğine dair sorularımızı cevapladı.

Özdemir, dört kuşak hayvancılıkla uğraşan bir aileden geldiğini, 7 yıl önce de safkan Limuzin yetiştiriciliğine başladığını, Türkiye'nin dört bir yanına safkan boğalar gönderdiğini ve olumlu geri dönüşler aldığını söylüyor.

Bize kısaca kendinizden bahseder misiniz?
Hayvancılık alanında ilk girişiminiz nasıl oldu?
Neler yapıyorsunuz?

Ferhat Özdemir, 38 yaşındayım, evli ve iki çocuk babasıyım.

Hayvancılığa girişimim bir iş arayışı gibi olmadı, dört kuşaktır hemen hemen yüz yıldan fazla bir zamandan itibaren meslek değil bir yaşam şekli olarak hayvancılık hep ailemin hayatında vardı.

Hayvancılıkla birlikte dönem dönem farklı şehirlerde farklı işlerle uğraştıysam da dede mirası yaşam tarzının beni köye çekmesi doğaya ve hayvancılığa devam etmeme sebep oldu.

Hayvancılığa yöneldikten sonra dünyadaki yeni gelişmeleri takip edip sektörün eksikliklerine kafa yormaya başlamıştım. Yanlış neredeydi, ne yapılmalıydı? Üreticinin kulvarını kendi mera ve kaba yem şartlarına göre belirlemediğini, doğru hayvanı doğru rasyonla beslemediğini meradan yeterince faydalanmadığını gördüm.

‘

***Mera hayvancılığı ve
melezleme yapan üreticilerin
boğa tedarikinde yaşanan sıkıntıları ben de
yaşadım. Etçi bir ırkla mera hayvancılığı yapma,
genetik kapasitesi yüksek
safkan etçi ırk boğa yetiştirme fikrim hep vardı.
Bu fikirle 7 yıl kadar önce
Limuzin üreticiliğine başladım.***

,

Peki, biz ne yapacaktık? Meramız varsa Allah'ın verdiği bu nimetten en iyi şekilde nasıl faydalanırız bunu düşünecektik. Mera hayvancılığı ve melezleme yapan üreticilerin boğa tedarikinde yaşadığı sıkıntıları ben de yaşadım. Etçi bir ırkla mera hayvancılığı yapma, genetik kapasitesi yüksek safkan etçi ırk boğa yetiştirme fikrim hep vardı. Bu fikirle 7 yıl kadar önce Limuzin üreticiliğine başladım. Türkiye'nin dört bir yanında birçok şehirde üreticilerimizi Limuzin ırkı ile tanıştırap onlara boğa tedarik ettim ve şu an üretici arkadaşlarımdan çok güzel sonuçlar almaya devam ediyorum.





***Limuzin cinsi hayvanlar
bulunduğu bölgeye çok kolay
adapte olur. Yetiştirildiği yöreye göre
uyum sağlama süreci iyidir.
Besi alanlarında yemden yararlanma
oranı yüksektir. Karakter olarak
meraya tam uyumlu sakin bir yapıya
sahiptir. Bilinenin aksine narin bir
hayvan da değildir. Bir yabani hayvan
kadar dayanıklı bir kuzu kadar da
uysaldır.***



İç Anadolu meraları ve Limuzin yetiştiriciliği kulağa ilginç geliyor. Bu konuda düşünce ve deneyimlerinizi bizimle paylaşır mısınız?

İmkânları değiştiremiyorsak o zaman elimizdeki imkânları en iyi şekilde kullanmak zorundayız. Çok zengin meralarımız yok tamam ama olandan da en iyi şekilde yararlanıyor muyuz? Merada, meraya uygun hayvan kullanıyor muyuz? Bu adımları doğru attığımızda zaten şartlar değişiyor. Limuzin cinsi hayvanlara gelince birçok üretici arkadaşım yoğun çabalarım sonucunda yeni yeni tanıyor bu ırkı. Zamanında limuzin diye başka hayvanlar da tanıtılmış, üreticilerimizde bir ön yargı oluşmuş, bu yüzden ön yargıları kırmak zor olabiliyor. Bu ırk konusunda şimdilik en azından çevremde bir merak uyandırdığımı düşünüyorum. Özelliklerine gelince Limuzin cinsi hayvanlar bulunduğu bölgeye çok kolay adapte olur. Yetiştirildiği yöreye göre uyum sağlama süreci iyidir. Besi alanlarında yemden yararlanma oranı yüksektir. Karakter olarak meraya tam uyumlu sakin bir yapıya sahiptir. Bilinenin aksine narin bir hayvan da değildir. Bir yabani hayvan kadar dayanıklı bir kuzu kadar da uysaldır.



Aile işletmelerinde aile bireylerinin desteęi önemli midir? Bu konuda neler söylemek istersiniz?

Aile bireylerinin desteği ve anlayışı olmadan bu işin sürdürülebilir olması mümkün değil. Ailenizin bireylerinin işletmede çalışıp iş yükünüzü hafifletmesi bir yana, hayvan ile hiç ilgilenmeseler bile işinizin tüm zorluklarında size destek olmaları son derece önemli. Bu anlamda anlayışlı ve çalışkan bir aileniz varsa çok şanslısınız. Kendimi bu konuda son derece şanslı hissediyorum. Özellikle babam, annem ve eşim tüm imkânları ile her zaman benim yanımda yer alıyorlar. Gerektiğinde iş yükümü hafifletiyorlar.





Çorum'da besiciler ne yapıyor?
Genel olarak Çorum'da hayvancılık durumu nasıl?

Çorum, coğrafi konumu, mera ve tarımsal olanakları sebebiyle hayvancılığa uygun bir şehir. Buna bağlı olarak hem hayvancılığın hem de hayvancılığa bağlı birlik ve kooperatiflerin giderek geliştiği bir bölge. Gerek mera imkânları gerek kaba yem yetiştirme olanaklarının da etkisiyle Orta Karadeniz'de hayvancılığın en yoğun yapıldığı yer. Merkezi konumu itibarıyla diğer illerle hayvancılık alanındaki etkileşimi çok yüksek.

Ülkemizin 7 coğrafi bölgesinden de gelen alıcı ve satıcıları buluşturan Türkiye'nin en büyük canlı hayvan pazarlarından birisi her haftanın pazartesi günü burada kurulur. Ülkemizde en çok besi materyali tedarikinin yapıldığı büyük illerden birisi.

Çorum Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği ve diğer çiftçi örgütlerinin son yıllardaki faydalı işleriyle birlikte ilimizde hayvancılık gelişmeye ve ilerlemeye devam ediyor.

Sığır yetiştiriciliğini yaygınlaştırmak ve geliştirmek için neler yapılmalıdır?

Tabii bu sorunuza tam anlamıyla cevaplamak gerekirse çok uzun uzun konulara girmemiz gerekir ama öncelikli konu bana göre, Türkiye'de hayvancılık bir meslek olarak, toplum nezdinde gerekli değeri görmüyor maalesef. Bugün kaç aile çocuğunun hayvancılık yapmasını ister? Çoğunluğu istemez. Oysa gelişmiş ülkelere baktığımızda aile işletmelerinin ne kadar yaygın olduğunu çiftçilik ve hayvancılık mesleğinin toplumda hak ettiği değeri gördüğünü söyleyebiliriz.

Çorum ve çevre illerde geniş hinterlanda sahip Yozgat Kombinamızın faaliyetleri ve Et ve Süt Kurumundan beklentileriniz hakkında neler söyleyeceksiniz?

Üretici olarak hayatımızda Et ve Süt Kurumu gibi kurumlarımızın desteğini daha fazla hissetmek istiyoruz. Kurum üreticiye kesim garantisi veriyor. Kombinamız, Yozgat ve çevre illerdeki besicilerin ve süt üreticilerinin pazar ihtiyacının karşılanmasında devreye giriyor, teşekkür ediyoruz. Söyleyeceklerime Kurumumuzdan alım fiyatlarının artırılması ile ilgili beklentilerimin olduğunu ekleyebilirim.

Bir üretici olarak Kurumumuzun 2022 yılında hayata geçirdiği “Sözleşmeli Besicilik Projesi” hakkında görüşlerinizi almak isteriz.

Piyasada hayvanımı değerlendirme konusunda devletimin gücünü arkamda hissetmek güzel. Sözleşmeli üretim modellerinin ülkemizde yaygınlaşması açısından önemli bir örnek olduğunu düşünüyorum. Üretici hayvanını ahıra koyduğu zaman 7-8 ay sonra kaçta kestireceğini bilmeli.

Bir üretici olarak Sözleşmeli Besicilik Projesi ile Kurumdan paramızı tek seferde hızlıca alabiliyor olmamız biz üreticiler için çok büyük bir avantaj. Dolayısıyla üretim planlaması kolaylıkla yapılıyor, üreticinin yükü hafifliyor.

Bize zaman ayırdığınız için çok teşekkür ederiz. Son olarak üreticilerimize ne gibi tavsiyelerde bulunursunuz?

Üreticilere, özellikle gençlere tavsiyem, ezberlere bağlı kalmassınlar. Dünyadaki sistemleri ve yeni gelişmeleri takip etsinler. Atacakları adımları bilimin ışığında dünyadaki sistemleri ve gelişmeleri takip ederek attıkları sürece hiç korkmassınlar. Çünkü ülkemize entegre edilmeyi bekleyen birçok sistem var ve bu konuda geri kalmak ya da ileri gitmek onların elinde. Ülke hayvancılığına katkı sunmak her şeyden önce bu vatana borcumuz.





COĞRAFI İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ



Eskişehir

Eskişehir, İç Anadolu Bölgesi'nin kuzeybatısında yer almaktadır. Alpu, Beylikova, Çifteler, Günyüzü, Han, İnönü, Mahmudiye, Mihalga, Mihalıççık, Seyitgazi ve Sivrihisar ilçelerinden oluşmaktadır.

Eskişehir'in topoğrafik yapısını, Sakarya ve Porsuk havzalarındaki düzlükler ile bunları çevreleyen dağlar oluşturur. Havza düzlüklerini kuzeyden Bozdağ,

Sündiken sıradağları, batı ve güneyden ise İç Batı Anadolu eşliğinin doğu kenarında yer alan Türkmen Dağı, Yazılıkaya Yaylası ve Emirdağ kuşatır. İlin dörtte birini çam, meşe, gürgen, ardıç, katran ve köknar ağaçlarının oluşturduğu ormanlar teşkil eder.

Eskişehir, İç Anadolu Bölgesi'nde olduğundan karasal iklime sahiptir. Yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve

yağışlı geçmektedir. Eskişehir tarım bakımından da gelişmiş bir ildir. Hayvancılık, ormancılık, balıkçılık ve avcılıkla geçimini temin eden sulama, gübreleme ve modern tarım araçları kullanılır. Sert kara iklimi hüküm sürdüğünden tarım ürünlerinin çeşitleri azdır. Ancak Sarıcakaya ve Mihalıççık'ta meyve ve sebze üretimi de yapılmaktadır.

Çiğ börek, 17.03.2012 tarih ve 28236 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilerek Coğrafi İşaretili Ürünler alanında tescil edilmiştir.

ESKİŞEHİR ÇİĞ BÖREK

Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Çiğ börek genel olarak un, su ve tuzdan oluşan hamurun dinlendirilip küçük parçalar (topaklar) hâlinde açıldıktan sonra kıyma, soğan, tuz, su ve karabiber ile hazırlanan iç malzemesinin konularak kızgın yağda pişirilmesi ile elde edilen bir börek çeşididir.

