



Kasım-Aralık 2010 Yılı 6 Sayı: 31

KEPENK

Esnafların gür sesi

ÜCRETSİZDİR

ISSN: 1306-2778

ALTIN KEPENK Kısa Film Yarışmasında **Muhteşem Final**

Esnafların Gözüyle Beyaz Perdede



Mehmet Akif'e
ESDER ve
Yazarlar Birliğinden
Görkemli Tören



**Kahraman
Esnafların
Ali Osman Çelik**



Gübretas Genel Müdürü
Mehmet Koca

Adı Başarı Sıfatıyla
Üzdeşleşen Şirket



GÜBRETAŞ
GÜBRE FABRİKALARI T.A.Ş.



Ürün yelpazemizi genişleterek
krizden etkilenmemeyi
başardık

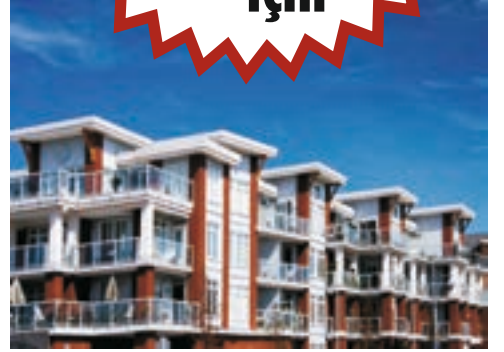
Salih Bekaroğlu İNE Genel Müdürü



Kiracıya Müjde!

**Bugüne kadar sunulan
en cazip ev alma fırsatı**

**Tüm
Türkiye
için**



KIRACIYI EV SAHİBİ YAPAN, EŞİ BENZERİ OLMAYAN SİSTEM

Eminevim sisteminde tek kuruş faiz yok! Kredi kullanmak yok! Evin değerinin üzerine fazladan bir bedel koymak yok! Bu sistem sayesinde Türkiye'nin neresinde olursanız olun, teslim tarihinde kendi beğendiğiniz satılık herhangi bir evi; ister sahibinden, ister emlakçıdan, ister müteahhitten alabilirsiniz. Hiç peşinatı olmayanların bile ev sahibi olduğu bu sistemde aylık ödeyeceğiniz taksitleri de siz belirliyorsunuz. İster 400 TL ödeyin, ister 600 TL, ister 1.000 TL... Bu sistem bütün kiracıları en kolay yoldan ev sahibi yapabilecek nitelikte. Ayrıca, kirada oturanlara evine taşınana kadar kira yardımı da Eminevim'den.

Eminevim, 20 yıldan bu yana insanları faizsiz otomobil sahibi yapan Eminotomotiv kuruluşudur. 20 yıl içinde on binlerce aileyi ev ve otomobil sahibi yaptık. Şimdi sıra sizde. Türkiye'de, ev almanın en kolay yolu Eminevim ile ev sahibi olmak için, merkez veya şubelerimizden detaylı bilgi alabilirsiniz.

NASIL KATILABİLİRİM?

Türkiye'nin her yerinden, ev sahibi olmak isteyen herkesi Eminevim'den bilgi almaya çağırıyoruz. Merkez ya da şubelerimizi arayarak, almak istediğiniz eve kredi kullanmadan, faizsiz, sizin belirleyeceğimiz ödemelerle sahip olun.

EMİNEVİM
Ev Almanın En Kolay Yolu

0216 444 36 46
www.eminevim.com
www.mutlumusteriler.com

20
Yaşındayız

SEKTÖRÜNÜZE DESTEĞİMİZ

TAM

KOBİLERİN GÜCÜ
TAM
TİCARİ ATILIM MERKEZİ

Sektörünüz ne olursa olsun, krediniz VakıfBank'ta. İmalat, otomotiv yan sanayi, lojistik, mobilya, turizm, ihracat, hizmet sektörü, gıda toptancıları ve esnafa destek paketleri... Sektörünüze özel çözümler, nakit akışınıza uygun esnek ödeme seçenekleri, hızlı kredi değerlendirme imkanı tüm VakıfBank Şubelerinde.

KOBİ'lerin gücü TAM, desteği TAM.



 aneks

13.Yıl

Yurtiçi-Yurtdışı Kargo-Kurye-DAğıtım

Adres: Toros Sk. No:31 Sıhhiye / ANKARA

T: 0 (312) 231 13 77 - F: 0 (312) 231 38 11

www.anexkargo.com

Siz Nereye İsterseniz...



SARAY

matbaacılık kağıtçılık kırtasiyecilik ticaret ve sanayi limited şirketi

Saray Matbaacılık üç alanda uzmanlaşmıştır: Kağıt, Matbaa ve Kırtasiye Ürünleri. İleri teknolojiye sahip, tam donanımlı makina parkı ve deneyimli kadrosuyla yurtiçi ve yurtdışı pazarlar için üretim yapmaktadır.

Global pazarlarda isminden başarıyla söz ettirmektedir.

Kağıt tedarikinden nihai ürün aşamasına kadar tüm süreçleri kendi bünyesinde gerçekleştirmektedir. Bu amaçla tabaka ofset, web ofset, sürekli form, baskı sistemleri ile harman ve cilt sistemleri entegre olarak çalışmaktadır.

Saray Matbaacılık; kurum ve kuruluşların kağıt, matbaa, kırtasiye ürünleri alanındaki taleplerini tam hizmet anlayışıyla ve profesyonel yaklaşımıyla yerine getirmektedir.



Kağıt ve Matbaa Endüstrisinde tam hizmet anlayışı.

Merkez Mahallesi Polat Sok. No: 2 Pirsaklar/ANKARA

Tel: +90 312 527 28 90 Faks: +90 312 527 28 88

www.saraypaper.com

papicat@superonline.com

İÇİNDEKİLER

Kasım - Aralık

2 0 1 0



Altın Kepek Kısa Film Yarışması
muhteşem bir ödül töreniyle sona erdi

8



Adı "başarılı" sıfatıyla özdeşleşen şirket

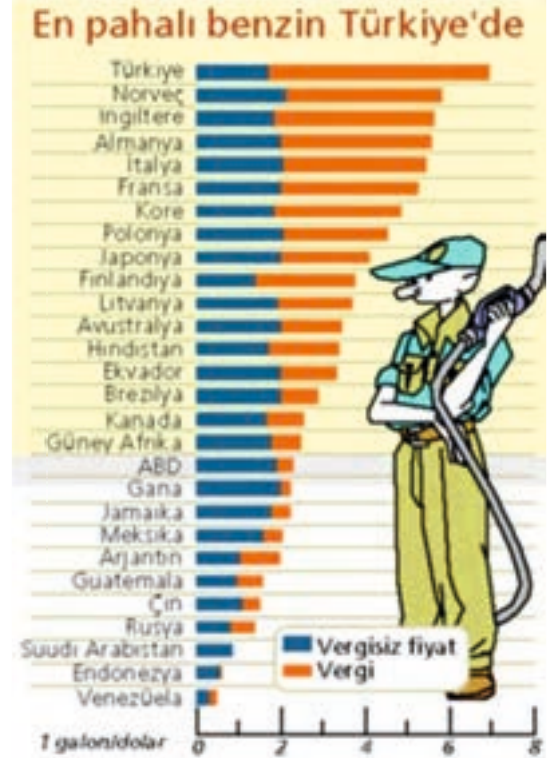
GÜBRETAS
GÜBRE FABRİKALARI T.A.Ş.

15



**"Ürün yelpazemizi
genişleterek
krizden etkilenmemeyi
başardık"**

24



**Dünyanın
en pahalı
benzinini kullanıyoruz**

20



Bir garip kavuşma hikâyesi:
Milli Mücadelenin bilinmeyen kahramanlarından
Mehmet Çavuş

30



**Toprakla ateşi buluşturan
genç bir sanatkar**

34



**“Kantine geldiklerinde
okuyup okumayacaklarını anlarım”**

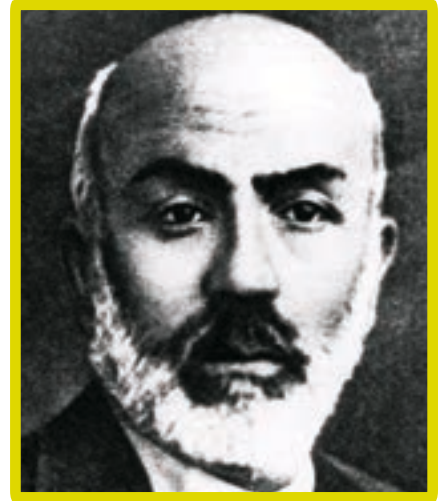
38

Kasım-Aralık 2010

REKLAM İNDEKSİ

ÖN İÇ KAPAK:.....	HALKBANKASI
ARKA İÇ KAPAK:.....	EMİN EVİM
ARKA KAPAK:.....	PTT
VAKIFBANK.....	1
ANEKS.....	2
SARAY MATBAA.....	3
KARAMETE TASARIM.....	6
BUGSAŞ.....	13
ÜNAL KURUYEMİŞ.....	19
ATILKAN OPTİK.....	23
BEYZA PİLİÇ.....	29
BEYPAZARI MADENSUYU.....	35
SEMİH ELEKTRO.....	41
DİVA İBİS HOTEL.....	47

REKLAMLAR



**Milli Şairimiz Mehmet Akifî
ESDER ve Yazarlar Birliği
dualarla andı**

40

İmtiyaz Sahibi
(Esnaf ve Sanatkârlar Derneği)
adına
Mahmut ÇELİKUS

Genel Yayın Yönetmeni & Editör
Tuğba ÖZGÜR

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Mehmet ÇETİN

Yayın Kurulu

Prof. Dr. Osman ALTUG
Doç. Dr. Oya AĞGÖNENÇ
Mustafa ÖZEL
Abdurrahim ÇELİKDEN

Av. İsmail AYDOS
Yusuf YILMAZ
Necati DURAN
Erdal ÇAKIROĞLU

Reklam Koordinatörü
Murat DURAN

İdare ve Yazışma Adresi
İstanbul Cad. Soydaşlar Sk. No: 19/6
Kat 4 Ulus-ANKARA
Tel: 0 312 310 47 97
Faks: 0 312 310 47 98
www.esder.org.tr
esnafvesanatkârlar@gmail.com
esdergenelmerkez@hotmail.com

Görsel Yönetmen & Tasarımcı
Nevin ERYILMAZ
grafikerim_nevin@hotmail.com

Baskı
Saray Matbaası
Esenboga Yolu 22.km. Balıkhisar Köyü Akyurt
Tel : (312) 8416297
www.saraypaperkirtasiye.com

Baskı Tarihi: 28.12.2010
Yayın Türü: Süreli Yayın
ISSN: 1306-2778

Kepenik dergisine gelen yazılar yayınlama hakkı dergiyeye,
yayınlanan yazıların sorumluluğu ise yazarlara aittir.
Yazı ve resimler kaynak gösterilerek iltibas edilebilir.
Dergimiz basın ve meslek ilkelerine uyar.

ÜCRETSİZDİR



HİZMETLERİMİZ

3D Tasarım

2D Tasarım

Dijital Baskı

Prodüksiyon

Fotoğraf Çekimi

Web / Multimedya

Promosyon Ürünleri

Tanıtım - Organizasyon

Hayalinizdeki Dünyaya Açılın...

Başkandan...

Bir yılı daha geride bırakırken...



Mahmut ÇELİKUS
ESDER Genel Başkanı

2010 yılı ESDER açısından oldukça bereketli geçti. Bir yıl boyunca düzenlediğimiz etkinliklerle esnaflarımız ve halkımız için pek çok sosyal ve kültürel etkinlik gerçekleştirirken, aynı zamanda esnaflarımızın dert ve sıkıntılarını dile getirmek noktasında hep bir adım önde yer aldık.

“28 Şubat’ın Ekonomiye Etkisi sempozyumu; Çocuk Gözüyle Esnaf ve Zanaatkar konulu resim, şiir ve mektup yarışması; Çevre ve Esnaf Sempozyumu; Ahilik Haftası ve Esnaf Bayramı kutlamaları, daha pek çok program, kutlama ve panellerle beraber son olarak da Altın Kepenk Kısa Film Yarışmasının gönül rahatlığıyla yeni projelerimizle birlikte bir yılı daha geride bırakıyoruz.

Altın Kepenk

İstanbul Ticaret Odası ve İstanbul Ticaret Üniversitesi işbirliğiyle bu yıl kez düzenlenen Altın Kepenk Kısa Film Yarışması 2010’da göğsümüzü kabartan ve geleceğe

yönelik umutlarımızı yeşerten bir proje olarak hayata geçti

Altın Kepenk ile Esnaf ile gençleri ortak bir paydada buluşturarak hem gençlerle esnaf arasında bir bağ oluşturmayı hem de gençlerde destek olarak kısa film aracılığıyla toplumda esnaflık algısını geliştirmeyi amaçlamıştık. Bu yarışma sayesinde ileriki yıllarda iyi bir iş çıkardığımızı göreğimize inanıyoruz.

Yarışmanın galiplerini tekrar tebrik ederken, gençleri 2011 için şimdiden hazırlık yapmaya davet ediyorum.

Selam ve muhabbetlerimle...

Altın Kepenk Kısa Film Yarışması

muhteşem bir ödül töreniyle sona erdi



Bu yıl birincisi düzenlenen Altın Kepenk Kısa Film Yarışması, İTO, İTİCÜ, ESDER ve işbirliğiyle Türkiye genelinde yapıldı. 100 civarında kısa filmin katıldığı yarışmada katılımın çokluğu göz doldurdu.

Altın Kepenk Kısa Film Yarışması'nda muhteşem bir gala ile ödüller sahiplerini buldu. Bu yıl ilk kez düzenlenen Altın Kepenk, İstanbul Ticaret Üniversitesi, İstanbul Ticaret Odası ve Esnaf ve Sanatkarlar Derneği

işbirliğiyle Türkiye genelinde yapıldı. 100 civarında kısa filmin katıldığı yarışmada katılımın çokluğu göz doldurdu.

