

Atatürkorganize

İZMİR ATATÜRK ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ DERGİSİ

ŞUBAT
2022
•
SAYI 194

OSB'LERE DOĞALGAZDA TEK VANA UYGULAMASI YANLIŞTIR...



UĞURTAŞ:
ÜRETİMİN
DESTEKLENMESİNİ
İSTİYORUZ

DÜNYANIN BARIŞA İHTİYACI VAR





İAOSB VAKFI

İZMİR ATATÜRK ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ

Sanayici ve İşadamları Sağlık ve Eğitim Vakfı

BİR ADIM DAHA İLERİYE HEP BİRLİKTE



OZEL İZMİR ATATÜRK
ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ
NEDİM UYSAL MESLEKİ TEKNİK
ANADOLU LİSESİ

Sizleri Vakfımıza Davet Ediyoruz...

Bilgi ve Katılım: Aynur DİPLİGÜNEŞ Tel: 0232 328 06 20 aynur.dipligunes@ataerenerji.com.tr

DOĞRU HAMLELERİN PUSULASI

Sanayinin gelişiminde
kuruluşundan bugüne
doğru Bölgeyiz...



pasaport

M.Kemal Atatürk Blv. No:42 35620 Çiğli/İzmir
T. (0232) 376 71 76 - F. (0232) 376 71 00
iaosb@iaosb.org.tr • www.iaosb.org.tr



İZMİR ATATÜRK
ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ

OSB'lere doğalgazda tek vana uygulaması yanlış

**Hilmi
UĞURTAŞ**

İzmir Atatürk
Organize Sanayi
Bölgesi Yönetim
Kurulu Başkanı



Değerli Sanayici Dostlarım;
Dünya hepimizin takipte zorlandığı, hatta zamanla pek çoğunu kanıksamaya başladığı olayları yaşıyor. Küreselleşme denilen olgu, tüm kılcal damarları ile dünyanın vücuduna öyle yayılmış ki, ayak parmağındaki ağrıyı, başınızda hissedebiliyorsunuz. Nerdeyse, ne ülke olarak ne de insan olarak "beni ilgilendirmez" diyebileceğimiz hiçbir şey kalmadı.

Artan dünya nüfusu ve kaynakların hoyrat kullanımı neticesinde küreselleşme ile yükselen serbest ticaret, birbirilerine bırakın sempati duymayı, düşman olan ülkeleri bile ticaret pazarlarında birlikte iş yapar hale getirdi. Çünkü kaynaklar sınırlı ama talep büyük ve olanın olmayan ile paylaşması temeline dayanan doğal bir ticaret yürüyor. Elbette ki, ücreti karşılığında!

Dünyada yaşanan tüm bu ekonomik gelişmelerin yanında, elbette ki sosyal, kültürel ve politik anlamda da değişimler başladı. Özellikle bize yaşam sunan iklim, kendisine yapılan kötülükleri sellerle, kuraklıkla, fırtınalarla, depremlerle cezalandırmaya başladı. Bu

felaketlerin son büyük dalgası ise Covid ile başlayan pandemi oldu.

Her ülkenin 'yıkılmadık, ayakta'yız' söylemlerine aldirmayın. Bu pandemi ile tedarik, üretim ve arz zincirinde sıkıntı yaşamayan hiçbir ülke kalmadı. Bu sıkıntılar bazı ülkelerde siyasi yapılanmalarda ciddi sarsıntılara neden oldu. Pandemi öncesinde başlayıp bugüne değin taşınan ve sıcak çatışma düzeyine çıkan sorunların önemli bir bölümü de Asya ile Avrupa arasında köprü durumunda olan Türkiye'nin içinde bulunduğu coğrafyada yaşandı ve yaşanıyor.

Komşumuz Yunanistan ile tarihsel bir derinliği olan anlaşmazlıklar, Mavi Vatan başlığı altında zirve yaptı. Esad yönetimindeki Suriye, Saddam sonrası Irak gibi alanlarda Türkiye'nin sınır dışına taşan sıcak müdahalelerine kadar gitti. İran, Suriye derken Pakistan, Afganistan hattından beslenen mülteci akını, beraberinde terör riskini de büyüttü.

Ermenistan'daki hükümetin ulusal ve uluslararası politikalarında bölgesel dengeleri sarsmaya yönelik girişimleri Azerbaycan ile birlikte bizim de bir şekilde dahil olduğumuz bir çatışma alanı yarattı. Belki bugün başka gündemlerden dolayı geride kalmış gibi gözükken Mısır, İsrail, BAE ve Libya'daki durumlar ise ülkemizin her tarafını çevirmiş durumda. Bir süredir iyice ısınmasına rağmen henüz alevlenmeyen Karadeniz'de de Rusya'nın Ukrayna'ya askeri müdahalesi ile ateş yakıldı.

Sizlere hatırlatmaya çalıştığım tüm bu sorunlarda görülebilecek tek nokta, sıcak çatışma noktasına gelen her anlaşmazlığın, kimler arasında olursa olsun Türkiye'yi de etkilediğidir.

Türkiye tüm sorun alanlarında bölgenin güçlü ve önemli bir ülkesi olarak rol almak, sıcak çatışmaların bitmesi ve normale dönüş yolunda çalışmak zorundadır. Çünkü bu sorunların bu boyutlarda devamı, Türkiye'nin başta ekonomisi olmak üzere tüm dengelerini olumsuz etkileyebilecek güçtedir. Sayın Cumhurbaşkanı'nın da son açıklamasında belirttiği 'Türkiye'nin ne Rusya ne de Ukrayna'dan vazgeçmesi mümkün değildir' sözü, aslında Türkiye'nin tarihsel jeopolitik konumunun bir açıklamasıdır.

Bu gelişmelerin şimdilik beklenen sonuçları, NATO ve Rusya arasında karşılıklı ambargo uygulamaları ve silahlanma yarışının artması olacak gibi görünmektedir. Türkiye'nin, Rusya ile ekonomik ilişkileri oldukça fazla alanı kapsıyor.

Türkiye, ihtiyacı olan doğalgazın yüzde 33'ünü Rusya'dan alırken ülkeye gelen yabancı turistler içinde Ruslar birinci sırada yer alıyor. Bu ihracat miktarıyla Rusya, Türkiye'nin ihracat yaptığı ülkeler arasında 12'nci sırada. Buna karşılık ithalat yaptığımız ülkelerde miktar açısından birinci sırada yer alan Rusya'dan ithalatımız, toplam ithalatımızın yüzde 11'ine yaklaşmış durumda. Bunlara ek olarak Rusya ile Türkiye pek çok alanda işbirliği içinde.

Ancak, eldeki tüm bu verilere rağmen Rusya'nın egemen bir devlet olan Ukrayna'ya karşı işgal maksatlı bir askeri harekate girmesini ve bu çatışmalar esnasında özellikle sivillerin yaşadığı kayıpları kabul etmemiz mümkün değildir. Bizler dünyanın neresinde olursa olsun, halkların egemenliğine inanan ve Cumhuriyetimizin kurucusu M. Kemal Atatürk'ün "Yurtta Barış, Dünyada Barış" ilkesini benimsemiş bir ulusuz.

Şimdilik Rusya-Ukrayna çatışmasını TV'den izleyerek, ülkemizde etkin olan "piyasa aldırma" davranışı" içinde görünüyoruz. Ancak; durumlar farklı noktalara giderse piyasa hızla 'panik durumuna' dönebilir. Türkiye daha kötü şartlara gidecek bu durumlarda, özellikle doğalgaz temininde miktar ve fiyat olarak zorluklar yaşayabilir. Ayrıca, yerli üretim ve ihracat için önemli miktarda ara malı ithal ediyoruz. Enerji de dahil olmak üzere ithalat için artan maliyetler para birimindeki değer kaybıyla birleşmesi, Ocak'ta üretici fiyatlarını yüzde 90'ın üzerindeki seviyelere itti.

Tüm bu dış gelişmelerin yanında hükümetin enflasyon ile mücadelesi için bir köşe yazarının cümlesini kullanmak istiyorum. Ülkenin enflasyon mücadelesinde "ya kuyu çok derindir ya da kuyuya salınan ip kısa kalmaktadır"... Yani enflasyonla mücadelede, üretim ve tüketim dengesini kuramadık. Bu dengenin kurulması için de atılması gereken adımları bekliyoruz.

Sanayiciler olarak her gün, her sözümüzde üretimin desteklenmesi gerektiğini söylüyoruz. Üretim maliyetlerinin makul seviyelere indirilerek, iç pazarda vatandaşımızın alım gücüne uygun ürünler üretmek, dış pazarda ise rekabet edebilir hale gel-

mek istediğimizi söylüyoruz. Gelin görün ki bazen çok küçük taleplerimizin bile olmadığını görmek bizleri üzüyor.

Örneğin, önce İran kaynaklı kısıtlama, sonra da Rusya-Ukrayna çatışması ile gündeme gelen doğalgaz kullanımında dahi, OSB'nin sınırları içinde olmayıp 300 bin metreküp doğalgaz kullanma sınırını aşmayan işletmeler indirimli tarifelerden yararlanırken, tüm OSB'yi tek bir abone, tek bir vana sayan anlayış, OSB içindeki KOBİ'leri rekabette çok geriye düşürmektedir.

Burada uzun süredir düzeltilmesini beklediğimiz bu uygulamaya bir kez daha değinmek istiyorum. Bu uygulamaya göre OSB içinde olup yılda 300 bin metreküp veya daha az doğalgaz kullanan bir işletmenin ödediği fatura, OSB dışında olup aynı miktarda doğalgaz kullanan bir işletmenin faturasından yıllık 1 milyon 750 bin TL daha fazladır.

Oysa her zaman 'OSB'ler içinde odaklanmış, planlı yapılanma ve kapasiteleri olan işletmelerimiz ülkemizin büyüme ve gelişmesindeki en güvenilir yapılanmaları' derken, diğer yandan OSB'ler içinde yapılan özelleştirme KOBİ'lerimizi bir anlamda cezalandırıyoruz.

Tüm bu sorunlar yumağı içinde Türkiye iç politikası gündemi de 2023 seçimlerine odaklanmaya başlamış, tüm tartışmalar önümüzdeki sorunları geriye iterek seçim sandığına kilitlenmiştir. Bizler sadece ülkemizdeki politik, ekonomik, sosyal olayların belli bir önem sırası ve planlama dahilinde hak ettiği yer ve zamanda değerlendirilmesini bekliyoruz.

Hatalı gündem tercihlerinin bedelleri ekonomimiz için can acıtıcı. Örneğin; Türkiye'nin tüm sorunlarını çözmek bir yana, bugün çarkını çevirmek için yabancı kaynağa ihtiyacı olduğu bir dönemde CDS primimizin 500 sınırını aşarak, 300 baz puanlık aşırı risk limitinin çok üstüne çıkması derhal odaklanılması gereken bir sorun alanıdır.

Türkiye'nin bugünkü sorunlarının çözümü için yalnızca ekonomide doğru adımların atılması yetmeyecek gibi gözükmektedir. İlk ödevimiz ise bugün iyi olmayan rakamların daha da kötüye gitmesini engellemek olmalıdır.

SAHİBİ
İAOSB Yönetim Kurulu Başkanı
Hilmi UĞURTAŞ
SORUMLU MÜDÜR
Meryem Fulya YAZICIOĞLU

YAYIN İCRA KOMİTESİ
Hilmi UĞURTAŞ - Enver OLGUNSOY
Nedim ATILLA - Hüseyin DOĞAN

Muhabir
Bestenigar PEKER

YÖNETİM YERİ
İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
M. Kemal Atatürk Bulv. No:42 - 35620
Çiğli / İZMİR
Tel: (0232) 376 71 76 Fax: (0232) 376 71 00

E-mail: iaosb@iaosb.org.tr
Web: www.iaosb.org.tr

BASKI:
Hürriyet Matbaası
5501 Sokak No: 6 Kat: 1 Tuna Mah. Camdibi - İzmir
Telefon: (0232) 435 69 69
Faks: (0232) 462 31 62
www.hurriyetmatbaasi.com
Atatürk Organize Haber, İAOSB'nin aylık yayın organıdır. Dergide yayınlanan yazılar kaynak gösterilerek alıntı yapılabilir. Yayınlanan yazılar aksi belirtilmedikçe İAOSB'nin resmi görüşünü yansıtmaz. İmzalı yazılarda belirtilen görüşler sadece yazarlarına aittir.





8 Türkiye ekonomisi 2021'de yüzde 11 büyüdü

- 8 Türkiye ekonomisi 2021'de yüzde 11 büyüdü
- 10 Ekonomik göstergeler
- 14 Ekonomideki gelişmeler nasıl yorumlandı?
- 18 84 milyon 680 bin 273 kişi olduk
- 20 A.Ş.'lerde yönetim kuruluna seçilebilme şartları
- 22 İAOSB eğitime verdiği destekle geleceğe ışık tutuyor

- 24 Güneş topla benim için
- 28 Mühendis babasının yolunda ilerledi, en güçlü marka haline geldi
- 33 İşletmelere kazandırılan kimlik: Markalaşma
- 34 İzmir Şehir Tiyatrosu küllerinden yeniden doğdu
- 39 Opera binasının yarısı bitti
- 40 Yedinci Kıta'da rekor üstüne rekor
- 44 Kirpi otu
- 46 Titreme nedenleri
- 48 Boşnak Mutfağı
- 52 Gastronominin başkenti: Lyon
- 57 Basında İAOSB



18



28

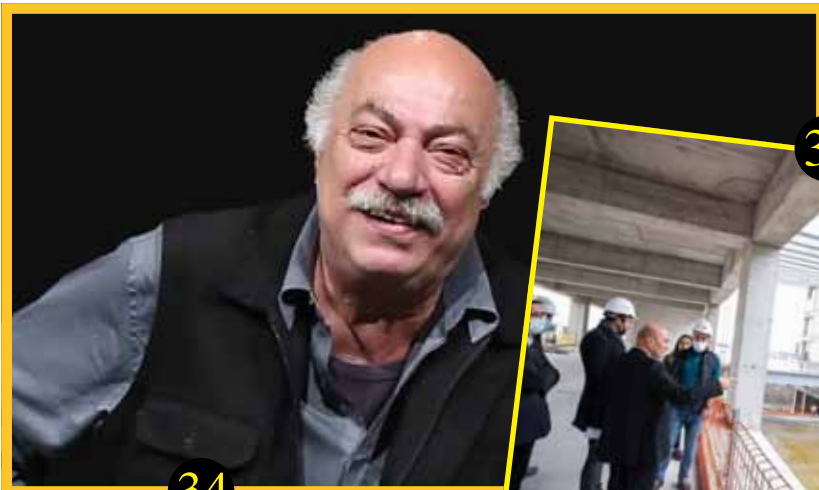


40



52

34



39



Türkiye ekonomisi, 2021'de yüzde 11 büyüdü



Türkiye ekonomisi, 2021 yılında bir önceki yıla göre yüzde 11 büyümeye kaydetti. GSYH, 2021 yılının dördüncü çeyreğinde bir önceki yılın aynı çeyreğine göre yüzde 9,1 arttı. Bu arada revize verilere göre GSYH ilk çeyrekte 7,3, ikinci çeyrekte yüzde 21,9, üçüncü çeyrekte yüzde 7,5 artış gösterdi.

Kişi başı milli gelir 9 bin 539 dolar

Üretim yöntemine göre cari fiyatlarla GSYH, 2021 yılında bir önceki yıla göre yüzde 42,8 artarak 7 trilyon 209 milyar 40 milyon TL oldu.

Kişi başına GSYH cari fiyatlarla 85 bin 672 TL, ABD doları cinsinden 9 bin 539 olarak hesaplandı.

En fazla katkı tüketim ve ihracattan

2021 yılında bir önceki yıl zincirlenmiş hacim endeksine göre mal ve hizmet ihracatı yüzde 24,9, ithalatı ise yüzde 2,0 arttı. 2021 yılında net ihracatın büyüme katkısı 4,8 puan oldu.

Ekonominin 2021 yılında bir önceki yıla göre yüzde 11'lik büyümeye başarısı göstermesinde mal ve hizmet ihracatının yüzde 24,9'luk, hanehalkı tüketiminin de yüzde 15,1'lik artışı etkili oldu.

Yerleşik hanehalklarının nihai tüketim harcamaları, 2021 yılında bir önceki yıl zincirlenmiş hacim endeksine göre yüzde 15,1 arttı. Hanehalkı tüketim harcamalarının GSYH içindeki payı yüzde 55,1 oldu. Hanehalkı tüketiminin büyümeye katkısı 12,5 olarak gerçekleşti. Geçen yıl, büyümeyi kamu harcamaları 0,21 puan, yatırım harcamaları 0,21 puan ve stoklar 7 puan aşağı çekti.

İşgücü ödemeleri 2021 yılında bir önceki yıla göre yüzde 31,4 artarken, net işletme artışı/karma gelir yüzde 53,2 arttı. İşgücü ödemelerinin cari fiyatlarla Gayrisafi Katma Değer içerisindeki payı geçen yıl yüzde 33,1 iken bu oran 2021 yılında yüzde 30,2 oldu. Net işletme artışı/karma gelirin payı ise yüzde

49,3'ten yüzde 52,6'ya yükseldi.

GSYH'yi oluşturan faaliyetler incelendiğinde, 2021 yılında bir önceki yıla göre zincirlenmiş hacim endeksi olarak, hizmet faaliyetleri toplam katma değeri yüzde 21,1, diğer hizmetler yüzde 20,3, bilgi ve iletişim faaliyetleri yüzde 20,2, mesleki, idari ve destek hizmet faaliyetleri yüzde 17,3, sanayi yüzde 16,6, kamu yönetimi, eğitim, insan sağlığı ve sosyal hizmet faaliyetleri yüzde 7 ve gayrimenkul faaliyetleri yüzde 3,5 arttı. Söz konusu dönemde, finans ve sigorta faaliyetleri yüzde 9, tarım sektörü yüzde 2,2 ve inşaat sektörü ise yüzde 0,9 azaldı.

2021 son çeyrek rakamları

Mevsim ve takvim etkilerinden arındırılmış GSYH zincirlenmiş hacim endeksi, 2021 yılı son çeyreğinde bir önceki çeyreğe göre yüzde 1,5 arttı. Takvim etkisinden arındırılmış GSYH zincirlenmiş hacim endeksi, 2021 yılı dördüncü çeyreğinde bir önceki yılın



aynı çeyreğine göre yüzde 9,1 arttı.

Üretim yöntemiyle Gayrisafi Yurt İçi Hasıla tahmini, 2021 yılının dördüncü çeyreğinde cari fiyatlarla bir önceki yılın aynı çeyreğine göre yüzde 51,8 artarak 2 trilyon 313 milyar 810 milyon TL oldu. GSYH'nin dördüncü çeyrek değeri cari fiyatlarla ABD doları bazında 198 milyar 968 milyon olarak gerçekleşti.

Hanehalkı tüketim harcamasında yüzde 21,4 artış

Yerleşik hanehalklarının nihai tüketim harcamaları 2021 yılının dördüncü çeyreğinde bir önceki yılın aynı çeyreğine göre zincirlenmiş hacim endeksi olarak yüzde 21,4 arttı. Devletin nihai tüketim harcamaları yüzde 1,9, gayrisafi sabit sermaye oluşumu ise yüzde 0,8 azaldı.

Mal ve hizmet ihracatı, 2021 yılının dördüncü çeyreğinde bir önceki yılın aynı çeyreğine göre zincirlenmiş hacim endeksi olarak yüzde 20,7, ithalatı ise yüzde 2,6 arttı.

2021 yılının dördüncü çeyreğinde işgücü ödemeleri ise bir önceki yılın aynı çeyreğine göre yüzde 37,7 artarken, net işletme artışı/ karma gelir yüzde 62,9 arttı.



FT: Türkiye ekonomisi çok dayanıklı

Financial Times gazetesi, başta dövizdeki çalkantı olmak üzere çeşitli tehditler nedeniyle çökeceği tahmin edilen Türkiye ekonomisinin nasıl ayakta kaldığını inceliyor. Londra merkezli yatırım şirketi FIM Partners'ta gelişmekte olan piyasalar baş yatırım danışmanı Frances Balcells'in kaleme aldığı analiz, "2011-2013'te uyarılar yapıyordu; 'TL'nin dolar karşısındaki değeri 2 lirayı geçerse ekonomi çöker' deniyordu" sözleriyle başlıyor: "2 lira aşıldığında, çökme sınırı 3'ten 5'e çıktı. Şu anda dolar 13 lira. Ekonomi hala ayakta duruyor."



Fitch Türkiye'nin kredi notunu düşürdü

Fitch, Türkiye'nin notunu BB-'den B+'ya indirip "yatırım yapılabilir seviyenin" dört basamak altına düşürerek, Mısır ve Bahreyn ile aynı seviyeye getirdi. Fitch açıklamasında, Türkiye'nin görünümünün negatif olduğu belirtilirken, kur korumalı mevduattan yüksek enflasyona, bütçe açığının Ukrayna gerilimine ve seçimlere kadar birçok başlıkta riskler sıralandı. Açıklamada, "Politika kaynaklı finansal stres dönemleri, Türkiye'nin yüksek enflasyon, düşük dış likidite ve zayıf politika güvenilirliği açısından kırılganlıklarını artırdı" denildi.