Üretim Metodu

Hamurun Hazırlanması

Çiğ börek üretiminde kullanılan unun kalitesi çok önemlidir. Üretimde kullanılan unun kalitesine göre çiğ böreğin görünümünde ve tadında farklılık gözükülecektir. Bu nedenle çiğ börek hamurunda kullanılan iki çeşit un, belirli oranlarda kullanılır. Çiğ börek hamurunda

%70 oranında böreklik un ve %30 oranında ekmeklik un karıştırılarak kullanılır.

Belirtilen özellikteki 10 kilogram un, 3400 gram su ve 200 gram tuz ile bir kap içerisinde sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur önce bir kilogramlık fitiller hâline getirilir. Fitiller 25-30 dakika oda sıcaklığında (20-22 derecede) dinlendirilir. Daha sonra 50 gram ağırlığında topaklar yapılarak tekrar 25-30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar merdane ile 20 cm çapında ve bir milimetre kalınlığında açılır.

İç Malzemesinin Hazırlanması

5 kilogram yağsız kıyma, 5 tatlı kaşığı karabiber, 5 tatlı kaşığı tuz, 2000 gram haşlanmış soğan ve 500 gram su ile karıştırılarak iç malzemesi hazırlanır. Çiğ börek hamur topaklarının her biri 50 gramdan oluşmaktadır ve 20 cm çapında açılan çiğ börek yufkalarının içine 25 gram iç malzemesi konmaktadır.

Çiğ Böreğin Hazırlanması

Hazırlanan iç malzeme, daire şeklinde açılmış olan hamurun yarısına ince bir

tabaka hâlinde bir çorba kaşığı (25 gram) kadar konulur. Hamurun diğer kısmı iç malzeme sürülen tarafın üstüne kapatılır. Harcın dışarı akmaması için kenarları kapatma tırtılı ile kesilerek kapatılır. Kenarları kesilen börek yarım ay şeklinde görünmektedir.

Çiğ Böreğin Pişirilmesi

Hazırlanan çiğ börekler çelik tencerede 160-170 santigrat derece kızdırılmış derin yağda pişirilir. Ayçiçek yağı kullanılır. Kızdırılmış derin yağda, çiğ böreklerin çevrilerek her iki tarafı da sararınca kadar kızartılır. Bu süre her bir çiğ börek için 25-30 saniye kadardır. Kızartılan çiğ böreklerin fazla yağı süzdürülerek çelik tencereden çıkartılır.

Servis Şekli

Çiğ börekler porsiyonlar hâlinde sıcak olarak kayık tabaklarda servis edilir. Bir porsiyonda 5 adet, 1,5 porsiyonda 8 adet çiğ börek bulunur. Çiğ börek servisinde çatal-bıçak kullanılmaz ve çiğ börek elle yenir.

* KAYNAK: Coğrafi İşaretili Et ve Süt Ürünleri, ESK Yayımları





GIDA VE BESLENME

Doç. Dr. Ayşe GÜNEŞ BAYIR
Editör

*Kastamonu Üniversitesi
Veteriner Fakültesi
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölüm Başkanı*

Diyetisyen
Sümeyye AKSOY

ALZHEİMER'IN ÖNLENMESİNDE HAYVANSAL GIDALARIN ÖNEMİ

Alzheimer hastalığı, dünya genelinde yaşlı nüfusta en yaygın görülen nörodejeneratif hastalıklardan biri olup hafıza kaybı, düşünme yetisinde bozulmalar ve günlük yaşam aktivitelerini yerine getirememe gibi belirtilerle kendini gösterir. Ulusal Yaşlanma

Enstitüsü'ne göre, Alzheimer hastalığı belleği ve düşünme becerilerini yavaşça ortadan kaldıran, hatta basit görevleri yerine getirme yeteneğini dahi etkileyen, ilerleyici ve geri dönüşü olmayan bir beyin bozukluğu olarak tanımlanmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü'ne



göre, 2050 yılına kadar Alzheimer vakalarının üç katına çıkacağı öngörülmektedir. Son yıllarda beslenme alışkanlıklarının bu hastalığın önlenmesinde önemli bir rol oynadığına dair çalışmalar artmıştır. Alzheimer hastalığının oluşumunda beslenme alışkanlıklarının rol oynayabileceği düşünülmekte olup, bu hastalık yaşam kalitesini önemli ölçüde etkileyebilmektedir.

Son yıllarda yapılan araştırmalar, beslenme alışkanlıklarının Alzheimer hastalığının gelişimi ve seyri üzerinde önemli bir etkiye sahip olabileceğini ortaya koymaktadır. Özellikle hayvansal gıdalar, içeriklerindeki kritik besin öğeleriyle beyin sağlığını destekleyerek Alzheimer'ın gelişim riskini azaltmada etkili olabilmektedir.



Hayvansal Gıdalarda Bulunan Koruyucu Besin Öğeleri

Omega-3 Yağ Asitleri

Omega-3 yağ asitleri, özellikle DHA ve EPA, beyin sağlığı için önemli bir role sahiptir. Bu yağ asitleri, beyin hücrelerinin yapısını destekler ve koruyucu etkileri sayesinde Alzheimer riskini azaltmaya yardımcı olabilir. Yağlı balıklar, özellikle somon, uskumru ve sardalya, bu yararlı yağ asitlerinin en zengin kaynaklarıdır. Harvard Tıp Fakültesi tarafından yapılan bir araştırmaya göre, haftada 2-3 porsiyon balık tüketmek, beyin fonksiyonlarını güçlendirebilir ve Alzheimer'a yol açan zararlı birikimlerin oluşumunu azaltabilir.

B12 Vitamini

B12 vitamini beyin ve sinir sistemi sağlığı için hayati öneme sahip bir vitamindir ve yalnızca hayvansal gıdalarda bulunur. Kırmızı et, süt, yoğurt, yumurta ve balık, B12 vitamini açısından zengin

besinlerdir. B12 eksikliği, sinir sisteminde bozulmalara yol açabilir, beynin küçülmesine (atrofi) neden olabilir ve zararlı homosistein seviyelerini artırabilir. 'Neurology' dergisinde yayımlanan bir araştırmaya göre, B12 vitamini eksikliği olan bireylerde Alzheimer riskinin 3 kat daha fazla olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, Oxford Üniversitesi tarafından yürütülen bir başka çalışmada, düzenli süt ürünleri tüketen bireylerde B12 vitamini eksikliğinin daha az görüldüğü tespit edilmiştir. Bu durum, B12 vitamini eksikliğinin Alzheimer riskini artıran faktörlerden biri olduğu göz önünde bulundurulduğunda, süt ürünlerinin tüketiminin hastalık riskini azaltabileceğini göstermektedir.

D vitamini

D vitamini hem beyin hücrelerini koruyucu hem de iltihap önleyici özellikleri sayesinde Alzheimer hastalığında önemli bir role sahiptir. Balık yağı, yumurta sarısı ve karaciğer gibi hayvansal gıdalar, D vitamini açısından zengin kaynaklardır. Yapılan araştırmalar, düşük D vitamini seviyelerinin Alzheimer ve diğer demans türleriyle bağlantılı olduğunu göstermektedir. 'Journal of Alzheimer's Disease' dergisinde 2014 yılında yayımlanan bir çalışmaya göre, D vitamini eksikliği,

bilişsel yetilerde ciddi düşüşlere yol açabilmektedir.

Çinko ve Demir

Hayvansal gıdalar, özellikle kırmızı et ve deniz ürünleri, çinko ve demir açısından oldukça zengin besinlerdir. Çinko, sinir hücrelerinin onarımı ve korunmasında önemli bir rol oynarken, demir ise oksijen taşıma kapasitesini artırarak beyne yeterli oksijen ulaşmasını sağlar. Araştırmalar, çinko eksikliğinin Alzheimer hastalığında görülen bilişsel bozukluklara katkıda bulunabileceğini göstermektedir.

Triptofan

Hayvansal gıdalar, beyin sağlığı için son derece önemli olan temel amino asitleri sağlar. Özellikle triptofan, vücutta serotonin üretimini artırarak ruh hâlini iyileştiren ve depresyon riskini azaltan önemli bir amino asittir. Serotonin, beyin fonksiyonları ve duygusal denge için kritik bir rol oynar; düşük seviyeleri ise depresyon, anksiyete ve diğer zihinsel sağlık sorunlarına yol açabilir. Bu nedenle triptofanın yeterli alımı, zihinsel sağlığı desteklemede ve Alzheimer gibi nörolojik hastalıklarla mücadelede önemli bir etkidir. Et, süt ürünleri ve yumurta gibi hayvansal gıdalar, triptofan gibi esansiyel amino asitlerin yanı sıra, beyin fonksiyonlarını destekleyen diğer besin öğelerini de içerir. Bu gıdaların düzenli tüketimi, sinir hücrelerinin sağlıklı bir şekilde çalışmasını ve sinyal iletimini destekleyerek, Alzheimer hastalığının gelişme riskini azaltmada faydalı olabilir. Özellikle yaşlı bireylerde yeterli protein alımının, beyin sağlığını korumada ve bilişsel işlevlerin sürdürülmesinde önemli bir rol oynadığı düşünülmektedir.

Dengeli Tüketim Önemli!

Hayvansal gıdalar, Alzheimer'ın önlenmesinde önemli rol oynasa da aşırı tüketiminden kaçınılmalıdır. Özellikle doymuş yağ içeriği yüksek olan kırmızı etin fazla tüketimi, kalp-damar hastalıkları riskini artırarak beyin sağlığını olumsuz etkileyebilir. Bu nedenle:

- Haftada 2-3 kez yağlı balık tüketimi,
- Günlük yeterli miktarda süt ve süt ürünleri,
- Haftada 1-2 kez yumurta,
- Dengeli miktarda kırmızı et tüketimi önerilir.

Ayrıca, Akdeniz tipi beslenme modeli, hayvansal gıdaları bitkisel kaynaklarla dengeli bir şekilde birleştirerek Alzheimer riskini en aza indirir.

Hayvansal Gıdalarla Alzheimer Riskini Azaltalım!

Yapılan klinik araştırmalar, dengeli hayvansal gıda tüketiminin Alzheimer riskini azaltmada önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Özellikle Akdeniz diyeti gibi, omega-3 yağ asitleri, B12 vitamini ve D vitamini açısından zengin beslenme modelleri, nörodejeneratif hastalıklardan korunmada etkili bir yol sunar. Bilimsel çalışmalar, hayvansal gıdaların Alzheimer hastalığı riskini azaltmada önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Özellikle omega-3 yağ asitleri ve B12 vitamini bakımından zengin olan gıdaların, beyin sağlığını korumada etkili olduğu gösterilmiştir. Bu bulgular, hayvansal gıdaların dengeli tüketiminin, Alzheimer'dan korunmada etkili bir strateji olduğunu ortaya koymaktadır. Omega-3 yağ asitleri, B12 vitamini ve diğer hayvansal besin öğeleri, beyin

fonksiyonlarının korunmasına katkı sağlar ve nörodejeneratif hastalıkların ilerlemesini yavaşlatır. Hayvansal gıdalar, Alzheimer hastalığının önlenmesinde kritik bir role sahip olan omega-3 yağ asitleri, B12 vitamini, D vitamini, çinko ve demir gibi besin öğelerini sağlar. Ancak, bu gıdaların aşırı tüketimi kalp-damar hastalıkları riskini artırarak dolaylı olarak Alzheimer riskine katkıda bulunabilir. Bu nedenle hayvansal gıdalar, özellikle balık ve süt ürünleri, dengeli ve kontrollü bir şekilde tüketilmelidir. Akdeniz diyeti gibi hem bitkisel hem de hayvansal besinleri içeren beslenme modelleri, Alzheimer riskini azaltmada sürdürülebilir ve etkili bir yaklaşım sunar. Beyin sağlığını korumak ve Alzheimer hastalığından korunmak için bilinçli beslenme alışkanlıklarının benimsenmesi, toplum sağlığını iyileştirecek önemli bir adımdır.