Altın Kepenk'te dereceye giren kısa filmler hiçbir ön eleme olmadan

jürinin büyük özverisiyle belirlendi. Yüze yakın filmi bir bir izleyen jüri üyeleri esnaf konulu kısa filmleri seçerken oldukça zorlandı. Bu yıl ilk kez düzenlenen Altın Kepenk Kısa Film Yarışmasının jüriliği İTO Yönetim Kurulu Üyeleri İsrail Kuralay, Mehmet



Develiođlu; İTİCÜ Öğretim görevlileri Doç. Dr. Celalettin Aktaş, Yar. Doç dr. Rıdvan Şentürk; ESDER Genel Başkanı Mahmut Çelikus, Eleştirmen Hasan Ali Yıldırım ve yazar Sadık Yalsızuçanlar tarafından gerçekleştirildi.

İşte Altın Kepenk'te dereceye girenler:

- 1."Yırtık" - Ali Yılmaz
- 2."Esnafın Meslekleri" - Mert Gürel
- 3."Son Çekiş" - Ahmet Cindiođlu

Mansiyon kazananlar:

Ş"Kapımız Mevlana Kapısı" – İhsan Eken
 Ş"Samimiyet" – Fırat Osmanoğulları
 Ş"Foto Akgün" – Vedat Coşkun
 Ş"Dede" – Başar Durak
 Ş"Unutulan" – Ahmet Onur Ayhan
 Ş"Ver Bir Çay Demli Olsun" - Semih Serkan Bala

Ş"Taşhan" – Emre Sert
 Ş"Ağa Takılan Serüven" – Mehmet Ali Uçma
 Ş"Hayatın Ritmi" – Yusuf Sağınmaz
 Ş"Esnaf Çocuđu Olmak" – Fatih Emre Aksoy

Filmler izleyenlere hem duygusal hem eğlenceli anlar yaşattı

Galada açılışla ve beraber gerçekleştirilen ikramın ardından dereceye giren filmlerin gösterimi yapıldı. "Hayatın bir parçasıdır esnaf" temasıyla oldukça ilgi çeken kısa filmlerde esnaf bir kez de gençlerin gözünden ekrana yansıdı. Törende gösterilen kısa filmler izleyenlerde hayranlık uyandırdı. Hem duygusal hem eğlenceli anlar yaşatan, hem de izleyenleri eleştirel düşünceye sevk eden filmler özgün senaryolarıyla da dikkate değerdi. Filmleriyle kimi zaman esnafları modern zamanın alış veriş merkezleri

Filmleriyle kimi zaman esnafları modern zamanın alış veriş merkezleri kıyaslayan, kimi zaman bir esnafın gözünden hayata bakan; esnafları müşterilerinin bakış açısıyla tanımlayan, hatta alış veriş kültürünü ve esnaflık değerlerini geleneksel olarak ele alarak modern alışkanlıkları sorgulayan gençler, geleceğin sineması adına umut verdiler.

Gala törenine Sinema ve Telif Hakları Genel Müdür Yardımcısı Nejat Gökçe, Fatih Belediye Başkan Yardımcısı Hasan Suver katılırken salonda gençlerin ve esnafın çokluğu da ilgi çektii.

"Amacımız kısa filme gönül veren gençleri esnaflık kültürüyle bir araya getirmektii"

"Hayatın bir parçasıdır esnaf" konusuyla bir ilki gerçekleştiren Altın Kepenk Kısa Film Yarışması'nda dereceye girenlere verilen ödül kadar, 10 katılımcının mansiyon olarak bin 500 TL ile ödüllendirilmesi de takdirle karşılandı. Gençlerle esnafın kültürel bağlarını güçlendirmeyi amaçlayan Altın Kepenk Kısa Film Yarışması'nın amacına ulaştığını belirten ESDER Genel Başkanı Mahmut Çelikus "Biz İTO, İTİCÜ ve ESDER olarak daha önce yapılmayan bir şeyi yaparak bir yarışmada 10 mansiyon ödülü verdik. Amacımız kısa filme gönül veren gençleri esnaflık kültürüyle bir araya getirmek ve geleceğin sinemacıları olacak gençleri teşvik etmektii. Bu amacımıza ulaştığımıza inanıyorum. Çekilen filmler bizi oldukça etkiledi ve jüri olarak oldukça zorlandık" dedi.



Altın Kepenk'te akılda kalanlar

Altın Kepenk'in birincisi Ali Yılmaz:

Biz filmde bana yardımcı olan arkadaşlarımla beraber büyük bir heyecanla hayatımızda önemli bir yer tutan esnafın samimiyetini yansıtmak istedik. Filmimizin adının "Yırtık" olması da bizim için çok manidar. Filme konu olan terzi esnafımız kazancını yırtık tamir ederek kazanıyor. Aynı zamanda yırtık bir bütününün ayrılarak parçalanması anlamına da geliyor. Burada modern zamanların alışveriş kültürünü de eleştirmek istedik. Ödüle layık görüldüğü için çok mutluyuz".

Yarışmanın ikincisi Mert Gürel:

"Esnafın Meslekleri" ile anlatmak istediğim esnafın mahalle sakinleri için çok şey ifade ettiğiydi; çünkü bir esnaf yeri geldiğinde bir psikolog gibi müşterisinin sorularıyla ilgilenir, mahallede ne var ne yok, ne - nerede gibi bilgileri verir. Müşterilerini yalnızca müşteri olarak değil bir dost olarak görür, sohbet eder dertleşir. Bu değerlerin devam etmesini temenni ediyorum.



İTO Mütevelli Heyeti Başkanı

Erhan Erken:

70'li yıllar ülkemizde esnafın kuvvetli olduğu dönemlerdi, ancak 80'lerden sonra kapitalizmle birlikte bu geleneksel yapılar zorlanmaya başladı. Esnaf bu değişime ayak uyduramıyor ve değişimi de geri

alamıyoruz. O zaman ne yapmalı? Yeni bir şeyler üretmeli. Fakat biz esnaflarımızın problemlerini çözecek mekanizmaları üretmedik.

İTO Yönetim Kurulu Üyesi İsrail Kuralay:



"Kamerasıyla hayatı ve değerleri sorgulayan ve geleceğe ışık tutan sinemacılar teşekkür ediyoruz. Değerlere dayanan yeni bir sinema dili oluşturmak zorundayız. Bunu da genç kısa filmcilerimize yapacağız. Gençler, lütfen hayatın filmini çekmeye devam edin".

Sinema Telif Hakları Genel Müdür Yardımcısı Nejat Gökçe:



Kültür ve Turizm Bakanlığı olarak her zaman gençlerin yanındayız. Böyle bir yarışmanın da devamlılığını diliyor ve her zaman bakanlık olarak desteğimizi sunuyoruz.

Fatih Belediye Başkan Yardımcısı Hasan Suver:

“Esnaf 'insaf'tan gelir. Mahallenin temel taşı olan esnafın insafı bir olması gerekir. Bu nedenle esnafın hayatımızda önemli bir yeri vardır. Gençlerin çektikleri esnaf temalı bu güzel filmleri de takdirle karşılıyoruz.

ESDER Genel Başkanı Mahmut Çelikus:



Bugün burada biz bakkalların, nalburların, kasapların, manavların, terzilerin velhasıl çok fazla bir örneği kalmasa da Ahi mirasçılarının akıp giden hayatta bıraktıkları derin izlerin peşinden gideceğiz. Çünkü biliyoruz ki esnaflık yalnızca mal-para ekseninde gerçekleşen bir maddi alışveriş değil, aynı zamanda yüzyıllardan gelen kültürel mirasla manevi bir değiş tokuşun, gönül bağının, toplumsal iletişimin de adıdır. Biz de bu inançla yola çıktık. Esnaf ve gençlerin birbirlerine nasıl benzediklerini ve toplumdaki bu önemli iki dinamiğin

dayanışmasından nasıl bir sinerji çıkacağını, insanlık ve ülkemiz adına güzelliklere vesile olacağını gözlemleyeceğiz.

“Biz ESDER, İTO, İTİCÜ olarak daha önce yapılmayan bir şeyi yaparak bir yarışmada 10 mansiyon ödülü verdik. Amacımız kısa filme gönül veren gençleri esnaflık kültürüyle bir araya getirmek ve geleceğin sinemacıları olacak gençleri teşvik etmektir. Bu amacımıza ulaştığımıza inanıyorum. Çekilen filmler bizi oldukça etkiledi ve jüri olarak oldukça zorlandık”



ESDER GnI. Bşk
Mahmut ÇelikusAli Osman Çelik
Taksim Büfeci EsnafıESDER İST. Bşk. V.
Abdurrahim Topçu

Saat 10:30 civarıydı çok güçlü bir patlama sesi duyduk sesin şiddetinden büfemizin camları kırıldı. Yerde birçok polis memuru kanlar içinde kıvranıyordu. Hemen gömleğimi ve atletimi parçalayıp sargı bezi haline getirdim. Akan kanları durdurmaya çalıştım.

Kahraman Esnaf

İstanbul'da Pazar gününe patlama haberiyle uyandı. Taksim Meydanı'nda 10:30 sularında şiddetli ve büyük bir patlama sesi duyuldu. Çevik kuvvet noktasına giren bir canlı bomba kendini patlattı. Patlama sonucu 15'i polis 17'si sivil olmak üzere 32 kişi yaralandı, canlı bomba parçalanarak öldü.

Patlamadan hemen sonra Taksim meydanındaki büfeci Ali Osman Çelik yaralanan polis memurlarına anında müdahale etti. Ali Osman Çelik olayı şöyle anlatıyor. Saat 10:30 civarıydı çok güçlü bir patlama sesi duyduk sesin şiddetinden büfemizin camları kırıldı. Yerde birçok polis memuru kanlar içinde kıvranıyordu. Hemen gömleğimi ve atletimi parçalayıp sargı bezi haline getirdim. Akan kanları durdurmaya

çalıştım, o sırada ikinci bir bomba var sesleri geliyordu ama insanların acı çekmesi ızdırapları beni çok etkilemişti, ambulanslar gelene kadar yaralılara ilk yardımı sürdürmeye devam ettim. Daha sonra gelen ambulanslara yaralıları taşıdık.

Bu esnafın fedakarlığını televizyonlardan gören Esnaf ve Sanatkarlar Derneği ESDER Genel başkanı Mahmut Çelikus Ankara'dan gelip büfeci esnafı Ali Osman Çelik'i tebrik edip bir plaket takdim etti. Çelikus esnafımızın göstermiş olduğu kahramanlık ve fedakarlık her türlü takdirin üzerindedir. Belki daha önemlisi Plaketi alırken; "Başkanım beni onure ettiniz ancak kim olsa aynı şeyleri yapardı." diyerek muhteşem bir alçak gönüllülük göstermiştir.



Esnaflarımızın gösterdiği bu Erdem bin yıllık Ahilik kültürünün tezahürüdür. Bu kültür bin yıldır bizleri kardeş yapmıştır. Bundan sonra da bu kültürü esas alırsak kardeşliğimiz devam edecektir.

Ankara'da Ulaşım Parmacağınızın Ucunda



sadece tıklayın

Ankara'da ulaşım ile ilgili öğrenmek istediğiniz herşey...

- Ankaray ve Metro hareket saatleri
- Ankaray ve Metro istasyon krokileri
- Şehirlerarası otobüs hareket saatleri
- Şehirlerarası mesafeler
- Yol durumu
- Hava Durumu
- İMKB
- Döviz Kurları
- Türkiye telefon rehberi
- Şehirlerarası telefon kodları
- Acil telefonlar
- Kamu kuruluşları telefonları
- Önemli ve Faydalı linkler



Borçlar kanunu hayatımızı değiştirecek



TBMM'de grubu bulunan siyasi partilerin Ocak ayında yasalaşması konusunda uzlaşmaya vardığı ve 1926 yılından bu yana yürürlükte olan Türk Borçlar Kanununu yenileyen "Borçlar Kanunu Tasarısı" önemli düzenleme içeriyor.

Tasarının getirdiği bazı yenilikler şöyle:

Sorumluluk sigortası Meslekleri gereği bir hata yapıp tazminat talebiyle karşılaşacağını düşünen kişilerin düzenleyeceği sözleşmelerle ilgili olarak, "sorumluluk sigortaları" kavramı, Türk hukukuna ilk defa girecek. Zarar gören, uğradığı zararı doğrudan sigortacıdan isteyebilecek.

Yanlış tedavi uygulayan doktor, yanlış savunma yapan avukat, kötü yönetim sergileyen şirket yetkilisi, karşılaştıkları tazminat taleplerini, sorumluluk sigortasından karşılayabilecek. Ancak sigortacı, sigortalının sorumluluk konusu olayı kasten gerçekleştirilmesinden doğan zararlardan sorumlu olmayacak.

Bileşik faiz kalkıyor

Ticari işlerde faiz oranı serbestçe belirlenecek; kanuni, anapara ve temerrüt faizi hakkında, ilgili mevzuat hükümleri uygulanacak. Bileşik faiz uygulamasına son verilecek. Aksine sözleşme bulunmuyorsa, ticari bir borcun faizi, vadenin bitiminden ve belli bir vade yoksa ihtar gününden itibaren işlemeye başlayacak.

Yolcu taşımacılığında, sefer herhangi bir nedenle yapılamamışsa, harekette yolcunun katlanamayacağı süreli gecikme olursa; yolcu, sözleşmeden cayıp ödediği ücreti ve varsa zararını isteyebilecek.

Alışkanlıklar değişiyor

Şehirlerarası yolculuklarda, yumurta, soğan, pide, lahmacun gibi kokulu yiyecekler yenilmeyecek; otobüslerde, tavuk ve horoz gibi canlı hayvan taşınmayacak. Otobüslerde, özellikle gece yarısından sonra olmak üzere, yolcuların uyuduğu saatlerde yüksek sesle müzik çalınmayacak..

GSM operatörleri de abonelerine haksız rekabet unsuru içeren bir mesaj göndermeleri durumunda, mesajın

kim tarafından gönderildiğini açıklayacaklar.

Anonim veya bir başka şirket kurmak, şirketin sermayesini artırmak amacıyla veya vadiyle halktan para toplanabilmesi için SPK'dan izin alınacak. SPK'dan izin almadan para toplayanlara, 6 aya kadar hapis cezası verilecek.

Bireyler, bankalar, sigorta, seyahat ve taşıma işletmeleri gibi şirketler tarafından önceden hazırlanan soyut ve tek yanlı sözleşmelere karşı korunacak.