Merkez Bankası faizi değiştirmede

Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası (TCMB), 1 hafta vadeli repo ihale faiz oranını (politika faizi) Ocak ayında olduğu gibi Şubat ayında da yüzde 14'te sabit tuttu. TCMB açıklamasında "Yüksek küresel enflasyonun, enflasyon beklentileri ve uluslararası finansal piyasalar üzerindeki etkileri yakından izlenmektedir. Bununla birlikte, gelişmiş ülke merkez bankaları artan enerji fiyatları ve arz-talep uyumsuzluğuna bağlı olarak enflasyonda görülen yükselişin beklenenden uzun sürebileceğini değerlendirmektedir" denildi.



İhtiyaç kredisi faizi zirveden inmiyor

Bankalar ihtiyaç kredisi faizinde 2021 yılında Kasım ayı sonuna kadar ortalama yüzde 22-23 seviyelerinde faiz uygularken Aralık ayıyla birlikte ihtiyaç kredisi faizlerinde artış hızlanmış ve yeni yılın haftalarında yüzde 32,20 ile 3 yılın zirvesine yükselmişti. 11 Ocak 2019 haftasında ihtiyaç kredisi faizi yüzde 32,75 seviyesindeydi. Bu yıl 14 Ocak haftasının ardından ihtiyaç kredisi faizi yeniden yönünü yukarıya döndü. TCMB verilerine göre bankaların ihtiyaç kredisine uyguladıkları yıllık faiz oranı yüzde 31,50 seviyesine çıktı.



Döviz mevduatları 2 milyar dolar azaldı

Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası haftalık para ve banka istatistikleri şirketlerin döviz mevduatında güçlü çözülmenin ivme kaybetse de sürdüğünü gösteriyor. Yurtiçi yerleşiklerin döviz mevduatı 11 Şubat ile biten haftada parite etkisinden arındırılmış şekilde 2 milyar 126 milyon dolar azaldı. Bu düşüşün sadece 680 milyon doları gerçek kişilerin döviz mevduatında yaşanırken, 1 milyar 446 milyon dolarlık bölümü tüzel kişilerin döviz mevduatındaki çözülmeden kaynaklandı. Döviz mevduatı 24 Aralık 2021'de 238 milyar 974 milyon dolardı.



Yastık altı altınlar için yeni düzenleme

Yastık altı altınların ekonomiye kazandırılmasına yönelik yeni tedbirlerin ayrıntıları belli olurken, bu kapsamda, kuyumcu, rafineri ve banka arasında üçlü bir

mutabakat veya teyit sistemi oluşturulacak. Kişiler, kuyumcular üzerinden ziynet, meskuk, işlenmiş ve hurda gibi fiziki



altınlarını sisteme aktaracak ve sistemden çekebilecek. Hazine ve Maliye Bakanı Nureddin Nebati, karşılığı TL tutarlarıyla altın dönüşümlü mevduat ve katılım hesabı açılarak değer korumasından faydalanılabileceğini açıklamıştı.

KDV ve Kurumlar Vergisi bütçeye doping oldu

Hazine ve Maliye Bakanlığı, Ocak ayında bütçenin 30 milyar lira fazla verdiğini açıkladı. Bakanlığın verilerine göre, Ocak'ta bütçe giderleri geçen yılın aynı ayına göre yüzde 28,3 artışla 146 milyar lira, gelirler ise yüzde 96,4 artışla 176 milyar lira oldu. Faiz hariç vergi giderleri yüzde 43,5 artarak 131,7 milyar liraya çıktı. Vergi gelirlerinde ise artış yüzde 86,1 oldu. Geçen yıl Ocak'ta 24,1 milyar lira açık veren bütçe, KDV ile Kurumlar Vergisi gelirlerindeki yüksek artışla bu yıl Ocak'ta 30 milyar lira fazla verdi.



Konut fiyat artışında rekor

Konut fiyatları, Aralık ayında yıllık yüzde 59,59 artışla yeni rekoruna imza attı, konut fiyatlarında reel artış ise yüzde 17,9 oldu. Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası tara-

findan konutların kalite etkisinden arındırılmış fiyat değişimlerini izlemek amacıyla hesaplanan Konut Fiyat Endeksi



(KFE), Aralık'ta bir önceki aya göre yüzde 7,9 artarak 247,2 olarak kayıtlara geçti. Üç büyük il için konut fiyat endeksi değişimine bakıldığında Aralık'ta bir önceki aya göre İstanbul, Ankara ve İzmir'de sırasıyla yüzde 9,3, 8 ve 7,3'lük artış görüldü.

Enflasyonda 19 yılın rekoru kırıldı

TÜİK verilerine göre Ocak ayında enflasyon bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 48,69 olarak gerçekleşti. Böylece son 19 yılın en yüksek enflasyonu kaydedildi.

TÜİK'in açıkladığı verilere göre enflasyonda Nisan 2002'den bu yana en yüksek seviye görüldü. Bir önceki yılın aynı ayına göre artışın yüksek olduğu ana gruplar sırasıyla yüzde 68,89 ile ulaştırma, yüzde 55,61 ile gıda ve alkolsüz içecekler, yüzde 54,53 ile ev eşyası oldu. Aylık enflasyon ise yüzde 11,10 olarak geldi. Yıllık çekirdek enflasyon ise yüzde 39,45 oldu.



Tarım ÜFE rekor tazeledi

Tarım Ürünleri Üretici Fiyat Endeksi (Tarım ÜFE) Ocak'ta bir önceki aya göre yüzde 14,83, geçen yılın aynı ayına göre yüzde 52 ve 12 aylık ortalamalara göre yüzde 26,55 artış gösterdi.



Hem aylık hem de yıllık bazda 11 yıllık rekor tazelendi. Balık ve diğer balıkçılık ürünlerinde

yüzde 8,19, tarım

ve avcılık ürünleri ve ilgili hizmetlerde yüzde 14,96, ormancılık ürünleri ve ilgili hizmetlerde yüzde 16,20 artış kaydedildi. Ana gruplarda aylık bazda canlı hayvanlar ve hayvansal ürünlerde yüzde 13,42, tek yıllık bitkisel ürünlerde yüzde 15,34 artış oldu.

Aralık'ta cari acık 16 ayın zirvesine çıktı

Cari işlemler açığı bir yıl öncesine göre Aralık ayında 401 milyon dolar arttı ve 16 ayın en yüksek seviyesine çıkarak 3 milyar 841 milyon dolar oldu. Türkiye Cumhuriyet Merkez

Bankası'nın 11 Şubat'ta açıkladığı verilere göre 2021 yılı toplam cari işlem açığı da 14 milyar 882 milyon dolar olarak hesaplandı. Ödemeler dengesi tanımlı dış ticaret açığı 2020 yılının Aralık ayına göre 1 milyar 625 milyon dolar artarak 4 milyar 989 milyon dolara yükseldi. 2020 yılında Türkiye ekonomisinin cari işlemler açığı 35,5 milyar dolar olmuştur.



Perakende güveni yıla düşüşle başladı

TEPAV Perakende Güven Endeksi (TEPE), Ocak 2022'de bir önceki aya göre 1,4 puanlık azalış, bir önceki yılın aynı dönemine göre ise 1,9 puanlık artışla -13,1 puan değerini aldı. TEPE



değerinin yıllık artışında 1 Aralık 2020 itibariyle uygulanmaya başlanan sokağa çıkma kısıtlamaları kaynaklı 2021

yılı perakende güveninde yaşanan önemli düşüşlerin etkili olduğu düşünülüyor. Akaryakıt istasyonu, eczane, parfümeri, nalbur, züccaciye, kırtasiye, vb. sektörleri kapsayan "Diğer" sektörü, Ocak'ta perakende güveni en fazla artan sektör oldu.

Fahiş fiyat artışı ile stokçuluğa ağır ceza

Haksız Fiyat Değerlendirme Kurulu Yönetmeliği'nde yapılan değişikliğe göre, Kurul tarafından fahiş fiyat artışı yapanlara 10 bin TL ile 100 bin TL arasında; stokçuluk yaptığı tespit edilenlere ise 100 bin TL ile 2 milyon TL arasında idari para cezası verilecek. Üretici, tedarikçi ve perakende işletmeler tarafından piyasada darlık oluşturucu, piyasa dengesini ve serbest rekabeti bozucu faaliyetler ile tüketicinin mallara ulaşmasını engelleyici faaliyetlerde bulunanlara uygulanan cezalara ilişkin yönetmelik hükümlerini, Ticaret Bakanı yürütecek.



İmalat PMI, 8 ayın en düşük seviyesinde

Ekonomik büyümenin öncü göstergesi olarak kabul edilen İstanbul Sanayi Odası (İSO) Türkiye İmalat PMI (Satın Alma Yöneticileri Endeksi) sonuçlarına göre, manşet

PMI Ocak 2022 döneminde 50,5 olarak ölçülerek Aralık ayındaki 52,1 olan seviyenin altında ve son 8 ayın en düşük seviyesinde gerçekleşti.



İmalatçılar yine genel olarak Türk Lirası'ndaki değer kaybından kaynaklanan güçlü enflasyonist baskılara vurgu yaptı. Enflasyon oranı Aralık'ta kaydedilen rekor seviyeye göre azalmasına rağmen, girdi maliyetleri artmaya devam etti.

Gerçek işsizlik yüzde 22,5

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) dördüncü çeyrek işgücü istatistiklerine göre, işsizlik dördüncü çeyrekte yüzde 11,2 olarak gerçekleşti. İşsiz sayısı, 2021 yılı dördüncü çeyreğinde bir önceki çeyreğe göre 78 bin kişi azalarak 3 milyon 780 bin kişi oldu. Atıl işgücü olarak tanımlanan gerçek işsizlik ise 2021 yılı dördüncü çeyreğinde bir önceki çeyreğe göre 0,2 puan artarak yüzde 22,5 oldu. Zamana bağlı eksik istihdam ve işsizlerin bütünleşik oranı yüzde 15,5 iken, potansiyel işgücü ve işsizlerin bütünleşik oranı yüzde 18,6 olarak kaydedildi.



Otomotiv ihracatı 'elektriğe' takıldı

Küresel çip tedarikinde yaşanan sorunlar nedeniyle üretimde büyük sıkıntılar yaşayan otomotiv sektöründe, kayıplar geçen ay sanayide yaşanan 3 günlük

elektrik kesintisi ile derinleşti. Her ne kadar bazı sanayiciler pazar mesaisine kalarak 3 günlük kapanmanın yarattığı



açıyı kapatmaya çalışsa da Ocak ayı ihracatında kayıp engellenemedi. Özellikle ana sanayideki 3 günlük üretim arası ihracatta büyük kayıp yarattı. Toyota Türkiye CEO'su Erdoğan Şahin, günlük 970 araçlık kayıpları olduğunu söylemişti.

Ekonomideki gelişmeler nasıl yorumlandı?

Türkiye'nin ekonomide bugün yaşadığı sorunlardan kurtulabilmesinin yolunun sanayi, katma değeri yüksek üretim, yatırım, ihracat ve istihdamın desteklenmesinden geçtiği vurgulandı.



Türkiye'nin CDS'si neden zirveden düşmüyor

Şeref Oğuz

Dünyada likidite bolluğu varken ve bizim de döviz ihtiyacımız dorukta iken neden bu imkândan makul maliyetle yararlanamıyoruz? Çünkü CDS'lerimiz çok yüksek. Aralık'ta 620'ye kadar çıkan ve şimdilerde 535 olan risk primi 500'den aşağı inemiyor ve yüksek seyrini koruyor.

Peki, neden risk puanımızı düşüremiyoruz? Çünkü bunun gereklerini yerine getirecek şartlardan çok uzağız. Riskleri düşüremeyince TL varlıklar ucuzluyor, yabancı hisse satıyor, küresel kulvarda hisse senetleri rekabet güçlerini yitiriyor, sıcak para girişi dahi sağlanamıyor.

Mevcut hali ile Türkiye'nin kredi risk primi 28 ülke arasında en yüksek oran... Gelişmelere bakınca Morgan Stanley, MSCI Gelişmekte Olan Avrupa Orta

Doğu ve Afrika (EEMEA) endeksinde Mayıs'ta yapılacak gözden geçirmeye yönelik beklentilerini şimdiden ortaya koydu. Morgan Stanley, İş Bankası'nın Türkiye endeksinden çıkarılması potansiyeli olduğu görüşünde. Uluslararası endekslerden şirketlerimizin çıkarılması, elbette istenen bir durum değil. MSCI Endeksi özellikle küresel piyasalarda yatırım yapanlar için önemli. Bu endeksten çıkarılma, endeks kriterlerine göre yatırım yapan fonların da satışları anlamına geliyor.

Ülke riski nedir?

CDS, yani ülke kredi risk primi, ülkelerin ekonomik ve politik risk gelişmesine göre her gün değişiyor. Risk primi, kredi dereceleme kuruluşlarının ülkelere verdikleri kredi notlarından daha dinamik bir gösterge haline gelmiş durumda. Güncel olarak ve adeta risk barometresi gibi piyasalar tarafından izleniyor.

Neden önemli?

Türkiye'nin CDS priminin yükselmesi halinde, piyasaların gerilimi de artıyor, Borsa İstanbul düşerken, gösterge bono faiz oranları da yükseliyor. CDS primleriyle birlikte, Borsa İstanbul arasında "ters korelasyon", gösterge bono faiz oranları ile "paralellik" söz konusu... Türk hazinesi, hem içeride hem de dışarıda artık daha yüksek faizle borçlanmak zorunda kalıyor.

Ekonomik büyüme en basit tanımıyla bir ekonomide bir dönemden sonraki döneme mal ve hizmet üretiminde reel (fiziksel ya da fiyat artışlarından arındırılmış) artış olması halidir. En basit haliyle anlatmak gerekirse, yalnızca ekmek üretilen bir ekonomide t yılında 100 ekmek üretilmişken t + 1 yılında 105 ekmek üretilmişse bu ekonomi yüzde 5 büyümüş demektir.

Bir ekonominin baz etkisi ya da bir takım geçici etkiler dışında büyüebilmesi için üretim kapasitesini artıracak, yeni kapasiteler yaratacak, daha ileri teknolojiler kullanacak yatırımlara veya verimliliği artırmaya ve bütün bunlar için de daha çok çalışmaya ihtiyacı vardır. Daha çok çalışma daha çok işgücünün istihdamı ya da istihdam edilenlerin daha çok çalıştırılmasıyla sağlanabilir. Bu yaklaşım bizi GSYH'nin üretim yoluyla hesaplanmasına götürür.

Ekonominin temel taşı tüketimdir. Aslında insanoğlunun temel güdüsü de tüketmektir. Şimdilerde bizde moda olan şekliyle 'üretmek lazım' diye dillendirilen sözün anlamının olması için önce tüketim olması gerekir. Tüketilmeyen veya tüketilmek için talep edilmeyen şeyin üretimi de olmaz. Bu yaklaşım bizi harcamalar yoluyla GSYH hesaplamasına götürür.

Piyasada tüketim (talep) olmadan satış için üretim (arz) olmayacağına göre bir ekonominin büyümesi için önce talep sonra arz artacak demektir.

Türkiye çalışmayarak, tüketimi artırarak büyümekte

Birçok ülke çalışarak, verimliliği artırarak, teknolojiyi geliştirerek ve daha fazla üreterek büyümeye çalışırken Türkiye çalışmayarak, tatilleri uzatarak, tüketimi artırarak büyümektedir. Bunun en tipik örneği dünyada pek rastlanmayan uzunluktaki bayramlar ve onlara bağlanan diğer tatil günleriyle zaman zaman on güne kadar uzayan tatillerdir. Tatiller uzayınca



Ekonomiler tüketerek büyüyebilir mi?

Mahfi Eğilmez

insanlar tatil yörelerine gidiyor, bol para harcıyor, tüketim ve dolayısıyla talep artıyor, talep artınca üretim ve arz artıyor ve ekonomi büyüyor.

Bütün ekonomik büyümele-
rin altında tüketim artışı yatar. O nedenle tüketime dayalı büyüme sözü pek doğru değildir. Buna karşılık tüketimin kim tarafından yapıldığı ya da talebin nereden geldiği önemlidir. Eğer dış talep artışı varsa o zaman dış talep artışına ve dolayısıyla ihracata dayalı büyüme söz konusu demektir. Eğer iç talep artıyor ve içeride üretim artıyorsa o zaman iç talebe bağlı büyüme söz konusudur. Bu talep artışının

yol açtığı üretim artışına ve üretimde kullanılan ithal girdilere bakmak gerekir. Eğer üretimde kullanılan ithal girdilerin oranı yüksekse o zaman kur artışları girdi fiyatlarını dolayısıyla maliyetleri ve dolayısıyla fiyatları etkileyerek enflasyonda artışa yol açar.

Yaşadığımız, tüketim gevşemesi

Gelişmiş ülkeler küresel kriz süresince tüketimi ve dolayısıyla üretimi artırmak için para bastılar. Buna 'niceliksel gevşeme' (quantitative easing) adını verdiler. Piyasaya bol para çıkınca harcamalar arttı, tüketim talebi, ardından da üretim ve arz arttı ve ekonomi büyüdü. Bizim model farklı. Biz, tatilleri uzatıp insanları kredi kullanarak tatile çıkıp harcama yapmaya itiyoruz, talebi bu yolla artırıyoruz ve oradan üretim ve arz artıyor, ekonomi büyüyor. Biz buna bir şey demiyoruz ama 'niceliksel gevşemeden' benzetmeyle 'tüketim gevşemesi' diyebiliriz. İki model de tüketime dayanıyor. Gelişmiş ülkeler zaten gelişmiş olduğu için onlar açısından tüketimle büyümek, en azından bir süre, sorun oluşturmuyor. Biz ise gelişme yolunda olduğumuz için buluş yapmamız, teknoloji geliştirmemiz ve ithal girdilerden çok kendi kaynaklarımıza dayalı üretim yapmamız gerekiyor. Bir başka deyişle biz tüketimle büyüse de gelişme yolunda ilerleyemiyor, doğayı bozduğumuzla kalıyoruz.

2020 yılında ortaya çıkan Covid-19 salgını ve karantinalara karşı Türkiye kredi, maliye ve parasal genişleme ile ekonomiyi ayakta tutma politikası izledi. Büyümenin gazına bastı. Ekonomide 2020 ortasından itibaren 6 çeyrektir yüksek büyüme gösteriyor. Çeyrekler itibariyle büyüme yüzde 6,2 ile yüzde 22 arasında değişti. 2021 yılında ise yüzde 10'un üzerinde büyüdük.

Büyümenin yarattığı etkilerden biri yükselen enflasyon, diğeri cari açığın artmasıydı. Cari açığı azalttık ama enflasyonu tam tersine patlattık.

Büyüme madalyonunun diğer yüzünde pozitif yönler var. Yüksek büyüme sonucu şirketlerin karları arttı, devletin vergi gelirleri yükseldi ve en önemlisi istihdam arttı.

Büyümenin ilk çeyreklerinde istihdam üzerindeki pozitif etkilerini pek hissetmedik ama son dönemde görüyoruz. Eleman arayanlar da artıyor, rakamlarda istihdam artışı netleşiyor. İstihdam rakamlarında da pandeminin etkisini atıp normal seviyelere geri dönüyoruz.

Açıklanan Aralık ayı verilerine göre istihdam



Büyümemi mi enflasyon mu, gaz mı fren mi?

Abdurrahman Yıldırım

son bir yılda 3 milyon 88 bin kişi arttı. Artış oranı yüzde 11,4 ile gayet yüksek.

Artışta çift haneli büyümenin yanında ekonominin normalleşme yoluna girmesinin katkısı da var. Hayatın iyice normalleşmesiyle hizmetler sektörü devreye girdi ve 2 milyon istihdam artışı oradan geldi. Sanayi sektörü de hem yatırımları hem üretimi açısından gayet canlı bir yıl yaşadı ve 692 bin yeni istihdam artışı sağlandı.

Sonuçta Aralık ayında mevsim etkilerinden arındırılmış haliyle ilk kez 30 milyon istihdam rakamına ulaşıldı. İşsizlik oranı da bir önceki yılın

aynı ayındaki yüzde 12,7'den 11,2 düzeyine indi. Tarım dışı istihdam son bir yılda 2 milyon 857 artışla 25 milyona çıktı ve yüzde 12,9 arttı. Tarım dışı işsizlik yüzde 14,9'dan yüzde 12,8'e geriledi. Tarım dışı istihdamı şehirlerin istihdamı olarak da alabiliriz.

Geniş tanımlı işsizliği yansıtan atıl işgücü oranı da yüzde 28,4 düzeyinden bir yılda yüzde 22,6'ya indi. 10 milyon 93 bin olan atıl işgücü 8 milyon 365 bine indi.



Hazine ve Maliye Bakanı Sn. Nureddin Nebati, Londra'da yabancı yatırım kuruluşlarının temsilcileriyle bir toplantı gerçekleştirdi. Basında çıkan yazılarda belirtildiği şekilde Sn. Bakan oldukça ilginç açıklamalarda bulunmuş:

"Bizdeki enflasyon yabancıların anlayamayacağı şekilde kültürel sebeplerden kaynaklanıyor. Döviz kuru mevcut seviyelerde kalacak. Kur artınca fiyatlarda aşırı artış oldu. 1990'lar hala hafızalarda, fiyatlar artınca millet mala saldırır. Hiçbir koşulda sermaye kontrolü olmayacak. Ülkemizdeki enflasyon geçici. Döviz kurlarındaki istikrar sağlandı. Yastık altı altınlar için yeni adımlar atılacak." Bakanlıkça daha sonra kültürel ne-



MB bağımsızlığı ve önemsizleşen para politikası

M. Saim Uysal

denler konusunun katılımının yanlış anlamasından kaynaklandığına ilişkin de açıklama yapıldı.