Kaynaklar

1. Lauer, A. A., Grimm, H. S., Apel, B., Golobrodski, N., Kruse, L., Ratanski, E., ... & Grimm, M. O. W. (2022). Mechanistic link between vitamin B12 and Alzheimer's disease. *Biomolecules*, 12(1), 129.
2. Granic, A., et al. (2019). Nutrition and dementia risk. *Journal of Alzheimer's Disease*.
3. Beydoun, M. A., et al. (2014). "Omega-3 Fatty Acids and Dementia Risk," *The American Journal of Clinical Nutrition*.
4. Prasad, A. S. (2013). "Zinc and Neuroprotection," *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*.
5. *Journal of Alzheimer's Disease* (2014). "Vitamin D Deficiency and Cognitive Decline."



Süleyman DÜNDAR
Uzman Veteriner Hekim

TÜRKİYE’NİN GASTRONOMİ DURAKLARI

Türkiye’de Gastronomi Turizmi

Akdeniz Bölgesi

Akdeniz Bölgesi, birçok din ve medeniyetin kültür birikimine sahip önemli mutfak kültürü, geçmişi olan bölgedir. Bölge toprakları verimlidir. Bölgede turuncğil yetiştirilmekte ve ülke geneline gönderilmektedir. Akdeniz Bölgesi’nde Finike Portakalı ve Anamur Muzu markalaşmış önemli tarım ürünleridir. Verimli toprakları ve güneşli gün sayısının fazla olması sebebiyle Akdeniz Bölgesi, ülkemizde en çok tarım ürünü yetiştirilen bölgesidir. Meyve, sebze çeşitlerinin üretilmesi, ülke geneline gönderilmesi ayrıca ihraç edilmesi de bu durumun bir göstergesidir. Zeytin ve zeytinyağı üretilmektedir. Bu da mutfak kültürüne doğrudan etki etmekte bölgenin yemeklerinde kendini göstermektedir. Mersin ilinde yetişen havuçtan üretilen Cezerye ve Tantuni tüm ülkeye yayılmış marka ürünüdür. Kahramanmaraş ilinde bölgenin keçi sütünden yapılan Kahramanmaraş Dondurması da yine bölgenin markalaşmış gastronomi ürünlerindendir. Hatay

ilinin Künefesi ve diğer lezzetleri UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehirleri Listesi’nde yer almasıyla dünyaca de tescillenmiştir (Şengül ve Türkay, 2016; Cömert ve Özkaya, 2014; Arslan, 2010).

Bölge mutfak kültürü ve beslenme şekli, bölgenin doğusunda ve batısında kısmi farklar göstermektedir. Bölgenin doğu bölümü Güneydoğu Anadolu mutfağının etkisinde yemekler göze çarpmaktadır. Doğu Akdeniz Bölümünde kebab ağırlıklı etli yemekler, tarhana, acılı ve yağlı yemekler şeklinde kendini göstermektedir. Adana Kebabı olarak bilinen kebab çeşidinin ilk çıkış noktası olan Adana ili bölge illerindendir ve bölgenin markalaşmış ürünü ve ismidir. Batı Akdeniz bölümünde ise zeytinyağı ve sebze ağırlıklı bir beslenme ve mutfak kültürü olduğu görülmektedir. Tahıl, sebze, zeytinyağı, meyve Batı Akdeniz bölgesinde yemeklerin ana malzemeleridir (Şengül ve Türkay, 2016; Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013; Şahin ve Ünver, 2012).

Doğu Anadolu Bölgesi

Bölgenin zengin mutfak kültürü vardır. Et yemekleri ve tatlı türleriyle öne çıkan bir mutfak kültürü hâkimdir. İklim ve hava şartları diğer bölgelere göre sert geçmektedir. Kurutma kültürü yaygındır. Hayvansal besinler küpler içerisinde uzun süreli saklanmaktadır. Eski bir saklama yöntemi olan bu yöntem günümüzde kullanılmakta ve fayda sağlamaktadır. Büyükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Süt kalitesi iyi olan bölgede peynir çeşitleri ünlüdür. Kaşar, Gravyer, Otlu Peynir ve Tulum başta olmak üzere bölge illerine ait yöresel peynirler bölge gastronomisinde önemli yer almaktadır. Tarım çok çeşitli değildir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Bucak ve Aracı, 2013).

Bölge illerine ait Malatya ilinin ve Iğdır ilinin kayısısı meşhur ve markalaşmıştır. Yaylacılık yapılmaktadır, çiçek çeşitliliği mevcuttur. Bu durum bölgede arıcılık yapmaya ve bal üretmeyi sağlamaktadır. Bölge balları ülke genelinde tercih edilmekte ve meşhur ürün olarak kabul görmektedir. Yoğurtlu çorbaları, etli yemekleri ve şerbetli tatlıları bölgenin genel gastronomik hatları olarak kabul görmektedir. Kars bölgesinde kaz yetiştiriciliği yapılmakta ve ülke geneline ulaştırılmaktadır. Bölge illerinden Van’a ait olarak pazarlanan “Van Kahvaltısı” bölgenin ülke geneline pazarlanan önemli gastronomi ürünüdür (Akın, Özkocak ve Gültekin, 2017; URL-3, 2019; URL-4, 2019).



Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Güneydoğu Anadolu Bölgesi yerel lezzetleri ülke genelinde bilinen ve talep gören önemli bir gastronomi bölgesidir. Bölge İpek Yolu'nun üzerinde olması, buna bağlı olarak çok sayıda kültür ile etkilenme imkânının doğması, çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapmış olması, verimli toprakları, su kaynakları, kültürel zenginliği, Arap, Ermeni, Türkmen ırklarının bir arada yaşamış olmasının kaynaklanan derin ve zengin mutfak kültürü; Güneydoğu Anadolu Bölgesinin önemli bir gastronomi bölgesi olmasına temel oluşturmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015; Deveci vd., 2013; Özçörekçi ve Göl, 2003).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yemeklerinin genelinde çok sayıda baharat kullanıldığı ve yemeklerin de baharatlarının öne çıktığı görülmektedir. Sadece Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yetişen acı biber çeşitlerinin olması ve yemeklerde çokça kullanılması, yemeklerin acı ve baharat kimlikli yemekler olmasını sağladığı görülmektedir. Et hem tek başına hem de yemeklerin içerisinde fazlaca kullanılan bir üründür. Özellikle kebab olarak tüketimi yaygındır. Kebab çeşitleri bölgeden ülke geneline yayılırken, yabancı turistlerinde bildiği sevdiği yemek hâline geldiği görülmektedir. Bölgede iklim ve yetiştirme durumuna göre küçükbaş

hayvancılık yaygın olduğundan yemeklerde çoğunlukla küçükbaş eti kullanılmaktadır. Süt ve süt ürünleri önemli besinlerdir, peynir çeşitleri olduğu görülmektedir. Et yemeklerinde genellikle yoğurtla pişirme görülmektedir. Bölge toprakları tarım ürünleri yetiştirme adına da elverişlidir (Dilsiz, 2010; Güzelbey, 2003; Ünsal vd., 2009; Özyılmaz vd., 2014).

Mercimek, nohut gibi baklagiller bölgede yetiştirilmekte ve bu baklagillerle yemekler

yapılmaktadır. Lahmacun, pide gibi yemekler çokça tüketilmektedir. Bulgur önemli yere sahiptir. Özellikle bulgur, et, baharat, soğan, domates ve yeşillik kullanılarak yapılan çığ köfte bölgede çok tüketilmekte son yıllarda ülke geneline yayılarak tüm Türkiye'de rağbet görmektedir. Bölgede tatlılar genellikle hamur ve kızartma tatlılarıdır. Bölgede ceviz, fıstık, badem gibi kuruyemişler de yaygın olarak tüketilmekte ve yetişmektedir. Bölgede yetişen fıstık özellikle tatlılarda kullanılmakta



ve Fıstıklı Gaziantep Baklavası olarak markalaşmaktadır. Bölgede zeytinyağı üretilmektedir fakat yemeklerle çoğunlukla tereyağı veya kuyruk yağı kullanılmaktadır. Bölge Türkiye'nin en sıcak bölgelerinden biridir. Bölgede 'kurutma' kültürü vardır. Bu sayede kış mevsiminde kurutulan sebzeler kullanılabilir. Fırat ve Dicle nehirlerini sınırlarında bulunduran bölgede bu nehirlerde yetişen balıklar tüketilmektedir fakat yaygın bir yemek kültürü oluşturmamaktadır (Aksoy ve Sezgi,

2015; Dilsiz, 2010; Akman, 1998; Denizer, 2008).

Bölgede "Mirra" ismi verilen kahve içimi yaygındır. Acı kahve olarak da bilinen Mirra, bölgenin genelinde tüketilen bir içecektir. Bölgede "Diyarbakır Karpuzu" adıyla karpuz yetiştirilmekte ve tüm Türkiye'ye gönderilmektedir. Ziyaret ve ikram, misafirperverlik, ağırlama gibi ögeler bölgede çok önemlidir. Misafir ağırlamaktan bölge halkı çok keyif almakta ve bu anlayış kuşaklara aktarılmaktadır. Bu anlayışın bir ürünü olan sıra gecesinde de sazlı sözlü misafir ağırlama gerçekleştirilmektedir. Sıra

gecelelerinde bölgenin ürünü olan çiğ köfte ve Mirra ikram edilmektedir. Bölgenin zengin yemek kültürünün tescilli olarak kabul edilecek bir olay da 2015 yılında Gaziantep ilinin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, Gastronomi Kentleri Listesi'ne girmesi ile sağlanmıştır. Bu başarıyı 2017 yılında bölge ili olan Hatay devam ettirmiştir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Pancar ve Çoksöyler, 2009; URL-6, 2019; URL-7, 2019).

İç Anadolu Bölgesi

İç Anadolu Bölgesi yüz ölçümü olarak büyük olması, il sayısının fazla olması, birçok medeniyetin ve uygarlığın kuruluş yeri olması sebebiyle çok büyük ve çok kapsamlı mutfak kültürüne sahiptir. Bölgenin tahıl ürünlerindeki çeşitliliği, yüksek buğday ve un üretimi pide ve hamur işi yemeklerin sayıca çok olmasını sağlamaktadır (Halıcı, 2009; Şengül, 2017; Akın vd., 2015).

Bölgenin yemekleri genellikle yağlı ve etli yemeklerdir. Sebze ağırlıklı özel yemekleri olsa da sayıca çok değildir. Tatlılar genellikle şerbetli hamur tatlılarıdır. Bölge illerine ait markalaşmış çok sayıda yerel lezzet ve ürün bulunmaktadır. Konya Etli Ekmeği, Kayseri Mantısı, Kayseri Pastırma ve Sucuğu, Eskişehir Çiğ Böreği, Beypazarı Kuruşu, Sivas Madımağı, hemen hemen her ilin ismi ile anılan testi veya tepsi kebabları, Beypazarı Havucu, Kaman Cevizi ve Kapadokya Üzümlü gibi markalaşmış çok sayıda yerel lezzeti bulunmaktadır (Güler, 2010; Halıcı, 2009; Kaşlı vd., 2015; URL-8, 2019).