Borçlu, olağanüstü faiz oranlarına karşı korunacak. Faiz ödeme borcunda uygulanacak yıllık faiz oranı, sözleşmede kararlaştırılmamışsa, faiz borcunun doğduğu tarihte yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre belirlenecek. Sözleşme ile kararlaştırılacak yıllık faiz oranı, belirlenen yıllık faiz oranının yüzde 50 fazlasını aşamayacak.

Ekonomik kriz dönemleri gibi olağanüstü durumlarda, sözleşmeler değişen koşullara göre uyarlanabilecek.

Satıcı, sattığı malda bulunduğunu belirttiği niteliklerin bulunmamasından sorumlu olacak. Alıcı, satıcının satılanın ayıplarından sorumlu olduğu hallerde, satılanı geri vererek sözleşmeden dönebilecek.

AA

Adı “başarılı” sıfatıyla özdeşleşen şirket

GÜBRETAS

GÜBRE FABRİKALARI T.A.Ş.

GÜBRETAS'ın en büyük atılımı, 2000'li yıllarda gerçekleşti. 2002'de piyasa değeri 20-30 milyon TL olan şirketimiz, bugün 1,5 Milyar TL'lik bir piyasa değerine ulaşmış durumda... Diğer yandan yine 7-8 yıl önce %10-15 civarında olan pazar payımız, şimdi %30'lara yaklaştı.

Bir şirket düşünün ki, kurulduğunda ülkede o alandaki ilk fabrikaydı. İMKB'de işlem görmeye başlayan ilk şirketlerden biriydi. Sürekli büyüdü, çok konuşulan cesur yatırımlarla gücüne güç kattı. Hangi şirketten mi bahsediyoruz. Bu sayımızda, hem şirketinin Fortune dergisinin araştırmasına göre “Türkiye'nin en hızlı büyüyen şirketi” olmasını sağlayan, hem de Business iş dünyası dergisinin yayınladığı ve son 6 yıllık verilerden hareketle hazırlanan “Krizin en başarılı 100 yöneticisi” sıralamasında, 36. sırada yer alan GÜBRETAS Genel Müdürü Mehmet Koca'yla Gübretas ve başarılarını konuştuk.



GÜBRETAS Genel Müdürü Mehmet Koca



**Gübretaş,
Türkiye'nin
yurtdışındaki
en büyük
sanayi
yatırımını yaptı**

Esnaf insan, "hesabını kitabını bilen" kişidir. Matematiksel zeka ile sosyal zekanın kesişme noktası gibidir. Dükkâna adım atan bir müşterinin, bakışlarından psikolojisini çözebilir. Yanı başındaki dükkânları bir "rakip" gibi değil, kendisinin de yer aldığı bir bütünü tamamlayan parçalar olarak görür ve medeniyet örneklerimizde geçtiği gibi "ben siftahımı yaptım, komşum da yapsın" diye gönül terazisiyle ölçüp biçerek hareket eder.



GÜBRETAS'ın geçmişten bugüne hikâyesini kısaca bir de sizden dinleyebilir miyiz?

GÜBRETAS'ın şirket tarihi, faaliyet alanındaki birçok ilk ve yeniliklerle bilinir. Şirketimiz Gübre Fabrikaları T.A.Ş. (GÜBRETAS), Türk çiftçisinin verimliliğini artırması için gerekli olan kimyevi gübre üretimini yapmak üzere Bakanlar Kurulu kararıyla 1952 yılında kuruldu. İlk gübre fabrikamız 1954'te İskenderun'un Sariseki beldesinde faaliyete başladı, ardından 1961 yılında Yarımca'daki (Kocaeli)

tesislerimiz devreye girdi. Yarım asrı aşkın zamandır ülkemiz tarımı ve sanayiciliği açısından önemli kuruluşlardan biri olagelen GÜBRETAS, 1986'da İMKB'de işlem görmeye başlayan ilk 20 şirketten biriydi aynı zamanda...

GÜBRETAS'ın en büyük atılımı, 2000'li yıllarda gerçekleşti. 2002'de piyasa değeri 20-30 milyon TL olan şirketimiz, bugün 1,5 Milyar TL'lik bir piyasa değerine ulaşmış durumda... Diğer yandan yine 7-8 yıl önce %10-15 civarında olan pazar payımız, şimdi

%30'lara yaklaştı. Bugün Türkiye genelinde oluşan 5 lojistik merkez, 7 bölge satış müdürlüğü ve 2700 civarında satış noktasıyla çiftçilerimize etkin hizmet sunmaktayız.



Gübretaş, Türkiye'nin yurtdışındaki en büyük sanayi yatırımını yaptı

Doğru zamanda, doğru yatırım da etkili oldu değil mi?

Evet. 2005'de belirlediğimiz "hammadde kaynaklarına yakın ülkelerde yatırım" stratejisiyle başlayan süreçte, 2008 yılında Türkiye ekonomisi açısından önemli bir ilke daha imza atarak İran'daki Razi Petrokimya tesislerini bir konsorsiyumla satın aldı. Böylece Cumhuriyet tarihinin yurtdışındaki en büyük sanayi yatırımını gerçekleştirmiş oldu. Bunun yanı sıra kuru yük taşımacılığı alanında NEGMAR Denizcilik A.Ş. ve bitki koruma ilaçları alanında da TARKİM Bitki Koruma Sanayi A.Ş. gibi yeni işbirlikleriyle gücünü daha da arttırdı.

Fortune dergisi son 3 yıllık ekonomik veriler ışığında hazırlayıp yayınladığı "Türkiye'nin en hızlı büyüyen şirketi" araştırmasında Gübretaş birinci oldu. Bu yükselişi nasıl değerlendiriyorsunuz?

GÜBRETAŞ'ın özetlemeye çalıştığımız önemli adımları sonrasında, çeşitli araştırmalarda ve sıralamalarda şirketimizin adı ön plana çıkmaya başladı.

Ülkemizde tarım sektörünün bir parçası olan bir şirketin, böyle önemli başarı sağlamanın temelinde ekip ruhu anlayışının, hep birlikte inanç ve azimle çalışmanın ve içinde bulunulan zamanın doğrularını gerçekleştirme-ye çalışmanın önemli bir payı bulunduğu kanaatindeyim.

Bu başarının onuru tüm çalışanlarımızla, gururu ise başta tarım sektörü olmak üzere ülke ekonomimize aittir.



Gübretaş'ın geldiği son nokta elbette ki sizin öngörüleriniz ve yönetim politikalarınız sonucunda gerçekleşti. Yeni hedefleriniz neler Sayın Koca, Gübretaş'ı önümüzdeki yıllarda başka alanlarda da görecek miyiz?

Belki klişe gibi görünecek ama şirket olarak yaptıklarımız, yapacaklarımızın göstergesidir Allah'ın izniyle... Şirketin gelecek yıllardaki adımları hem iç pazarda faaliyet alanlarında pazar payını arttırıp çiftçiye verdiği hizmetleri daha da çoğaltmaya yönelik olacak, hem de yurtiçi veya yurtdışında yeni ekonomik yatırımlar gerçekleştirerek ülke ekonomisi ve insanı için katma değerler üretme amacı taşıyacaktır.

"Türkiye'nin Toprak Haritasını oluşturmaya çalışıyoruz"

Ülkemiz iklim ve yer şekilleri nedeniyle çok farklı ürünlerin yetiştiği bir ülke. Peki, her ürün için aynı gübre

mi kullanılmalı, yoksa yetiştirilecek ürüne göre gübre çeşitliliği de var mı?

Nasıl ki her insana veya her hastalığa tek bir ilaç iyi gelmiyorsa, tarım yapılacak toprakların da içerdikleri değerlere göre ihtiyaçları farklı farklı oluyor. Gübrenin temel amacı, bir bitkinin ihtiyaç duyduğu halde köklerinin bulunduğu toprakta eksik olan birtakım bitki besleyicilerin tamamlanması, takviye edilmesidir. Dolayısıyla her ürün ve onun ekildiği toprak için, yetiştirme dönemini ve iklim şartlarını da dikkate alarak ayrı ayrı gübreler kullanmak gerekir. Bu ihtiyacı tespit etmenin yolu ise "toprak analizi" yaptırmaktır.

Biz de GÜBRETAŞ olarak hem çiftçilerimize laboratuvarlarımızla yurt genelinde "toprak analizi" hizmeti veriyoruz, hem de 2005'te başlattığımız önemli bir projeye "Türkiye'nin Toprak Haritası"nı oluşturmaya çalışıyoruz. Bu amaçla, analiz edilen topraklarla ilgili tüm verileri bir elektronik harita üzerinde sisteme işliyoruz. Bunların yanı sıra, son yıllarda giderek yaygınlaşan

"ürüne özel gübre" çeşitleri geliştireyoruz.

Son yıllarda sahte gübreyle ilgili haberler de duyduk. Bunun çiftçiye zararı nedir? Çiftçi gübrenin sahte olup olmadığını nasıl anlayabilir?

Buna Tarım Bakanlığı da bir çözüm bulmaya çalışıyor. Ama şu anda sıradan bir vatandaşın bunu gerçeğinden ayırt etmesi zor görünüyor. O nedenle bu sahtekarlıktan korunmanın en iyi yolu, "anlık" ucuz vaatlere kanmadan, tanıyıp güvendiği bir "satıcı"dan, güvenilir bir gübre markasını satın almaktır.

Yıllarca Türkiye bir tarım ülkesidir dendi ancak tarım ülkede hep geri planda bırakıldı. Esnaflarımız için de aynı ihmalin geçerli olduğunu düşünüyorum. Tecrübelerimize de dayanarak bu konuda ne söylemek istersiniz?

Haklısınız, yıllar boyunca sessiz çoğunluğun hakları ihmal edilmiş bazıları tarafından... Ama burada bu işlerle ilgili sorumluluk sahibi kişilerin, tarım sektörünün veya kendi temsil ettikleri alanlarının dertlerine çözüm bulmak yerine kişisel menfaatlerinin peşinde hareket etmelerinin de payı olmuş.

İnsanların derdini dert edinen insanların sayısı çoğaldıkça, Allah korkusu ve vicdani bilinçle hareket eden sorumluluk sahibi kişiler arttıkça, bu gibi alanlarda yaşanan bazı sorunlar da azalacaktır. Çünkü bir sorunu çözmenin yolu, azim ve gayretle çalışmaktır.

"Esnaf insan, 'hesabını kitabını bilen' kişidir"

Sizinle daha önce yapılan bir röportajınızda her işte bakkal hesabı yaptığınızı söylemişsiniz. Babanızın bakkal olduğu ve ona yardım ettiğiniz düşünüldüğünde bu anlaşılacak bir yöntem. Peki, sizce esnaflık nasıl bir şey?

Öncelikle kurum kültürünün bir gereği olarak, atacağımız adımlarda o konuyla ilgili her türlü fizibilite

çalışmasını, piyasa şartlarının analizini, ekibimizle istişare ve değerlendirmeleri yapıyoruz kararların olgunlaşma sürecinde... Elbette kişisel tecrübenin getirdiği bir yaklaşımla, bunun "bakkal hesabı" diyeceğimiz şekilde sağlamasını da yapıyorum genellikle...

Esnaflık, gerçekten ayrı bir bakış açısı kazandırıyor insana... Bir de bizim toplumumuzda, "esnaf" kavramının çağrışımı çok derindir. Sadece bir "satıcı" değildir esnaf; aynı zamanda sosyal hayatın önemli bir parçasıdır. İnsanlarla iletişim halinde olmanın, insanların farklılıklarını tanıyıp bilmeyen güzel bir yoludur.

Esnaf insan, "hesabını kitabını bilen" kişidir. Matematiksel zeka ile sosyal zekanın kesişme noktası gibidir. Dükkâna adım atan bir müşterinin, bakışlarından psikolojisini çözebilir. Yani başındaki dükkânları bir "rakip" gibi değil, kendisinin de yer aldığı bir bütünü tamamlayan parçalar olarak görür ve medeniyet örneklerimizde geçtiği gibi "ben siftahımı yaptım, komşum da yapsın" diye gönül terazisiyle ölçüp biçerek hareket eder.

Bir de, geçmişten edindiğiniz deneyimlerle esnaflarımız için tavsiyede bulunsanız.

Estağfurullah... Tavsiye demeyelim ama bir temenni olarak, dostane bir paylaşım ile şunu söyleyebilirim: Herkesin yaptığı işi en iyi şekilde yapma gayretinde olmasının ve yaşadığı anın getirdiği sorumluluklara göre en "doğru adımı" atmaya çalışmasının, toplum olarak hepimizi daha güzel yerlere ulaştıracağı kanaatindeyim. Yaşadığımız anın doğrularını yapmaya gayret ettiğimizde, bazı kapılar kendiliğinden açılacaktır.

Buna bir çeşit "organize hırsızlık" da diyebiliriz. Çalınan ve zarar gören sadece gariban çiftçinin parası, emeği ve umutları değil... Aynı zamanda tarımın geleceğinden, ülke ekonomisinden bir şeyler çalınmış oluyor bu gayri vicdani sahtekârlıkla...

Düşünün ki, çiftçi aldanarak "gübre" olduğunu sandığı boyalı bir toprak alıyor ve bunu tarlasına ekliyor. Sonra da onun bitkileri büyütmesini bekliyor, bekliyor... Üstelik bazen toprak için kalıcı zararları olan içeriği de olabiliyor bu sahte gübrelerin...

“Kuruyemişte
Marka...”



ÜNAL

Fabrika: 1. Org. San. Bölgesi Erkunt Cad. No: 8 Sincan / ANKARA

Tel: 0.312 267 15 85 Faks: 0.312 267 16 38

Merkez: Gimat 6. Blok No: 164 Macunköy / ANKARA

Tel: 0.312 397 43 78 - 397 43 87 Faks: 0.312 397 17 33

www.unalkuruyemis.com.tr e-posta: unal@unalkuruyemis.com.tr

Müşteri Danışma Hattı: 0.312 267 06 35 (pbx)



Dünyanın en pahalı benzinini kullanıyoruz

2009 yılında akaryakıt tüketim vergisi tahsilatı 26 milyarken 2010'da 32 milyara çıkarıldı. 4 liraya tükettiğimiz benzinin 2,5 lirası ÖTV ve KDV'den oluşmakta. Akaryakıtın vergisiz piyasa fiyatıysa sadece 1,5 lira.