Politika faizinin dolayısıyla para politikasının önemli aracı olan politika faizinin önemsizleştirildiğini, TCMB'nin bağımsızlığı diye bir şey olmadığını, faizlerin artık artmayacağına ilişkin beyanlarını biliyorduk. Yeni ekonomik modelin dayanakları; "faizleri düşük tutarak ihraç ürünlerinin fiyatlarını azaltıp ithal ürünlerin fiyatlarını arttırarak net ihracatın yükseltilmesi yoluyla döviz dengesini ve dolayısıyla cari fazlayı oluşturmak ve böylece TL'ye değer kazandırılması yoluyla fiyat istikrarına ulaşmak olduğu" şeklinde açıklanmakta.

Merkez Bankası; geçen yılın Aralık ayına ilişkin ödemeler dengesi istatistiklerini açıkladı. Buna göre cari denge, Aralık ayında 3,84 milyar dolar açık verdi. Son 1,5 yılın en yüksek aylık cari açığı oluştu. Hazine ve Maliye Bakanı'nın, Londra'daki finans çevreleriyle yaptığı toplantının asıl amacını açıklıyor aynı zamanda bu cari açık. Türkiye; yine, yeniden, bir kez daha dışarıdan kaynak arıyor. Peki, izlenen bu ekonomi modelinin başarı şansı var mı? Yok. Olsaydı, şimdiye kadar olurdu zaten. Çünkü Türk ekonomisinin yapısal sorunları var. Üretilmiyor.

Yüksek faiz, yüksek döviz kuru, yüksek enflasyon, yüksek işsizlik, yüksek dış borç, yüksek cari açık sarmalını aşamıyor. O yüzden, önün-



Cari açığın asıl sebebi ne?

Barış Doster

de hiçbir siyasal, hukuksal, ulusal, toplumsal, kamusal, örgütsel engel istemeyen finans kapital, çokuluslu şirketler, yabancı sermaye çevreleri, Türkiye gibi dış kaynak bağımlısı olan ülkelere çok ağır koşulları dayatıyorlar. Onların gündeminde istihdam yaratmak, o ülkenin kalkınmasına yardımcı olmak değil, o ülkeyi olabildiğince sömürmek, kaynaklarına el koymak, kamusal varlıklarını ucuza kapatmak var çünkü. Yüksek elektrik ve doğalgaz faturalarının halkın belini büküttüğü ülkemizde, cari açığın en büyük sebebinin, enerji ithalatından kaynak-

landığını bilmiyor mu yurttaşlarımız? Biliyorlar. Cari açık sorunumuz yapısalıdır. Üstelik sadece ekonomik de değildir.



84 milyon 680 bin 273 kişi olduk

Türkiye'de ikamet eden nüfus, 31 Aralık 2021 tarihi itibarıyla bir önceki yıla göre 1 milyon 65 bin 911 kişi artarak 84 milyon 680 bin 273 kişiye ulaştı.

Erkek nüfus 42 milyon 428 bin 101 kişi olurken, kadın nüfus 42 milyon 252 bin 172 kişi oldu. Diğer bir ifadeyle toplam nüfusun yüzde 50,1'ini erkekler, yüzde 49,9'unu ise kadınlar oluşturdu.

Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS) sonuçlarına göre, ülkemizde ikamet eden yabancı nüfus, bir önceki yıla göre 458 bin 626 kişi artarak 1 milyon 792 bin 36 kişi oldu. Bu nüfusun yüzde 49,7'sini erkekler, yüzde 50,3'ünü kadınlar oluşturdu.

Şehirleşme artıyor

Yıllık nüfus artış hızı 2020 yılında binde 5,5 iken, 2021 yılında binde 12,7 oldu.

Türkiye'de 2020 yılında yüzde 93 olan il ve ilçe merkezlerinde yaşayanların oranı, 2021 yılında yüzde 93,2 oldu. Diğer yandan, belde ve köylerde yaşayanların oranı yüzde 7'den yüzde 6,8'e düştü.

En kalabalık ve en sakin iller

İstanbul'un nüfusu, bir önceki yıla göre 378 bin 448 kişi artarak 15 milyon 840 bin 900 kişi oldu. Türkiye nüfusunun yüzde 18,71'inin ikamet ettiği İstanbul'u, 5 milyon 747 bin 325 kişi ile Ankara, 4 milyon 425 bin 789 kişi ile İzmir, 3 milyon 147 bin 818 kişi ile Bursa ve 2 milyon 619 bin 832 kişi ile Antalya izledi.

Tunceli, 83 bin 645 kişi ile en az nüfusa sahip olan il oldu. Tunceli'yi, 85 bin 42 kişi ile Bayburt, 94 bin 932 kişi ile Ardahan, 145 bin 826 kişi ile Kilis ve 150 bin 119 kişi ile Gümüşhane takip etti.

Nüfus yoğunluğu olarak tanımlanan "1 kilometrekareye düşen kişi sayısı", Türkiye genelinde 2020 yılına göre 1 kişi artarak 110 kişiye yükseldi. İstanbul, kilometrekareye düşen 3 bin 49 kişi ile nüfus yoğunluğu en yüksek olan ilimiz oldu. İstanbul'dan sonra 563 kişi ile Kocaeli ve 368 kişi ile İzmir nüfus yoğunluğu en yüksek olan iller oldu.

Nüfus yoğunluğu en az olan il ise bir önceki yılda olduğu gibi, kilometrekareye düşen 11 kişi ile Tunceli oldu. Tunceli'yi, 20 kişi ile Ardahan ve Erzincan illeri izledi.

Yüz ölçümü büyüklüğünde ilk sırada yer alan Konya'nın nüfus yoğunluğu 59, en küçük yüz ölçümüne sahip Yalova'nın nüfus yoğunluğu ise 344 olarak gerçekleşti.

Yaşlanmaya başladık

Nüfusun yaş ve cinsiyet yapısında meydana gelen değişimleri gösteren nüfus piramitlerinin 2007 ve 2021 yılları arasındaki karşılaştırmada, Türkiye'de doğurganlık ve ölümlülük hızlarındaki azalmaya bağlı olarak, yaşlı nüfusun arttığı ve ortalama yaşın yükseldiği ortaya çıktı. 2020 yılında 32,7 olan ortalama yaş, 2021 yılında 33,1'e yükseldi. Cinsiyete göre incelendiğinde, ortalama yaşın erkeklerde 32,1'den 32,4'e, kadınlarda ise 33,4'ten 33,8'e yükseldiği görüldü.

Ortalama yaşta lider Sinop

Ortalama yaşın illere göre dağılımına bakıldığında, Sinop 41,8 ile en yüksek ortalama yaş değerine sahip il oldu. Sinop'u, 41,2 ile Kasta-

monu, 41 ile Balıkesir ve Giresun izledi. Diğer yandan 20,6 ile Şanlıurfa en düşük ortalama yaşa sahip il oldu. Şanlıurfa'yı, 21,6 ile Şırnak ve 22,7 ile Siirt takip etti.

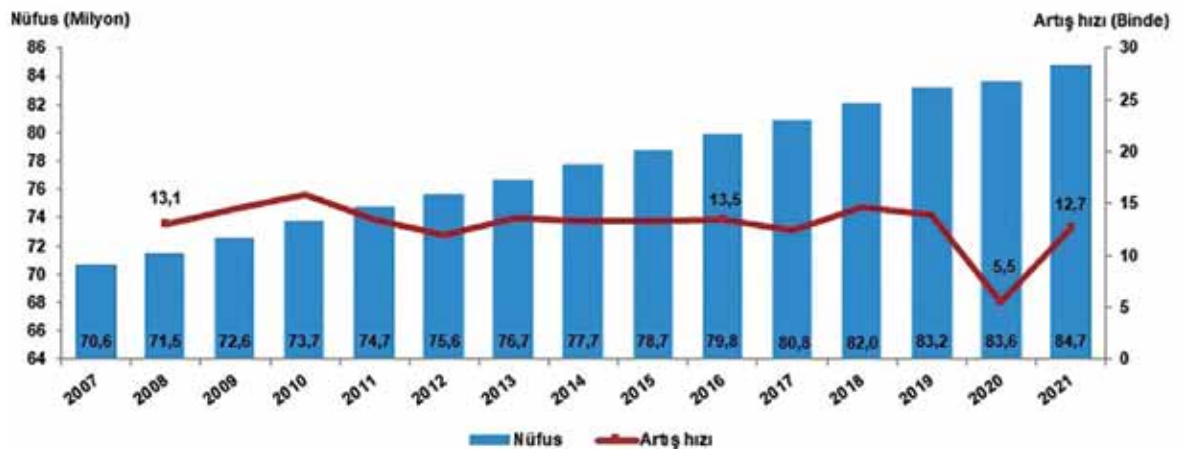
Ortalama yaşın illere ve cinsiyete göre dağılımı incelendiğinde, erkeklerde 40,7 ile Sinop en yüksek ortalama yaşa sahip olan il olurken, 20,1 ile Şanlıurfa en düşük ortalama yaşa sahip olan il oldu. Kadınlarda 42,9 ile Sinop yine en yüksek ortalama yaş değerine sahip olan il olurken, Şanlıurfa 21,1 ile en düşük ortalama yaş değerine sahip olan il oldu.

Çalışma çağı olarak tanımlanan 15-64 yaş grubundaki nüfusun oranı, 2007 yılında yüzde 66,5 iken 2021 yılında yüzde 67,9 oldu. Diğer yandan çocuk yaş grubu olarak tanımlanan 0-14 yaş grubundaki nüfusun oranı yüzde 26,4'ten yüzde 22,4'e gerilerken, 65 ve daha yukarı yaştaki nüfusun oranı ise yüzde 7,1'den yüzde 9,7'ye yükseldi.

Toplam yaş bağımlılık oranı azaldı

Çalışma çağındaki birey başına düşen çocuk ve yaşlı birey sayısını gösteren toplam yaş bağımlılık oranı, 2020 yılında yüzde 47,7 iken 2021 yılında yüzde 47,4'e düştü.

Ekonomik olarak aktif olan birey başına düşen çocuk sayısını ifade eden çocuk bağımlılık oranı, yüzde 33,7'den, yüzde 33'e gerilerken, çalışan birey başına düşen yaşlı birey sayısını ölçen yaşlı bağımlılık oranı ise yüzde 14,1'den yüzde 14,3'e yükseldi. Diğer bir ifadeyle, Türkiye'de 2021 yılında çalışma çağındaki her 100 kişi, 33 çocuğa ve 14,3 yaşlıya bakıyor.





Abdurrahman
ŞENOL



A.Ş.'lerde yönetim kuruluna seçilebilme şartları



Anonim şirketlerde yönetim kuruluna seçilebilme için Türk Ticaret Kanunu ile belirlenen şartların haricinde bazı özel şartlar da aranabilmektedir.

Bilindiği üzere anonim şirketler yönetim kurulu tarafından yönetilmektedir. Yönetim kurulu üyelerinin belirlenmesi yöntemi; esas sözleşmeyle atanma veya genel kurul tarafından seçilme şeklindedir. Yönetim kurulu bir kişiden oluşabileceği gibi daha fazla kişiden de oluşabilmektedir. Türk Ticaret Kanunu'nun 359. maddesinde yönetim kurulu üyesi olabilmek için belirli nitelikler öngörülmüştür. Anonim şirket yönetim kurulu üyeliği için getirilen şartlardan birisi yönetim kurulu üyelerinin ve tüzel kişi üyelerde tüzel kişi adına tescil edecek kişinin tam ehliyetli olmasıdır. Tam ehliyetli kavramını açıklamak gerekir ise kısaca ayırt etme gücü olan, ergin olan ve kısıtlı olmayan bütün gerçek kişilerin tam ehliyetli olduğunu belirtebiliriz.

Türk Ticaret Kanunu'nun 359. maddesinin değiştirilmeden önceki ilk halinde yönetim kurulu üyelerinin tam ehliyetli olma zorunluluğunun yanında, üyelerin en az dörtte birinin yükseköğrenim görmüş olması şartı

da getirilmiştir. Ancak bu düzenlemenin iş dünyasından çok tepki alınmasının üzerine yükseköğrenim görme şartına ilişkin düzenleme 2012 yılında kaldırılmıştır.

Türk Ticaret Kanunu'nun yanında, Anonim Şirketlerin Genel Kurul Toplantılarının Usul ve Esasları ile Bu Toplantılarda Bulunacak Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Temsilcileri Hakkında Yönetmelikte, yönetim kurulu üyesi seçilebilmek için gerekli olan şartlar detaylı bir şekilde düzenlenmiştir. Söz konusu yönetmeliğin 30. maddesinin 2. fıkrasına göre; kanunla aynı şekilde tam ehliyetlilik şartı aranmış, bunun yanında ise yönetim kurulu üyelerinin;

- 14/7/1965 tarihli ve 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nun 28. maddesi hükmü saklı kalmak kaydıyla Devlet memuru olmaması,

- İflasına karar verilmemiş olması,

- Özel mevzuatı ve/veya şirketin esas sözleşmesi ile getirilen özel şartları taşıması gerektiği düzenlenmiştir.

Yukarıdaki düzenleme uyarınca İcra ve İflas Kanunu hükümleri çer-

çevesinde hakkında iflas kararı verilen gerçek veya tüzel kişiler yönetim kurulu üyesi olamayacaktır. Yine işbu düzenleme uyarınca devlet memurları da yönetim kurulu üyesi olamayacaktır.

Belirtilen şartların haricinde bazı özel kanunlarda yönetim kurulu üyeliği için özel şartlar da aranabilmektedir. Örneğin; Bankacılık Kanunu ve Sigortacılık Kanunu'na tabi anonim şirketlerde yönetim kurulu üyesi olabilmek için bu kanunlarda belirtilen diğer şartları taşıması da gerekmektedir.

Kanun ve yönetmeliklerdeki sınırlamaların dışında anonim şirketlerde pay sahipleri esas sözleşmeyle yönetim kurulu üyesi seçimine ilişkin yasak veya yeterlilik hükümleri getirebilmeleri mümkündür. Bu yeterlilik veya yasak hükümleri; eğitime, tabiyete, mesleki deneyime veya şirketin faaliyet alanına ilişkin de olabilmektedir.

Türk Ticaret Kanunu'nun 359. maddesinin 4. fıkrasında yönetim kurulu üyeliğini sona erdiren sebeplerin seçilmeye de engel olduğu düzenlenmiştir. İşbu hükmü açıklamak gerekirse;

- Şirket esas sözleşmesinde; yönetim kurulu üyelerinin en çok 3 yıl görev yapacağı ve bu süre dolduktan sonra yeniden seçilemeyeceği açıkça hükme bağlanmış ise 3 yıl görev yapan üyenin yeniden yönetim kurulu üyeliğine seçilmesi,

- Şirket esas sözleşmesinde yönetim kurulu üyelerinin nitelikleri belirlenmiş ise bu nitelikleri taşımayan birisinin yönetim kurulu üyeliğine seçilmesi,

- Kişinin iflasına karar verilmiş olması veya ehliyetinin kısıtlanması veya gerekli kanuni şartları taşıyamaması halinde yönetim kurulu üyeliğine seçilmesi mümkün olmayacaktır.

Yukarıda belirtilen şartların sonradan kaybedilmesi durumunda da ilgili kişinin yönetim kurulu üyeliği, herhangi bir işleme gerek kalmaksızın kendiliğinden sona erecektir.

Anonim Şirkete egemen olan ilkeler



Çoğunlukçu Yönetim İlkesi: Anonim ortaklık çoğunluk ilkesine göre idare edilir. Bu ilke gereği genel kurulda oy çoğunluğuna sahip olanlar tarafından alınan kararlar, olumsuz oy verenleri ve toplantıya katılmayanları bağlar. Ancak, kanun koyucu azınlığı koruyucu hükümlere de yer vermiştir.

Sınırlı Sorumluluk İlkesi: Anonim şirkette ortaklar, şirket borçlarından dolayı doğrudan sorumlu olamazlar. Ortaklar şirkete karşı, getirmeyi taahhüt ettikleri sermaye miktarıyla sınırlı olmak üzere sorumludurlar. Bir ortak, şirkete karşı asli borcu olan sermaye taahhüdünü ifa etmiş ise, sınırlı sorumluluğu da sona ermiş olur. Şirketten alacağını tahsil edemeyen bir şirket alacaklısı, sermaye borcunu yerine getirmemiş ortaklara başvuramaz. Sermaye koyma borcunun ifasını ancak şirketin yönetim kurulu, şayet şirket iflas halinde ise iflas idaresi veya tasfiye halinde tasfiye memurları isteyebilir.

Sermayenin Korunması İlkesi: Anonim şirket alacaklıları, ortaklara değil sadece anonim şirkete başvurabilirler. Bunlar karşısında anonim şirket tüm malvarlığıyla sorumludur. Bu sebeple alacaklıların tek güvencesini şirket malvarlığı oluşturur. Alacaklıların korunması için, hiç değilse değişken olan malvarlığının, sabit olan sermayenin altına düşmeme si gerekir. Böylece şirketin sermayesi olarak nitelendirilen miktarın, şirketin elinde bulunacak asgari malvarlığı olarak kalması sağlanmaktadır.



İAOSB eğitime verdiği destekle ülkemizin geleceğine ışık tutuyor



Özel İzmir
Atatürk
Organize
Sanayi

Bölgesi Nedim
Uysal Mesleki ve
Teknik Anadolu
Lisesi öğrencileri,
22 okuldan 200
öğrencinin katıldığı
'The World Scholar's
Cup Yarışması'nda
kazandıkları

13'ü altın, 11'i gümüş olmak üzere toplam 24 madalyayı okullarına götürmenin mutluluğunu yaşadılar.

Kompozisyon yazma, genel kültür, bilim, sanat ve edebiyat dallarından oluşan yarışmalarda sergiledikleri başarılarla göz dolduran öğrenciler, yurtdışında düzenlenecek olan müsabakaya da katılmaya hak kazandılar.

**Katma değeri yüksek üretim hedefi emin ellerde...
Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal MTAL öğrencileri,
The World Scholar's Cup Yarışması'nda 13 altın, 11 gümüş madalya kazandı.**

**Uğurtaş:
Hayallerimiz
gerçekleşiyor**

Göreve geldikleri günden bu yana Bölgedeki sanayicilerin ilgi ve desteği ile hayata geçirdikleri birbirinden başarılı projelerin arasında Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Böl-

gesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin ayrı bir yere sahip olduğunu vurgulayan İAOSB Yönetim Kurulu Başkanı Hilmi Uğurtaş, "Projelerimizin her biri katılımcılarımızın ihtiyaçlarına cevap verirken, çevre ile barışık, kısıtlı kaynakların kullanımını ön planda tutan, sanayinin gelişimini destekleyen ve güçlendiren çalışmalar olma özelliğine sahip.

Okulumuz ise bizim gücümüze güç katacak, sanayimizin geleceğini işin her noktasını bilenlere devretmemizi sağlayacak çok kutsal bir girişim oldu. Verdiğimiz eğitim-öğretimle akademik ve mesleki anlamdaki donanımlarının yanı sıra temsil, proje üretme ve kendini ifade edebilme noktasında da öğrencilerimizin imza

attığı başarılarla şahit olmak, bayrağı işinin ehillerine teslim edecek olmamız, bizleri çok mutlu ediyor. Sanayimizin yarın güvenilir ellerde olacağını bilmek en büyük arzumuzdu. Ne mutlu bizlere ki yola çıkarken kurduğumuz bu hayalin teker teker gerçekleştiğini görüyor, onlarla gurur duyuyoruz” dedi.

Okulun ‘tam donanımlı gençler yetiştirme’ hedefindeki başarısına da dikkat çeken Uğurtaş, “Mezun olan tüm öğrencilerimiz; ister nitelikli birer teknisyen, isterlerse yaptıkları işin her kademesine hakim mühendisler olarak sanayimizi yukarıya taşıyacaklar. Üniversite eğitimine devam etmek isteyen ancak maddi desteğe ihtiyaç duyan mezunlarımızın ise sırtından elimizi çekmiyor, üniversite eğitimlerini tamamlayana kadar burs vermeye devam ediyoruz” diye konuştu.