Karadeniz Bölgesi

Bölgenin doğusunda yükseltinin de fazla olmasıyla arıcılık yapılmaktadır. Özellikle Rize iline bağlı olan Anzer

Bölgesinin balı bölge ve ülke genelinde oldukça meşhurdur ve markalaşmıştır. Yağış miktarının fazla olması ve verimli topraklara sahip olması sebebiyle bölgenin doğusunda (Ordu, Rize, Giresun ve Trabzon) çoğunlukla Karalahana, Dible, Pazı gibi ot yemekleri görülmektedir. Fındık, Çay, Mısır gibi tarım ürünleri yetiştirilmekte ve

gastronomik zenginlik sağlamaktadır. Bölgenin batısı ise yemek olarak hamur işi ağırlıklı et yemeklerinin çoğunlukta olduğu yemeklerdir. Balıkçılık daha az yaygındır ve balık yemekleri bölgenin batısında daha az görülmektedir (Cömert ve Özata, 2016; Başaran, 2017; Kabacık ve Aksoy, 2019).

Testi Kebabı, Kuyu Kebabı, Tirit, Banduma, Etli Ekmek, Bafra Pidesi gibi yemekler bölgenin batısında yer almaktadır. Sarımsak, Siyez, Pirinç, Nohut (Leblebi), Elma bölgenin batısında ağırlıklı olarak yetişen ve markalaşmış tarım ürünleridir (Aydoğdu vd., 2019; Kızılırmak vd., 2014).

Karadeniz Bölgesi gastronomisi genel olarak Doğu Karadeniz bölümünün etkisinde şekillenmekte ve markalaşmaktadır. Karadeniz Bölgesinin gastronomisinin genel hatları Balık (Hamsi), Çay, Fındık, Mısır şeklindedir. Hamsi balığı çokça tüketilmektedir ve ürün çeşitliliği (Hamsili Baklava) çok fazladır. Çay, bölgenin hem geçim kaynağı hem de çokça tüketilen içeceğidir. Bölgede siyah çay tüketimi yaygındır ve markalaşmıştır. Fındık da çay gibi bölgenin geçim kaynağı olmakla birlikte tüketilen bir kuruyemiştir. Bölge gastronomisinde hem kendi hem de ürünlerde kullanılmakta ve markalaşmıştır. Mısır besleyici değeri ve ürün çeşitliliği sebebiyle yemeklerde unu, ekmeği ve doğrudan kendisi olarak kullanılan tarım ürünüdür. Mısır ekmeği ve mısır unu olarak kullanımı çok yaygındır. Ayrıca bölgeye has tereyağı, mısır unu ve peynirden kuymak, mihlama gibi yemeklerde yapılmaktadır bu ürünler bölgeden ülke geneline yayılan bölgenin meşhur yerel lezzetleridir (Cömert ve Özata, 2016; Gürsoy, 2017; Başaran, 2017; Kabacık, 2019).

Marmara Bölgesi

Bölgenin mutfağı, bölümleri arasında belirgin farklılıklar göstermektedir. Yıldız Dağları bölümünde et ürünleri ağırlıklı yemekler olduğu görülmektedir. Bölümde çoğunlukla ayçiçeği, mısır, buğday yetiştiriciliği yapılmaktadır. Hayvancılık küçükbaş (kıvrık koyun) yetiştiriciliği ağırlıklıdır. Mandıra işletmeciliği yapılmakta ve peynir üreticiliği yapılmaktadır. Ergene bölümünde çeşitlilik artmaktadır. Tekirdağ Köftesi, Sucuk Çeşitleri, Hayrabolu Tatlısı, Edirne Tava Ciğeri gibi yemek çeşitleri yer almakta ve markalaşmaktadır. Bu bölümde de ayçiçeği, çeltik, buğday, patates ve susam yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yağ işletmeleri yaygındır. Güney Marmara Bölümü, Ezine Peyniri, İskender Kebab, Höşmerim, Peynir Helvası, İnegöl Köfte, Kestane Şekeri, Bursa Şeftalisi gibi ürünleri bulundurmaktadır. Zeytin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bu bölümdeki yemeklerde zeytinyağı kullanımı görülmektedir. Meze yemekleri fazlaca bulunmaktadır. Balık yemekleri yer almaktadır. Sardalya balığı yemekleri ve konserve çeşitleri bölgede yaygındır. Ayrıca Bozcaada Bölgesinde çok verimli ve lezzetli üzüm üretilmektedir. Çatalca Kocaeli bölümü farklı kültürlerden etkilenmenin gastronomiye yansımalarının en çok görüldüğü bölümdür. Adapazarı Bölgesinde Karadeniz Mutfağının etkisi, İstanbul Bölgesinde Rum ve Saray Mutfağının etkisi görülmektedir. Bölge mutfağı çok çeşitlidir. Çatalca Bölgesinde süt ürünleri ve yoğurt üreticiliği

yapılmaktadır. “Silivri Yoğurdu” ismi ile markalaşmıştır. Tarım ürünleri çeşitlidir. İzmit Pişmaniyesi markalaşmış ürünüdür (Gökdeniz vd., 2015; Karaca vd., 2015; Göker, 2011; Deveci vd., 2013; Güler, 2008; Denizer, 2008; Güneş vd., 2008).

Bölge içerisinde İstanbul Bölgesinin Mutfağı ayrı yere sahiptir. Bizans İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğuna başkentlik yapması, nüfusunun çok çeşitli olması ve zengin kültürel geçmişi İstanbul Mutfağını özel bir konumda yer almasını sağlamıştır. Meze çeşitliliği, boğaz balıkçılığı ve azınlık nüfusların yerel yemekleri İstanbul Mutfağının özel gastronomi karakterli olmasının başlıca nedenlerindendir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015; Albayrak, 2014; Göynüşen, 2011; URL-10, 2019).

Marmara Bölgesi, gastronomik açıdan özel bir yere sahiptir. Mutfağının zenginliğinin sebepleri çeşitlidir. Bizans İmparatorluğunun başkenti olan İstanbul’u sınırlarında bulundurması, Osmanlı İmparatorluğunun başkentleri illerin sınırları içerisinde yer alması başlıca nedenlerindendir. ‘Saray Mutfağı’ terimi Marmara Bölgesi gastronomisi içerisinde yer almaktadır. Göç alan ve azınlık nüfus bulunduran bölge de farklı kültürlerin zenginliği yemekler yer almaktadır (Dilsiz, 2010).

Ege Bölgesi

Ege Bölgesi genel hatları itibarıyla sebze, ot yemekleri ve zeytinyağlı yemekler olarak boy gösteren bölgedir. Özellikle İzmir ili ve çevresi hafif ve sağlıklı yemeklerin çokça yer aldığı bölgedir. Bölgenin temel

geçim kaynakları arasında da yer alan zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üreticiliği bölgenin yemeklerine doğrudan etki etmektedir. Bölgede hem küçükbaş hem büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılmaktadır fakat et yemekleri ve etli yemekler çok yaygın değildir. Süt üreticiliği ve peynir üreticiliği yapılmaktadır. Bölgenin Ezine, Bergama Peyniri gibi markalaşmış meşhur peynirleri bulunmaktadır. Kıyı bölgesi olması sebebiyle balıkçılık yapılmaktadır. Balık yemekleri, bölge yemekleri arasında yer almaktadır. Yalnızca balık yemekleri değil Midye, Kalamar, Ahtapot gibi deniz ürünleri bölge yemeklerinde yer almaktadır. Bölgenin “Deniz Börülcesi” meşhur olup bölge gastronomisinde çokça yer almaktadır (Karaca vd., 2015; Bucak ve Ateş, 2014). Bölge yemekleri genelde hafif yemekler olsa da bölgede kızartma usulü ile yapılan çok sayıda meşhur yemek ve tatlı bulunmaktadır. Peynir Tatlısı, Höşmerim de bölgenin bir diğer markalaşmış ve meşhur tatlısıdır. Meze kültürü olan bölgede çok sayıda meze yer almaktadır.

Tarhana çorbası, genellikle bölge genelinde yaygın olan çorba çeşididir. Bölgenin yerel gastronomi ürünleri deniz sınırımız olan ülkelerde de farklı adlarla yer almaktadır. Farklı bir deyişle bölgenin gastronomi lezzetleri, karşı kıyılarda kopyalanarak farklı dil ile pazarlanmaktadır. Kültür birikiminin ve kültürel etkileşimin sonucu olarak ortaya çıkan gastronomi ürünleri farklı ülkelerce patentlenmekte ve tescil edilmektedir (Gökdeniz vd., 2015; Özkaya vd., 2018).



ENDÜSTRİ VE YAŞAM

Timur YALIN

*Teknik İşler Daire Başkanlığı
İnşaat Emlak Proje Şube Müdürü*



Kültürel ve Yönetimsel Ortamlarda Yenilik: “İNOVASYON”

TDK'ya göre inovasyon, radikal, orijinal ve farklı düşüncelerin hayata geçirilmesi demektir. Türkçede sıklıkla kullanılan çığır açıcı deyimini inovasyon ile yakın anlamlıdır.

Uluslararası ölçü standartları kurumu ISO, inovasyonu “değeri gerçekleştiren veya yeniden dağıtan yeni veya değiştirilmiş bir varlık” olarak tanımlamaktadır. Böyle farklı tanımları vardır inovasyonun fakat tanımlardaki ortak unsur yeniliğe, iyileştirmeye ve fikirlerin veya teknolojilerin yayılmasına odaklanmaktadır.

Oslo Kılavuzu'nun 2005 sürümünde inovasyon aşağıdaki şekilde tanımlanır:

“İnovasyon, yeni veya önemli ölçüde değiştirilmiş ürün (ürün veya hizmet) veya sürecin; yeni bir pazarlama yönteminin veya iş uygulamalarında, iş yeri organizasyonunda veya dış ilişkilerde yeni bir organizasyonel yöntemin uygulanmasıdır.”

**“Girişimcilik bir lütuf,
yetenek ya da ‘deha parıltısı’
gibi biraz da gizemli bir
şeymiş gibi anılıyor. Hâlbuki
girişimcilik sistemli bir
çalışma, düzenlenebilen ve
düzenlenmesi gereken bir
dizi amaca yönelik görev
olarak açıklanabilir.”**

Oluşturulan inovasyondan önceki süreç ve inovasyon sonrası sürecin arasında farklılıklar bulunması inovasyonun başarı oranını ortaya koymaktadır.



Ülkelerin inovatif düşünce ve yeni ürün ve hizmetler çıkartma noktasında birbirleriyle sıkı bir rekabet içerisinde oldukları görülmektedir. Buna bağlı olarak ülkelerde geliştirilen inovasyonlar sayesinde pazar payını büyütmek ve ülkelerin kalkınmasına katkı sağlamak mümkün olmaktadır. Bu nedenle ülkelerde inovasyon noktasında yüklü yatırımlarda bulunmaktadır. Inovasyon sayesinde kalkınan ve oldukça başarılı olan ülkelere en büyük örnek Finlandiya’dır. İnovatif fikirlerle desteklenmiş ürünlerin ve hizmetlerin gelişim gösterme ve başarıyı yakalama imkânı çok daha büyük olmaktadır.

İnovasyon, fikirlerin ortaya atılması ve buna bağlı olarak da en uygun fikrin ortaya çıkartılması ile birlikte oluşmaktadır. Yeni

fikirleri ürün bazında keşfederek ilerlemek inovasyon oluşturma noktasından oldukça etkili olabilmektedir. İnovasyon iki şekilde oluşabilmektedir. Birincisi hizmet bazında, ikincisi ise ürün bazındadır. Her iki türlü de özgün bir fikre bağlı kalmak ve daha önce bulunmamış bir yeniliği ortaya çıkartmak gerekmektedir.

Hizmet sektöründeki yeni fikirleri, süreçleri veya yaklaşımların uygulanması ve geliştirilmesi anlamına gelir. İş modellerinde değişime giderek verimliliği ve kaliteyi yükseltmeyi hedefler. Müşteri deneyimini iyileştirmek başlıca hedeflerindendir.