Uluslararası Enerji Ajansı ve Enerji Bakanlığı verilerine göre dünyanın en gelişmiş 8 ülkesine kıyaslandığında Türkiye; dünyanın en pahalı benzinini kullanıyor. Artan benzin fiyatları aile bütçelerini zorluyor. Akaryakıt dağıtım şirketleri kâr marjını düşürmeye yanaşmazken, devlet sattığı benzin ve motorine yüklediği ÖTV'den bir

de KDV kesiyor. Yani verginin bile vergisi alınıyor.

Artış nereye kadar?

Yapılacak düzenlemelerle 1 Ocak 2011'den itibaren benzinden alınan ÖTV'nin, bu yıl olduğu gibi 20 kuruş artırılması durumunda benzinin litresi 4 lirayı görmüş olacak. Öte yandan, bütçede 2010 yılında 30,7 milyar lira olarak öngörülen

akaryakıt ve doğalgazdaki ÖTV gelirin yılsonunda 32,1 milyar liraya ulaşması beklenirken, gelecek yıl bu rakamın 34 milyar 621 milyon 497 bin lira olarak gerçekleşeceği öngörülüyor.

Tüketiciler Birliği Onur Kurulu Başkanı Aydın Ağaoğlu, "95 Oktan benzinin litresi 4 liraya ulaşmak üzere. Bu yılın başındaki artış gibi

olursa benzinin litresi 4 lira olacak. Bir üst kalitedeki benzin zaten 3,93 liradan satılmaya başlandı. Bakanlar Kurulu, yetkisini kullanırken ekonomik kriz altında ezilen dar gelirli kesimi göz ardı ediyor. Akaryakıtta bu yüksek vergilerden ötürü fırıncının ekmeği, manavın sebzesi, kasabın eti de pahalıya ulaşıyor” diyerek akaryakıt sektöründeki vahameti gözler önüne seriyor.

Neden en pahalı benzin bizde*

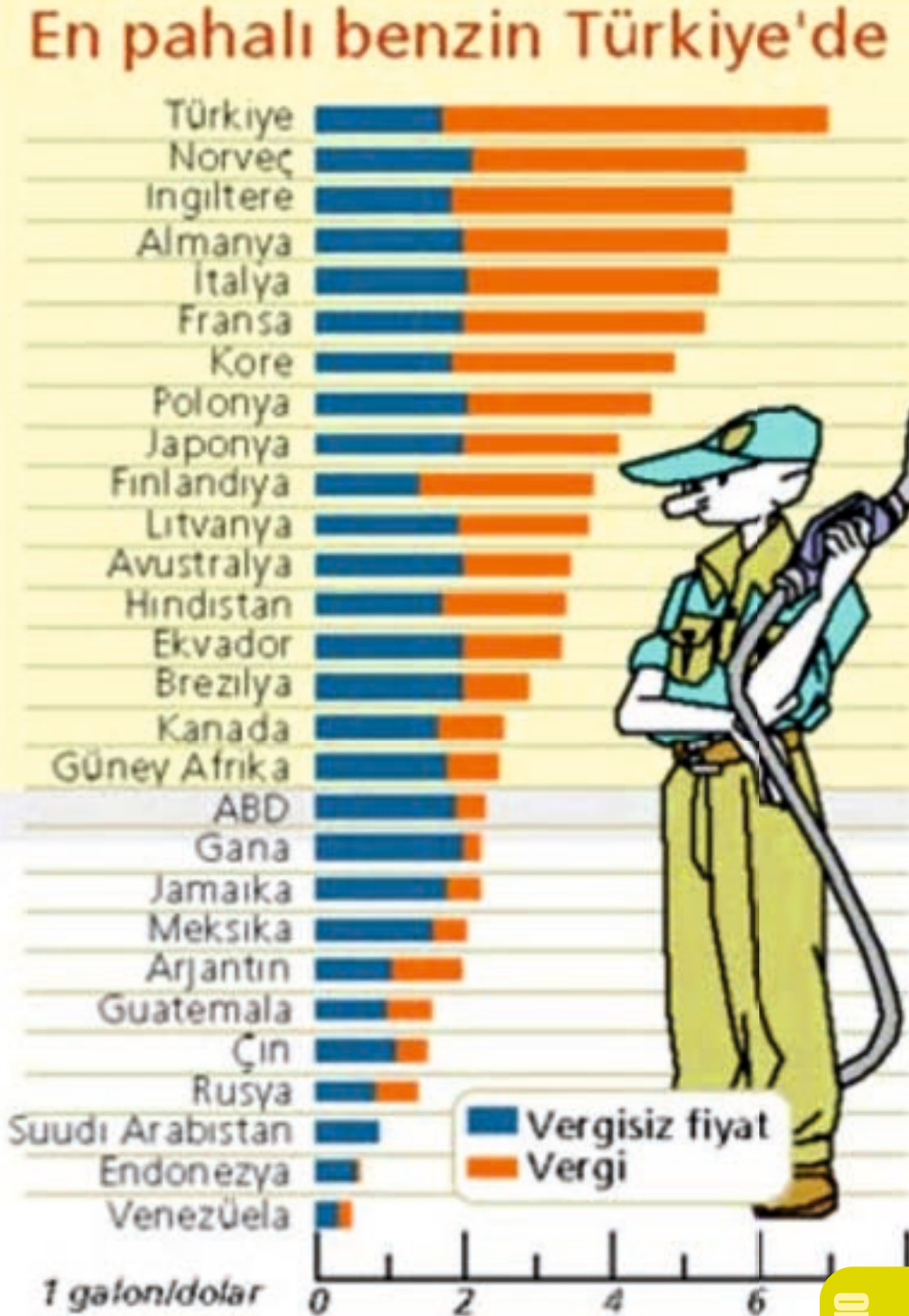
'Vergiler yüksek ama bu vergilerle yeni yatırımlar yapılıyor'

Habertürk Yazarı Güntay Şimşek:

Türkiye enerji havzalarına yakın bir ülke olmasına rağmen toplamda enerjisinin % 70'ini ithal ettiğinden ciddi bir vergi baskısı var. Vergi oranları oldukça yüksek ve haksız vergiler var. Ama en önemli etken ithal ediyor olmamızdır.

İkincisi, bu enerji havzalarındaki büyük oyunculara Türkiye iç piyasayı tam anlamıyla açmış, rekabet edilebilir, tam anlamıyla liberal bir ekonomi uygulanabilir denemez. Petrol istasyonlarındaki rakamların birbirleriyle rekabet etmediğini görüyorsunuz. Hemen hemen hepsinde aynı fiyatlar uygulanıyor. Rekabet tarafının daha çok hizmetle ilgili olduğu söylenebilir. Ya promosyon veriyorlar ya daha iyi benzin istasyonları yapıyorlar.

Enerji şirketlerinden temin edilen vergiler de ciddi boyutta. Hükümet bu bilançolardan vazgeçmediği ve enerjiyi de büyük oranda ithal ettiğiniz sürece bu rakamlar maalesef kaçınılmaz olacaktır.



Ucuzlaması anlamında bir baskı yapılacaksa o da vergi oranlarıyla ilgili olabilir.

Vergi bizlerden değil benzini

satandan alınsın'
Tüketiciler Birliği Genel Başkanı Nazım KAYA:

2010 bütçesinde de, 2011

bütçesinde de dolaylı vergilerin toplam vergiler içindeki payı % 70'i buluyor. Avrupa Birliği ülkelerinde bu oran % 35'dir. Yani kazananan % 65 vergi alır, % 35 de tüketim üzerinden, katma değer vergisi, özel tüketim vergisi vb.dir. Türkiye'deyse bu tam tersinedir. Zenginden değil fakirden alan bir vergi sistemi söz konusudur.

2009 yılında yaptığı akaryakıt tüketim vergisi tahsilatı 26 milyarken % 25'lik artışla 2010 yılında bunu 32 milyara çıkarmıştır.



2011 bütçesinde de 34 milyarlık akaryakıt tüketim vergisi tahsilatını ön görüyor. 4 liraya tükettiğimiz benzinin 2,5 lirası özel tüketim vergisi ve KDV'den oluşmakta, 1,5 lirası ise akaryakıtın vergisiz piyasa fiyatıdır. 1.5 lirayı dağıtıcı bayi, nakliyeciler, pompada çalışan işçi paylaşıyor ve karınları doyuyor. Biz tüketicinin tepkisini kitlesel eylem haline getireceğiz.

'Fiyatlar altından kalkılacak gibi değil, kaçakçılığı tetikliyor' Enerji Uzmanı Necdet Pamir

Bugün Türkiye'de tüketilen enerjinin % 31-32'sini siz petrolle karşılıyorsunuz. Bunun yerine bir şey koyamazsınız. İnsanların zorunlu olduğu, yaşamını sürdürmek için kaçınılmaz olarak kullanmak zorunda olduğu bir şey. ÖTV son derece yüksek, dünya ortalamasının üstünde. En yüksek vergiyi koyuyorsunuz, o yetmiyor bir de üstüne KDV koyuyorsunuz yani vergiden de vergi alıyorsunuz. Son derece yanlış bir politikayla, ülke üretmeyen bir ekonomi haline getiriliyor ve bu bir taraftan maalesef akaryakıt kaçakçılığını da tetikliyor. Bu kadar yüksek vergi olduğu zaman birilerinin kaçakçılığı göze alması daha kolay oluyor. Ülkeye iki taraftan büyük zarar veriliyor.

Ucuz akaryakıt için hangi önlemler yapılmalı

- Akaryakıttaki Özel Tüketim Vergisi'nden (ÖTV) bir de KDV almamalı.

- Pompa fiyatlarında dağıtım ve bayi payları sabit hale getirilmeli.

- Vergiler düşürülerek fiyat artışının olumsuz etkileri en aza indirilmeli.

- Şirketler, anormal fiyat artışları yaşandığı dönemlerde kâr marjlarından fedakârlık yapmalı.

- EPDK, taban fiyatı da alarak ortak fiyat belirlenmesini engellemeli.

- Dağıtım şirketleri, promosyona ağırlık vermekten vazgeçip pompa fiyatlarını ucuzlatmalı.

*Habertürk

Bizde dolaylı vergilerin toplam vergiler içindeki payı % 70'i buluyor. AB ülkelerinde bu oran % 35'dir. Yani kazananan % 65; tüketim üzerinden % 35 vergi alınır. Türkiye'deyse bu oran tam tersinedir.



Sağlıklı Gözlerle Güzel bir Dünya

SGK

Tüm Kurum
ve Kuruluşların
Gözlükleri
Yapılır

Avrupa
İnce
Çerçevelerle

Avrupa
Camlar
Avrupa
İnce Camlar

Renkli ve
Numaralı
Lensler
Bulunur

ATILKAN OPTİK

Merkez: Mithat Paşa Cad. No: 28/10
(Yeni şehir PTT Yanı)Kızılay/Ankara
Tel: (0312) 435 62 92
Gsm: 0532 336 49 75

Şube: 13. Cad. No:52/A
(Onkoloji Hast. Yanı) Demetevler/Ankara
Tel: (0312) 334 41 81
Gsm: 0532 336 49 75

Hizmet Vermekteyiz



“Ürün yelpazemizi genişleterek krizden etkilenmemeyi başardık”



KEPENK bu sayısında özel bir konuk ağırlıyor. İstanbul'da ekmek denince kalitesi ve çeşitliliği yanında, kurumsal başarısı ve sosyal sorumluluk projeleriyle de göz dolduran bir kurum olan İstanbul Halk Ekmek Genel Müdürü Salih Bekaroğlu ile ekmek kokulu bir söyleşi gerçekleştirdik.

1962 Nevşehir doğumlu Bekaroğlu, 1980'de İstanbul Kabataş Erkek Lisesi'nden, 1985 yılında Erzurum Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesinden mezun oldu.

1984-1985 yılları arasında Yem Sanayi Türk A.Ş. nin değişik fabrikalarında İşletme Mühendisi, Ticaret Şefi ve İşletme Şefi olarak görev yaptı. 1994-2005 yılları arasında İHE A.Ş. Genel Müdürlüğünde Fabrika Müdürlüğü ve Genel Müdür Yardımcılığı görevlerinde bulundu.

2005-2007 tarihleri arasında İstanbul Ağaç ve Peyzaj A.Ş. Uygulama Müdürü ve Genel Müdür olarak görev yapan Salih Bekaroğlu, 2007'den itibaren İstanbul Halk Ekmek

A.Ş.de Genel Müdür olarak görevini başarıyla yürütüyor.

İstanbul'lulara kaliteyi, çeşidi ve uygun fiyatı bir arada sunabilmeyi gaye edinen Bekaroğlu, vizyonu ve başarılı yönetimiyle krizde ekmeğe zam yapmadan ve bir de zarar etmeyip kâra geçerek dikkatleri üzerine çekmeyi başardı.

Günde 1 milyon 700 bin ekmeğe

Salih Bey, merhaba, hoş geldiniz. Öncelikle İHE'nin pastadaki payını merak ediyorum. İHE'nin günlük üretim kapasitesi ve İstanbulluların ekmeğe tercihlerinde İHE'nin oranı ne kadar?

İSO'nun 2009 yılı net satışlar üzerinden yaptığı sıralamaya göre, Türkiye'nin en büyük 500 şirketi arasında 420. sırada yerini alan İHE, tüm kamu şirketleri arasında da 15.sıraya yerleşti. Biz, ürün yelpazemizi genişleterek krizden etkilenmemeyi başardık ve böylece organik tam buğday ekmeği, fındıklı, kepekli, keten tohumlu gibi çeşit ekmeğe satışlarımız da arttı.

Cebeci, Edirnekapı ve Cevizli de olmak üzere 3 fabrikamız var ve bu fabrikalarımızda günde toplam 1 milyon 700 bin adet ekmeğe üretimi yapma kapasitesine sahibiz. 1.431 noktada İstanbullulara hizmet veriyoruz ve İstanbul'un günlük ekmeğe ihtiyacının yaklaşık % 13'ünü karşılıyoruz.

36 farklı ürün çeşidiniz var. Halkın yaklaşımı nasıl, yeni ürünleriniz hemen talep görüyor mu?