Üniversite öğrencilerine de destek

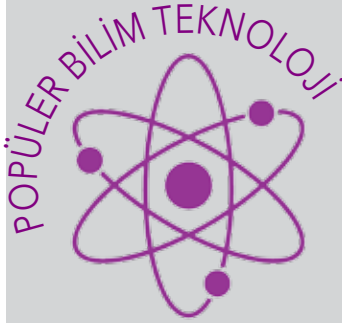
Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerinin yanı sıra maddi olanaksızlıklar nedeni ile eğitimlerini sürdürme noktasında desteğe ihtiyacı olan üniversite öğrencilerinin de yanlarında olduklarını vurgulayan Uğurtaş, konuyla ilgili sözlerini şöyle sürdürdü: “Bugün okulumuzda tamamı yüzde 100 bursla eğitim alan öğrencilerimizin yanı sıra, ülkemizin farklı şehirlerinde ve bölümlerinde üniversite eğitimine başlayan ve devam eden, desteğe ihtiyacı olan öğrencilere de Bakanlığımızın izni ile üniversiteye başladıkları ilk yıldan mezun olana kadar burs veriyoruz. İAOSB çatısı altında Bölge

katılımcılarımızın desteği ile 1994 yılından bu yana kesintisiz olarak, binlerce öğrencinin eğitimlerini tamamlayarak mesleklerini kazanmalarına katkı koyduk. Ne mutlu bizlere ki İAOSB’nin katkıları ile üniversite eğitimini tamamlayıp; doktor, avukat, öğretmen, mühendis olan gençlerimizin mesleklerine başladıktan sonra bizleri ziyaret ettiklerinde, ‘sizden aldığımız desteği bundan sonra bizler de sürdüreceğiz’ sözlerine şahit oluyoruz.”



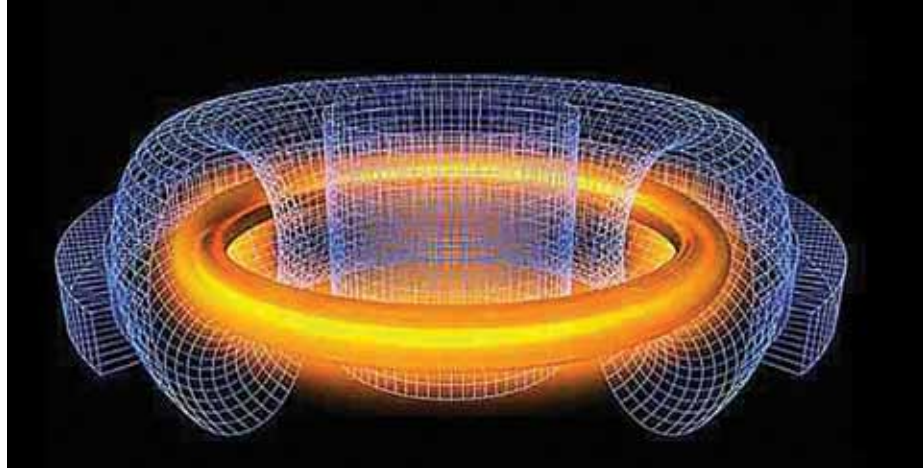


Gökhan SEZER



Güneş'te meydana gelen çekirdek tepkimeleri ile saniyede yaklaşık dört milyon ton kütle, enerjiye dönüşüyor.

Güneş toplama benim için



Çin'in denemesini yaptığı yapay güneş ile gündeme gelen Füzyon Enerji Santrali daha temiz enerji için umut oldu. Yapay güneş denemesinin sebebi güneşte oluşan enerjinin füzyon enerjisi olması ve bu yönüyle adeta güneşin bir simülasyonunun olması.

Teknolojinin ilerlemesi ve nüfus artışı devamlı bir enerji ihtiyacı ile karşı karşıya kalmamıza neden oluyor. Elimizdeki enerji kaynakları ile bu artışa cevap vermek gerçekten zor. Kısıtlardan birisi ve en önemlisi de çevresel faktörler.

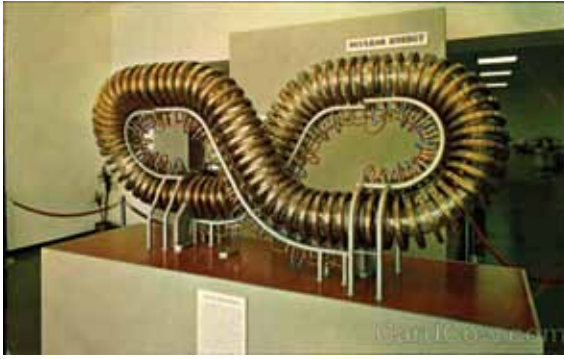
Devamlı artan enerji ihtiyacı yeni enerji kaynaklarının devreye alınmasını ve devreye alınan bu enerji kaynaklarıyla çevresel faktörleri daha az etki-

leyen santrallere yönelinmesini gerektiriyor.

Bir zamanlar enerji ihtiyacına büyük çözüm olarak bakılan Nükleer Enerji Santralleri, nükleer atık problemleri ve taşıdıkları güvenlik riskleri nedeniyle birçok ülke tarafından artık çözüm olarak görülüyor.

Durum böyle iken günümüzde başka tür bir nükleer enerji santrali popüler hale gelmiş durumda. Geçtiğimiz günlerde Çin'in denemesini yaptığı yapay güneş ile gündeme gelen Füzyon Enerji Santrali bu. "Yapay Güneş" denilmesinin sebebi güneşte oluşan enerjinin füzyon enerjisi olması ve bu yönüyle adeta güneşin bir simülasyonunun olması.

Yaşam kaynağımız güneş en büyük füzyon enerji üreticisi



ve dünyada yapılan çalışmalarda güneşin çalışma prensibine göre yapıyor.

Güneş dünyamızdan ışık hızıyla 8 dakika 20 saniye mesafede. Yani güneşte olan bir patlamanın ışığı bize 8 dakika 20 saniye sonra geliyor.

Güneş'in kütesinin yüzde 70'ini hidrojen, yüzde 28'ini helyum, geri kalan kısmını ise diğer elementler oluşturur. Güneş'te meydana gelen çekirdek tepkimeleri sırasında 4 hidrojen atomu birleşerek bir helyum atomu meydana getiriyor ve iki de serbest nötron açığa çıkıyor. Yaklaşık 15 milyon C0 ve 340 milyar atmosfer basınçta gerçekleşen bu birleşimde büyük bir enerji oluşuyor.

Bu süreç sonunda oluşan ürünlerin kütlesi, tepkimeye giren hidrojen atomlarının toplam kütesinden daha azdır. Kütledeki bu azalma $E=mc^2$ formülüne göre enerjiye dönüşür.

Açığa çıkan enerji ışık ve ısı olarak evrene yayılmakta dünyamızda güneş sisteminin bir parçası olarak bu ısı ve ışıktan yararlanarak gül gibi geçinip gitmektedir. Bu yayılan ısı ve ışık dünyaya olan mesafemizin olağanüstü uyumlu olmasıyla da dünyamızda hayat



devam etmektedir. Ne bir fazla ne bir eksik. Bu döngüde biraz sapma olsa dünyamızda hayattan söz edemeyiz,

Güneş'te meydana gelen çekirdek tepkimeleri ile saniyede yaklaşık dört milyon ton kütle, enerjiye dönüşüyor. Toplam kütlesi yaklaşık 2X1030 kilogram olan Güneş'in yaklaşık 5 milyar yıl daha bu şekilde enerji üretmeye devam edeceği öngörülüyor.

Fisyon enerjisi nedir?

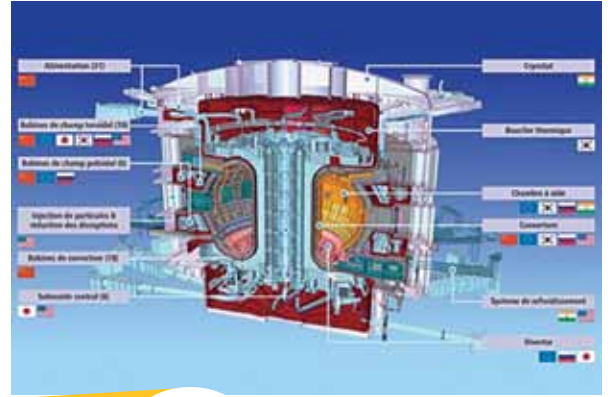
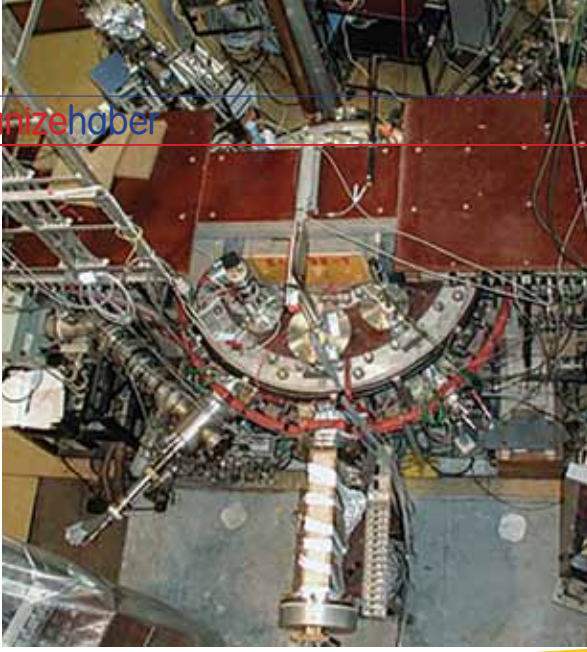
Füzyon enerjisi nedir?

Daha henüz füzyon enerji santrali pratikte yok. Sadece denemeleri yapılıyor ve teorisi gerçekleştirilmeye çalışılıyor. Onu baştan söyleyelim. Ayrıca şunu da ifade etmek lazım 2007 yılında ilk yapılan laboratuvar denemeleri zamanında uzmanların görüşleri ile günümüzde yani 15 yılda geline nokta nerede ise hiç uyuşmuyor.

Almanların 19 yılda inşa ettikleri ve 1,2 milyar Euro'ya mal olan Wendelstein 7-X reaktörü ile 2007 yılında yaptıkları denemede 1 saniye boyunca 80 milyon C0 sıcaklığında hidrojen plazması üretildi. (Elektronların hidrojen atomu çekirdeklerinden koptuğu süper sıcak gazlara plazma diyoruz.)

O zamanlar birçok uzman bu santral türünün ancak 2050'lerden sonra verimli olabileceğini ve anlam ifade edeceğini belirtirken daha şimdiden bu öngörüler yerle bir olmuş durumda... Yani inanılmaz bir ilerleme var. Düşünün 15 yıl önce bu santral çalışmalarında adı bile anılmayan Çin en büyük denemeyi yapmış durumda.

Çin'in füzyon santrali denemesi,



popüler ismiyle 'yapay güneşi', yapılan son deneylerde uzun bir süre boyunca güneşten 5 kat daha büyük bir sıcaklık oranına ulaşarak yeni bir rekor kırdı. Yapay Güneş, 70 milyon C0 ısıyı 17 dakikadan fazla bir süre koruyabildi.

Fizikçilerin dünyada kendi kendine devam eden nükleer füzyonu başarmak için gerekli olduğuna inandıkları 100 milyon C0 sıcaklık sınırına çok az kaldı.

Peki, nasıl oluyor da bir nükleer santral türü zararlı olduğu için nerede ise terk edilirken diğer bir nükleer santral türü zararsız olabiliyor ve büyük ümit vaat ediyor?

İkinci Dünya Savaşı'nda ilk kez kullanılan ve çok büyük yıkıcı etkilerine şahit olduğumuz nükleer bomba ile tanıştık. Savaşın sonra bu bombanın teknolojisi kullanılarak yapılan nükleer santrallerle enerji üretimi yapıldı.

Einstein'in meşhur $E=mc^2$ formülünün gerçekleştirildiği zenginleştirilmiş uranyum gibi ağır ve kararsız atomların parçalanarak kendisinden daha küçük atomlara ayrışması ile ortaya çıkan büyük enerjinin öldürmek için değil de enerji üretmek için kullanılması durumuydu bu. Buna Filyon Enerjisi diyoruz.

Burada ortaya çıkan radyoaktif atıklar sorunu ve ne kadar güvenli olursa olsun bir kaza, deprem doğal felaket sebebiyle oluşacak radyoaktif sızıntılar yaşam için çok büyük

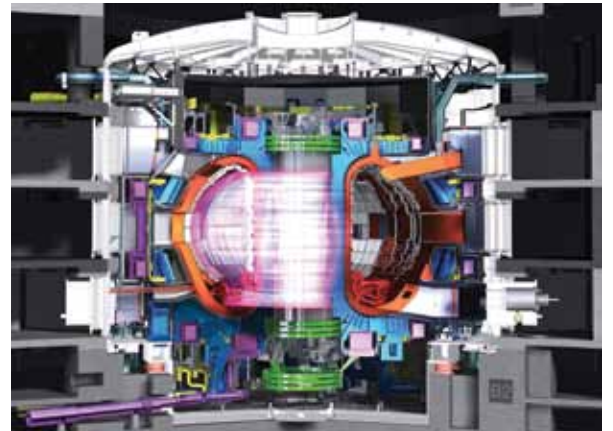
“Yapay Güneş” olarak adlandırılan Tokamak içinde plazma şeklinde bulunan hidrojen atomları, tıpkı Güneş'teki gibi yüksek basınçta çarpıştırılarak helyum atomları oluşması sağlanıyor.

sorun. Atomun parçalanma işlemi bir kere başladı mı devamlı şekilde tekrarlıyor ve bu nedenle çok sıkı bir kontrol mekanizmasıyla çalışıyor bu santraller. Kaza gibi deprem gibi olağüstü durumlarda bu kontrol mekanizması zarar görebiliyor ve

reaksiyon yıllar boyu kendi kendine devam ediyor. Ne yazık ki Çernobil ve Fukuşima'da yaşayarak deneyimledik ve deneyimlemeye devam ediyoruz bu durumları.

Filyon enerjisinde yani atomun parçalanmasıyla elde edilen enerjide durum bu.

Einstein'in $E=mc^2$ formülünün gerçekleştiği diğer bir durum ise hafif atomların birbiriyle çarpıştırılarak kendisinden daha ağır bir atom elde edilmesi durumu ki burada ortaya çıkan çok büyük enerjiye de Füzyon Enerjisi diyoruz.



Fisyon yani kararsız büyük bir atomu parçalamak, füzyon yani küçük atomları çarpıştırarak daha büyük bir atom elde etmekten daha kolay bir işlem olduğu için öncelikli olarak tercih edilmiş bir yöntem.

Füzyon enerjisi çalışmalarına baktığımızda soğuk savaş yıllarının teknoloji savaşlarının sonuçlarını görürüz.

Hidrojeni kullanmak...

İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra ortaya çıkan iki kutuplu dünya oluşumu ve soğuk savaş ortamı, hızlı bir silahlanma ve teknoloji yarışına yol açtı. Bu süreçte ABD ve SSCB tarafından ayrı ayrı geliştirilen hidrojen bombalarının denemeleri her iki kutupta da füzyon enerjisinin enerji kaynağı olarak kullanılabileceği inancını arttırdı ve böylece füzyon çalışmalarını silah yapmak için değil de enerji üretmek için nasıl verimli hale getirilebileceği konusunda hızlı bir yarış başladı. Denizlerimizde bolca ve bedava bulunan hidrojeni ana madde olarak kullanan verimli bir santral yapmak en büyük hedef haline geldi. En önemli sorun füzyon enerjisinin yakıtı konumundaki hidrojen plazmasının 100 milyon C0 çıkması gerekliliği ve bu sıcaklıkta bunun nasıl yapılabilirdi.

İlk yapay güneş: Tokamak

Ruslar teoride sonuca çok hızlı bir biçimde ve çok basit bir yöntemle ulaştılar. 1958'de "Tokamak" adını koydukları simit biçiminde iç içe geçmiş silindirler şeklinde bir reaktör geliştirdiler. Silindirler içinde çok kuvvetli mıknatıslarla oluşturulan manyetik alanda 80-100 milyon C0'deki hidrojen plazması hapsedilerek kontrollü bir biçimde kullanımı sağlanıyordu.

Tokamak içinde plazma şeklinde bulunan hidrojen atomları tıpkı Güneş'teki gibi yüksek basınçla çarpıştırılarak helyum atomları oluşması sağlanıyordu. Bu olurken de çok büyük bir enerji fisyon enerjisi açığa çıkıyor, yani Tokamak gerçekten yapay bir güneş gibi davranıyordu.

Ruslar bu sistemi 1958 yılında duyurma-



larına rağmen Amerika'yı ve Batı bloğunu ikna edememişlerdi. Çünkü ABD lazer ile çalışan başka bir sistem üzerine çalışıyordu ve bunun bir yanıltmaca olduğunu düşünüyordu. Ta ki 1969 yılında bir İngiliz heyetin SSCB'ye çalışan bir Tokamak prototipini görmeye gitmesine kadar. İşte o zaman ikna olan İngilizler ile beraber tüm batı bloğu Tokamak projesine çılgın gibi sarıldı ve birdenbire birçok ülke kendi Tokamak reaktör çalışmalarına başladı.

Bu çalışmalarda reaktörün performanslarını sınırlayan başka faktörlerin ortaya çıkması ve yapılan her çalışmanın çok büyük bütçeler gerektirmesi gibi durumlar, ülkelerin tek başına bu işi geliştiremeyeceğini gösterdi. Bunun üzerine Kasım 1985'te devrin ABD ve SSCB Başkanları Ronald Reagan ve Mikhail Gorbaçov arasında yapılan anlaşma ile Uluslararası Termonükleer Deneysel Reaktör (kısaca ITER) kurulması kararlaştırıldı. Bu reaktör çalışmalarına 2007'den itibaren Güney Fransa'da kurulum ile devam ediliyor. Avrupa Birliği, Çin, Japonya, Güney Kore ve Hindistan da bu çalışmalara dahil oldu. Brexit ile Avrupa Birliği'nden ayrılan İngiltere özel bir anlaşma ile ITER içerisinde kalmaya devam etti. Füzyon enerjisiyle ilgili Çin başta olmak üzere birçok ülkede günümüzde enstitüler, üniversitede bölümler, laboratuvarlar, çalışma reaktörleri kuruldu. Buralarda binlerce bilim insanı yoğun bir biçimde geleceğin yapay güneşi füzyon enerji santrallerini tasarlamaya çalışıyor. 15 yıl önce öngörülen 2050 şimdilerde 2030 diye telaffuz edilmeye başladı.

Gelecek çok hızlı gelecek gibi duruyor. Hep birlikte göreceğiz.



Meryem Fulya YAZICIOĞLU

ENDO'nun kurucusu İlker Ergüllü, mesleğini seçerken yüksek elektrik mühendisi babasını örnek alıp makine mühendisi oldu. Kendi işinin sahibi olarak yükselme hedefi de sektöründe başarıyı getirdi.



Mühendis babasının yolunda ilerledi, en güçlü marka haline geldi



B abasının mesleğine duyduğu hayranlığın ardından babası gibi mühendis olan İlker Ergüllü, 2006 yılında kurduğu ENDO Endüstriyel Donanım firması ile lineer eksen üretiminde Türkiye'nin en güçlü markası haline geldi. 'Satış sonrası müşterilerinin kendilerine ihtiyaç duymaması' kuralından hareketle ENDO markasını bugünlere taşıdıklarını belirten Ergüllü ile başarıyı yakalamanın ve sürdürmenin detaylarını konuştuk.

● **Sayın Ergüllü, öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?**

1974 yılında Mersin'de doğdum. Orta öğrenimimi İzmir Türk Koleji'nin Almanca bölümünde, lise öğrenimimi ise İzmir Atatürk Lisesi'nde tamamladım.

Sevgili Babam, İstanbul Yıldız Teknik Üniversitesi'nden mezun, Yüksek Elektrik Mühendisi idi. Mesleği gereği görev aldığı saygın bir holding içindeki işletmelerde Bakım Müdürlüğü, Yatırımlar Müdürlüğü, Genel Müdür Yardımcılığı görevlerinde bulundu. Babamın meslek yaşamı, ailemiz içinde de ciddi bir mühendislik sevgisi ve yaklaşımı yarattı. Bunun neticesinde hem ağabeyim hem de ben Dokuz Eylül Üniversitesi Makine Mühendisliği Bölümü'nden mezun olduk. 1997 yılında mezun olmam ile birlikte çalışma hayatım da başlamış oldu.

● **ENDO'nun 2006 yılında hikayesi nasıl başladı, markanız bugünlere nasıl geldi?**

ENDO'nun benim için en önemli başlangıç adımı; 1997-2005 yılları arasında Bosch firmasının Rexroth ürün grubunun Ege Bölgesi Bayisi olan İzmir Hidropar firmasında Mekatronik ve Pnömatik Projeler Sorum-

Hassas redüktör, lineer yataklama, lineer tahrik ve mekatronik uygulamalarında elektronik sistemler konusunda dünya devi firmalarla çalışan ENDO, özel tip kartezyen robot imalatı da yapıyor.

luslu olarak görev almam oldu. Bu dönemde çok önemli projelerde yer alarak, çok başarılı işlere imza attığımı düşünüyorum ki; sektördeki pek çok firmanın

dikkatini çekerek, birçok teklif aldım. Ancak diğer yandan, çocukluğumdan itibaren içimde kendi işimi kurma ve büyüme isteğini taşıyordum. Bir yandan gelen teklifler, bir yandan kendi işimi kurma isteği yanında o dönemde yeterli finansal güce sahip olmadığım için, bu üç şartı birleştirerek çok ortaklı bir firma yapılanması içine girdim. Bu süreç 2010 yılına kadar sürdü. Bu dönemde de pek çok başarılı çalışma ve projeye imza attık. 2010 yılında yaptığım değerlendirme sonrasında ise ortaklarım ile vedalaşarak, yoluma tek başıma devam etmeye karar verdim. Bu karar sonrasında da ilk hedef olarak çalışmalarımızı, hizmetlerimizi Türkiye'deki tüm önemli sanayi kentlerine yaydık.