Ürün inovasyonu, araştırma, tasarım, teknoloji entegrasyonu, pazar analizi ve müşteri geri bildirimlerini içeren bir dizi aşamayı kapsar. Bu süreçte, yenilikçi fikirlerin değerlendirilmesi, prototip oluşturma, test etme ve sonuçta başarılı bir şekilde piyasaya sunma aşamaları yer alır.



İnovasyon, yeni fikirleri (ürün, metot veya hizmet gibi) değer yaratan çıktılara dönüştürme sürecidir. Bu süreç iki temel basamaktan oluşur. İnovasyon sürecini başlatması bakımından önem arz eden ilk basamak, yeni ve yaratıcı fikirlerin ortaya çıkmasıdır. Emek ve yatırım gerektiren ikinci basamak ise ortaya çıkartılan yeni ve yaratıcı fikirlerin ticarileştirilmesi, başka bir deyişle katma değer yaratan ürün, metot veya hizmetlere dönüştürülmesidir.

Ürün inovasyonu, sahip olduğunuzu geliştirmekle alakalıdır. Müşteriden gelen geri dönüşleri alırsınız ve onu daha geliştirilmiş bir ürüne dönüştürsünüz. Ürün inovasyonuna eğer örnek verecek olursak;

- *Damladığı zaman etrafı kirletmeyen bir kupa.*
- *Piyasada hâlihazırda bulunan, klasik ambalaj algısını köklü bir şekilde değiştirecek bir cips paketi. (Aynı zamanda kolay açılarak servis edilebilecek bir şekilde tasarlanmış olmalıdır.)*
- *Dışarıda bulunan banklara, spesifik olarak kış ve ilkbahar gibi bol yağış alan mevsimlerde insanların oturmak gibi bir şansı olmuyor. Bu noktada bu konuyla alakalı harika bir inovasyon örneği ortaya koyulabilir. Bankların köşelerine yerleştirilebilecek kollar sayesinde, banklardaki oturmak için olan alan tersine döndürülebiliyor ve bu sayede kuru tarafı, istediğiniz zaman çevirip oturabiliyorsunuz.*
- *Unutkanlığa karşı önlemler alınmış, teknoloji ile geliştirilip tasarlanmış akıllı cüzdan. Aynı zamanda GPS özelliği de eklenerek herhangi bir yerde unuttuğunuzda veya çaldırdığınız anlarda yerini rahatlıkla saptayabileceksiniz. Hatta ve hatta akıllı telefonlarla uyumlu olacak şekilde tasarlanmış olan bu cüzdana, kablosuz bağlantı da yapılabilmektedir.*



“Tüketici için en önemli sıralamayı fonksiyonel gıda inovasyonları alıyor. Gıda endüstrisi daha yaygın olarak raf ömrü uzatma ve gıda güvenliği çoğaltma, inovatif ambalaj tasarlama üzerinde duruyor.”

İnovasyonda 5 işlem basamağı şunlardır:

- *Fikir belirleme: İlginç ve faydalı bir fikir bulmak veya keşfetmek.*
- *Araştırma ve geliştirme: Fikrin uygulanabilirliğini, pazar olasılığını ve potansiyel sonuçlarını araştırmak.*
- *Prototip oluşturma: Fikrin ilk uygulamasını yapmak ve test etmek.*
- *Pazar araştırması: Ürünün müşterilerin ihtiyaçlarını ve beklentilerini karşılayıp karşılamadığını anlamak ve ürünü pazara sunma fırsatını değerlendirmek.*
- *Ürün lansmanı: Ürünü pazara sunmak ve de müşterilere ulaşmak için gerekli tüm aktiviteleri yapmak ve ürünün kârlılığını, performansını takip etmek.*

Bu işlem basamakları, inovasyon sürecinin genel yapısını tanımlar ancak her durumda farklılık gösterebilir ve ek adımlar veya farklı bir sıralama gerekebilir. Önemli olan, inovasyon sürecinin doğru ve etkili bir şekilde yönetilmesidir.

İnovasyonla ilgili yanlış inanışlar:

- *İnovasyonun bilim ve teknolojiyle sınırlı olduğuna inanmak,*
- *İnovasyonun AR-GE ile sınırlı olduğunu düşünmek,*
- *İnovasyonla buluşu bir tutmak,*
- *İnovasyonu sadece büyük firmaların yapabileceğine inanmak,*
- *Bir defaya mahsus bir faaliyet ya da proje olarak görmek,*
- *Büyük kaynaklar ve finansman gerektirdiğini düşünmek,*
- *Belli sektörlerdeki işletmelerin yapabileceği bir faaliyet olarak görmek,*
- *Bir firmada bu işle görevlendirilmiş kişilerin göreviymiş gibi düşünmek.*

Firmaların inovasyon yeteneklerini ve başarımlarını belirleyen politikaların etkinliği, bu politikaların yönetimiyle doğrudan ilişkilidir. Yönetim, diğer tüm politika alanlarında olduğu gibi inovasyon politikasında da tasarlama ve uygulamada şeffaflık ve açıklığı; ilgili tüm aktörlerin katılımlarını ve sorumluluk üstlenmelerini ifade eder.



PERSONELDEN

Fatma GÖKMEN
Başuzman

ASRIN FELAKETİ'NİN YIL DÖNÜMÜ

2023 yılı Şubat ayının 6'sı, saat 4.17...

Çıglıklar göğe yükseldiğinde deprem bölgesi dışındakiler derin uykudaydı.

Uyandığımızda yüzleştığımız dehşet hepimizi derinden sarstı.

İlerleyen saatlerde, "Sesimi duyan var mı?", sesleri sadece deprem bölgesinde değil her yerde yankılandı.

İçine toz kondurulmayan evler, toz toprak içinde kaldı. Rüzgârda sallanan, uçuşan perdeler...

Uyumaya, nefes almaya utanır olduk, nefeslerimizi tutup mucize haberler bekledik canlarımız beton yığınları arasında sıkıştı.

Kurtarılan çocukların dokunaklı sözleri tüm dünyayı etkiledi.

Enkazdan çıkarılan çocukların:

"Evde miyiz? Siz eve nasıl girdiniz?"

"Üşüyorum, neredesin baba?"

"Annemi kurtarın, kardeşim var onu da kurtarın."



“Anneanneme gitmek istiyorum.”

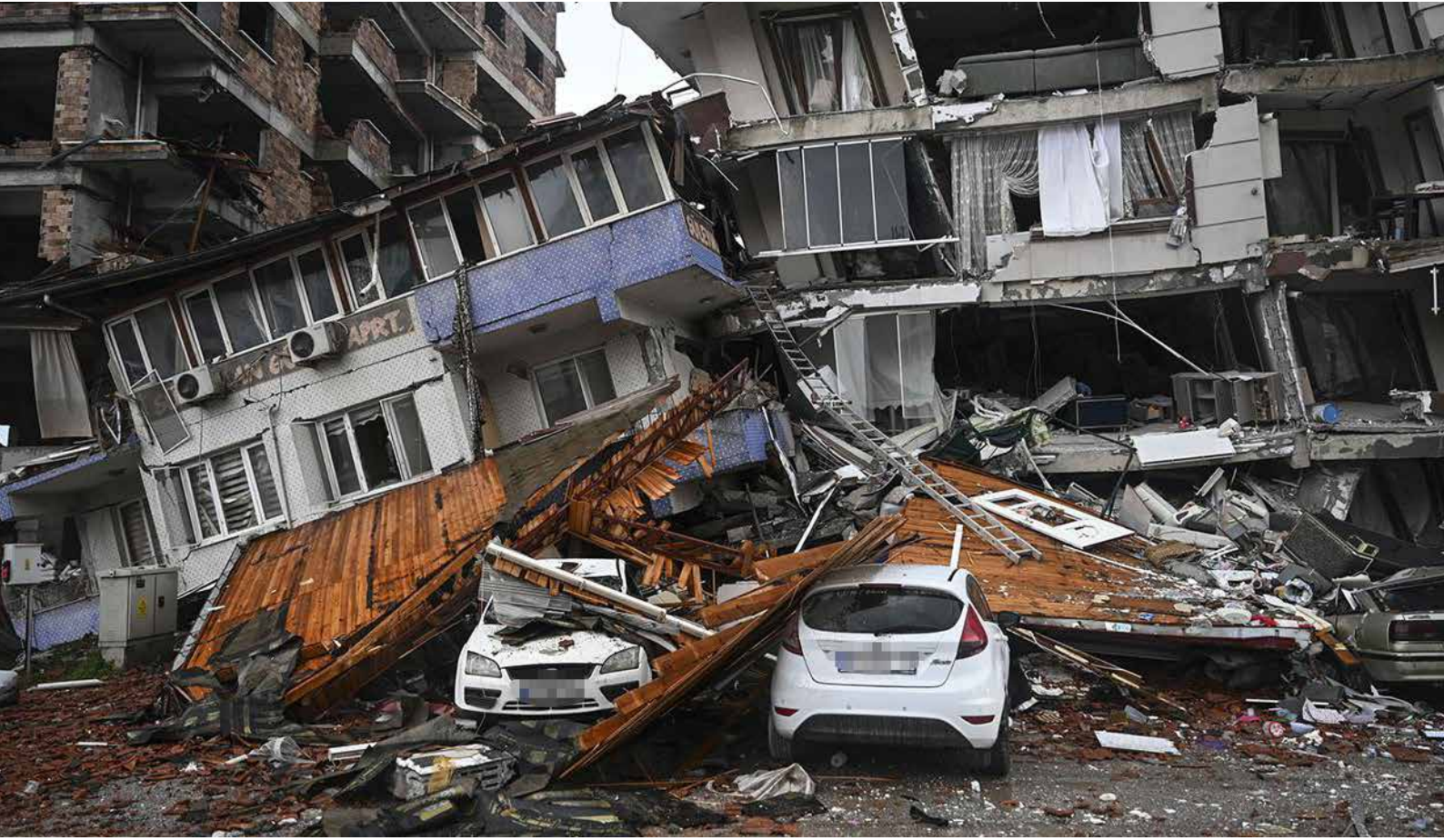
“Sarı kola istiyorum.”

“Çilekli dondurma istiyorum.” sözleri yürekleri parçaladı.

“Su ister misin?” sorusuna,

“Daha muayene olmadım.” cevabı gülmeyi unuttuğumuz o anlarda yüzlerimizde bir tebessüm oluşturdu.





Deprem bölgesindeki durumu yerinde göremedim. Fakat sosyal medyadan gördüklerim dehşet vericiydi. Enkaz üzerindeki deprem anında durmuş saatten çok etkilendim. Geride kalanların fotoğraf albümleri, çocukların oyuncakları, ev anahtarları, yarım kalmış ödevler, sevgiliye notlar, sözün bittiği yerdeyiz diyordu.

Bu depremden, ders alması gerekenlerin yine dersini almayacakmış gibi bir duygu hâkimken, 55 saat muhabbet kuşunu avucunun içinde tutan çocuk ve 88 saat sonra önce kedimi kurtarın diyen bir çocuk, ne türden olursa olsun her canlıya şefkat göstermemiz gerektiği dersini tüm dünyaya öğretiler.

61 saat sonra, "Annemin sesi kesildi, önce ona bakın." diyen enkaz altındaki çocuğun ve 78 saat sonra, "Çıkamam, çıkarsam babam sıkışır." diyen çocukların, 'Bizleri emek verip büyüten anne ve babalarımıza ne yaparsak yapalım haklarını ödeyemeyiz' konulu dersi ekran başında canlı yayınlarda hepimize öğretiler.

1939 büyük Erzincan depremi üzerinden bizlerin de içinde bulunduğu 3-4 kuşak geçmiş ve sonrasında yaşanan hiçbir deprem bize ders olmamış. Umulur ki son kuşağın temsilcileri bu depremden ders alması olsun...