Bizim temel misyonumuz halkımıza kaliteli, sağlıklı ve güvenilir ekmeği en uygun fiyatlarla sunmak. Bu sebeple de tüketici beklentileri doğrultusunda yaptığımız Ar-ge çalışmalarıyla yeni ürünler geliştirmekteyiz. Halkımız da sunduğumuz yeni ürünleri beğeniyle karşılıyor ve talep ediyorlar.

"Altın Çörek besleyici değerler açısından Türkiye'de bir ilk"

Peki, kısaca bu çeşitleri tanısak?

Normal ekmeğin dışında, lif oranı yüksek "Kepekli Ekmeğe"; kan şekerinin dengelenmesinde etkin "Çavdar Ekmeği"; vitamin ve mineral açısından zengin "Tam Buğday Ekmeği"; yüksek oranda E vitamini içeren ve bağıışıklık



Salih Bekaroğlu İHE Genel Müdürü

sistemini güçlendirici etkisi bulunan "Ruşeymli Ekmeğe"; hiçbir kimyasal girdi kullanmadan tamamen organik tarıma uygun yöntemlerle elde edilen ürünlerden oluşan "Organik Tam Buğday Ekmeği" çeşit ekmeğe üretimimizde ilk sıraları almaktadır.

Bunların yanında, "Çölyak" Fenilketonuri ve Otizm hastalarının tüketebildiği, İstanbul Cerrahpaşa Tıp Fakültesi işbirliği ile üretilen Glutensiz ekmeğe ve karışımın yanı sıra gelişim çağındaki çocukların daha iyi beslenmelerine yardımcı, almaları





Altın Çörek, öğrencilerimizin daha iyi beslenmelerine yardımcı olarak günlük vitamin, mineral, protein ve enerji ihtiyacının önemli bir kısmını karşılaması amacıyla üretildi. Rafine maddeler yerine doğal un, ruşeym, fındık; tatlandırıcı olarak üzüm ve keçiyoynuzu unu kullanıldı. Bu özellikleriyle "Altın Çörek" besleyici değerler açısından Türkiye'de bir ilk olma özelliğini taşımaktadır

gereken günlük vitamin, mineral ve enerji miktarını karşılayabilen; ruşeym, fındık, üzüm, zerdeçal, çörekotu ve keçiyoynuzu içeren "Altın Çörek" ürün çeşitlerimiz arasında bulunmaktadır. Ayrıca; Akdeniz ekmeği, Keten Tohumlu Ekmek, Hamburger ve Sandviç Ekmekleri, Grissini gibi farklı çeşitte ürünlerin de üretimini yapmaktayız.

Bir de bu yılın ilk kez üretilen 'altın çörek'e halkın epey ilgi gösterdiğini biliyoruz. Bu ilgiyi neye bağlıyorsunuz?

Altın Çörek, öğrencilerimizin daha iyi beslenmelerine yardımcı olarak günlük vitamin, mineral, protein ve enerji ihtiyacının önemli bir kısmını karşılaması amacıyla üretilen bir ürünüdür. Rafine maddeler (Un, Şeker, Margarin, kakao ve koruyucular) yerine doğal un, ruşeym, fındık; tatlandırıcı olarak üzüm ve keçiyoynuzu unu kullanılarak üretilmiştir. Bu özellikleriyle "Altın Çörek" besleyici değerler açısından Türkiye'de bir ilk olma özelliğini taşımakta ve herkes tarafından beğenili karşılanmaktadır.

İHE Türkiye'nin ilk 500 şirketi arasında

İHE en büyük 500 şirket arasına adını yazdırdı. Kamu kurumları arasında da 17. Sırada yer alıyor. Üstelik krizden de tam kapasite çalışarak ve büyüyerek çıktınız ve ekmeğe zam yapmadınız. Bu başarı nasıl gerçekleşti?



İstanbul Sanayi Odası'nın 2009 yılı net satışlar üzerinden yaptığı sıralamaya göre, Türkiye'nin en büyük 500 şirketi arasında 420. sırada yerini alan İHE, tüm kamu şirketleri arasında da 15. sıraya yerleşti. Biz, ürün yelpazemizi genişleterek krizden etkilenmemeyi başardık ve böylece organik tam buğday ekmeği, fındıklı, kepekli, keten tohumlu gibi çeşit

**Ekmek israfı
ülkemiz
açısından çok
önemli bir
konu. Günlük
ekmek
üretimimizin 3
katından fazlası
ne yazık ki israf
olmaktadır. Bu
ekonomik
açısından
büyük bir
masraf
demektir.**



çalışmaları yaptık. Ekmek israfının ne denli önemli olduğunu halkımıza anlattık. Kampanyamız halen devam ediyor.

Ekmek tüketimi konusunda halkın bilinçlenmesi yönünde atılan adımlardan bir diğeri de tekli paketlerde sunduğumuz ürünlerdir. 60 Gram halinde ürettiğimiz, gerek Akdeniz Ekmeği gerekse Altın Çörek'e olan yoğun talep müşterilerimizin artık tüketebileceği gramajda ekmeklere yöneldiklerini göstermiştir. Bu uygulama ekmek israfını azaltma konusunda olumlu etki yapmıştır. İHE olarak talebe göre üretim yapmakta, iade oranını dolayısıyla israfı minimize etmeye çalışmaktayız.

İHE sosyal sorumluluk projeleriyle de göz önünde. 2010'u geride bırakırken bu bağlamda yaptıklarınızı anlatsanız?

Çölyak, Fenilketonuri ve Otizm gibi hastalığı olan kişiler için, toplumumuzda temel besin kaynağı olarak görülen ekmek ve unlu mamüller, glutensiz olarak farklı şartlarda üretilmek zorunda. Biz, yerli glutensiz besin üretimi olmaması

nedeniyle ithal ve pahalı ürünlere ihtiyaç duyulduğunu fark ederek 2000 yılında Glutensiz Ekmek üretimine başlayıp 2005 yılında da glutensiz karışım üretimini gerçekleştirdik. Ayrıca, İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanı Kadir Topbaş'ın talimatı ile her bayramda bu hastalara Glutensiz Nişastalı Karışım (GNK), Hamburger, Grissini, Kurabiye, Çikolata ve gofretten oluşan hediye paketlerini ulaştırmaktayız. İstanbul Halk Ekmek'in bu konudaki üstlendiği sorumluluk sağlıklı ve zengin beslenme konusunda sıkıntı yaşayan hastaların sorunlarını gidermek olmuştur.

Son olarak okurlarımız için bir mesajınız var mı?

İstanbul Halk Ekmek, toplumsal sorumluluk bilinci ile yeni ürünler sunmaya, temel değerleri olan kalite, güven ve istikrar ile sektörde etkin ve öncü olmaya devam edecektir.

Teşekkür ederiz Sayın Salih Bekaroğlu.

**Fabrikamızda
günde toplam 1
milyon 700 bin
adet ekmek üretimi
yapma
kapasitesine
sahibiz. 1.431
noktada
İstanbul'lulara
hizmet veriyoruz
ve İstanbul'un
günlük ekmek
ihtiyacının yaklaşık
% 13'ünü
karşılıyoruz.**

ekmek satışlarımız da arttı. Endüstriyel üretim yapan fabrikamızda girdi maliyetlerini de bu sayede en aza indirerek kriz yönetiminde daha başarılı olabiliyoruz.

Bizim kültürümüzde ekmek azizdir. Yerde bir parça görsek öpüp yükseğe kaldırırız. En azından önceden böyleydi. Son yıllarda ise müthiş bir ekmek israfı var. İHE bayatlayan veya küflenmiş ekmeklerle ilgili ne yapıyor, bizler israfı en aza indirmek için ne yapalım?

Ekmek israfı ülkemiz açısından çok önemli bir konu. Günlük ekmek üretimimizin 3 katından fazlası ne yazık ki israf olmaktadır. Bu ekonomik açıdan büyük bir masraf demektir. 2008 yılında İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanımız Sayın Kadir Topbaş'ın, İHE'nin basın toplantısında başlattığı "Ekmeğinizi Çöpe Atmayınız" kampanyasına, bizler de görsel, yazılı basın ve radyolar aracılığı ile katılarak halkımızı bilinçlendirme

Emanetçiler



dükânlarının raflarını emanet eşya ile dolar ve boşalırdı. Galata'daki emanetçilerin dükânları eskiden köprü altında işken galata rıhtımı caddesi üzerine nakledildiler. Son yılların en meşhur emanetçisi Sultâna adında bir Musevi kadınıydı. Onun ölümünde dükânı yakını olan Sara kadına kaldı.

Ahmet Mithat Efendi "Emanetçi Sıtkı" isimli hikâyesinde Kırım harbinden önceki eski emanetçiler hakkında şunları yazmıştı: 40-50 sene evvelki emanetçilerin ehemmiyetini bilenler pek azdır. Arıkeski ehemmiyetleri geçmiş olan bu esnafı tanımak tarihe ait mühim bir meseleyi öğrenmek demektir. Emanetçi denilen adamlar İstanbul ile taşra arasında ulaştırıcılık vasıtalarıydı. Bursalısınız İstanbul'da

bulunuyorsunuz, memleketiniz bir miktar para göndereceksiniz; Bursa emanetçisini buluyorsunuz. Bu adam her hafta Bursa'ya gidip gelir. Giderken İstanbul emanetlerini Bursa'ya götürür, gelirken bursa emanetlerini İstanbul'a getirir sizin verdiğiniz parayı da alır götürüp birine teslim eder. Sizse bir makbuz, ilmuhaber bile vermez; yalnız para değil mektup eşya her ne olursa

kabul eder, götürür.

Halkın kurduğu bir nevi posta teşkilatıdır. Zamanımızda devlet posta teşkilatı bulunmakla beraber halen memleketimizin her noktasına posta işlemediği gibi ahlakımızda eski alışkanlıktan büsbütün vazgeçememiştir. Ufak tefek emanetçiler hakla epeyce iş yapmaktadırlar.

Bazı İstanbullu emanetçiler de vardı ki bunlar yalnız bir yer ile değil birkaç büyük şehirle muamele ederler ve bizzat kendileri gidip gelmeyip bu iş için muameleleri olan yerlerde ortaklar peyda ederek kendi hizmetlerinde bulunan ulaklarla işlerini görürlerdi.



Bavul, çanta, paket küçük denk vs. eşyayı kısa bir zaman için belli bir ücret karşılığı muhafaza eden esnaftı. Emaneten aldıkları eşyanın sahibine bir marka verirler ve o markayı getirene muhafaza bedelini alarak eşyayı teslim ederlerdi. Bu esnaf İstanbul'da yolcu yoğunluğu olan iskelelerle sirkeci ve Galata'da toplanmışlardı. Günün her saatinde



beyzapilic.com.tr

Bir garip kavuşma hikâyesi:

Milli Mücadelenin bilinmeyen kahramanlarından

Mehmet Çavuş

Kim bilmek istemez ki babasını, kim tanımak istemez? Sefer Özgür babasını hiç görmeden ve bilmeden 88 yıl yaşadı. 91 yaşındaysa anıtmezarını ziyaret etti. Gençliğinde çok aramıştı, ama nafile. Hiçbir iz yoktu babası adına; ne ölüm, ne yaşam izi...2001 yılındaysa bir küçük umut belirdi Sefer Özgür için. Bir anıt vardı İğdir'da, Mehmet Çavuş anıtı... İlgazlıydı Mehmet Çavuş. İğdir'in düşman işgalinden kurtarılması için büyük mücadeleler vermiş ve şehit olmuştu. Her yıl anısına 14 Kasım'da resmi törenler düzenleniyordu. Sefer Özgür çok heyecanlandı, ancak artık çok yaşlıydı. Araştırmayı oğlu Şükrü Özgür devraldı.

Ankara'da yaşayan Şükrü Özgür, çok sayıda kurumla yazışmaya başladı. İğdir Valiliği, İğdir Belediye Başkanlığı, Milli Savunma Bakanlığı, Genel Kurmay Başkanlığı, Harp Tarihi Başkanlığı, Kara Kuvvetleri Komutanlığı, İğdir, İlgaz ve Çankırı

Askerlik Şubeleri... 3 yıl süren bu araştırmalar neticesinde bir gerçek su üstüne çıktı. Şükrü Özgür dedesini bulmuştu.

"Babasını 88 yaşında buldu"

Babanıza, babasını bulduğunuz müjdesini verdiğinizde Sefer Özgür'ün ilk tepkisi nasıldı?

Bu aslında acı birçok hikâyeden oluşan çerçeveli bir hikâyeye. Babam, babasını 88 yaşında buldu; O da şehit haberini alarak. Duyunca hem ağladı hem şükretti. İçinde hep baba hasreti vardı ve yetimliğin, kimsesizliğin acısını çok çekmişti. Araştırma sonuçlarımız neticesinde Mehmet Çavuş'un dedemiz olduğu kesinleşince, İğdir Belediyesi tarafından 14 Kasım 2004'te İğdir'in Kurtuluş törenine davet edildik ve babamla birlikte Mehmet Çavuş Anıtı önünde düzenlenen resmi törende yer aldık. Orada yaptığı konuşmasında babam ağlayarak İğdir halkına Mehmet Çavuş'u sahiplendiği için teşekkür etti.

Babam, babasını 88 yaşında buldu; O da şehit haberini alarak. Duyunca hem ağladı hem şükretti. İçinde hep baba hasreti vardı ve yetimliğin acısını çok çekmişti. Araştırma sonuçlarımız neticesinde Mehmet Çavuş'un dedemiz olduğu kesinleşince, İğdir Belediyesi tarafından 14 Kasım 2004'de İğdir'in Kurtuluş törenine davet edildik ve babamla birlikte Mehmet Çavuş Anıtı önünde düzenlenen resmi törende yer aldık.



Sefer Özgür Babası Mehmet Çavuşun Anıtının Önünde

Çerçeve bir hikâye derken kastettiğiniz neydi?

Bu hikâye öyle iç içe ve çok yönlü ki... Bir tarafta, yıllarca cepheden cepheye vatani için mücadele eden ve Iğdır'da halkı eğiten, silahlandıran ve Ermenilere karşı çarpışarak şehri kurtararak şehit olan Mehmet Çavuş... Bir tarafta, kocasını büyük bir sabır ve vefa örneği göstererek bekleyen ve her türlü yokluğa göğüs geren Mehmet Çavuş'un karısı Ayşe... Bir tarafta, yıllarca babasının bir izini bulmak için uğraşan ve baba hasretiyle yanan babam. Bir de, Mehmet Çavuş'un akıbetini bilen fakat bizim köylümüz olmasına rağmen, bize hiçbir şey söyleyerek Iğdır'da yerleşip devletin Mehmet Çavuş için verdiği şehit madalyasını alan ve onun üzerinden çıkar sağlayan Er Ali mesela...