Ergüllü: “ENDO olarak Ar-Ge departmanımız ile sattığımız ürünler üzerinde butik çözümler üretebiliyoruz. Tüm ürün gruplarında makine imalat sanayisinin ihtiyaçlarına cevap verebiliyoruz.”

2015 yılında ise İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi (İAOSB) içinde aldığımız arazide oluşturduğumuz yapılanma ile fabrikalaşma düzeyine geçerek; özel tip Kartezyen Robot imalatına başladık.

Bugün geldiğimiz noktada, Türkiye genelinde her türlü makine üreten firmaların mekatronik çözüm ortağı olmayı başardığımız gibi, lineer eksen üretiminde de Türkiye’deki en güçlü firma olarak özel tip mekatronik çözüm içeren makine imalatı alanındaki çalışmalarımıza devam etmekteyiz.

● Ürün yelpazenizin çok geniş olduğunu görüyoruz. Bu konuda biraz bilgi verir misiniz?

Şu an, hassas redüktör konusunda, cycloid robotik redüktörler, planet redüktörler ve helisel redüktörler ile 1 arcminden daha hassas çözüm sunabilen tek firma olmanın gururunu yaşıyoruz. Lineer yataklama sistemleri (ray/araba), lineer tahrik sistemleri (vidalı mil/somun, kremayer/pinyon, kayış/kasnak), mekatronik uygulamalardaki elektronik sistemler (step motor/sürücü, servo motor/sürücü, plc/

motion ve CNC kontrol üniteleri) ise diğer ana ürün gruplarımız.

ENDO olarak bünyemizde oluşturduğumuz Ar-Ge departmanımız ile sattığımız ürünler üzerinde butik çözümler üretebiliyoruz. Ayrıca, atölyemizde üst düzey bilgi ve kaliteye dayalı olarak gerçekleştirdiğimiz işçilik hizmeti ile de müşterilerimize hızlı ve doğru kullanım olanağı sağlamaktayız. Otomasyon kısmımızda ise makine üzeri kablolama, elektronik sistemlerin kullanımı konusunda müşterilerimize eğitimler vermenin yanı sıra bu sistemlerin yazılımlarının gerçekleştirilmesi ve pano imalatı gibi tüm alanlarda destek verebilmekteyiz. Üretim kısmımızda ise, trigger kayış, kremayer ve vidalı mil tahrikli bizim tarafımızdan geliştirilen lineer eksen üretimi-miz ile müşterilerimize her şeyi hazır kompakt (bütüncül) çözümler sunmaya devam ediyoruz. Ayrıca, lineer eksenlerin bileşkesi olan Kartezyen Taşıma Robotları ve müşteriye özel çözümler sunan mekatronik makineler imalatına da devam ediyoruz.

● ENDO olarak dünya markaları ile çalışıyorsunuz. Sizin sistemlerinizi tercih ettiren, vazgeçilmez kılan özellikler nelerdir?

Dünya devi firmalar ile çalışmanın bize kattığı pek çok avantaja sahibiz. Bu firmalar ile uzun süreli devam eden çalışmalar esnasında bu firmalardan ürünler hakkında çok ciddi ve detaylı eğitimler alma fırsatımız oluyor. Ayrıca, onların küresel pazarlardan elde ettiği verileri, piyasalar hakkındaki bilgileri, yeni oluşan ihtiyaçları ve gelişmeleri onlarla birlikte takip etme şansımızın olması bizler için çok değerli.

Bu iletişim ve koordinasyon sayesinde bu ürünlerin ülkemizde kullanımı ve avantajlarını müşterilerimize aktarma hususunda öncü olabiliyoruz. Ürünlerimizin müşteriye özgü, çok üst düzey kaliteli üretimi neticesinde de eğer sürecin başlangıcında hatalı bir seçim yapılmamış ise, ürün geri dönüş oranımız yok denecek kadar az. Ayrıca, tüm ürün gruplarında ülkemizdeki makine imalat sanayisinin ihtiyaçlarına anında cevap verebilecek güçlü bir stok bulunduruyoruz. Stok planlama sistemimiz bize doğru ürünü, doğru miktarda elimizde bulundurma imkânı sağlıyor.

Teknik bilgi seviyemizin bulunduğu düzey, çalıştığımız ihracat devi haline gelmiş müşteri referanslarımız ve ürün kalitemizin sağladığı maksimum müşteri memnuniyeti bizi alanımızda çok özel bir konuma taşımıştır.

● **Markalaşma süreciniz hızlı ama emin adımlarla ilerliyor. Sizce bir dünya markası olmanın en önemli adımları nelerdir? Siz bu süreçleri nasıl yürütüyorsunuz?**

En üst düzeyde kaliteyi barındıran ürün, ürünün doğru teknik bilgi ile doğru kullanımı, ihtiyaç duyulan hususlarda ve süreçlerde tek elden hızlı ve doğru çözümler sunabilmek, stok gücü ve verimli yönetimi, sunulan çözümlerin arkasına Ar-Ge ve yazılım desteğinin verilebilmesi, gerektiğinde stokta olan ürünlerin üzerinde müşteri kullanımını ve memnuniyetini artıracak işçilik hizmetinin

sunulabilmesi ve her etkin ve saygın referansın bir başka saygın referansı sağlaması, bugün bir dünya markası olarak bulunduğu-muz noktanın formülündeki unsurlardır.

● **Ar-Ge ve inovasyonun üretim süreciniz içindeki yeri nedir?**

Ar-Ge ve inovasyon süreçlerinde; elbette standart ürünlerimiz mevcut ancak müşterilerimizin talepleri ve özel uygulamaları için, hatta ürünlerimizden elde ettikleri verimi artırmak için onların beklenti ve projelerine uygun hale getirmek işimizin çok stratejik bir alanıdır. Bu nedenle piyasa talepleri doğrultusunda sürekli düşünen, araştıran, deneyen ve birlikte çalışan Ar-Ge ve üretim departmanlarımızın oluşu bizi farklı kılmaktadır. Bu düzlemi şöyle örnekleyebilirim: lineer eksenlerimizin ve elektrikli silindirlerimizin imalatlarının ve yeni serilerinin geliştirilmesi için Ar-Ge departmanımız sürekli bir çalışma içerisinde. Sonuçta

müşterimize özel sunulan mekatronik makinelerimiz Ar-Ge, otomasyon ve üretim departmanlarımızın ortak çalışmalarının ürünleridir.

ENDO olarak, 2015-2021 yılları arasında Kartezyen Robot imalatı alanında 4. Bölge Sanayi Teşvik Belgesi'ne sahip olan firmamız, 2018-2021 yılları arasında da Elektrikli Silindirlerin İmalatı alanında 3 yıl süreli Tasarım Teşvik Belgesi'ne hak kazanmıştır. Bu bel-



gelerin süreleri dolsa da şirketimiz "Tasarım Merkezi" olma yolundaki çalışmalarına hızla devam ederken, bir yandan da EYDEP/ T.C. Cumhurbaşkanlığı Savunma Sanayii Başkanlığı Endüstriyel Yetkinlik Değerlendirme ve Destekleme Programı Yeterlilik Belgesi olarak "Ana Ürün Tedarikçisi" olma yolunda son adımlarını atmaktadır.

● **Satış sonrası hizmetlerinizin markalaşmanızın üzerindeki etkileri nelerdir?**

Bizim markalaşma üzerindeki başarımızın sırrı satış sonrasında bize ihtiyaç duyulmasıdır. Çünkü başarının anahtarı satış öncesi yapılan çalışmalardır. Eğer dünya devi markalar ile platformun en üstündeyseniz, ürün kaliteniz maksimum değer ve verimlilikte ise ve ürün kaynaklı garanti sisteminin içerisindeyseniz, satış sonrası sorun, problem, şikâyet gibi unsurlara sizin hayatınızda yer yoktur. Bunun için önemli olan; bir proje başlarken her şeyden önce müşterinin ihtiyaçlarını yüzde yüz doğrulukta tespit etmek, onun beklentilerini eksiksiz anlamak ve tüm bunlara uygun ürün seçimini yapmaktır. Bu ürün seçimi tamamlandığında ise Ar-Ge çalışmaları ve 3D desteği ile yapılan seçimlerin makine üzerine doğru montajını gerçekleştirerek, gerçek veriler sonrasında ürün teminine gitmek bizim için en önemli ve stratejik noktadır. ENDO'da tüm bu süreçler sıfır hata prensibi ile sürecin en başından sonuna kadar maksimum doğruluk ve verimlilik içerisinde yürütüldüğünden, ortaya çıkan ürün müşteriye sevk edilip, kullanılmaya başlayınca zaten size ihtiyaç duymayacağı için, satış sonrası hizmet konusu sizin

2006 yılında İzmir Gıda Çarşısı'nda kurulan şirketimiz, 2015 yılında İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'ne gelerek büyük bir adım atmıştır. Öncelikle İAOSB içinde olmaktan çok mutluyuz.



alanınız olmaktan çıkmaktadır. Bize bu dünya markalarının referanslarını kazandıran, markalaşmamızı sağlayan bu durumdur. Ancak, elektronik ürünlerde satış sonrası eğitimi, pano imalatı, kablolama ve yazılım gibi alanlarda desteğimize ihtiyaç duyan tüm müşterilerimizin yanında olabilecek yapılanmamız ve ekiplerimiz de mevcuttur.

● **Sayın Ergüllü, son olarak varsa eklemek istediklerini alabilir miyiz?**

2006 yılında İzmir Gıda Çarşısı'nda kurulan şirketimiz, 2015 yılında İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'ne gelerek büyük bir adım atmıştır. Öncelikle İAOSB içinde olmaktan şahsım ve tüm ekibim çok mutluyuz. Bölge içinde yeni sanayi alanları açıldığında, burada büyümeyi çok istiyor ve bu tür parsellerin bir an evvel sanayiciye sunulmasını bekliyoruz. Dünya pandemi ile inanılmaz bir travma yaşadığı gibi inanılmaz bir değişim döngüsüne girdi. Bilgi, teknoloji, dijitalleşme gibi alanlar hızlı denilen Sanayi 4.0 sürecini bile çok geride bıraktı. Bu nedenle bilgili, üretken, araştıran, çalışan ve girişimci bir toplum olma yolunda hiç vakit kaybetmememiz gerekir. Bunun ilk adımı da eğitim alanında atılacak adımlardır.

Son olarak, çok uzun yıllardır yayın hayatına devam eden, sanayi ve iş dünyasında saygın bir yere sahip olan Atatürk Organize Haber dergisinin bize, şirketimize ve çalışmalarımıza yer ayırmasından dolayı ilgili herkese teşekkür eder, yayın hayatınızdaki başarılarınızın devamını dilerim.

İşletmeye kazandırılan kimlik: **MARKALAŞMA**

Markalaşma günümüzde büyük, orta ya da küçük işletmeler fark etmeksizin bir zorunluluk halini almıştır. Rekabet ortamının arttığı günümüzde gerek fiziki gerekse online işletmeler için başarılı bir marka haline gelmek, sektör ve pazar kalıcılığı kadar müşteri memnuniyetine varan bir döngünün parçası durumundadır.

Markalaşma öncelikle şirkete; ürünün ismi, sembolü, renkleri, tasarımı, değerleri ve işleviyle bir bütün olarak kazandırılan kimliktir.

İşletmeler için markalaşmanın sağladığı kazanımları şöyle sıralayabiliriz:

Müşteri algısını etkiler: Markalaşma şirketler için kritik bir roledir. Müşterilerin markanızı algılamasını sağlar ve bu algı şirketin başarısını önemli ölçüde etkiler. Markalaşma şirkette sunulan ürün ve hizmetlerin bilinirlik kazanmasını sağlarken, tüketicilerin yeniden hizmet almak istediğinde marka aracılığıyla ürünü bulmasına olanak tanır.

Yeni iş ilişkileri kurulmasını sağlar: Sektörde ve pazarda bir marka haline gelmek şirket adına bir network oluşturmaya ve yeni iş ilişkileri kurarak yeni fırsatlar yakalamayı mümkün kılar.

Yeni müşterilere ulaşma imkanı tanır: Başarılı bir marka haline gelme süreciyle birlikte işletme olumlu bir izlenim kazanır ve potansiyel müşterilerin işletmeyi tercih etme oranı artar. Başarılı bir marka müşteri gözünde; güven vereceği gibi tavsiye mekanizması ile kulaktan kulağa pazarlamayı da aktif hale getirecektir.

İşletme içi başarıyı artırır: Markalaşma



Markalaşma neler sağlar?

İşletme olarak "ben kimim" sorusunun cevabıdır.

Bir ürünü ya da hizmeti diğerlerinden ayırmayı sağlar.

Ürün kullanılır fakat müşteride iz bırakan markadır.

Müşteri ile marka arasındaki sadakatin kurulmasında köprüdür.

Müşterinin işletmeye olan güven ve saygısında etkin rol oynar.

Pazar ve sektörde yer edinilmesinde kilit roledir.

süreci müşteri kadar olsa bile şirket çalışanları açısından da önem teşkil eder. Çalışan portföyünün genişlemesine ve şirket başarısının artmasında etkili olmaktadır.

Pazarda güven sağlar: Markalaşma rakiplerinizin arasında pazar payının artmasına katkı sunarken pazarda işbirlikçileriniz ile güven ortamının oluşmasına katkı sunar.

Pazarlama çalışmalarını destekler: İşletmenin pazarlama faaliyetlerinde markalaşmanın önemi büyüktür. Reklam stratejilerinin belirlenmesinde ve tüketicilere ulaşmasında marka ve reklam stratejilerinin uyumu gerekmektedir.



Meryem Fulya YAZICIOĞLU

İzmir Şehir Tiyatrosu 71 yıllık uykunun ardından küllerinden yeniden doğdu

Dile kolay, tam 71 yılın ardından, İzmir Şehir

Tiyatrosu perdele-
rini aralamanın
mutluluğunu yaşıyor.
Cumhuriyetimizin
henüz ergenlik döne-
minde her alanda
olduğu gibi sanatta
da öncü adımlar atılır
ve 1945 yılında Avni

Dilligil'in öncülüğünde August Strindberg'in
'Suçlu mu?' adlı oyunu ile İzmir Şehir Ti-
yatrosu ilk kez perdelerini aralar. Yoğun ilgi
gören şehir tiyatrosunun oyuncularları mem-
nun, seyirciler ise mutludur, ta ki

19 Aralık 1948'de yaşanan
alevlerin aydınlatıldığı o
karanlık geceye ka-
dar... Çıkan yangında
kahkahaların,
coşkunun,
mutluluğun
kazındığı şehir
tiyatrosunun
binasından geriye
yalnızca küller kalır.
15 Ocak 1949 yılında
Bahribaba'daki
Halkevi binası şehir
tiyatrosuna ev
sahipliği
yapar

**İzmir Büyükşehir Belediyesi
Şehir Tiyatrosu, 1950 yılında
kapılarına kilit vurulmasının
üzerinden geçen yılların
ardından Azizname
ve Tavşan Tavşanoğlu
oyunlarıyla yeniden hayat
buldu. Yeni projeler yolda.**

yapmasına ya da
bütçenin başka
alanlara kullanılması
gerektiği
görüşünden yola
çıkılarak 1950 yılında
tiyatronun kapısına
kilit vurulur. O gün
bugün olur ve İzmir
Büyükşehir Beledi-
yesi Şehir Tiyatrosu,
Kurucu Genel Sanat
Yönetmeni Yücel

Erten ile birlikte küllerinden yeniden doğar.
71 yıllık hasretin son bulduğu şehir tiyatrosu-
sunun baş kahramanlarından Yücel Erten ile
sanat dolu keyifli sohbetimize davetlisiniz.

**■ 1945'in ilk aylarında rahmetli Avni
Dilligil'in oluşturduğu ekip ile perdelerini
aralayan ve yalnızca 5 yılın ardından bütçe
ayrılmayacağı gerekçesi ile kapatılan şehir
tiyatrolarının makus tarihi sizinle değişiyor...
Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?**

İzmir Şehir Tiyatrosu'nun kurulduğu 1945
yılında Muş'ta henüz kundakta bebekmişim.
Baba memur, anne ev kadını, dört çocuklu bir
ailenin en küçüğü olarak dünyaya geldim. Ço-
cukluğum Antalya'da, ilk gençliğim Ankara'da
geçti. Ankara Devlet Konservatuvarı Tiyatro
Yüksek Bölümü'nden 1969 yılında mezun
oldum. Sonra da devlet bursu ile Almanya'da
reji ve dekor-kostüm ihtisası yaptım. Ken-
dimi emekli ettiğim 2000'e kadar Devlet
Tiyatrosu'nda rejisörlük yaptım. Bu arada o
kurumdan iki kere uzaklaştırıldığımı ve sonra
Genel Müdürlük yaptığımı da ekleyeyim. 80'i
aşkın sahneleyiş, 40'ı aşkın ödül. Özetin öze-



ti, sahneye ilk adım attığım günden bu yana tiyatroyla dolu 60 yıl.

■ **Kültür ve sanatın coşku ile yaşandığı, dahası hissedildiği kent olan İzmir, sizce neden neredeyse 3 çeyrek asır boyunca şehir tiyatrosundan yoksun kaldı?**

Sanırım bunun altında, Türkiye'nin 1950'lerden itibaren içselleştiremediği 'modernlik' anlayışı yatıyor. Asfalt, beton ve dört tekerleği modernleşme sanmak gibi bir şey. Nüfus artışını ve kentlere göçü akılcıca yönetemeyen siyaset, kentlere yığılmayı karşılayabilmek için tarihi, doğayı ve insanları, betonun egemenliğine ezdirmekte bir sakınca görmemiş; kıyı kentlerinde insanlarla denizin irtibatını kesmiş; kapı komşuluğunu, bahçeyi, balkonu yok etmiş; neredeyse otomobilleri insanlardan daha değerli sayan tercihlere kapılmış; en önemlisi paranın yıkıcı gücünü yükselelen değer haline getirmiştir. Beri yanda eğitim, kültür, sanat alanları büyük ihmale uğramıştır. Oysa bu alanlar bir devletin insanına yapacağı en değerli yatırımdır.

Bu sadece İzmir'in değil, çar-

pık kentleşme sürecinde pek çok kentimizin yaşadığı bir gerçek. Hemen hatırlayalım. İzmir Şehir Tiyatrosu'nun 1950'de kapatılması sırasında o zamanki Belediye Başkanı Rauf Onursal ne demişti? "Şehrin bu kadar yola ihtiyacı varken ve mühim birçok halk hizmeti himmet beklerken tiyatroya para ayıramayız."

Yanlış düşünceler yaygınlaştıkça, o yanlış doğru sananlar egemenleşir ve buradan bir tür mahalle baskısı doğar. İşte Türkiye'ye hakim olan bu anlayışın baskısı, siyasetçiler nezdinde kültür ve sanat alanlarını oldukça iteledi, öteledi. Bu baskıdan sıyrılıp adım atmak kararlılık ve cesaret ister oldu. Biliyoruz ki İzmir halkı, Şehir Tiyatrosu gibi bir sanat kurumunu gönülden istedi, talebini dile getirdi. Ve işte Sayın Tunç Soyer de bu cesaret ve kararlılığı gösterdi.

İzBBŞT Genel Sanat Yönetmeni Yücel Erten: "Biliyoruz ki İzmir halkı, Şehir Tiyatrosu gibi bir sanat kurumunu gönülden istedi. Ve işte Sayın Tunç Soyer de bu cesaret ve kararlılığı gösterdi."

■ **Son olarak 1949'da açılıp 1 yıl içerisinde kapanan İzmir Şehir Tiyatrosu deyim yerindeyse 'küllerinden nasıl doğdu'? Bayrağı devralma sürecinizdeki hazırlıklarınızı aktarır mısınız?**

Öyledir. Sanat ne yapar eder, kendi



Pandemi sürecindeki kısıtlamaları yapılanma açısından fırsat olarak değerlendiren İzBBŞT, sınavlarını gerçekleştirdi, sanatçı ve elemanların girişi yapıldı, 1 Ekim 2021'de açılışı başardı.

küllerinden yeniden doğar. Sayın Başkan, çeşitli ön araştırmalarının sonucunda kuruluşun esaslarını belirlemek üzere bir Danışma Kurulu oluşturmuştu. Ben de o kurulun bir üyesiydim. Kurul uzun çalışmalar sonucunda bir yönetmelik oluşturdu. Bu yönetmeliğe göre süreli bir görev olan Genel Sanat Yönetmenliğini belirlemek üzere başvurular alındı. Çok değerli tiyatro insanlarından oluşan Danışma Kurulu, değerlendirme sonucunda, kuruluş aşaması için bu görevi benim üstlenmemi önerdi. Ben de onur duyacağımı belirterek kabul ettim.

Pandemi kısıtlamalarında birkaç ay boyunca yerimizden kıpırdayamadık tabii. Ancak hazırlıklarımızı yaptık. Ortamın yumuşaması üzerine Haziran-Temmuz aylarında sınavlarımızı gerçekleştirdik. 16 Ağustos'ta sanatçı ve elemanların kuruma girişi yapıldı. Hemen provalara girişip, tiyatronun töresi gereği 1 Ekim 2021'de ilk oyunumuz olan 'Azizname' ile açılışı başardık. İkinci oyunumuz 'Tavşan Tavşanoğlu' da 2021 Aralık başında prömiyerini yaptı. Ekonomik krizin bir sonucu olarak

İsmet İnönü sahnemiz henüz hazır olmasa da, "Yerimiz dar, yenimiz dar" demedik. Aşkla, şevkle çalışıyoruz.