UNUTMADIK !

6 ŞUBAT 2023

Depremde hayatını kaybeden vatandaşlarımızı
rahmetle anıyoruz...





İŞ
SAĞLIĞI

Halil YILDIZ
İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı

KARAYOLU TAŞIMACILIĞINDA İŞ KAZALARI VE GENEL OLARAK TRAFİK KAZALARI

İş kazası

İstatistikleri

Bu yazıda ülkemizdeki genel olarak iş kazası istatistikleri hakkında kısa bir özetleme yapıldıktan sonra özel olarak karayolu taşımacılığında yaşanan trafik kazaları ve iş kazaları hakkında değerlendirmelere yer verilmektedir.

YILLAR	İŞ KAZASI SAYISI	İŞ KAZASI SONUCU ÖLÜM
2015 yılı	241.574	1.252
2016 yılı	286.068	1.405
2017 yılı	359.653	1.633
2018 yılı	430.985	1.541
2019 yılı	422.463	1.147
2020 yılı	364.262	1.231
2021 yılı	511.084	1.382
2022 yılı	588.823	1.517
2023 yılı	681.401	1.966

Türkiye’de 2015 – 2023 yılları arasında meydana gelen iş kazası sayıları ile iş kazası kaynaklı ölümler yandaki tabloda verilmiştir. Tablodaki sayılara bakıldığında, iş kazası sayısının ve iş kazasından ölümlerin 2023 yılında son 9 yılın en üst seviyesine çıktığını görmekteyiz.

Tablo: 2015 – 2023 yılları arası iş kazası ve iş kazasından ölen kişi sayısı (Kaynak: SGK verileri)

2023 yılında iş kazasından ölenlerin;

- 59’u (% 3) kadın, 1.907’si erkek.
- 18 yaş ve altı 45 kişi, 65 yaş ve üzeri 69 kişi.
- Ağustos ayında en çok ölüm (193 kişi), Mayıs ayında en az ölüm (140 kişi) olayı meydana geldi.
- 1.949’unun son iş yerindeki kıdeminin 10 yıl ve üzeri olduğu görüldü.

İş yerlerinde meydana gelen iş kazaları işveren tarafından 3 gün içinde Sosyal Güvenlik Kurumuna bildirilmekte ve bu Kurum tarafından yıllık istatistiki veri olarak kamuoyu ile paylaşılmaktadır. İş yerlerinde yaşanan tüm iş kazalarının SGK’ya bildirimlerinin eksiksiz yapılıp yapılmadığı konusunda kuşku duyulmakla birlikte, ölüm vakalarının gizlenmesi mümkün olmadığından, iş kazası kaynaklı ölüm sayılarının doğru bilgiyi yansıttığı tartışmasızdır.

Ülkemizde en çok ölüme neden olan inşaat iş kolunda iş kazasından ölenlerin sayısı;

2020 yılı : 347 kişi
2021 yılı : 386 kişi
2022 yılı : 422 kişi
2023 yılı : 552 kişi



Karayolu Taşımacılığında İş Kazası Sonucu Ölümler

Ülkemizde en çok işçi ölümlerinin yaşandığı inşaat sektörü gelir. Ancak maden sektöründe bazı dönemlerde çok fazla can kaybına neden olan iş kazaları yaşanmış olmakla birlikte, istatistik olarak uzun vadede bu sektörde daha az ölüm olduğu söylenebilir. Karayolu taşımacılığında iş kazasından ölümler maden sektöründen daha fazladır.

Karayolu Taşımacılığında Yıllar itibarıyla Ölümle Sonuçlanan İş Kazaları

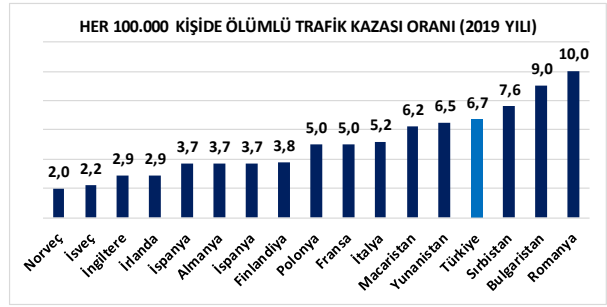
2016 yılı : 179 kişi
2017 yılı : 210 kişi
2018 yılı : 175 kişi
2019 yılı : 184 kişi
2020 yılı : 209 kişi
2021 yılı : 220 kişi
2022 yılı : 224 kişi
2023 yılı : 277 kişi

Karayolu taşımacılığına ait iş kazalarından ölümler ayrıca trafik kazasından ölüm istatistiklerinde yer almaktadır.



Trafik Kazaları

Öncelikle bazı ülkelerin, her 100.000 kişide trafik kazasından ölüm oranına bakıldığında aşağıdaki tablo ile karşılaşıyoruz.
(Kaynak: Wikipedia – 2019 yılı)

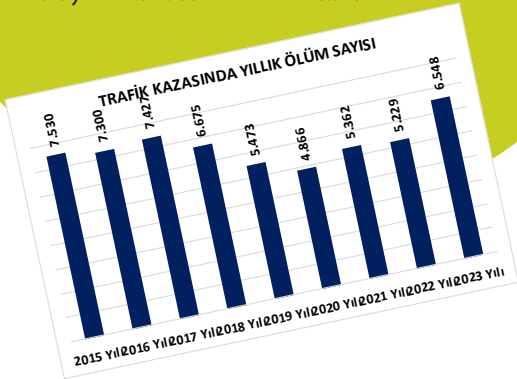


Yazının ilerleyen bölümlerinde Türkiye'deki iş kazası sayısı ve trafik kazalarından ölüm sayıları ayrıntılı olarak incelenecektir. Trafiğe çıkan araç sayısındaki artışa rağmen, genel

olarak yıllar itibarıyla trafik kazaları ve bu kazalardan ölüm sayısı azalmakla birlikte yukarıdaki grafik oran olarak hâlâ yüksek seviyelerde olduğunu göstermektedir.

Türkiye'de Trafik Kazası İstatistikleri (TÜİK Verileri)

YIL	TRAFİK KAZASI SAYISI	KAZALARDA TOPLAM ÖLÜ SAYISI	YARALI SAYISI	ÜLKEDEKİ KAYITLI ARAÇ SAYISI	Her 1 Milyon Araç Başına Ölüm sayısı
2015 yılı	1.313.359	7.530	303.812	18.253.000	413
2016 yılı	1.182.491	7.300	303.812	19.274.000	379
2017 yılı	1.202.716	7.427	300.383	20.321.000	365
2018 yılı	1.229.364	6.675	307.071	20.917.000	319
2019 yılı	1.168.144	5.473	283.234	21.183.000	258
2020 yılı	983.808	4.866	226.266	22.116.000	220
2021 yılı	1.186.353	5.362	274.615	23.146.000	232
2022 yılı	1.232.957	5.229	288.696	24.304.000	215
2023 yılı	1.314.136	6.548	350.855	26.461.000	247



Trafik kazalarının trafiğe çıkan araç sayısı ile de ilgili olduğundan, her bir milyon araç başına ölüm sayısının

yıllara göre değişim eğrisi ile birlikte değerlendirilmesi faydalı olacaktır.



Trafik kazalarına karşı kişisel olarak alınacak önlemler

Neden Emniyet Kemerini?

Emniyet kemeri kullanmıyorsanız, çarpma anında vücudunuz aracın hızıyla yol almaya devam eder. Ta ki direksiyon, ön cam veya torpido sizi durduruncaya kadar... İşte benzer durumlarda ikinci bir çarpışmadan korunmak istiyorsanız bunun tek yolu emniyet kemeri kullanmaktır. Trafikte 30 km/s hızla meydana gelen çarpışmalarda oluşan hasar 1 birim olarak tanımlanırken 50 km/s hızla meydana gelen çarpışmalarda bu hasarın 9 kat arttığı bilinmektedir. Emniyet kemeri, araç içinde meydana gelen ölümleri %45, ağır yaralanmaları %50 oranında azaltmaktadır.

Sürücü ile Yolcuların Ölüm ve Yaralanmalarında Hızın Etkisi

Araştırmalar, 30 km/s hızla çarpmanın araç içerisinde bulunanların vücuduna etkisi 1. kattan düşmeye, 90 km/s hızla çarpmanın ise 10. kattan düşmeye eş değer olduğunu göstermektedir.

Yine araştırmalar, 80 km/s hızla giden bir araçta yolculuk yapanların olası bir kazada ölme ihtimalleri, 30 km/s hızla giden araçtakilere oranla 20 kat daha fazla olduğunu göstermektedir. Hız arttıkça sürücünün trafik çevresini algılama düzeyi yavaşlar. Göz 180 ile 190 derecelik bir alanı algılar. Ancak araç



kullanırken görme açısı hız ile ters orantılıdır. Örneğin, 35 km/saat hızla görme açısı 104 derece iken, hızı 130 km/saat'e çıkardığımızda bu açı 45 dereceye kadar düşebilir.

Sürücülere hatırlatmalar

- Sürücü aracına binmeden önce aracın etrafında bir tur atarak lastiklerin havası, lastiklerin önünde veya arkasında çivi ve benzeri maddelerin varlığını ve diğer olumsuz durumları kontrol edin. Daha da önemlisi, aracın arkasında oyuna dalmış bir çocuk olabilir.
- Çalışmayan bir trafik lambası ile karşılaşıldığında kontrollü geçiş için dikkat artırılmalıdır. Her bilinmeyen şeyin arkasında mutlaka bir risk vardır.
- Saygı ve hoşgörü kaza riskini azaltır. Yol verme veya yol alma anında karşıdaki sürücüyle göz teması, gülümseme işareti stresinizi azaltır.
- Arkanızdan hızla gelen biri varsa onu kendi hızınıza düşmeye zorlamak yerine sağ şeride geçip yol verin.
- Araç sürmenin rekabet için yapılan bir spor olmadığını kendinize hatırlatın. Bir yere geç kalıyor olsanız bile zaman kaygısından kurtulmaya çalışın ve sadece yola devam etmeye odaklanın.
- Trafikte istemeden bir hata yaptıysanız, özür dilediğinizi belli eden küçük bir hareket yapın. Başka bir sürücü bir hata yaptıysa ilk tepkiniz gerilimi tırmandırmak olmasın.
- Direksiyonda bir şeye kızdığınızı belli eden hareketler yapmayın.
- Trafikte öncelikle "tahrik eden" kişi siz olmamaya çalışın, temkinli ve hoşgörülü olun, hemen olumsuz tepki göstermek yerine ona zaman tanıyın.
- Yollarda dikkati dağınık, acemi, uykusuz ve yorgun ya da alkollü sürücü veya yayalar olabileceğini unutmayın.
- Agresif araç kullanan sürücülerle göz teması kurmaktan kaçının.
- Bir kavgaya girme ihtimali söz konusuysa karşılaşabileceğiniz şeyleri düşünün. Karşınızdaki kişinin silahlı bile olabileceğini unutmayın.

KÜLTÜR SANAT



Cengiz Aytmatov, 12 Aralık 1928'de Kırgızistan'da doğdu.

Türk dünyasının en önemli yazarlarından biridir.

Gün Olur Asra Bedel , Selvi Boylum Al Yazmalım , Cemile gibi eserleriyle tanınıyor.

Eserlerinde insan-doğa ilişkisi ve toplumsal dönüşümleri işler.