Mehmet Çavuş Iğdır'a gizli görevlegönderildi

Bunu da konuşacağız ama önce Mehmet Çavuş'un hikâyesini dinlesek...

Mehmet Çavuş, Balkan harbi için çıkmıştı köyünden. Karısı Ayşe hamileydi. Oğlu olunca adını Sefer koydu babası seferde olduğu için. Mehmet Çavuş ise cepheden cepheye mücadele etti ve bir daha hiç dönemedi çıktığı seferden.

Çok sayıda cephede çarpışıyor Mehmet Çavuş sonra da Doğu Cephesinde mücadele veriyor. Kurtuluş savaşımızın en şiddetli yılları... Ermeniler büyük kıyım yapıyor. Atatürk, Kazım Karabekir'e Doğu cephesiyle ilgilenmesini söylüyor. Kazım Karabekir de bu iş için gayri resmi olarak 11. Tümen Komutanı Cavit Paşa'yı görevlendiriyor. Bu kapsamda da yine gayri resmi olarak Kuvayı Milliye

çalışmalarında halkı eğitecek ve silahlandıracak kişiler belirleniyor. Iğdır Şura Hükümeti Başkanı Ali Ekber Tufan'ın da Kazım Karabekir'den Ermenilere karşı yardım istemesi neticesinde, Mehmet Çavuş ve beraberindeki 3 er -ki bunlardan biri köylümüz Er Ali-Cavit Paşa tarafından Iğdır ve çevresi için görevlendiriliyor.

Gayri resmi görevlendirilmiş olmaları gizli görevlendirildikleri anlamına mı geliyor?

Evet. Dönemin şartlarını düşünürseniz bunun nedenini de anlarsınız. 1917-1918 yıllarında yaşıyor bu gelişmeler. Mehmet Çavuş da bugünkü deyimle gizli görevli olarak gidiyor Iğdır'a. Yakalanırsa, devlet tarafından asker kaçağı muamelesi uygulanacak. O yüzden kendisine verilen silah vb. hiçbir şey kayıtlı değil.

Bir önceki soruya tekrar dönelim. Mehmet Çavuş neler yapıyor Iğdır'da?

Mehmet Çavuş Iğdır ve çevresinde gizli çalışarak halkı askeri anlamda eğitiyor, silahlandırıyor ve Ermeni çetelerine karşı da mücadele ediyor. 3 yıl süren bu çalışmalar sonucunda 14 Kasım 1920'de Iğdır Ermenilerden tamamen kurtarılıyor. Ancak bu tarih aynı zamanda dedem Mehmet Çavuş'un da şehit edildiği tarih oluyor.

Iğdır'ın düşman işgalinden kurtuluşu her yıl resmi törenlerle kutlanıyor. Ayrıca törenler Mehmet Çavuş Anıtı önünde gerçekleştiriliyor. Siz nasıl bunca yıl dedenizden haberdar olmadınız?



Iğdır'lılar Mehmet Çavuş'un Anma Töreninde

Dedemin yanına aldığı Er Ali, Mehmet Çavuş'un itibarından faydalanıyor Iğdır'da. Bu yüzden onu kendi akrabası olarak gösteriyor ve oraya yerleşip evleniyor. Bir ara Ilgaz'a geliyor. Köyde anne ve babasının öldüğünü öğrenince kimseye bir şey demeden Iğdır'a geri dönüyor. Hatta babaannem Er Ali'yi görünce soruyor ancak hiçbir bilgi vermiyor Ali, Ayşe Anaya. Babam büyüyünce kendi imkânlarıyla araştırmaya başlamış. Her haberin ardına düşmüş. Askerlik şubelerinden soruşturmuş. Bir şey çıkmamış. Bunda bir de Mehmet Çavuş'un gayri resmi görevlendirilmiş olmasının da payı var. Kayıtlar yok çünkü. Ben de 3 yıl araştırdım. Tabi bilgi edinme kanununun da büyük faydası oldu bunda. Bir de tanıştığım Iğdırlı Tarihçi-Yazar Nizamettin Onk. Onun da Mehmet Çavuş ile ilgili çalışmaları vardı ve bildiklerimizi birleştirince gerçeğe ulaştık. Hatta Nizamettin Hoca Mehmet Çavuş'u ve mücadelesini anlatan bir kitap yayınladı.

Iğdırlılar Mehmet Çavuş'u çok sevmiş

Mehmet Çavuş'un dedeniz olduğu kesinleşince 2004 yılında babanızla birlikte Iğdır'ın düşman işgalinden kurtuluşunun 84. yıldönümü kutlamalarına katıldınız. Babanızın yaklaşımı ve sizin izlenimleriniz nelerdir?

Iğdır'dan davet gelince babam hiç tereddüt etmeden gitmek istedi. Artık 91 yaşındaydı, hastaydı ama Ankara'dan Iğdır'a 16 saat süren yolculuğumuz boyunca bir kerecik gözünü kırpmadı.

Mehmet Çavuş Anıtını görünce çok duygulandı ve oradan uzun süre ayrılamadı. Toprağını seyretti babasının ağlayarak. Hep baba hasreti çektiği için ne zaman kederlense "Baba ekmeği yiyemedim. Bir baba giyeceği giyemedim" diye ağlardı. Törenden sonra, hayalinde bir baba imgesi oluştu ve bu onu çocuk gibi mutlu etti. Özellikle Iğdır'da Mehmet

Çavuş'u görüp hatırlayan yaşlılarının babama "Mehmet Çavuş'a benziyorsunuz." demeleri onu daha çok sevindirdi. Hayatının sonlandığı 2006 yılına kadar da hep o günün anısıyla yaşadı. Bu noktada özellikle Iğdırlılara çok teşekkür etmek istiyorum ben de. Dedemizi çok sevmiş, benimsemiş ve sahiplenmişler. Onun anısına bizi de çok güzel ağırladılar. Bize bu gururu ve sevinci yıllar sonra yaşattıkları için çok teşekkür ediyoruz. O zamandan beri her yıl ben ve ailem mutlaka törenlere katılıyoruz. Hatta bu yıl oğlumu da götürdüm, o maneviyatı hissetmesinin önemli olduğuna inanıyorum.

Anlattıklarınız, Mehmet Çavuş ve ardında bıraktığı ailesi ve sizin bir torun olarak dedenizi araştırmanız ve babanızı babasına kavuşturmanız çok ilginç bir öykü gerçekten Şükrü Bey... Gurur duyulan bir geçmiş ve milli mücadelenin kahramanlarından bir ata ve mutlu bir son. Geç de olsa, elbette gerçek su yüzüne çıkar. İçtenliğiniz için çok teşekkürler.

Komşu esnaflar için her gün 3 saat dükkân kapatıyor

Hatay'ın Erzin ilçesinde iş yapamayan komşularının da para kazanması için her gün 3 saat dükkânını

kapatıp, örnek davranışıyla takdirle karşılanıyor.

“Ben siftah yaptım, arkadaşım danal”

İstiklal Mahallesi İstasyon Caddesi'nde 4 yıl önce şarküteri dükkânı açan Muzaffer Duran (36), komşu esnafların da para kazanabilmeleri için günde 3 saat dükkânını kapatıyor. Fatih Sultan Mehmet'in bal alabilmek için çok sayıda esnafı dolaştığını, esnafların 'Ben siftah yaptım, arkadaşım yapmadı ondan al' cevabı ile karşılaşmasının kendisini çok etkilediğini söyleyen Duran'ın komşu esnafların da satış

yapabilmeleri için her gün belirli saatlerde dükkânını kapatıyor.

Yaptığı uygulama ile komşu esnafların işlerinin açılmasına neden olan esnaf Duran da işleri iyi olan esnafların da bu davranışı sergilemesi gerektiğini belirtti. Yaptığı uygulamadan komşu esnafların memnun olduğunu söyleyen Duran şöyle devam etti: "Bu uygulama sayesinde öğle ve ikindi namazları arasında üç saat içerisinde çayımı içerek yorgunluğumu atıyorum. Bizler Osmanlı torunuyuz ve ecdadın yıllarca sergilediği bu güzel davranışları bugün de yaşatmaya çalışıyoruz".

CHATakdir ve teşvik indirimi şart

Unuttuğu borcu için 321 km yol kat etti

Kahramanmaraş'ta 37 yıl önce kaza yapan aracını tamir eden ustaya borcunu ödemediğini hatırlayan Elazığlı esnaf, 321 kilometre yol kat ederek helallik istedi.

Elazığ'ın Karakoçan ilçesinde nakliyatçılık yapan Mustafa Kaya, 1972 yılında Kahramanmaraş'a yük getirirken kaza yaptı. Kaya, kaza

yapan kamyonunu Mustafa Kır adlı tamirciye yaptırdı. Kamyonunu tamir ettikten sonra borcun ödenmesi için verilen söz ve senet sonrası Kahramanmaraş'tan ayrılan nakliyatçı Mustafa Kaya, 37 yıldır ödenmediği borcunu eski evrak ve defterleri karıştırmasıyla hatırladı. Elazığ'dan yola çıkarak Kahramanmaraş'a gelen Kaya,

kamyonunu tamir eden usta Mustafa Kır'ı Yeni Sanayi Sitesi'nde buldu. Kaya'nın bu jesti karşısında kendilerine borcunun olmadığını ve hakkını da helal ettiğini ifade eden Kır, "Mustafa Kaya'nın bu tutumu diğer insanlara da örnek olması gerekir. Ben Mustafa Bey'e hakkımı helal ediyorum" dedi.

Toprakla ateşi buluşturan genç bir sanatkar



Şevket Kızıltuğ

Bazı insanlar yazıyla anlatırlar kendilerini, bazıları resim yaparak, bazıları da müzikle ifade ederler duygularını. Bense çamura şekil vererek anlatıyorum kendimi.

Şevket Kızıltuğ 25 yaşında başarılı bir sanatkar. Genç yaşta oldukça başarılı eserlere imza atan Şevket Bey, gönlünü seramiğe kaptırarak bankacılık ve sigortacılık yaparak başladığı iş hayatında farklı bir yol çizerek çamura bulamış ellerini. Eskişehirli olan Şevket Bey, "Askerliğimi uzatayım derken 2 yıllık seramik bölümüne başladım. Aslında ne olduğunu bile bilmiyordum. Fakat öyle bir tutku oldu ki içimde bir daha eski işime d ö n e m e d i m " d i y o r .

Seramik aşkı nasıl başladı Şevket Bey, hani hep sorulur ya "Neden" seramik?

Aslında hayalimde seramik yoktu. Seramik bölümüne başlayana kadar seramik nedir bilmiyordum bile hatta. Sonrasındaysa çok sevdim. Bazı insanlar yazıyla anlatırlar kendilerini, bazıları resim yaparak, bazıları da müzikle ifade ederler duygularını. Bense çamura şekil vererek anlatıyorum kendimi.

Seramik beni çok rahatlatıyor. Öyle ki stresli olan herkese tavsiye ediyorum.

Bir tutkudur seramik

Peki, seramik nasıl yapılıyor?

Seramik doğada bulunan toprağın işlenerek seramik kili ya da bizim dediğimizle çamurunun elde edilmesiyle başlıyor. Bu çamurla istediğimiz şekilde şekillendirerek tabak, heykel vs. objeler yapıyoruz. Yapılan bu objeleri kuruduktan sonra fırınıyor, fırından çıkınca da renklendiriyoruz. Üzerine sır dediğimiz tabakanın da atılmasıyla seramik son halini alarak serüvenin sonuna geliniyor.

Bu kadar çabuk anlatabiliyorsunuz ama zor bir iş gibi görünüyor.

Hayır, zor sayılmaz fakat her işin bir stresi, heyecanı var. Bu işin de olumsuz anlamda stres demeyelim ama heyecanı üst düzeyde etkiliyor insanı. Ellerinizle bir ürünü şekillendiriyorsunuz fakat onun

nasıl olduğunu görebilmek için 24 saat fırında beklemesi gerekiyor. Heyecan da bu süreçte başlıyor. 24 saat boyunca nasıl bir ürün olacak diye bekliyorum. Çünkü fırınlanmadan belli olmuyor yaptığınız ürünün değeri.

Biz de istesek ne kadar zamanda öğrenebiliriz, neler gerekir bunları yapabilmek için?

Hiç bilgisi olmayan bir kişi istediği takdirde, teorik bilgilerden sonra 3 ay gibi kısa bir zamanda tekniğini öğrenebilir. Sonrası kişinin çabasıyla ilgili. Bir yıl da sürebilir ustalaşması daha fazla da. Bu tamamen kişinin kendini keşfetmesine, tasarım ve hayal gücüne, becerisine, azmine bağlı.

Eskiden toprak kaplar kullanıyordu. Ancak artık bunlar süs eşyası olarak görülüyor. Sizde durum nasıl, ne düşünüyorsunuz?

Haklısınız, seramik artık evlerde



çoğunlukla süs eşyası olarak yer buluyor kendine. Oysa toprak kaplarda yapılan yemekler daha sağlıklı ve lezzetli olur. İnsanlar teknolojinin gelişmesiyle ve görselliğin ön plana çıkmasıyla beraber çömleklere olan ilgisini kaybetti. Daha gösterişli görüldüğü için ve daha iyi olduğu düşüncesiyle artık daha çok porselen tercih ediliyor. Yine de bana hala siparişler



geliyor. Değişik ebatlarda istenilen şekillerde çömlek yaparak müşterilerime hizmet veriyorum.

El emeğiniz, göz nurunuz bu ürünlerin kazancı nasıl?

Ben ürünlerimi dünyanın her yerine gönderiyorum. Almanya, Sudan, Ürdün, İngiltere vs çok sayıda ülkeden gelen siparişleri kargoyla ulaştırdım ve bugüne kadar hiçbir sorun yaşamadım. Benden daha çok çini ve rapüto (Hititler zamanında yapılan ve kökboyaların kullanıldığı bir teknik) tekniğiyle yapılan ürünler talep ediliyor. Hepsi el emeği olduğu için bedel belirlemede çok zorlanıyorum. Ama herkese ulaşmak için 1 liradan başlıyor ve yapılan çalışmanın değerine göre ürünün bedeli de artıyor.