■ Devlet ve şehir tiyatrolarına adanan 50 yılın ardından bir sanatçı gözüyle şehir tiyatrolarının devlet tiyatrolarına nazaran avantajlarını ve dezavantajlarını nasıl sıralarsınız?

Avantaj olarak gördüğüm bazı yapısal farklılıklara veya ayrıcalıklara değineyim: İzBBŞT sanatsal özerklik ilkesi üzerine kurulmuştur. Sanatsal karar ve adımlarında ergin ve erkindir. Bildiğim kadarıyla Türkiye'nin ödenekli tiyatrolar tarihinde bir ilktir ve büyük bir adımdır.

Devasa boyutlara ulaşip hantallaşmaması amaçlanmıştır. En fazla 2 sahneli, sınırlı kadrolu bir yapıdır. Yapılanmasında mütevazı, ama sanatında iddialı bir tiyatro olmak ister. Yani ucu bucağı görünmez imparatorluk kıvamında, yüzlerce kişinin çalıştığı ve bir süre sonra memur psikolojisine sürüklendiği yapılara dönüşmemeyi seçmiştir. 40 sanatçısı, toplam 70 çalışanı ile sağlıklı bir iletişim içinde üreten, fikri, seçimi ve ruhu olan bir tiyatro olmayı hedefler.

Demek ki İzBBŞT, İzmir'de tiyatro alanını kapatıp kitleme niyetinde bir yapılanma da değildir. Gerek duyulduğunda aynı prensipler üzerinde yeni birimler kurulur, ayrı yöneticileri, ayrı sanatçıları olur. Ve birbirleriyle pozitif yarış içinde olurlar. Çünkü sanat iddiadır, pozitif yarış da zenginliktir.

Türkiye'de ilk kez koyduğumuz bir kural daha var. Bununla övünüyoruz: Genel Sanat Yönetmeni'nin atanma yöntemi ve süreli görev yapacak olması... Görev süresi 3 yıldır. Karşılıklı istek halinde bir 3 yıl daha uzatılabilir. Bu ilke ile tiyatro hayatımızdaki bir alaturkalığa da son vermiş oluyoruz.

Olumlu saydığım bir başka nokta da şu: Bu yerel yönetim tiyatrosunun bir Edebi Kurul ya da Repertuar Kurulu da yok. Kurumsal tiyatrolarımızdaki 100 yıllık deneyim, bu kurulların sansür ya da servis mekanizmasına dönüştüğünü bizlere göstermiştir. Bu nedenle repertuar çizgisi, Genel Sanat Yönetmeni'nin

sanatsal tercihleri ve Yönetim Kurulu'nun onayı ile belirlenir. Sanatsal özerklik açısından önemli bir adımdır.

Kuruluş sürecimizde en büyük dezavantajlarımız ise, üretimi büyük ölçüde yavaşlatan arapsaçı ihale kuralları ile İsmet İnönü Sahnesi'nin tadilatının ekonomik krizden kaynaklı olarak gecikmiş olması.

■ **2022 sezonunda İzmir Şehir Tiyatrosu konuklarını hangi oyunlarda ağırlayacaksınız?**

Bu sezonun üçüncü oyunu, 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde prömiyer yapacak. Genç bir yazarımızın, Ferhat Lülecî'nin bir oyunu... Erhan Gökgücü Oyun Yazma Yarışması'nda birincilik ödülü kazanmış olan 'Mor Şalvar' adlı bu oyun, kadınlar üzerine... 8 Mart'a çok yakışacağını düşünüyoruz. Oyun Türkiye ve dünya prömiyeridir. 23 Nisan'da da ilk çocuk oyunumuz devreye girecek. Hansjörg Schneider'in 4 yaş ve üstü için 'Robinson Dans Öğreniyor' adlı oyunu. Provalarına başladığımız Nazım Hikmet'in 'Ferhad ile Şirin'i, prodüksiyonun çapı açısından zorunlu olarak İsmet İnönü Sahnemizdeki tadilatın bitmesini bekleyecek. Shakespeare ve

Brecht de şimdilik bekleme salonundalar.

■ **Sahneleyeceğiniz oyunları neye göre belirliyorsunuz?**

Ana kural olarak o konuda Genel Sanat Yönetmeni yetkilidir. Yönetim Kurulunun onayına sunar, uygular. Emekliliğine kadar koruyabileceği bir makam gibi değil de sadece 3 yıl süre için tiyatroyu emanet ettiğiniz Sanat Yönetmenine bu yetkiyi tanımazsanız, haksızlık olur zaten. Benim bu süreçteki seçimlerim ise, öncelikle seyirci ile sıcak bir buluşmaya yöneliktir. Tabii ki toplumsal eleştiri odağından bakarak... Sahne olanakları, oyuncuların nitelikleri, üretim hızı da etkili olur. Bazen B planına, hattâ C planına geçmeyi gerektirebilir. Ama ana çizgimizde şunu gözetirim. Ali abi, Ayşe abla, Ceren kardeş ilk kez tiyatroya gelmişlerse, hoşnut ayrılınsınlar ve "Tiyatroya yine gidelim" desinler. Seyircisini yaratmak ve onlarla sıkı bir bağ kurmak, İzBBŞT'nin öncelikli ödevidir.

■ **Sanatseverler oyunlarınızı hangi sahne-
de yüz yüze izleyebilecek?**

Karargâhımız olacak İsmet İnönü sahnelerinin tadilatı geciktiği için, şu sırada İzmir Sanat'taki küçük sahneye sığınmış



**İzmir Büyükşehir
Belediyesi Şehir
Tiyatrosu'nun
repertuar çizgisi,
Genel Sanat
Yönetmeni'nin
sanatsal tercihleri
ve Yönetim
Kurulu'nun
onayı ile belirlenir.
Sanatsal özerklik
açısından bu
önemli bir adımdır.**



ve sıkışmış gibi görünüyoruz. 2022’de de başlangıçta uygulandığı gibi Elhamra’dan yararlanma konusunda bir protokol hazırlanmıştı. O konuda Devlet Opera Balesi Genel Müdürlüğü’nün kararı bekleniyor. Bu daralma içinde biz hasretle İsmet İnönü sahnemizi bekliyoruz. Bu geçiş sürecinde bir alternatif yaratma düşüncesiyle yakında ilçe turneleri yapmayı planlıyoruz.

■ **Pandemi sürecinin ardından internet üzerinden de birçok tiyatro oyunu sahnelendi. Sizin böyle bir altyapı çalışmanız var mı?**

Zorunluluk karşısında elbette o yola da başvurulabilir. Ama doğrusu ben o yöntemi tiyatroya uzak bulurum. Tiyatro göz göze, kalp kalbe yaşayan bir sanat. Umalım ki tez zamanda toplumca bu pandemi badiresini bütünüyle atlatmış olalım da binlerce yıllık sanatımızı gereğince ve korkusuzca yapabilelim.

■ **İzmir Şehir Tiyatrosu’nun ekibi hakkında bilgi verir misiniz?**

Ekibimizi seçerken işinin eri ustalardan oluşan sınav kurulları oluşturduk. O sınavlardan başarıyla çıkmış 36 yetenekli oyuncumuz

var. 3 direktörlüğümüzün çatısı altında çalışan uzman destek elemanlarımızla sayımız 70’i buluyor. Her biri sınavları başarı ile tamamlamış elemanlar. Sonuçta ülkemizde yeni bir ödenekli tiyatro kurulmasının önemini bilen, heyecanla, şevkle çalışan bir ekip.

■ **İzmirliilerin sanata katılımını nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Görebildiğim kadarıyla İzmirliilerin sanata katılımı çok hareketli, çok coşkulu bir dönem yaşıyor. İzmir neredeyse dur-durak bilmeyen bir festivaller kenti gibi. Kuşkusuz bu iyi bir şey.

Ama sanat alanlarında sürekli konuk ağırlamak yerine, artık biraz da kendi gücüne, kendi enerjisine, kendi üretimine ağırlık vermek tercih edilebilir. Yerel kurumlarda altyapı, lojistik destek ve üretimi geliştirip yurtiçine ve yurtdışına yönelme zamanı gelmiştir diye düşünüyorum.

■ **Son olarak, sanatın yarınını nasıl görüyorsunuz?**

Ars longa, vita brevis... Sanat uzun, hayat kısa...

Opera binasının yarısı bitti



Türkiye Cumhuriyet tarihinin opera sanatına özel ilk yapısı olan İzmir Opera Binası inşaatında tamamlanma oranı yüzde 50'yi buldu. Sahne mekaniği dizayn çalışmalarında ise yüzde 90 seviyesine gelindi.

İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin Mavişehir'de 25 bin metrekarelik alanda 429 milyon liralık yatırımla yapımını sürdürdüğü İzmir Opera Binası inşaatı, planlamalar doğrultusunda ilerliyor. İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç Soyer, projesi ulusal yarışma ile belirlenen İzmir Opera Binası inşaatına inceleme ziyareti yaptı. İzmir'in binlerce yıllık tarihinde sanatın her dalında kalıcı eserler üretilen önemli bir kültür sanat şehri olduğunu vurgulayan Soyer, "İzmir Operası hizmete girdiğinde kentin kültür sanat üretimine çok önemli bir katkıda bulunacak. Bununla gurur duyuyoruz" dedi.

4 blokta betonarme inşaatı bitti

İzmir Büyükşehir Belediyesi Yapı İşleri Dairesi Başkanı Murat Yenigül, "Zemin iyileştirme çalışmalarını bitirdik. Toplam 9 bloğumuz var. 4 blokta betonarme ve çelik konstrüksiyon çalışmalarını tamamladık. 5 blokta hafriyat devam ediyor. Yakında sahnenin bulunduğu blokta temel çalışmalarına başlayacağız. Yıl içerisinde 9 bloğun kaba inşaatını tamamlayıp dış cephe ve zemin kaplama imalatlarıyla birlikte işlere başlamayı planlıyoruz" bilgisini verdi.

İzmir Opera Binası'nda neler olacak?

Operanın yanı sıra bale, tiyatro ve konser etkinliklerine de ev sahipliği yapacak İzmir Operası'nda kundura atölyesinden terzisine, marangozhaneden dekor atölyesine, kayıt odalarından peruk atölyesine kadar kültür sanat üreticilerine hizmet edecek bölümler de yer alacak. 65 metrelik bir kule ve yatay eksenlerinde çalışan hareketli sahnenin yer alacağı İzmir Operası'nda sahne zemini kendi ekseninde 360 derece dönecek. Böylelikle hem eski hem modern koreografların rahat bir şekilde icra edilmesine olanak sağlanacak. İzmir Operası'nda son teknoloji sahne sistemleri, ses ve ışık düzenekleri yer alacak ve sahne, otomasyon sistemi ile kontrol edilecek.



Yedinci Kıta'da rekor üstüne rekor



Alfred Wegener Kutup ve Deniz Araştırmaları Enstitüsü tarafından Doğal Hayatı Koruma Vakfı (WWF) için hazırlanan "Denizlerdeki Plastik Kirliliğinin Denizel Türler, Biyolojik Çeşitlilik ve Ekosistemler Üzerindeki Etkileri" raporu yayınlandı. Rapora göre, her yıl 19 ile 23 milyon ton arasında plastik atığın denizlere karıştığı tahmin ediliyor. Eğer böyle devam ederse denizlerdeki plastik kirliliği 2050'ye kadar dört katına çıkacak. Mikroplastiklerde

ise 2100 yılına kadar 50 kat artış görülebilir. WWF, hükümetleri bu krizi önlemek için Birleşmiş Milletler (BM) Çevre Asamblesi'nde plastik kirliliğine karşı küresel bir sözleşme kabul etmeye çağırıyor.

Raporun sonuçları ne diyor?

Bugüne kadar 2 bin 144 türün doğal ortamlarında plastik kirliliğine maruz kaldığı saptandı.

Besin zincirinin en tepesindeki yırtıcılardan

başlayarak planktonlara kadar her türlü deniz canlısı plastik yutuyor.

297 türde gözlemlenebilir etkiler incelendi; yüzde 88'inin olumsuz etkilendiği görüldü.

Deniz kuşlarının yüzde 90'ının ve deniz kaplumbağalarının yüzde 52'sinin plastik yuttukları tahmin ediliyor.

Plastik kirliliğinin ölçeği, denizel türler ve ekosistem üzerindeki etkiler farklılıklar gösterebiliyor: Plastikler, canlılara dolanıp hareketlerini kısıtlayarak, yutularak, canlıların yaşam alanlarını örtüp solunumlarını engelleyerek ve üzerlerindeki kimyasalların çözünerek denizlere karışması yoluyla biyolojik yaşama zarar veriyor. Plastik çöpler deniz hayvanlarında içsel ve dışsal yaralanmalara ve ölüme yol açabiliyor ve canlıların hareket kabiliyetini ve büyümelelerini kısıtlayabiliyor. Ayrıca organizmaların besin almalarını güçleştirebiliyor, bağışıklık sistemlerini ve üreme kabiliyetlerini azaltıyor.

Plastik atıklar diğer ekolojik hizmetlerinin yanı sıra birçok kıyı topluluğuna gıda güvenliği ve su taşkınlarına karşı koruma sağlayan mangrovların karmaşık kök sistemlerinde sıkışıp kalıyor ve bitkilerin büyümesini engelliyor.

Plastik kirliliği, iklim değişikliği nedeniyle tehdit altındaki mercanlar için ek bir tehlike

Her yıl 19 ile 23 milyon ton arasında değişen plastik atığın denizlere karıştığı tahmin ediliyor. Bu hızla giderse denizlerdeki plastik kirliliğinin 2050 yılında bugünkünün 4 katına çıkacağı belirtiliyor.

oluşturuyor. Plastik atıklar denizel biyolojik çeşitlilik için eşsiz değere sahip resiflere takılı kalarak, mercanların boğulmasına, kırılmasına ve aşınmasına hatta bazen tüm resif sisteminin ölümüne neden

oluyor. Mercanlar mikroplastik taneciklerini sindirdiklerinde, ortak yaşam sürdürdükleri algler üzerinde de olumsuz sonuçlar ortaya çıkıyor.

En ücra adadan en derin çukura kadar plastik

Her yıl 19 ile 23 milyon ton arasında plastik atığın denizlere karıştığı tahmin ediliyor. Bu atıklar büyük ölçüde denizel kirliliğinin yüzde 60'ından fazlasını oluşturan tek kullanımlık plastiklerden kaynaklanıyor. Denizlerdeki mikroplastik kirliliğinin yaratacağı ekolojik risklerin 21. yüzyılın sonuna kadar daha da ciddi ölçüde artması bekleniyor.

Araştırmalar Grönland'ın iki katından daha büyük bir alanda kirlilik eşiklerinin aşılabileceğini gösteriyor. Plastik üretiminin 2040 yılına kadar iki kattan fazla, denizlerdeki plastik kirliliğinin ise üç kat

artması bekleniyor. Bu durum 2050 yılına kadar denizlere karışan makroplastik miktarında dört kat; 2100 yılına kadar mikropplastiklerde 50 kat artışa yol açabilir.



Plastik çöpler deniz hayvanlarında içsel ve dışsal yaralanmalara hatta ölüme yol açabiliyor, canlıların hareket kabiliyetini, büyümelerini kısıtlayabiliyor. Mercanlar için ek tehlike oluşturuyor.

Eşik değer aşıldı

Rapora göre Akdeniz, Doğu Çin Denizi ve Sarı Deniz'in de aralarında olduğu kritik önemdeki birçok denizde, plastik kirliliği canlı yaşamı için tehlikeli olabilecek eşik değerleri aşmış durumda.

Rapor, mikroplastik kirliliğinin ekolojik olarak tehlike eşiklerini aşarak türler ve ekosistemler üzerinde popülasyonların azalması da dahil olmak üzere olumsuz etkilere yol açabileceğini gösteriyor.

Raporun yazarlarından Alfred Wegener Enstitüsü Helmholtz Kutup ve Deniz Araştırmaları Merkezi mensubu bilim insanı Mine Tekman, şunları söylüyor:

"Bilimsel çalışmalar her boyutta plastiğin canlıların vücutlarına girdiğini ve bunun olumsuz etkileri olduğunu doğruluyor. Özellikle Akdeniz, dünyada en fazla kirlitilen denizler arasında yer alıyor. Araştırmalar tehlike altındaki Akdeniz foku, orkinos, kılıç balığı, ispermeçet balinası ve pamuk balıklarına ev sahipliği yapan Akdeniz'de bu türlerin plastik yuttuklarını ortaya koyuyor. Ege Denizi'ndeki ispermeçet balinalarının

yüzde 60'ının plastik yuttuğu tahmin ediliyor. Artık tüm dünyanın, kişisel tüketim tercihlerini sorgulaması gerekiyor. İklim krizini yönetmekte başarısız kaldık, plastik çöp krizini çözmek için hala şansımız var ve bu konuda başarısız olma lüksümüz yok."

Deniz canlıları için tehdit

Bugün artık denizlerde yaşayan neredeyse tüm canlı türlerinde plastik kirliliğinin etkileri tespit edilirken, plastik kirliliği dünyanın en önemli denizel ekosistemlerinden mercan resifleri ve mangrovlar için de ciddi tehdit oluşturuyor.

Plastik kirliliğinin yarattığı olumsuzluklar, aşırı avlanma, küresel ısıtma, ötrofikasyon gibi diğer risklerle bir araya geldiğinde daha da şiddetleniyor. Bu durum hâlihazırda plastik kirliliği tehdidi altında olan bölgelerde yaşayan Akdeniz foku ve ispermeçet balinaları gibi türlerin popülasyonlarının devamlılığını tehdit edecek ek bir tehdit oluşturuyor.

Plastiğin kalıcı bir yapıya sahip olması nedeniyle plastik üretimini ve kullanımını durdurmazsak, denizel besin zincirindeki mikroplastik ve nanoplastik birikiminin tehlikeli seviyelere ulaşacağı öngörülüyor.





WWF'den "Küresel Sözleşme" çağırısı

WWF'e göre, deniz yaşamına yönelik bu yaygın ve giderek artan tehdit, dünya liderlerinin, Şubat ayı sonunda düzenlenecek BM Çevre Asamblesi'nde (UNEA-5) denizlerdeki plastik kirliliğini durduracak, küresel ölçekte yeni bir BM Sözleşmesi'ni kabul etmesi ile önlenabilir.

Dünya genelinde 2 milyondan fazla kişi WWF'in çağırısına imza atarken, 100'den fazla küresel şirket, 700'den fazla sivil toplum kuruluşu ve BM üyesi ülkelerin 4'te 3'ünden fazlasını oluşturan, aralarında Türkiye'nin de bulunduğu 156 ülke de bu çağrıya destek veriyor.

Plastik kirliliği

Plastik kirliliği katlanarak artan bir hızla dünya genelinde tüm denizlere yayıldı. Dünya kutuplardan en uçra adalara, deniz yüzeyinden en derin okyanus çukuruna kadar plastik kirliliği ile karşı karşıya.

Şubat 2022 ayı içerisinde Environmental Science & Technology Dergisi'nde yayımlanan başka bir çalışma da pestisitler, endüstriyel bile-

şikler ve antibiyotikler dahil olmak üzere 350 bin sentetik kimyasal ve plastiklerin yarattığı kirlilik insanlık için güvenli sınırı aştığını ortaya koymuştu. Kimyasal kirliliğin bir gezegen için son sınırlarına ulaştığı sonucuna varan bilim insanları, gezegeni saran bu kimyasal kirlilik karışımının, insanlığın bağlı olduğu küresel ekosistemlerin istikrarını tehdit ettiğini söylemişti.

Birleşmiş Milletler (BM) Göç Eden Yabani Hayvan Türlerinin Korunmasına İlişkin Sözleşme (CMS), Eylül 2021 tarihli raporunda tatlı su türleri, kara hayvanları ve kuşlar da dahil olmak üzere korunan türlerin nehir ekosistemleri ve karadaki plastik kirliliğinden etkilendiğini ortaya koymuştu.

Öte yandan bilim insanları, plastik kirliliğini yönetmeye yönelik küresel kapasitenin, plastik pazarında öngörülen büyümeye ayak uyduramadığı konusunda uyarıyor. 2030 yılına kadar, iddialı önlemlerle bile

yılda 53 milyon metre tona kadar plastiğin su ekosistemlerine karışabileceği ve herhangi bir iyileştirme yapılmadığı takdirde bu rakamın yılda 90 milyon tona ulaşabileceği vurgulanıyor.

Kimyasal kirliliğin bir gezegen için son sınırlarına ulaştığı sonucuna varan bilim insanları, bu kirlilik karışımının insanlığın bağlı olduğu küresel ekosistemlerin istikrarını tehdit ettiğini gündeme getirmişti.



Enver
OLGUNSOY



KİRPİ OTU

**Fakir topraklar-
da yetişen
Ekinezya'nın,
bağışıklık
sistemini güç-
lendirdiği,
antiviral, anti
enfeksiyöz
özellikleri
dolayısıyla
soğuk algınlığı
tedavisinde
kullanılabile-
ceği şüpheye
yer bırakma-
yacak şekilde
kanıtlandı.
Ekinezya'nın
uçucu yağı,
toprak üstü
kısımları hat-
ta kökü bile
değerli.**

Kuzey Amerika'nın endemik bitkisi olup, yurdumuzda pek yetiştirilmemektedir. O nedenle ithal edilmektedir.