10 Haziran 2008'de Almanya'da vefat etti.

CENGİZ AYTMATOV VE ESERLERİNE DAİR

Yazıma Cengiz Aytmatov'u ve eserlerini hatırlamayı ve hatırlatmayı düşünerek başladım. Bunun için önce Aytmatov'un eserlerinden ilk okuduğum "Cemile" ve "Duyşen Öğretmeni" kaleme aldım. O dönemde aldığım tat ile şimdi aldığım tat öylesine farklı ki...

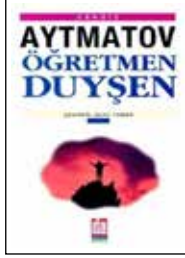
Kırgız Türk romancısı olan Cengiz Aytmatov, 1928 yılında doğmuş ve 2008 yılında aramızdan ayrılmıştır. Yazarımız Kırgız ulusunu, geleneklerini ve kültürünü tanıtarak dünya çapında büyük bir üne kavuşmuştur. Aytmatov efsanelerle, masallarla, destanlarla yazılarını beslemiş, Kırgız Türk kültürünü psikolojisiyle, maddi manevi zenginliğiyle o kültürü yeniden inşa edenlerin evlatlarına yeniden hatırlatmaya çalışmıştır. Oldukça sade ve akıcı bir dili olan yazarımızı her yaşta ve her kesimden kişilere tavsiye edebilirim.



Bazı eserleri hakkında birkaç şey söylemek ve tanıtmak gerekirse "Cemile" adlı kitabı ile başlamak isterim. Cemile, aşkı uğruna töreleri

çığnemeyi göze alabilen genç bir kızın hikâyesidir. Olaylar bir Kırgız köyünde savaştan sonra geçmektedir.

Cemile erkek gibi yetişen, ağız sıkı laf yapan, cesur biridir. Eşi savaşa katılmak üzere askere gittiği için birçok işle o uğraşır. Bu işlerden en önemlisi de her gün kayınbiraderi ile birlikte istasyona tahlil taşımaktır. Onlara yardım eden kişi de Danyar'dır. Danyar cepheye ayağı sakatlandığı için gazi olarak bu köye gelmiş, içine kapanık bir gençtir. Zaman içerisinde Danyar ve Cemile birbirini sever ve her şeyi göze alarak kaçarlar. Aslında okuyucular kitabın sonunda Cemile'nin yanlış yaptığını düşünse de aşkına saygı duyup ona hak verir.



"Öğretmen Duyşen" adlı hikâyesinde öğretmen olmanın güzel ve zor yanlarını o kadar etkileyici anlatmış ki bir öğretmenin öğrencisi

için ne gibi tehlikeleri göze aldığını okuyuncasınız.

Bir gün köye okul açılır ve Duyşen Öğretmen, okulu onarmak ve öğrenci toplamak için halk ile mücadeleye girişmiştir. Tüm olumsuzluklara karşın okulun tadilatını bitirir ve öğrenciler bulur. Altınay, amcasının yanında oturan öksüz yapayalnız bir kızdır. Kısacık hayatında hep zorluklar ile karşılaşmıştır. Duyşen Öğretmen'in yardımları ile okula başlayan öksüz kız, bir gün yaşı küçük olmasına rağmen evlenme çağı geldi diye okuldan alınır. Duyşen Öğretmen buna engel olmaya çalışır, evlendirileceği adam tarafından kaçırılır ve çeşitli işkencelere maruz kalır. Kısa süre sonra öğretmen Duyşen, öğrencisini jandarmaların yardımı ile Altınay'ı kurtarır ve şehre okumaya gönderir.

Daha sonra ülke yönetimi değişir ve Duyşen kalan hayatına postacı olarak devam etmek zorunda kalır. Köyde kimseyle muhatap olmaz ve hayata küsmüşçesine kendini her şeyden soyutlar. Bu esnada da en sevdiği öğrencisi Altınay'da okumuş, ülkesi için çok önemli bir kişi olmuştur. Altınay aradan yıllar geçmiş olmasına rağmen köyüne gider ama öğretmeni Duyşen onunla muhatap olmaz. Altınay, her şeye rağmen köyün tepesindeki yıkık dökük okulları ve kendi elleriyle diktikleri kavaklar yerinde durduğunu görünce mutlu olur.



"Gün Olur Asra Bedel" adlı eserinde iki insanın İkinci Dünya Savaşı yıllarında başlayıp hem iş hayatında hem de özel hayatlarında devam eden

dostluklarını çok etkileyici bir biçimde anlatmıştır. Kitapta, Kazangap'ın ölümü ve vasiyeti ardından dostu Yedigey'i anılarıyla yüz yüze getirir ve Yedigey bir ömrü bir güne sığdırır, geçmişini hatırlar. İki insanın bir ömre sığdırdıkları dostlukları, sırt sırta verip rahat etmeleri, hem iyi günde hem kötü günde birbirlerine destek olmaları bizi günümüzde böyle dostluklar bulamadığımız için kışkırtırsa da dostluğun, arkadaşlığın ne demek olduğunu çok etkileyici bir biçimde anlatıyor ve ister istemez böyle bir dosta ihtiyacınız olduğunu düşünüyorsunuz.



"Beyaz Gemi" adlı eserinde ise annesi ve babası tarafından terk edilip beş altı yaşından beri dedesi tarafından büyütülen adsız

bir çocuğun psikolojisi anlatılmaktadır. Yazarımız, dedesinden başka kimse tarafından seilmeyen bu adsız oğlanın gerçek hayatında mutsuz ama hayal dünyasında mutlu olmaya çalışan hâlini daha doğrusu trajedisini çok etkileyici bir şekilde kaleme almıştır. Aslında bu adsız çocuk, geleneğinden ve ailelerinden koparılmış nesilleri temsil ederek tüm insanlığa çok güzel mesajlar vermektedir.

Cengiz Aytmatov'un eserlerinde Anadolu insanının saflığını, temizliğini, sıcaklığını ve samimiyetini bulabilirsiniz. Bu nedenle diğer dünya edebiyatı yazarlarından çok daha ayrı bir yeri vardır bizde...

Son olarak meşhur "Al Yazmalım" filmindeki, Türkan Şoray'ı, Kadir İnanır'ı izlerken nasıl bizden biriyim gibi geliyorsa yazarımızın neredeyse tüm eserlerinde bizden bir şeyler bulmak hiç de zor değil.

Güler YAŞAR ÖZAFACAN



SEKTÖRDEN HABERLER

Muş'ta Besiciler Kar Örtüsü Üzerinde Hayvanlarını Besliyor

■ Besici Cüneyt Gül: "Kışımız geldi ve hayat zorluğu başladı. Tek geçim kaynağımız hayvancılık. Soğuk havaya rağmen koyunlarımızı dışarıda besliyoruz."

Türkiye'nin önemli hayvancılık merkezlerinden Muş'ta besiciler, hayvanlarını kar örtüsünün üzerine serdikleri otlarla beslemeye başladı. Kentte geçimlerini hayvancılıkla sağlayan besiciler, olumsuz hava koşullarında da hayvanların bakımını ihmal etmiyor.

Yağışlarla beyaza bürünen Güzelkent köyünde yetiştiriciler, evlerine yakın bölgelerde istifledikleri ot balyalarını karın üzerine sererek ya da tekneleri samanla doldurarak küçükbaş hayvanlarını besliyor.

Günde iki kez hayvanlarını yemleyerek ihtiyaçlarını karşılan besiciler, olumsuz hava koşullarına rağmen zamanlarının büyük bölümünü hayvanlarının bakımına ayırıyor.

“Zorluklara rağmen işimizi severek yapıyoruz”

Besici İlker Hikmet Teker, gazeteciye, yıllardır ailesiyle hayvancılık yaptığını söyledi.

Geçimlerini hayvancılıkla sağladıklarını belirten Teker, *“Yaklaşık 5-6 ay hayvanlarımızı karın üzerinde besleyeceğiz. Bizim için gün saat 07.00'de başlıyor. Sabah uyanınca teknelere samanları koyuyoruz. Sonra ahırdaki hayvanları teknelerin olduğu bölgeye götürüyoruz. Hayvanları besleyip tekrar ahıra alıyoruz. Öğleden sonra tekrar hayvanları bırakıyoruz. 6 ay böyle geçiyor. Soğuk havaya rağmen yine de hayvanlarımızı besliyoruz.”* diye konuştu.

Besici Cüneyt Gül de ailesiyle 30 yıldır hayvancılık yaptığını, kış mesailerinin ise zorlu geçtiğini anlatarak şunları kaydetti:

“Kışımız geldi ve hayat zorluğu başladı. Tek geçim kaynağımız hayvancılık. Soğuk havaya rağmen koyunlarımızı dışarıda besliyoruz. Her yer buz kesilmiş. Dün tipi vardı. Zorluklara rağmen işimizi severek yapıyoruz. Çünkü temel geçim kaynağımız hayvancılık. Hayvanlarımıza bakmak zorundayız.”



BASINDA ESK

'KIRMIZI ET ÜRETİMİ ARTACAK'

Tarım Bakanı'ndan önemli açıklamalar

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, "Bütün amacımız gerek büyükbaş hayvanda gerek küçükbaş hayvanda üstün nitelikli besi hayvanlarını kırmızı et üretimi için çoğaltmak" dedi.

Bakanlıktan yapılan açıklamaya göre, Bakan İbrahim Yumaklı, 1 milyon 600 bin dekar araziyle dünyanın tek parça en büyük işletmesi olan Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM) Çaylaşınır İşletmesinde incelemelerde bulundu. Yetkililerden bilgi alan Yumaklı, yaptığı açıklamada, TİGEM Çaylaşınır İşletmesinin sadece bitkisel üretimde değil, hayvansal üretimde de önemli bir merkez olduğunu vurguladı. İşletmenin hem sahip olduğu hayvan envanteriyle hem de gelişimdeki rolüyle son derece önemli bir merkez olduğunu dikkat çeken Yumaklı, "Şu anda sadece bu işletmede 102 bin çok nitelikli küçükbaş hayvan var. Bunların şimdi doğum zamanı, artık kuzulama zamanı. Sadece yine bu işletmede 62-63 bin civarında yeni kuzular bu envantere katılmış olacak" ifadelerini kullandı.

'ÜRETİM ARTACAK'

Bakan Yumaklı, yine işletmenin Türkiye'deki kırmızı et piyasasının reglasyonunda değil, aynı zamanda ülkedeki küçükbaş hayvanların daha nitelikli ve daha kaliteli bir üretim safhasına geçmesiyle ilgili de görevi ısrat etliğini belirtirken, şunları söyledi:

"Özellikle bu işletmenin Et ve Süt Kurumu'nun

(ESK) piyasayı regüle etmek için getirmiş olduğu beslik hayvanlara ev sahipliği yapmasının yanı sıra artık belli bir dönemden itibaren ve çok yakın bir süreden itibaren de anaç hayvanların gelmesiyle beraber içerideki üretimim artması söz konusu olacak. Bütün amacımız gerek büyükbaş hayvanda gerek küçükbaş hayvanda üstün nitelikli besi hayvanlarını kırmızı et üretimi için burada çoğaltmak, bunları Türkiye'nin dört bir tarafındaki besi üretimi yapan işletmelere dağıtmayı sağlamak. Nihayetinde de tüketicilerimizin uygun fiyatla kırmızı ete ulaşmasını sağlamak için çalışıyoruz. Her ne kadar ESK bugün itibarıyla piyasayı regüle etmek adına gerektiği zaman gerektiği kadar hem karkas et hem de canlı besi hayvanı ithal ediyorsa da günün sonunda bütün amacımız içerideki üretimi artırarak o

ihtiyaçımızı olan ve özellikle talebin yükselmesiyle birlikte nüfus artışı, gelen turistler gibi benzeri durumlara hazır olmak adına belli bir kalitenin üzerinde hayvan hastalıklarından arındırılmış bütün Türkiye'de bulaşım yapmış besi faaliyetlerini burada örneklik oluşturarak TİGEM'den bütün Türkiye'ye yayılmasını

sağlamak."