Bugüne kadar en pahalı sattığınız ürünün değeri neydi?

Aslında söylenmesi pek doğru gelmiyor bana ama en pahalı

ürünüm Çanakkaleli bir işadammın siparişi olan Çanakkale'yi a'dan z'ye anlatan bir rölyef çalışmasıydı. 150X200 cm ebadında olan seramik rölyef için 35 bin TL aldım.

Sizin gibi değerli bir sanatkarı tanımaktan dolayı Kepenk ailesi olarak mutluluk duyduk Şevket Bey. Okurlarımız için bir mesajınız var mı? Biz öğretmek kazanıyoruz. İnsanlar gerçekten seramiği bilmiyor ve bilmediği bir şeyi almaz insanlar. Bu yüzden bizim kültürümüzde ayrı bir yeri olan seramiğe gönül verenlerin sayısının ve seramiğin bilinirliğinin artmasını arzuluyorum. Seramik bir tutkudur. Seramik toprağın ateşle buluşmasıdır. Size çok teşekkür ediyorum.

Biz de size teşekkür ediyoruz. Her türlü siparişleriniz için Kızıl Seramik' ulaşabilirsiniz:

Şevket Kızıltuğ 0 541 440 76 52 ; kizilseramik@hotmail.com

Biz öğretmek kazanıyoruz. İnsanlar gerçekten seramiği bilmiyor ve bilmediği bir şeyi almaz insanlar. Bu yüzden bizim kültürümüzde ayrı bir yeri olan seramiğe gönül verenlerin sayısının ve seramiğin bilinirliğinin artmasını arzuluyorum.



*Sağlığınıza..
Nice Yıllara*



www.beypazarimadensuyu.com.tr



Ali Arslan

“Kantine geldiklerinde okuyup okumayacaklarını anlarım”

1 933 yılında doğan Ali Arslan, Sungurlu... 6 erkek 1 kız evlat, 12 torun sahibi. 78 yaşına girmesine rağmen hala çalışma şevkiyle dolu. Ziyaretimizde büyük bir hevesle, “gelin bakın her yer nasıl temiz, hiç çekinmeyin” diyerek kantinini bizlere açıyor.

Merhaba Ali Bey, kaç yıldır esnafılık yapıyorsunuz?

54 yıldır esnaflık yapıyorum ben. Askerden döndükten sonra, ilk

olarak ramazan pidesi imalatıyla işe başladım. Arada araba alım satımı da yaptım. Sonra 1967’de Mimar Sinan ortaokulunun kantinin ihalesini alınca kantinciliğe başladım. 1974’te de Yenimahalle’de ortağımla beraber bir lokanta işlettim. Kantincilik ise hep devam etti.

Yılların kantincisi Peki, okul kantini işletmek nasıl bir duygu?

Pidecilikle uğraşırken bir gün Atilla İlkokulundaki kantinci bize gelip

Gençler kantine geldiklerinde onların alışverişinden hal ve hareketlerinden okuyup okumayacaklarını anlarım. Örneğin bir defasında ar tatilde öğrencilere karne dağıtıldığında bir kız öğrenciye “Senin hiç zayıfının olmaması lazım” dedim. Şaşırarak baktı yüzüme, evet yoktu. Onun iyi yerlere geleceğini biliyordum. Yıllar sonra Numune hastanesinde karşılaştık. Doktor olmuştu.

kıymalı pide yaptırmak istedi. Kantincilik ilgimi çekti birden, hoşuma gitti. Ben de ondan esinlenerek Mimar Kemal İlkokulunun ihalesine girdim 1960’ta. İyi ki de girmişim bu işe.

Öğrencilerle aranız nasıl? Sizi yoruyorlarmı?

Yok, hayır... Hiç yorulmuyorum. Onlarla aram hep iyi oldu. Hiçbiriyle bir sorun yaşamadım yıllardır. 1960’dan beri buradayım. Sağ-sol kutuplaşmasının olduğu günlerde bile problem yaşanmadı

duymazsam rahatsız oluyorum. Sesleri mutlu ediyor beni.

Yarım asrı aşan tecrübelerinize dayanarak sizin döneminizdeki öğrencilerle şimdiki öğrenciler arasında ne gibi farklar var?

Önceden tabii ki çok daha saygılıydı öğrenciler. Şimdi daha dikkatsiz ve rahat olduklarını düşünüyorum. Ben, gençler kantine geldiklerinde onların alışverişinden hal ve hareketlerinden okuyup okumayacaklarını anlarım. Örneğin bir defasında ara tatilde öğrencilere karne dağıtıldığında bir kız öğrenciye "senin hiç zayıfının olmaması lazım" dedim. Şaşırarak baktı yüzüme, evet yoktu. Onun iyi yerlere geleceğini biliyordum. Yıllar sonra Numune hastanesinde karşılaştık. Doktor olmuştu ve benimle çok ilgilendi.

Peki, yeme alışkanlıkları da farklılık gösterdi mi?

Elbette. Önceden öğrencilerimiz tost, börek, sandviç, poğaçaya yerd;

ancak şimdi çoğunlukla hamburger istiyorlar. Bizim zamanımızda öyle bir şey yoktu tabii, bilmezdik. Oysa hamburger daha sağlıklıdır. Şimdiki gençler eskiye nazaran daha sağlıklı besleniyor.

Şimdiki esnafları nasıl değerlendiriyorsunuz?

Esnafar arasında büyük bir değişim var. O zamanlar esnaf hile nedir bilmezdi, hile düşünmezdi kesinlikle. Hep en iyisi için uğraşırdı esnaf.

Esnaflığın olmazsa olmazı: Helal kazanç, şükür ve sadaka. Sizce bir esnafta olması gereken özellikler nedir?

Helal kazanç. Ben çocuklarıma mutlaka "Kazancınız helal olsun, haram lokma yemeyin" derim. 55 yıldır gece gündüz çalışıyorum. Ben okumadım, ama bütün çocuklarımı okuttum. Kul hakkının önemini gittiğim her yerde anlatmayı görev biliyorum. Herkesin kul hakkına riayet etmesi gerektiğine inanıyorum. Son olarak da şükür ve

sadaka... 78 yıllık ömrümün 75 yılını sağlıklı yaşadım. Bir süredir kalbimden biraz rahatsızım, ama çok şükür buna da. Bir de Genç esnaflarımıza bir tavsiyede bulunsanız...

Gençler çok çalışmalı. Hilesiz, işiniz başından ayrılmadan ve kötü alışkanlıklara müptela olmadan çalışmalı. Esnaf sabah evinden çıkıp işi bitince tekrar evine dönmeli ki kazancı bereketli olsun.

Yarım yüz yıl devirmiş bir esnaf Ali Arslan. Askerlikten dönüşte başladığı esnaflığı bir daha bırakmamış. "Ömrüm vefa ettiğince esnafım" ben diyen Ali amca 1967'de başladığı okul kantini işletmeyi hala severek yapıyor.





Milli Şairimiz Mehmet Akif'i ESDER ve Yazarlar Birliği dualarla andı

**İstiklal Marşı Şairimiz
Mehmet Akif Ersoy
unutulmadı. ESDER ve
Türkiye Yazarlar Birliği
organizasyonu
düzenlenen anma
töreninde yoğun katılım
şairin unutulmayacağına
bir kanıtıydı.**



ESDER Genel Başkanı Mahmut Çelikus

İstiklal Marşı şairi Mehmet Akif Ersoy'un vefatının 74. yıldönümü dolayısıyla ESDER ve Türkiye Yazarlar Birliği bir tören tertip ederek Mehmet Akif'i andı.

Bugüne kadar pek çok anma töreninin düzenlendi ancak bunların en anlamlısı Ankara'da gerçekleştirildi. Şairin Milli Mücadele sırasında ikamet ettiği Hacettepe'deki Taceddin Dergâhı'nda 27 Aralık'taki tören

yoğun bir katılıma sahne oldu. Törene Kültür ve Turizm Bakanı Ertuğrul Günay, Cumhurbaşkanlığı Teftiş Kurulu Üyesi Celil Güngör, TYB Başkanı İbrahim Ulvi Yavuz, ESDER Genel Başkanı Mahmut Çelikus, Bem-Bir-Sen Genel Başkanı Mürsel Turbay, eski milletvekili Mehmet Emin Bilgiç, AKP MKYK Üyesi Mehmet Oymak, Çağrı Okulları Sahibi Nuran Altunbaş ve birçok basın mensubu katılırken farklı meslek gruplarının ve gençlerin



duymazsam rahatsız oluyorum. Sesleri mutlu ediyor beni.

Yarım asrı aşan tecrübelerinize dayanarak sizin döneminizdeki öğrencilerle şimdiki öğrenciler arasında ne gibi farklar var?

Önceden tabii ki çok daha saygılıydı öğrenciler. Şimdi daha dikkatsiz ve rahat olduklarını düşünüyorum. Ben, gençler kantine geldiklerinde onların alışverişinden hal ve hareketlerinden okuyup okumayacaklarını anlarım. Örneğin bir defasında ar tatilde öğrencilere karne dağıtıldığında bir kız öğrenciye "senin hiç zayıfının olmaması lazım" dedim. Şaşıarak



baktı yüzüme, evet yoktu. Onun iyi yerlere geleceğini biliyordum. Yıllar sonra Numune hastanesinde karşılaştık. Doktor olmuştu ve benimle çok ilgilenildi.

Peki, yeme alışkanlıkları da farklılık gösterdi mi?

Elbette. Önceden öğrencilerimiz tost, börek, sandviç, poğaçaya yerd; ancak şimdi çoğunlukla hamburger istiyorlar. Bizim zamanımızda öyle bir şey yoktu tabii, bilmezdik. Oysa hamburger daha sağlıksız. Şimdiki gençler eskiye nazaran daha sağlıksız besleniyor.

Şimdiki esnafları nasıl değerlendiriyorsunuz?

Esnaflar arasında büyük bir değişim var. O zamanlar esnaf hile nedir bilmezdi, hile düşünmezdi kesinlikle. Hep en iyisi için uğraşırdu esnaf.

Esnaflığın olmazsa olmazı: Helal kazanç, şükür ve sadaka. Sizce bir esnafta olması gereken özellikler nedir?

Helal kazanç. Ben çocuklarıma mutlaka "Kazancınız helal olsun, haram lokma yemeyin" derim. 55 yıldır gece gündüz çalışıyorum. Ben okumadım, ama bütün çocuklarımı okuttum. Kul hakkının önemini gittiğim her yerde anlatmayı görev biliyorum. Herkesin kul hakkına riayet etmesi gerektiğine inanıyorum. Son olarak da şükür ve sadaka... 78 yıllık ömrümün 75 yılını sağlıklı yaşadım. Bir süredir kalbimden biraz rahatsızım, ama çok şükür buna da. Bir de Genç esnaflarımıza bir tavsiyede bulunsanız...

Gençler çok çalışmalı. Hilesiz, işiniz başından ayrılmadan ve kötü alışkanlıklara müptela olmadan çalışmalı. Esnaf sabah evinden çıkıp işi bitince tekrar evine dönmeli ki kazancı bereketli olsun.



Mehmet Doğan



Kültür Bakanı Ertuğrul Günay Törende konuştu.

Milli sporcular yetiştiren kulüp Leopar spor kulübü

Leopar Spor Kulübü olarak milli takıma en fazla sporcu veren kulüp unvanını aldık. 2004 -2010 yılları arası minikler, yıldızlar, gençler, büyükler, kulüpler Türkiye şampiyonluklarını kazandık. Biz öncelikle işimizi, sporu, vatanımızı ve sporcuları çok seviyoruz.

Yine bir esnafla beraberiz. Sporcu olarak başladığı gençlik yıllarında aklında antrenörlük yoktu. Zamanla sadece başarılı olduğu taekwondoda değil, kickboks, muay thai, step, aerobik branşlarını da kapsayan bir salon kurarak tecrübelerini sporcularına aktarmayı seçti. O artık milli bir antrenör.

İlyas Bey merhaba, sizi tanıyalım öncelikle.

İsmim İlyas Uluyılmaz. 1983 Yılında Ulus'taki Şampiyon Spor Merkezinde Adnan Erdoğan Hocamın nezaretinde başladım. Taekwondo branşında 1992 yılına kadar müsabık olarak devam ettim. Aynı yıl Leopar Spor Salonu'nu kurarak antrenörlük kariyerime başlamış oldum.

1994 yılında bazı nedenlerden dolayı ara verdim. 2000 yılında tekrar işletmeye başladım, 20'ye yakın milli



İlyas Uluyılmaz

sporcu yetiştirdim. Şu anda 2007 den bu yana, kickboksta milli takım teknik kurulu baş antrenörüyüm. Kulübümüzde taekwondo, kickboks, muay thai, step, aerobic, dersleri de veriyoruz

Öğrencileriniz de sizin kadar başarılı mı?

Milli takıma en fazla sporcu veren kulüp unvanını aldık. 2004 -2010 yılları arası minikler, yıldızlar, gençler, büyükler, kulüpler Türkiye şampiyonluklarını kazandık. Biz öncelikle işimizi, sporu, vatanımızı ve sporcuları çok seviyoruz.

2004 yılında ilk milli sporcumuz dünya üçüncüsü oldu. Kickboskta 2005-2007 dünya ikincisi, 2004 dünya üçüncüsü, 2004-2010 Minikler Türkiye şampiyonu, 2004-2010 yıldızlar Türkiye şampiyonu, 2004-2010 gençler Türkiye şampiyonu, 2004-2010 büyükler Türkiye şampiyonu, Kulüpler Türkiye şampiyonluğu ve Taekwondoda ise Avrupa şampiyonu ve ikinciliği kazandık. Dahası var ama bu kadar yeterli sanırım.

Peki, zorlandığınız noktalar oluyor mu?

Dile getirmek istediğim bazı sıkıntılar var, size kısır döngüyü kısaca anlatayım. Ülkemiz oldukça şanslı, azimli ve yetenekli gençlerimiz var. Biz şevkle aynı sporcuların heyecanı ile yolculuklarında rehberliğe başlıyoruz.