Aslında ülkemizde yetiştirilebilen Ekinezya bitkisine kirpi otu denmesinin sebebi çiçeğinin göbeğindeki sert dikenimsi oluşumdur. 1800'lü yıllardan bu yana reçetelere girmeye başlayan Ekinezya, Amerikan yerlilerinin geleneksel ilaçlarından en önemlisidir. Kızılderililerin; öksürük ve solunum yolu rahatsızlıklarından tutun idrar yolları, yara, yanık, kabakulak, böcek ısırması, kızamık, baş ağrısı ile yılan ısırması ve zehirlenmelere kadar hemen hemen her rahatsızlıkta hatta dezenfektan olarak kullandıkları bir bitkidir Ekinezya...

Kızılderililerin birçok hastalığı tedavi ettiğine inandıkları Ekinezya, Avrupa'da da değerli bir bitki olarak değerlendirilmekte ve bağışıklık sistemini güçlendirdiği, antiviral, anti enfeksiyöz özellikleri dolayısıyla soğuk algınlığı tedavisinde kullanılabileceği şüpheye yer bırakmayacak

şekilde kanıtlanmıştır.

Bitkinin kurutulmuş kök ve toprak üstü kısımları kullanılmaktadır. Alman İlaç Dairesi, iki hafta kullanımdan sonra iki hafta ara vererek tekrar kullanım ile yaklaşık 8 hafta sürdürülecek kürler şeklinde uygulanmasını önermektedir.

Ekinezya, çok yıllık (yaklaşık 5-7 yıl) otsu bir bitkidir. Amerika da tıbbi bitki sanayisinin yüzde 10 gibi en büyük payına sahip Ekinezya, serin, ılıman iklim bitkisidir. Sulu tarım ile verimi artmaktadır. Ekinezya bitkisinin toprak talebi çok özellikli değildir. Genelde fakir, kayalık, alkali ve nötr PH'a yakın topraklar Ekinezya için uygun topraklardır. Ülkemiz için "Echinacea angustifolia" (dar yapraklı kirpi otu) uygun türü olarak görülmektedir. Bu tür, kuraklığa karşı da dayanıklı tür olup, kazık kökü nedeni ile daha toleranslıdır. Diğer türlerinden saçak köklü olanlar kuraklık toleransları azdır ve de tabii kazık köklerden, yani ekonomik yönden yoksundur. Kurak ve düşük azotlu topraklarda yüksek

uçucu yağ üretilirken, yüksek azotlu topraklarda ise alkaloid seviyesi yükselmektedir.

Ekinezya, Avrupa'da soğuğa karşı ıslah edilmiştir ve (-30) derecelere kadar tahammül edebilmektedir. Tohumdan çoğaltılan Ekinezya nemli toprakta, sıcak hava ve bol ışık bulursa (18-26 derece) çimlenme ideal olmaktadır. Yıllık yağış dağılımı (700-800 mm) olduğu takdirde ise susuz ziraatle rahatlıkla yetiştirilebilir. Yıllık yağış 800 mm ortalamasından düşük olursa sulu tarım daha uygundur. Ekinezya, tohumları direkt toprağa ekim, fideden ve kök parçacıkları yöntemleri kullanılarak kolaylıkla üretilebilir. Fide ile yetiştirme, hava şartları tohum çimlenmesi için uygun olmayan bölgelerde önerilmektedir.

Ekinezya her ne kadar 5-7 yıl kadar yaşasa da genellikle 4 yıla kadar toprak üstü kısımları hasat edilirken, 4 yıl sonunda da kök hasadı yapılabilir.

Yan etkileri olmayan bir bitki olan Ekinezya'nın uçucu yağı da çok değerlidir. Yani "etinden, sütünden" diye ifade edebileceğimiz bir bitki olan Ekinezya'nın toprak üstü kısımları, kökü, uçucu yağı hatta katı atığı da enerji elde etmede kullanılarak tamamen sıfır atık bir üretim metoduna tabidir.

Yüzde 50'lik etanol ile hazırlanabilecek tentürü, kurutulmuş kök ve toz edilmiş kökü, "herba" diye ifade edilen toprak üstü kısımlarının tozu kapsül, tablet, pastil, toz olarak dahilen kullanılabildiği gibi, krem, jel vs. şeklinde de haricen kullanılabilir.

Avrupa'da (soluk kirpi otu) E. Pallida türü daha çok kullanılmaktadır. Kök ekstreleri gözde kullanım yoludur. E. Angustifolia türü (dar yapraklı kirpi otu) homöopatik ürünler ve veteriner ilaçlarında kullanılmaktadır.

Amerika'da ise E. Angustifolia cinsi E. Pallida'ya göre daha çok kullanılmaktadır. Kuzey Amerika'nın kadim bir bitkisi olduğuna göre, bence iklim uyumu da göz önüne alındığında ülkemizde de E. Angustifolia türü kültüre alınarak hızla üretime geçilmelidir.

Kıyık Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgemiz, Ekinezya üretimi için ideale yakın şartlar sunmaktadır. Neredeyse tamamı ithal edilen Ekinezya acilen ülkemizde de üretim programına alınmalı ve ihracat şansı da yaratılmalıdır. Kuzey Amerika'da ve Avrupa'da birçok preparatı eczane raflarında yer bulan Ekinezya, ülkemizde bir-iki firma tarafından ithal edilerek ürün haline getirilmiştir. Tabii ki preparat olarak birçok marka da ithal edilerek eczane raflarında yer bulmuştur.

Kıyık TDİOSB'mizde Ekinezya rahatlıkla yetiştirilebilir. TDİOSB'miz içinde oluşturulacak işleme tesislerinde uçucu yağı, kökleri kurutulup toz haline getirilerek veya toprak üstü kısımları kurutulup ya da kurutmadan taze bitkiden suyu elde edilebilir. Hatta direkt tüketme kapsül, ekstre, tentür, tablet, pomat ve jel şeklinde hazırlanarak preparat halinde sunulabilir. Bütün yatırımcılarımızın dikkatlerine sunuyor ve Ekinezya üretimi konusunun fizibilitesini yapıp ya da yaptıırıp üretime geçmelerini bekliyoruz.





Dr. Ülkümen
RODOPLU



Titreme nedenleri



Titremenin devam etmesi, istirahat sırasında gelmesi ya da hareketi sürdürürken oluşması, artması durumunda başvuracağınız hekim, nöroloji uzmanıdır.

Tremor ya da titreme; ellerde, yüzümüzde, çenemizde, vücudumuzda, konuşurken sesimizde titreme olması neden önemli, ne anlama geliyor, ne zaman bir hastalığın belirtisi olabilir, her titreme Parkinson adlı nörolojik bir hastalığa veya multipl skleroza (MS) bağlı olabilir mi, hangi doktora gidelim?

Atatürk Organize Haber dergimizin bu sayısında yine önemli bir konuya değineceğiz. Titreme, her yaş grubunda, hepimizin yani her insanın karşılaşabileceği, karşılaştığı bir sorun. Önemli olması, bir hastalığın nedeni olduğunda gündeme geliyor. İsterse- niz şöyle bir ayırım yapalım: Birincisi; istirahatte yani dinlenirken, otururken gelen titreme. İkincisi; hareket ederken, yani ayağa kalktığımızda bir hareket yaparken, yerçekimine karşı bir hareket yaptığımızda karşımıza çıkan titreme. Üçüncüsü; bir hareketi sürdürmeye çalıştığımızda, ileri giderken, geri giderken yaptığımızda karşımıza çıkan titreme olmak üzere üç konu

başlığı altında inceleyebiliriz.

İstirahatte gelen titreme yani otururken, ellerimizi bacaklarımızın üzerine veya koltuğun kenarına koyduğumuzda ya da masaya koyduğumuzda karşılaştığımız titreme. Para sayar gibi... İstirahatte gelen titreme, Parkinson hastalığının sebebi olabilir. Parkinson'da sadece titreme mi olur? Hayır. Parkinson'da önemli olan hareketlerin bütünsel olarak yavaşlamasıdır. Ama hastaların yüzde 20'sinde, Parkinsonlu olgularda titreme olmayabilir. O nedenle dikkat...

Peki, hareketle titreme ne anlama geliyor? Bardağı tutarken, su içmeye çalışırken, kahve fincanı tuttuğumuzda ağzınıza götürürken, kaşığı ağzınıza götürürken, gazeteyi elimize aldığımızda okurken ya da telefonu elimize aldığımızda ortaya çıkan titreme, primer titredir. Ailesel olabildiği gibi birçok hastalığın nedeni de olabilir. Duygusal bazı sorunlar, ruhsal bazı hastalıklar ve depresyon, kaygılar, endişeler gibi tablolarla ortaya çıkabilir. Bazı ilaçlarla da ortaya çıkabilir. Örneğin

astım ilaçları ya da bronş genişletici ilaçların da titreme yapacak yan etkileri vardır. Ayrıca kafein, nikotin titremenin sebebi olabilir. Diyabet de bir titreme sebebidir. Diyabetli hastalarda hipoglisemi yani düşük kan şekeri ortaya çıktığında da titreme görülebilir. Tiroid hastalarında tiroidin fazla çalışması da ellerde titreme ile heyecanla terleme ile kendisini gösterebilir. Yine bazı antidepresan ilaçlar, antipsikotik ilaçlar, psikiyatride kullanılan bazı ilaçlar da titreme sebebi olabilir. Bu gibi durumlarda bu hastalıkların ortadan kaldırılmasıyla titreme düzelir, tedavisi gerçekleştirilmiş olur.

Hareketi devam ettirdiğimizde ortaya çıkar titremeye en önemli örnek ellerimizi birbirilerine ya da vücudumuza doğru yaklaştırdıkça titremeyi daha yoğun olarak görmemiz, hissetmemizdir. Bu da serebellum yani beyincik hastalıklarının habercisi olabilir. O zaman bir titreme ile karşılaştığımızda ilk düşünmemiz gereken, hangi hareketlerle ortaya çıktığıdır. Titremenin; bardağı tuttuğumuzda mı, kollarımızı uzattığımızda mı, telefonu tuttuğumuzda mı ortaya çıktığı, ne zaman, hangi yiyeceklerin, hangi ilaçların titremeyi artırdığını bilmemiz, saptamamız son derece önemli. Titremenin devam etme-

Omega 3 kullanmanın önemi

Omega 3'ün kalp ve beyin sağlığına olumlu etkileri vardır. Bununla ilgili olarak literatürde çok sayıda çalışma bulunmaktadır. Günde 1 gram omega 3, özellikle erkeklerde kalp krizi riskini yüzde 44 azaltmaktadır. Ayrıca, Alzheimer ve Parkinson gibi son yıllarda giderek artan nörolojik hastalıklara karşı Omega 3'ün koruyucu etkisini kanıtlayan çok sayıda çalışma yapılmıştır. Omega 3'ün 2 aylık kullanımında antidepresan özelliğinin başlıyor olması, birçok psikiyatri çalışmasında yer bulmaktadır.

si, istirahat sırasında gelmesi ya da hareketi sürdürürken oluşması, artması durumunda da başvuracağımız hekim, nöroloji uzmanıdır. Nöroloji uzmanı, titremenin tipi, türü, tarzı, ne zaman olduğuyla ilgili bilgileri aldıktan sonra kapsamlı bir inceleme yaparak tedaviyi planlayacaktır.

Hiçbirimizin kaygıdan, korkudan, endişeden, duygusal nedenlerle titremediği, dingin, sakin, mutlu ve huzurlu günler diliyorum.



Balkanlardan gelen tanıdık lezzetler...



Boşnak Mutfağı

 smanlı'nın Balkanlardaki varlığı kimi yerlerde 500 yıl; en az bulunduğu yerde ise 400 yıl sürdü. Macaristan'daki varoluş bile 150 yılı aşıyor... Daha sonraları tersine bir göç başladı ve kültürler de Anadolu'ya geri taşındı.

Balkanların en seçkin yemek kültürlerinden biri olan Boşnak Mutfağı, Anadolu'da kendine geniş bir yer buldu. Bugün İstanbul'un Yenibosna semti başta olmak üzere, Bursa, Manisa'nın Akhisar ilçesi, İzmir'in çeşitli semtleri Boşnak Mutfağının yaşadığı merkezler. Boşnak yemeklerine şöyle bir göz attığımızda çoğunun tanıdık geldiğini görmek olasıdır. Asırlar boyunca birlikte yaşamış olmanın ortaklıklarını hemen anlamak mümkündür.

Boşnak Mutfağının özellikleri

Osmanlı'nın çok uzaklardan bugüne taşıdığı bir lezzetler bütünü olan Boşnak Mutfağında etin ayrı bir yeri vardır. Sabah kahvaltı dahil günün bütün ürünlerinde bolca tüketilen etin yanı sıra sivri biberde Boşnak Mutfağında önemli bir yere sahiptir... Boşnak Gastronomisi üzerine çalışmalar yapan değerli dostumuz aşçıbaşı Emrullah Gümüştaş, mutfakların özelliklerini şöyle anlatıyor:

“Dengeli baharat kullanımı ile öne çıkar. Soslu yemekleri de Anadolu’dan farklı değildir. Et, sebze ve sosu ile birlikte pişirilen yemekler bizim tencere yemeklerimizden başkası değildir.

Boşnaklar, basit, kendi suyunda pişirilerek

yapılan lezzetli yemeklere sahiptirler. Domates, patates, soğan, sarımsak, biber, hıyar, havuç, lahana, mantar, ıspanak, kabak, kuru fasulye, taze fasulye, erik, süt, kırmızıbiber, paprika, krema (paylak) temel besinleridir."

Et olarak dana ve kuzu eti kullanılır. Eti başlıca özellik olarak ızgara tüketirler. Bosancki locan (lahana ve ızgara etli), börek ve pida (pide) etli ve peynirli olarak tüketilir. Tabii ki patatesli ve ıspanaklı olanları da vardır. Yerel tatlılardan; cevapcici, burek, dolma, şarma, pilaf, goulash, aivar ve orta doğu tatlıları kullanılmaktadır.

Çorbalar: Tarhana (Boşnak tarhanası), pasulj çorba (salamlı fasulye çorbası), kupus çorba (ekşi lahana çorbası), begova çorba (tavuk, sebze ve yumurtalı) Bosna'da masalarda eksik olmayan çorbalardandır.

Dolmaya yağlı kağıt

Dolmalar, kabak, biber, patates, soğan, lahana ve karalahana yaprağı veya üzüm yaprağından yapılmaktadır. Tencereye itina ile dizilen dolmaların üzerine, yağlı kağıt örtülüp, sıkıca kapatılan kapakla, tencerede az suyla pişirilir. Dolmada içine konulan her gıda, kendi orijinal tadını saklaması için bu yöntemle pişirilerek sunulur. Böylece çok özel ve eşsiz bir tat oluşur.

Pideyi çok severler. Sadece 'Burek' diye anılan pide etlidir. Peynirli yemeklerin başında peynirli kol böreği şeklindeki Sirnica gelir. Ispanaklı ise Zeljanica'dır. Patatesli olanı Krompirusa ve kabaklı ise Tikvinica diye adlandırılır.

Tatlıları arasında baklava baş sıradadır. Tufahije dedikleri elma tatlısının üzerine krem şanti ve fındık konulup servis edilir. Sape (Kuru tereyağlı kurabiye) pek ünlüdür.

Boşnak Mutfağının et yemekleri

ETLİ YEMEKLER: Cevap (Arapçadan geç-



miş küçük kesilmiş ve soslu et parçaları anlamına gelmektedir. Bugün ise en çok kullanılan tipi ise, pide arasında köfte şeklindedir), Pljeskavica (Cevap'a benzer ve "hamburger" şeklinde), Raznjici (şişte değişik et parçaları), Jagnjetina (na raznju, kuzu çevirmesi), Teletina ispod saca (Sac altında

dana eti. Saca, Türkçe sacdan gelmektedir). Et ve ekmek iki metal saç arasında pişirilir. Boşnaski lonac (meşhur Boşnak et yemeği), irice kesilmiş etlerden yapılır.

EKMEKLER: Kvruga (ekmek üzerinde tavuk veya et), Kljukusa (yalnız ekmek, parçalara doğranıp, sarımsaklı yoğurtla yenir), Ljevaca (sebzeli ekmek), Ustipci sa kajmakom (yerel ve tipik Boşnak peynirli lokma).



Pleskavica (Boşnak Köftesi)

MALZEMELER: 500 gram köftelik dana kıyma, 100 gram kuru et, 100 gram kaşar peyniri, bir adet yumurta, 100 gr kadar ekmek içi, 2 baş kuru soğan, tuz, karabiber, kimyon ve nane.

HAZIRLANIŞI: Kıymaya rendelenmiş kuru soğanı, ekmek içini, yumurtayı, tuz, karabiber, kimyon ve naneyi ekleyip yoğurun. Harç elinizi bırakana dek yoğurun ve küçük toplar halinde parçalara ayırın. Top haline getirilen malzemeler yatsı bir şekilde açılır. Üzerine kaşar peyniri ve kuru et konur. Aynı



Osmanlı'nın çok uzaklardan bugüne taşıdığı bir lezzetler bütünü olan Boşnak Mutfağında yemeklerin çoğu bize tanıdık gelir. Etin ayrı bir yeri vardır. Pideyi çok severler. Tatlılar arasında baklava baştadır.

şekilde açılmış başka bir parça üzerine kapatılır. Düz bir tencere kapağı yardımıyla, et kapak büyüklüğünde açılır. En son olarak ızgarada pişirilir ve servis edilir.

yoğrulur. Hamur iyice yoğrulduktan sonra iki parçaya bölünür. Tekrar yoğrulur. Elde edilen hamurun üzeri örtülerek bir saat dinlendirilir. Masanın üstüne un serpilir. Oklava yardımıyla

hamur masanın büyüklüğü kadar açılır. Hamur açıldıktan sonra içine haşlamış olduğumuz iç malzeme konulur ve kol böreği şeklinde sarılır. Daha sonra parçalar koparılacak yağlanmış tepsiye dizilir. Malzemelerin çıkmaması için açılan hamurun kenarlarının açık olması gerekir. Üzerini yağladıktan sonra 250 derecelik fırında pişirilir.



Mantiye

MALZEMELER: 250 gram tereyağı, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 kilogram un, ince kıyılmış soğan, 1 kilogram kuşbaşı et (çok küçük doğranacak), 2 yemek kaşığı tuz, karabiber ve yeterince ılık su.

HAZIRLANIŞI: Una tuz ilave edilerek

Soka



MALZEMELER: 4 litre koyun sütü, 75 gr. tuz, 4 adet dolmalık biber.

HAZIRLANIŞI: Süt ve tuz birlikte kaynatı-

lır, soğumaya bırakılır. Biberlerin ağzı açılır, çekirdekleri temizlenir, yıkanır. Kapaklı derin bir kaba biberlerin ağzı yukarı gelecek şekilde dizilir. Hazırlanan kaynamış süt biberlerin üzerlerine dökülür. Soka, 20 gün oda sıcaklığında bekletilir. Bu süre içinde süt biberlerin içinde lor peynirine dönüşür. (istenirse biberler taze kaymak ve peynir karışımıyla da doldurulabilir). Biberler çıkarıldıktan sonra kesilerek soğuk olarak servis yapılır. Hazırlanan Soka turşusu daha sonra buzdolabında saklanmalı ve azar azar tuzlu süt eklenmelidir.

Kuru Etli Bulgur Pilavı



MALZEMELER: 1,5 kilogram bulgur, yarım kg kuru soğan, 6 adet sivri biber, 250 gr kuru et, 300 gram zeytinyağı, 250 gram salça, tuz, pul biber ve yeteri kadar su.

HAZIRLANIŞI: Bulguru ayıklayıp yıkadıktan sonra suyu iyice akana kadar süzün. Tencereye zeytinyağı koyup biraz ısıttıktan sonra soğanları koyup kavurun. Soğanlar pembeleşince küçük parçalara ayırdığınız kuru eti atıp kavurun. 10 dakika daha kavurduktan sonra kıydığınız sivri biberleri koyup biraz daha kavurun. Daha sonra bulguru katın ve yeteri kadar su ekleyin. Harlı ateşte bir-iki karıştırıp, orta ateşte pişmeye bırakın. Bulgurlar iyice şişip tane tane oluncaya kadar pişirin. Suyunu çekince, ateşin altını kapatıp demlenmeye bırakın. 20 dakika kadar dinlendikten sonra servis edebilirsiniz.

İsli Et



HAZIRLANIŞI: Bütün halindeki antrikot et bir hafta boyunca tuza yatırılır. Bir hafta sonra tuzdan alınır. Hava almayan bir odaya konulur ve odun ateşi yakılır. Ortam havasız olduğu için ateşten alev çıkmaz. Devamlı olarak is çıkar. Ortam havasız olduğu için ateşin kontrol edilmesi gerekir. Bir hafta boyunca iste bekletilen et yenilebilecek kıvama gelir.

Cevapi (Köfte)



MALZEMELER: 1 kilogram dana kıyma, 100 gram bayat ekmek içi, 2 adet orta boy kuru soğan, birer çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızıbiber ve kimyon.