HAYVANCILIKTA YOL HARİTASI

Bu faaliyetlere yoğun katılım olduğunu gördüklerinin altını çizen Yumaklı, özellikle sadece süt hayvancılığı değil besi hayvancılığına da konsantrasyon yapmak konusunda hazırlandıkları 5 yıllık Hayvancılık Yol Haritası'nın artık çok ciddi oranda etkisinin görülmeye başlandığını müjade ettiğini bildirdi. Yumaklı, "İnşallah bütün üretim kademelerinde olduğu gibi küçükbaş hayvancılıkta da büyükbaş hayvancılıkta da iyi, kaliteli ve sadece ülkemizin değil dışardaki ülkelerin de ihtiyacını karşılayacak kırmızı ete ulaşım konusunda başta Et ve Süt Kurumu ile TİGEM'in ortaklaşa yapmış olduğu ve ilk kez ülkemizde yapılan bu proje olmak üzere genel itibarıyla Türkiye'nin kırmızı et ihtiyacını karşılayacaktır. Şimdiden hayırlı ve bereketli olsun" değerlendirmesinde bulundu.



55 YENİGÜN 03.12.2024

Yumaklı: Amacımız hayvan hastalıklarının engellenmesi

Et ve Süt Kurumu ile Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü'nün iş birliğinde ülkemizdeki hayvansal üretimin hem materyal sağlama açısından hem de piyasa delegasyonu açısından önemli bir işlem görmesi sebebiyle hayvancılıkta üretimi geliştirme projesi başlatıldı.



AB ülkelerine kanatlı eti ihraç edilecek

TARIM ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Tüm Süt, Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği'ne (TUSEDAD) Bursa'nın Orhangazi İlçesindeki Hektas Çiftliği'nde düzenlenen "3. Global Fırm Summit (Çiftlik Zirvesi)" etkinliğinin açılışında konuştu, tüm çiftçilerin 5 Aralık Dünya Toprak Günü'nü kutladı.

Bu yıl en çok konuşulan konuları başta et ve süt sektörünün geldiğini belirten Yumaklı, Türkiye'nin büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığında Avrupa'da birinci, süt üretiminde Avrupa'da ikinci, dünyada da 8'inci sırada yer aldığını anlattı.

ETÇİ DAMIZLIK İŞLETMELER ARTACAK

Yumaklı, hayvansal üretimde en önemli önceliklerinin tüm üretimi yerli imkânlarla karşılamak olduğunu belirtti. Son dönemde anaç hayvan sayısını artırmakla ilgili yoğun çaba içinde olduklarını anlatan Yumaklı, sözlerini şöyle sürdürdü:

"Et ve Süt Kurumu ile Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM) arasında bir proje başlatıldı ve şu anda hayata geçti. Bunu bir örnek model olarak ortaya koymak istiyoruz. Bakan ve beslemesi

elbette süt sağlığına nazaran nispeten daha kolay olan etçi damızlık işletmelerin sayısını artırmayı hedefliyoruz. Bu-



tün amacımız üreticilerimize uygun maliyetli hayvan temin etmek, tüketicilerimizin de uygun fiyatta hayvansal ürünleri tüketmelerini ve erişmelerini sağlamak. Bütün bunları yaparken önümüzdeki 3 yıl hem bitkisel üretimde hem hayvansal üretimde üreticilerimizin önünü görebilmesini sağlamak amacındaydık ve bunu ağıladık. Bundan sonraki dönemde şöyle bir şey düşünülmeyecek. Ya acaba önümüzdeki sene bu politika değişir mi? Hayır değişmeyecek. Bunun da buradan garantisini vermek istiyorum."

'GÖRÜŞMELERİMİZ SONUÇ VERDİ'

Kanatlı eti ihracatındaki önemli gelişmeyi duyan Yumaklı, şunları kaydetti: "Özellikle Avrupa Birliği ile geçen yıldan bu yana kanatlı eti ihracatıyla ilgili çok yoğun görüşmelerimiz vardı. Bu yoğun çalışmalarımız hamdolsun sonuç verdi. Özellikle kanatlı eti işleme tesislerinden 81 Avrupa Birliği'ne işi işlem görmüş kanatlı eti ihracatı yapılabilir. Avrupa Birliği tarafından onaylandı."



HALKIN YAŞAMINA DOKUNACAK HİZMETLER

Trabzon Büyükşehir Belediyesi'nin, vatandaşların et ve süt ürünleri ile temel gıda maddelerine uygun fiyatlarla erişebilmesi amacıyla hayata geçirdiği satış merkezinin açılışı yapıldı. Başkan Genç, "Temel belediyeçilik hizmetlerinin yanı sıra halkımızın yaşamına dokunacak sosyal projelere devam edeceğiz" dedi

Trabzon Büyükşehir Belediyesi tarafından indirmiş et ve süt ürünleri ile temel gıda maddelerinin satışa sunulacağı TRAMAR'ın açılışı yapıldı. Açılışa Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Metin Genç'in yanı sıra Trabzon Valisi Aziz Yıldırım, TBMM Bayındırlık, İmar, Ulaştırma ve Turizm Komisyonu Başkanı Trabzon Milletvekili Adil Karaismaoğlu, Trabzon Milletvekili Vehbi Koç, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan ve çok sayıda kişi katıldı. Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Metin Genç, "Göreve geldiğimiz andan itibaren bir taraftan söz verdiğimiz, bir taraftan bizden beklenen projeleri hayata geçirebilmek adına çalışıyoruz. Raylı sistem projemiz, Gülcemal sahil dolgu alanındaki yaşam alan projemiz, yakın zamanda imzasını attığımız Araklı'daki tekstil kent projemiz gibi birçok işle iştigal ediyoruz. Diğer taraftan da hemşehrilerimizin günlük hayatına dokunan sosyal belediyeçilik anlayışının örneklerini aynı anlayışla vakit kaybetmeden sunmanın mutluluğu ve gururu içerisindeyiz" dedi.

DERDİMİZ VATANDAŞIMIZA HİZMET ETMEKTİR

Başkan Genç, sözlerini şöyle sürdürdü: "Belediyeçilik bir yönüyle halka bütünüyle beraber hizmet etmektir. Sadece su,

altyapı işi değildir, halkımızın yaşamına dokunmaktadır. Halkımızın doğumundan ölümüne kadar bütün sorunlarıyla mahatap olmaktadır. AK Parti belediyeçilik anlayışı, eser ve hizmet siyasetinin yanında sosyal belediyeçilik anlayışıdır. Belediyeçilik işinin mimarı olan Cumhurbaşkanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan'ın öncülüğünde ülkemizin her noktasında olduğu gibi şehrimizde de bu anlayışı ortaya koyuyoruz. Göreve geldiğimiz andan itibaren emekçilerimize ve gençlerimize kolaylıklar sağladık. Açılışını yaptığımız TRAMAR ile halkımızın temel gıda maddelerine daha uygun fiyatla erişmesi bu anlamda önemlidir. Attığımız adımlar aynı anlayışla devam ediyor. Et ve Süt Kurumu Genel Müdürümüzle beraber müzakeresini yapıp, protokolünü imzaladık. Ben huzurlarınızda kendilerine çok çok teşekkür ediyorum. Çok mükemmel bir iş ortaya çıktı. Biz belediyeçiyiz, bizim işimiz ticaret yapmak değil; esnafımızla rekabet etmek asla değil. Vatandaşımızın uygun şartlarda en azından temel gıda maddelerine ulaşımın konusunda piyasadan daha uygun şartları temin etmeyi ve sunmayı amaçlıyoruz. Şu anda piyasadan en az yüzde 30 gibi bir farkla beraber bu hizmeti vatandaşlarımıza sunacağız. Burada yerli



ve organik ürünlerimizi satacağız. Derdimiz vatandaşımıza hizmet etmektir."

HER ZAMAN DESTEK OLMAYA HAZIRIZ

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, "Büyükşehir Belediye Başkanımız Sayın Ahmet Metin Genç, böyle bir projeden bahsedince biz de severek paydaş olmak istedik. Çok mutluyuz. Bildiğiniz gibi gıda güvenliği çok önemli. Programlar ve projelerle hem üreticiyi koruyan, hem de tüketiciyi gözeten bir mekanizma tesis edilerek arada fırsatçılara meydan vermeden herkesin güvenli gıdaya erişimini sağlayacak yapımlara şabih olacağız. Biz bu alandaki yatırımların hepsine en güçlü bir şekilde destek olmaya hazırız" şeklinde konuştu.

ÇOK ÖNEMLİ BİR ADIM

Trabzon Valisi Aziz Yıldırım da projenin önemine vurgu yaparak, "Büyükşehir belediyemizin halkımıza uygun fiyatlarla, temel gıda ürünleri sunarken, bir yandan da piyasayı dengeleyecek bu girişimini son derece kıymetli buluyorum. Bu adım hemşehrilerimizin kaliteli, sağlıklı ve uygun fiyatlı temel gıda ürünlerine ulaşması adına atılmış önemli bir adımdır. Bu girişimle belediyemiz, halkımızın yanında durarak onların günlük hayatını kolaylaştırmak için elini taşın altına koymuş, sosyal sorumluluk anlayışıyla hareket etmiş, sosyal belediyeçiliğin çok önemli bir örneğini ortaya koymuştur" diye konuştu. Konuşmaların ardından TRAMAR'ın açılışı gerçekleştirildi.

KARANTİZE SINIYI GEÇTİ

"Süt primini yüzde 100 artıracacağız"

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Et ve Süt Kurumunun (ESK) piyasa regülasyonu kapsamında süt alımlarına devam ettiğini belirterek, ekim, kasım ve aralık dönemi için süt primini yüzde 100 artıracaklarını, 1 lira olarak uygulayacaklarını belirtti.



Tarımsal üretimi yönelik desteklerin gelecek yıl 91 milyar liradan yaklaşık 135 milyar liraya yükseltildiğini ifade eden Bakan Yumaklı, desteklerin en efektif şekilde üreticilerin daha verimli ve kaliteli üretim yapabilmeleri için kullanılacağını kaydetti.

"DAHA BÜYÜK BİR AZIMLE ÜRETİMİMİZİ ARTIRACAĞIZ"

Türkiye'nin üretim potansiyeli açısından daha gidecek çok yolunun bulunduğu söyleyen Yumaklı, "Bu yeni dönemde daha büyük bir azimle üretimimizi artıracacağız inşallah. Geçtiğimiz ağustos ayının sonundan itibaren özellikle süt üretiminin fazlaşmasıyla bir problem oluşmuştu. Et ve Süt Kurumu olarak piyasa regülasyonu görevimizi yerine getirmeye başladık. Alımlar devam ediyor. Yaklaşık 50 bin tona yakın süt bu dönemde piyasadan çekildi. Sene sonuna kadar devam edeceğiz. Gerekirse önümüzdeki yıl da buna devam edeceğiz. Ekim, kasım ve aralık dönemi için süt primini yüzde 100 artıracacağız, litre başına 1 lira olarak uygulayacağız. Bu dönemde hem piyasa regülasyonu, piyasadan fazla olan sütlerin Et ve Süt Kurumu vasıtasıyla toplanması hem de üreticilerimize destek olması açısından 3 ay için süt primi 1 lira olarak uygulanacak" dedi.

Haber / Şaban KARDEŞ

MARMARA HABER 05.11.2024



· MART ·

· D Ü N Y A K A D I N L A R G Ü N Ü ·

Kutlu Olsun





18 MART

1915

ÇANAKKALE ZAFERİ

Kutlu Olsun



ET VE SÜT
KURUMU