Genel olarak fakir gençlerimiz geliyor, sponsor bulmakta zorlanıyoruz. Kaliteli ve geniş bir salonumuz yok, belki de lüks



salonumuz olsa bu kaliteyi elde edemeyiz".

Zamanla yetiştirip sporcunun ailesi, bizler ve esnaftan aldığımız destekle müsabakalara gidiyoruz. Sporcuların en büyük arzusu bayrağın göklere çekilmesidir. O ortam ve bugünlerde andığımız Mehmet Akif Ersoy'un yazdığı İstiklal Marşını dinleyip duyduğumuz gurur, akan terleri bir anda kurutuyor. Sonra ülkemize geri dönüyor ve antrenmanlara devam ediyoruz.

İşin esnafçası nedir? Mahalleden ne gibi tepkiler alıyorsunuz?

Bizler toplumun filtrelerinden biriyiz. Buraya gelen kişiler kavga eden insanlar çıkmaz eğer çıkıyorsa bu hocadan kaynaklanmıştır. Biz doğru felsefesi ve kendi inancımızla ahlaklı ve sağlıklı bireyler yetiştirmeye çalışıyoruz.

Yani her türlü etnik yapıdan insan beraber yumruk yumruğa (iyi manada) mücadele ediyor. Tabii ki arkadaş oluyorlar dertleşiyoruz birbirimizle yardımlaşılıyor hoş bir ortam oluyor. Biz zaten okul, ailevi sorunlarına bir psikolog gibi yeme içmelerine beslenme uzmanı gibi yaklaşıyor tavsiyeler veriyoruz.

Son olarak okurlarımız için ne söylemek istersiniz?

Sizin gibi bir esnaf ve sanatkar derneğinin bu işle ilgilenmesi ve gündeme getirmesi beni hem şaşırttı hem sevindirdi. Bu işe gönül verenlere teşekkür ediyorum. Şampiyonlara sınırlarını zorlamalarını ve sabretmelerini istiyorum. Rahmetli olmuş üstatlarımızı da bu vesileyle saygıyla anıyorum.

Takdir ve teşvik indirimi şart



Devlet Bakanı ve Başbakan Yardımcısı Ali Babacan'ın, kamu alacaklarının yeniden yapılandırılması ile ilgili açıklaması bazı kesimlerde üzüntü yarattı. Vergi borçlarını zamanında ödeyemeyen vatandaşlara yönelik yapılan vergi indirimi esnaf ve sanatkarlar dâhil olmak üzere pek çok kesimde sevinçle karşılanırken vergisini zamanında ödeyenlerde soru işaretlerine neden oldu.

Konuyla ilgili olarak esnaf ve sanatkarların sesini duyuran Esnaf

ve Sanatkarlar Derneği bir açıklama yaparak "Karar memnuniyet verici, ancak zamanında sorunluluğunu yerine getirenler için bir takdir ve teşvik indirimi de sağlanmalı" dedi.

Niyetölçerimiz yoksa, zamanında ödemeye teşvik edici indirimler uygulanmalı

ESDER Genel Başkanı Mahmut Çelikus açıklamasında, "ESDER olarak sıkıntı yaşayan esnaf ve sanatkarlarımız ve tüm vatandaşlarımız adına vergi indirilmesini memnuniyetle karşılıyoruz. Vergisini ödeyemeyen esnaf ve vatandaşlarımız içinde iyi niyetle vergini ödemek isteyen ancak maddi imkânsızlıkları nedeniyle bunu gerçekleştiremeyenler var. Fakat unutulmamalıdır ki, vergi vermek istemeyen ve bu nedenle ödeme imkânı olsa da vermeyen kişiler de söz konusu. Sayın Bakanımızın dediği gibi iyi niyetli ve kötü niyetli kişileri ayıracak bir niyetölçerimiz yok. Ancak, esnaf ve vatandaşlarımızı zamanında vergi

ödemeye teşvik edecek uygulamalara da yer verirse sorunun büyük oranda başlamadan çözüleceğine inanıyoruz" diye konuştu.

Çelikus, sorumluluk bilinci olan esnaf ve vatandaşların ödüllendirilmesi gerektiğini de işaret ederek "Vergi ve sosyal güvenlik primlerini günü gününe ödeyen vatandaşların takdir edilmesinin gerektiğini düşünüyoruz. Üstelik sadece bir kereliğine değil, her dönemde zamanında ödemenin esnaf ve vatandaş açısından bir getirisi olmalı. Böyle bir uygulama rutine dönüştüğü takdirde esnaf ve vatandaşımız vergisini zamanında ödemeyi daha avantajlı bulacaktır. Aksi takdirde, 'bir gün vergi indirimi olur nasıl olsa' diye düşünen kötü niyetli vatandaşlar vergilerini vaktinde ödemeyip devlete ekonomik yönden zarar verebileceklerdir. Sayın bakanımızın bu hususları dikkate alarak yeni düzenlemeler yapmasını talep ediyoruz" dedi.

Yanık

Vücudu yanan kişi koşar. Bu oksijenle olan temasını daha da artırır ve yanığın ilerlemesine sebep olur. Kişi olduğu yerde durup veya durdurulup yanığın üzerinin örtülmesi, yanığın bir an önce bitirilmesi kişinin yanık travmasının derinleşmesini engelleyeceği için önemlidir.



Yanık ısı, ışın, elektrik veya kimyasal maddelere maruz kalma sonucunda deri ve derialtı dokularda meydana gelen bir çeşit yaralanmadır.

İlk anda yapılması gerekenler

Yanık tedavisinde öncelikle yanığın olduğu bölgede yapılabilecek işlemler ve ondan sonra gerekiyorsa hastanın hastaneye sevkinden sonra yapılacak işlemler olmak üzere 2 kısma ayrılır.

Yanığın olduğu bölgede özellikle hasta koşuyorsa hastayı durdurmak, üzerini bir örtüyle örtüp havayla

temasını kesmek, yanığın ilerlemesini ve derinleşmesini engelleyeceği için çok önemlidir.

Vücudu yanan kişi koşar. Ve oksijenle olan temasını daha da artırır. Bu yanığın ilerlemesine sebep olur. Kişi olduğu yerde durup veya durdurulup yanığın üzerinin örtülmesi, yanığın bir an önce bitirilmesi kişinin yanık travmasının derinleşmesini engelleyeceği için, çok önemli bir yanık yeri tedavisi başlangıcı olarak değerlendirilebilir. Hasta eğer kimyasal bir madde ile yanmışsa, hemen bol su ile yanan bölgenin yıkanması, kimyasalın vücuttan uzaklaştırılması için çok önemlidir.

Sıcak su ile veya alevle yanmış hastalarda, muhakkak bölgenin soğutulması, üzerinin steril bir örtüyle örtülüp en yakın bir sağlık kuruluşuna sevk edilmesi gerekmektedir.

Kesinlikle yanıkların üzerine diş macunu, yoğurt, salça gibi şeylerle bir uygulama yapılması doğru değildir. Bu tür davranışlar yanıklı hastaya oldukça zarar vermektedir.

Yanık nasıl tedavi edilir?

Hasta şartlar sağlandıktan sonra, hasta hastaneye sevk edildiğinde yanığın derinliği, genişliği ve vücutta yarattığı travma göz önüne alınarak hastanede tedavisi başlanır.

Yanıklar derecelerine göre üçe ayrılır:

Birinci derece yanıklarda hasta ayakta tedavi edilebilir. Hafif bir ağrı kesici, lokal bir yara pansumanı, o bölgedeki ağrıyı azaltacak merhemlerle hasta ayakta tedavini görenek tedaviyi tamamlayabilir.

İkinci derece yanıklarda, yanığın yüzeysel veya derin oluşuna göre ve yanığın genişliğine göre hasta hastaneye yatırılabilir veya ayakta tedavisi yapılabilir.

Üçüncü derece yanıklarda ise, hasta hastaneye yatırılarak tedavi edilmektedir. Burada hekimin uygun göreceği tedavi şekli, bazen açık, bazen kapalı pansuman olmak üzere iki çeşit yanık tedavisi vardır. Bunlardan hastaya, yanık türüne uygun olanı, hastane ekibince tercih edilerek hastanın tedavisi tamamlanır.

Yolsuzlukla mücadele için TCK'da yeni düzenleme yapıldı

TBMM Genel Kurulu'nda, "Türk Ceza Kanunu ile Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun Tasarısı" kabul edilerek yasalaştı. 2011'de yürürlüğe girecek olan yasanın yolsuzlukla mücadelede sorun olan bazı boşlukları doldurması bekleniyor. Buna göre bazı değişiklikler şöyle: İyi niyet

Yasa, bir kişinin, suçtan elde ettiği veya suçun konusunu oluşturduğu eşyayı, suç tamamlandıktan sonra edinmesinde, iyi niyetli olup olmadığına bakılmadan elindeki eşyaya el konulmasının da önüne geçiyor. Suç teşkil eden eşya ve maddelerin müsadere edilmesi için eşyayı daha sonra edinen kişi, Türk Medeni Kanununda yer alan "iyi niyetin korunması"na ilişkin hükümlerinden yararlanamayacak.

Bir suçun işlenmesiyle elde edilen eşyayı veya diğer mal varlığı değerini, bu suçun işlenmesine katılmayan ancak satan, devreden, satın alan veya kabul eden kişi, 6 aydan 3 yıla kadar hapis ve 10 bin güne kadar adli para cezası ile cezalandırılacak.

Yabancıya rüşvet, etkin pişmanlık dışında

Yasaya göre, rüşvet suçu; Türk vatandaşı ya da yabancıya yurt dışında işlemesi halinde Türk kanunlarının uygulanacağı suçlar arasından çıkarıldı. Böylece bir Türk vatandaşı, yurt dışında rüşvet verirse, Türkiye'de bulunması halinde, kovuşturma için Adalet Bakanının iznine gerek kalmayacak.

Yabancı kamu görevlilerine rüşvet verenler, etkin pişmanlık hükümlerinden yararlanamayacak.

Suçtan kaynaklanan mal varlığı değerlerini aklamada öncül suçların alt sınırı, 1 yıldan 6 aya indirildi. Alt sınırı 6 ay veya daha fazla hapis cezasını gerektiren bir suçtan kaynaklanan mal varlığı değerlerini, yurt dışına çıkararak veya bunların gayrimeşru kaynağını gizleyen, meşru bir yolla elde edildiği kanaati uyandırarak çeşitli işlemlere tabi tutan kişi, 3 yıldan 7 yıla kadar hapis ve 20 bin güne kadar adli para cezasına çarptırılacak.

Asker kişilerle iştirak halinde suç işlenmesi

Barış zamanında asker olmayan kişilerin, Askeri Ceza Kanunu veya diğer kanunlarda yer alan askeri mahkemelerin yargı yetkisine tabi bir suçu tek başına veya asker kişilerle iştirak halinde işlemesi durumunda, asker olmayan kişilere ilişkin soruşturmalar Cumhuriyet savcıları, kovuşturmalar ise adli yargı mahkemeleri tarafından yapılacak.

Düzenleme, kanunun yürürlüğe girdiği tarihte devam etmekte olan soruşturma ve kovuşturmalarda da uygulanacak TCK'ya yeni bir suç tanımlaması eklendi. "Suçtan kaynaklanan mal varlığı değerini aklama suçunun konusunu oluşturan mal varlığı değerini, bu özelliğini bilerek satın almak, kabul etmek, bulundurmamak veya kullanmak" fiilleri ayrı bir suç olarak tanımlandı. Bu suçları işleyenlere, 2 yıldan 5 yıla kadar hapis cezası verilecek.

Örgüt faaliyeti çerçevesinde işlenen uyuşturucu, uyarıcı madde imal ve ticareti ile bu suçtan kaynaklanan mal varlığı değerini aklama suçları; ağır ceza mahkemelerinde görülecek.

Tüzel kişiye de ceza

Bir özel hukuk tüzel kişinin organ veya



Nevin Açına Eryılmaz

temsilcisi ya da tüzel kişinin faaliyeti çerçevesinde görev üstlenen bir kişi, dolandırıcılık, ihaleye fesat karıştırma, rüşvet, suçtan kaynaklanan mal varlığı değerlerini aklama, zimmet, kaçakçılık, petrol kaçakçılığı, terörün finansmanı gibi suçları tüzel kişinin yararına işlerse, tüzel kişiye de idari para cezası kesilecek. Bu suçların tüzel kişinin yararına olarak işlenmesi halinde, ayrıca bu tüzel kişiye 10 bin liradan 2 milyon liraya kadar idari para cezası verilecek. İdari para cezasına karar vermeye, bu suçlardan yargılama yapmakla görevli hakim yetkili olacak.



DİVAİBİS TERMAL RESORT HOTEL & SPA

Tel: 0.384 471 22 44 (Pbx) Fax: 0.384 471 22 77
Kaplıca Mevkii Kozaklı / Nevşehir
www.divaibis.com

D
İ
V
A
İ
B
İ
S

Sağlık ve Huzur Sizi Bekliyor



Kasım - Aralık 2010

Lokum ve Şekerlemede



GİMAT 18. Blok No:537 Macunköy - Ankara Tel: 0 312 397 29 57 (pbx) Fax:0 312 397 00 91
Ayvalı Mah. 168. Sok. No:18/C Etlik - Ankara Tel: 0 312 344 54 28 (pbx) Fax: 0 312 315 31 25

www.hicretsekerleme.com.tr | bilgi@hicretsekerleme.com.tr

Geçmişten geleceğe...

Ptt
KARGO

PTTKargo Taşıyor Türkiye Ağaçlanıyor

PTTKargo ile
Gönderileriniz
Fidan Olarak
Ülkemize
Gerri Dönüyor

Ptt
KARGO

444
1
788
www.ptt.gov.tr



Ptt

| ▶ Posta ▶ Banka ▶ Lojistik | www.ptt.gov.tr | PTT KARGO 169



PTT
İstanbul 2010
Avrupa Kültür
Başkenti Ajansı'nın
Çözüm Ortağıdır.

Geçmişten Günümüze Esnafımız Halkbank'la büyüyor

Bugünlere birlikte geldik

Ülkemizdeki **750.000** esnaf Halkbank Kredisi kullanıyor,
her türlü bankacılık hizmetini Halkbank'tan alıyor.

Ya siz?



 **HALKBANK**