HAZIRLANIŞI: Hazırlanmış olduğunuz malzemeler kıymanın içine konulur ve elinize yapışmayacak kıvama gelene kadar güzelce yoğrulur. Hazırlanan malzemeler bir saat kadar dinlendirildikten sonra başparmak büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalara ayırdığınız köfteler ızgarada pişirildikten sonra sıcak olarak servis edilir.



Nedim ATILLA



Fransa'nın üçüncü büyük kenti olan Lyon, yüzyıllar içinde şekillenen gastronomi kültürü ve tarihi zenginliği ile görülmeye değer. Üstelik 'yedinci sanat' olarak kabul edilen sinemanın doğumuna da ev sahipliği yapmış.



Gastronominin başkenti

LYON

Bu yıl ilk seyahatimi, Fransa'nın Paris ve Marsilya'dan sonra en büyük kenti olan Lyon'a yaptım. "Bu kıyamette oralarda ne işin vardı?" diye soracak olursanız; "Lezzetin peşine düşen herkesin yolu, bir gün Lyon'dan geçecek-

tir" derim. Bugün Lyon'un en büyük markası olmuş bir şefin, yani Paul Bocuse'un adına iki yılda bir düzenlenen ve amacı "dünyanın en iyi şefini seçmek" olan bir yarışma var. İşte hem bu yarışmayı izlemek, hem bu yarışmanın da kapsamında olduğu 'Lezzet Fuarı'nı gezmek



için yollara düştüm. Lyon, müthiş panoramik bir kent... Zaten muhteşem manzaraları ve eşsiz restoranları ile ün kazanmış... Biz dört gün kaldık ve bu şöhreti hakkıyla kazanmış olduğunu yakından gördük.

Fransa'nın en büyük üçüncü şehri olan Lyon, aynı zamanda Rhone-Alpler Bölgesi'nin de merkezi... Yüzyıllar içinde şekillenen gastronomi kültürü ve tarihi zenginliği ile Fransa'nın görülmeye değer yerlerinden de biri... Üstelik 'yedinci sanat' kabul edilen sinemanın doğumuna da ev sahipliği yapmış. Romalılar zamanından kalma ve UNESCO tarafından da korumaya alınmış bölgeleri, adeta açık hava müzesi görünümünde... Kültürel değerlerini korumuş her yerleşim gibi, so-

kakları sürprizli ve yapılarında ince bir mimari zevk hâkim... Şehirde, UNESCO tarafından koruma altına alınan dört bölge var: Presquile, Fourviere, La Croix-Rousse ve Vieux Lyon... Yüzyıllar boyunca korunarak günümüze kadar ulaşan bu mahallelere genel olarak 'Traboules' deniyor. 1998 yılında UNESCO tarafından 'Dünya Kültür Mirası Listesi'ne dâhil edilerek koruma altına alınan 500 hektarlık bir alandan söz ediyorum.

Tarihi doku

Kent 'Lyon' adını, yani 'Aslan' adını, Galyalıların başkenti olduğu dönemde almış. İpek ve şarapçılık ise şehrin en önemli üretimleri... Rönesans döneminde mali avantajlar ve çok sayıda 'fuar' benzeri organizasyon nedeniyle, kent, Avrupa'nın birçok yerinden banker ve tüccar akınına uğramış. 19. yüzyılın başlarında ise, ipek endüstrisi ve özellikle dokuma işlerini daha verimli hale getiren 'jakarlı' el tezgâhları sayesinde bölgenin önemi daha da artmış.

Tarihi süreçte şehrin gelişimi de dışa



**Lyon'da yemek saatleri
öğle 12:00-14:00,
akşam da 19:30-22:00
arasında. Ancak Lyon'da
çıkacağınız bir lezzet
turu kesinlikle sıradan
bir yeme-içme aktivitesi
olamaz, bunu da bilesiniz.**

doğru olmuş; yani nehir kıyılarından uzakta, tepelere doğru genişlemiş şehir. Bu genişleme bölgesindeki yeni mahalle de 'Confluence' olarak adlandırılmış. Şehir iki nehir arasında kurulmuş aslında: Rhone ve Saone nehirlerinin arasında... Ortadaki tarihi yarımada'nın adı, Presquile... Lyonlular için burası şehrin kalbi gibi; şık mağazalar ve önemli restoranlar burada. Zaten Lyon'a 'gastronomi başkenti' unvanı da, bu yarımada'daki restoranlar nedeniyle verilmiş. Aklınızda olsun, 1846 yılında yapılmış olan Perrache İstasyonu ve çevresinde de lezzet var. Şahsen benim tam da aradığım şeyler...

Fourviere Tepesi'nde çok sayıda kilise ve dinsel kurum yer aldığı için, buraya 'Dua Tepe'



adı verilmiş. Bu tepeye çıkmak için, Vieux Lyon (Eski Lyon) metro istasyonundan bir föniküler bileti almanız yeterli... Her ne kadar 150 metre olsa da, yol tepeye doğru oldukça dikleştiği için, yaya çıkmak biraz zor; Eski 'Roma Akropolis'i' de burasıymış zaten... Çok sonraları şehrin dini merkezi haline gelmiş. Notre-Dame-de-Fourviere Bazilikası, şehrin ve çevrenin muhteşem manzarasına tam anlamıyla hâkim olabileceğiniz bir yer. Dört kulesi ve zarif süslemeleriyle eski şehrin silüeti üzerinde yükselen bazilikanın kendisi de güzel... 1872 yılında inşa edilen ve Meryem Ana'ya adanmış olan bu yapının iç dekorasyonu, Bizans tarzını yansıtıyor. Sanat tarihçileri yapıda Ayasofya etkilerinin çok açık olduğunu söylüyorlar.

Yolunuz düşerse, 'Dua Tepe'ye fönikülerle çıkıp yürüyerek inin derim. Çünkü inerken yol üzerinde çok iyi korunmuş iki Roma tiyatrosunu yan yana görebilirsiniz. Gallo-Roman Müzesi de zaten bu değerli Roma kalıntılarının hemen yanında inşa edilmiş. Her yıl düzenlenen yaz festivalleri burada gerçekleştiriliyormuş. Yine bu tepede yer alan St. İrenee Kilisesi ise sadece Lyon'un değil, Fransa'nın da en eski kilisesiymiş. Yüzyıllardır kullanımda olan bir Gallo-Roman nekropolü üzerine inşa edilmiş. Özellikle de avluda bulunan, 5. ve 6. yüzyıllara ait lahitler çok ilgi çekici... Günümüze kadar ulaşan kilise yapısı, aslında 19'ncü yüzyılda Bizans etkisiyle yeniden inşa edilmiş; 5. yüzyıldan kalan sadece bir kemer var, o kadar...

Meşhur La Croix-Rousse Bölgesi de bir tepenin üzerinde... Burada MÖ 12. yüzyılda Galyalılar döneminde yapıldığı belirtilen ünlü bir sunak da var. Tepenin yamaçları 'Gül ve Haç' Şövalyeleri tarafından zamanında satın alınmış ve üzerine özel konutlar yapılmış. Ancak 1789'daki Fransız devriminden sonra, burada 2000'den fazla insan idam edilmiş. Devrime karşı çıkan dini cemaatlerin eşyaları yakılıp yok edilmiş. Daha sonraki dönemlerde de bu yamaçlara Lyon'un yerel şaraplarının üretildiği üzüm bağları kurulmuş. Vieux Lyon, yani Eski Lyon da tek başına bir çekim noktası aslında... Tarihi eser niteliği bozulmadan korunmuş binaları ve St. Jean Katedrali ile kesinlikle bir





yürüyüşü hak ediyor. Ayrıca kentte özel ilgi alanlarına göre onlarca da müze var.

Gastronomi dünyasına hoş geldiniz...

Baştan belirteyim, Lyon'da her saat yemek yok!.. Yemeğin saatleri var. Lyon'da yemek saatleri öğle 12:00-14:00 arasında ve akşam da 19:30-22:00 arasında. Arada aç kalabilirsiniz yani... Ancak, Lyon'da çıkacağınız bir lezzet turu, kesinlikle sıradan bir yeme içme aktivitesi olmaz, bunu da bilersiniz. Yer bulabilirsiniz eğer, ünlü Michelin yıldızlı restoranları başlı başına önemli ve özel deneyimler diyebilirim. En meşhuru da, malum, Paul Bocuse'e ait... "L'Abbaye de Collonges" adını taşıyan ve Lyon'un 15 km kadar dışında bulunan bu restoran, Paul Bocuse'ün 'Üç Michelin Yıldızlı' restoranı... Şaşırtıcı derecede zengin peynir ve tatlı münüsüyle, inanılmaz bir lezzet durağı. Öyle kimyasal deneyimlerin ağırlık kazandığı sunumlar filan yok, gerçekten baş döndürücü... İlk kez 1987 yılında, "dünyanın yaşayan en ünlü şefi" kabul edilen ve 46 yıldır da 'Üç Michelin Yıldızlı' Paul Bocuse tarafından hayata geçirilen; onun adıyla ünlenip anılan "Bocuse d'Or Yarışması" da, her iki yılda bir 60 ülkenin katılımıyla Lyon'da yapılıyor. Anlayacağınız, şehrin lezzet yaşamına, Bocuse, müthiş bir

imza atmış. İnsanın ayakta alkışlayası geliyor. Avrupa'daki hemen her kentin göbeğinde, mutlaka bir pazaryeri vardır, bilirsiniz... Kentin sakinleri, günlük yaşamı, alışkanlıkları, mutfağı, yaşam tarzı hakkında en kolay fikir sahibi olabileceğiniz yerler de bu pazarlardır. Buradaki tezgâhlarda, yöreye özgü ilginç ve lezzetli yiyecekleri, özel ürünleri, üstelik de en uygun fiyata bulmak da işin bir başka güzel yanıdır. Şansınız yaver gider de konuşkan bir pazarcıya rastlarsanız, bölgeye has kolay yemek

tarifleri bile elde edebilirsiniz. Fransızcada bir söz varmış, ben pek sevdim: "İnsanları pazarlarda tanıyın."

'Lyon Paul Bocuse Pazarı' (Les Halles de Lyon-Paul Bocuse), uçuk-kaçık fiyatları dışında yukarıdaki tanımlara aynen uyuyor. Onlar fiyatların haklı nedenlerle fahiş olduğunu iddia ediyorlar. Çünkü Lyonlu birçok usta aşçı alışverişini buradan yaptığı için, bu kapalı pazaryeri (ya da hal), en meşhur mutfak şefleriyle de anılmaya başlamış. Ayrıca pazarın göbeğindeki lokantalar, yerel yemekleriyle bir harika; hem damağımızda hem de belleğimizde iyi izler bıraktı diyebilirim. Bizim tercihimiz, geleneksel Lyon mutfağı için iyi bir örnek kabul edilen 'Les Amant de St. Jean' lokantası oldu ve nefis pişirdikleri midyelere doyamadık. Pazardaki yaklaşık 60 tezgâhta, türlü çeşit peynirli ekmeğe rastlamak mümkün; üstelik çok soğuk kış günleri hariç, her daim enginar da bulunuyormuş. Oldukça kaliteli et ve balık satışı yapıldığını da söylemeliyim. Yolunuz Lyon'a düşerse, 'Fromagerie Richard'a da mutlaka uğrayın. İki peynircinin keçi sütünden yaptığı 'Cervelle de Canut' ile Matre Bocuse'ün kendi ürünü olan 'Saint-Marcellin', burada satılıyor çünkü... Bir de şekerçi 'Richart' var; inanılmaz aromalara sahip mucizevi lezzette çikolatalı şekerlemeler yapıyor ki anlatılmaz yaşanır.

Ağız tadına düşkün olanlar için Lyon tam bir cennet. Üstelik bütün bu nefis tatlar, müthiş bir tarihsel coğrafyanın içinde sunuluyor. Lezzet, kültür, tarih... İnsan daha ne ister? Gittiğinize değer...

Bazı dükkânlarda bazı yiyecekler de, örneğin Bernard Constantin'in mid-ye çorbası, Laurent Bouvier'nin ciğer ezmesi ya da çeşitli şarküteri ürünleri, seyahate dayanıklı şekilde paketleniyor. Memlekete rahatlıkla

getirebilir, dostlarla paylaşabilir, yeri geldiğinde de işin havasını atabilirsiniz yani...

Lyon'da adım başı göreceğiniz tabela ise 'Bouchon'... Geleneksel Lyon mutfağıyla, ev yemekleriyle tanışmak için, bu küçük lokantalar inanılmaz fırsatlar sunuyor. Bir zamanlar bölgede çalışan işçilerin günlük yemek ihtiyaçlarını karşılamak için açılan bu küçük lokantalar, minik Fransız dokunuşlarıyla zaman içinde zenginleşmiş ve ortaya eşsiz birçok tarif çıkarmış. Denerseniz memnun kalabilirsiniz.

Sizlere, rezervasyon yaptırmadan gitmeyin tavsiyesinde bulunarak, bir-iki lokanta daha önermek istiyorum:

La Mere Brazier: Fransız Devrimi sonrasında birçok kadın şef, kendi restoranlarını açmaya başlamış. La Mere Brazier de, o zamanlardan günümüze ulaşan tarihi bir restoran ve ilk defa 'Üç Michelin Yıldızı' almaya hak kazanan kadın şef Eugenie eseri... Duvarlarının sanat eserleriyle süslü olduğu özel yemek odalarının vitraylarından süzülen renkli ışıklar altında, Lyon'un klasik yemeklerinin tadına bakmak, kesinlikle ayrıcalık bir durum.

Le Bec et Taka: "Hiç şüphesiz Lyon'un en yaratıcı restoranlarından biridir." diyorlar. Modern dünya mutfağının en lezzetli kombinasyonları, restoran boyunca sıralanmış gümüş heykeller arasında yeniyormuş. Harika bir deneyim olmalı diyorum.

Lyon De Leon: Öğle ve akşam yemekleri için, Fransız mutfağından klasik lezzetler arıyorsanız, kesinlikle uğramalısınız. Ancak, oldukça

iddialı tatlar olduğunu söylemeliyim. Mönüsündeki kurbağa bacakları (grenouilles), denemeniz gereken lezzetler arasında sayılıyor. Mösyö Leon, eskiden 'İki Michelin Yıldızı' sahibiymiş, sonra nedense vazgeçmiş. Şimdi geleneksel

mutfaktan sunumlar yaptığını ve kendisini daha iyi hissettiğini söylüyor.

George: Dünyanın en büyük lokantası... 'Büyük' sıfatı, hem lezzet hem de koltuk sayısı açısından kullanılıyor. 860 sandalyesi var, her bir sandalyeyi günde iki-üç kez satıyorlarmış. Mutfakta çalışan aşçı sayısı ise 220 kişi... Serviste 120 kişi görevliymiş, bazı günler 120 geçici eleman daha alınıyormuş. En meşhur yemekleri 'ilic' ve 'sığır alnı'... Bizzat tattığımı ve enfes bulunduğumu söylemeliyim.

Boulangerie du Palais: Kapısından girer girmez sizi sarıp sarmalayan harika kokulara kendinizi bırakın ve bu pastanenin özel yapım badem şekerlerini tatmadan dışarıya çıkmayın. Memlekete dönerken de, özel ekmeklerinden mutlaka bir paket yaptırın ki, evdeki çocuk çocuk bayram etsin.

Ağızlarının tadına düşkün olanlar için, Lyon tam bir cennet... Üstelik bütün bu nefis tatlar, müthiş bir tarihsel coğrafyanın içinde sunuluyor. Giderseniz pişman olmazsınız.



57

GELECEĞİN YILDIZLARI!

Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri, ödüle doymuyor. İAOSB Başkanı Hilmi Uğurtaş "Gençlerimizle gurur duyuyoruz" dedi



13 altın, 11 gümüş madalya

Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri, 22 okuldan 200 öğrencinin katıldığı 'The World Scholar's Cup Yarışması'nda, 13'ü altın, 11'ü gümüş 24 madalya kazandı. Yarışmada, genel kültür, dil, sanat ve edebiyatla ilgili sorulara doğru cevaplar veren öğrenciler, yurtdışında düzenlenecek olan müsabakaya katılmaya hak kazandı.

Milliyet
BASINDA GÜVEN

Bravo çocuklar

24 MADALYA KAZANDILAR

■ Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi

HAYALLER GERÇEK OLUYOR

■ İAOSB Başkanı Hilmi Uğurtaş, "Sanayimizin yarın güvenilir ellerde olacağını bilmekten büyük arzumuzdu. Ne mutlu bizlere ki yola çıkarken kurduğumuz bu hayalin teker teker gerçekleştiğini görüyor, onlarla gurur duyuyoruz" dedi.

İAOSB eğitim desteğiyle GELECEĞE IŞIK TUTUYOR

Özel İAOSB Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri, 'The World Scholar's Cup Yarışması'nda 24 madalya alarak, yurtdışında düzenlenecek müsabakaya katılmaya hak kazandı.



ÖZEL İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri, 22 okuldan 200 öğrencinin katıldığı 'The World Scholar's Cup Yarışması'nda, 13'ü altın, 11'ü gümüş olmak üzere toplam 24 madalya kazanarak, yurtdışında düzenlenecek olan müsabakaya katılmaya hak kazandı.

projelemler arasında Anadolu Lisesi'nin ayrı bir yere sahip olduğuna vurgu yapan İAOSB Yönetim Kurulu Başkanı Hilmi Uğurtaş, "Okulumuz ise bizim gücümüze güç katarak, sanayimizin geleceğini için her noktasını bilgilere devretmemizi sağlayacak çok kutsal bir girişim oldu. Verdiğimiz

mutlu ediyor" dedi. Okulun 'tam dertime' hedefindeki çekilen Uğurtaş, "Meclislerimiz; ister nitelikli isterseniz yaptıkları hakim mühendisler o

Bu başarı bizleri çok gururlandırdı

İAOSB Başkanı Hilmi Uğurtaş, Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin 'The World Scholar's Cup'ta gösterdiği başarıdan dolayı gururlu olduklarını söyledi.



İAOSB eğitime verdiği destekle ülkemizin geleceğine ışık tutuyor

Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri, 22 okuldan 200 öğrencinin katıldığı 'The World Scholar's Cup Yarışması'nda kazandıkları 13'ü altın, 11'ü gümüş olmak üzere toplam 24 madalyayı okullarına götürmenin mutluluğunu yaşadılar.

Kompozisyon yarışma, genel kültür, dil, sanat ve edebiyatla ilgili sorulara doğru cevaplar veren öğrenciler, yurtdışında düzenlenecek olan müsabakaya katılmaya hak kazandı. Yarışmada, genel kültür, dil, sanat ve edebiyatla ilgili sorulara doğru cevaplar veren öğrenciler, yurtdışında düzenlenecek olan müsabakaya katılmaya hak kazandı.



teker tekerlemleri gösterdik, onlara gurur duyuyoruz" dedi. Okulun 'tam dertime' hedefindeki çekilen Uğurtaş, "Meclislerimiz; ister nitelikli isterseniz yaptıkları hakim mühendisler o

teker tekerlemleri gösterdik, onlara gurur duyuyoruz" dedi. Okulun 'tam dertime' hedefindeki çekilen Uğurtaş, "Meclislerimiz; ister nitelikli isterseniz yaptıkları hakim mühendisler o

teker tekerlemleri gösterdik, onlara gurur duyuyoruz" dedi. Okulun 'tam dertime' hedefindeki çekilen Uğurtaş, "Meclislerimiz; ister nitelikli isterseniz yaptıkları hakim mühendisler o

İLKSES

İzmir
ekspres

Öğrenciler 24 madalya kazandı

renciler, yurtdışında düzenlenecek olan müsabakaya da katılmaya hak kazandılar. İAOSB Yönetim Kurulu Başkanı Hilmi Uğurtaş öğrencileri tebrik etti. "Okulun 'tam donanımlı gençler yetiştirme' hedefindeki başarısına da dikkat çeken Uğurtaş, "Mezun olan tüm öğrencilerimiz; ister nitelikli birer teknisyen, isterlerse yapımcıların işini her kademesine hakim mühendisler olarak sanayimizi zenginleştirecekler" diye konuştu.

IAOSB eğitime verdiği destekle geleceğe ışık tutuyor

ki, kutsal ayınların yakınlarmı kaldırımını ön planda tutan, sanatının gelişimini destekleyen ve gücünden çalmaları olan özelliğine sahip. Kuluzele ise bizim içimimize güç katacak, mayızın geleceğini inşa her noktasını enlere devretmemizi sağlayacak kutsal ayınlar.

REI
of Gabele

EGİTİM DESTEK GELECEĞİ ISIK

POSTA 2 okuldan
n katıldığı
the world scholar's
Cup Yarışması'nda; 13'ü
altın, 11'i gümüş olmak
üzere toplam 24 madalya
kazandı. K
yazma, gen

bilim, sanat ve edebiyat dallarında elde edilen başarıyla yurt dışında düzenlenecek müsabakalara katılacaklar. İAÖS Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Uzunbaş, tüm

**İAOSB öğrencileri
22 madalya aldı**

YENİ BAKIŞ

bilmek en büyük arzumuzdu, ne mutlu bizlere bu yola çıkarken kurduğumuz bu hayalin teker teker gerçekleştiğini görüyor, onlarla gurur duyuyoruz" dedi. **HABER MERKEZİ**

Polibak'tan yeni CPP yatırımı

Polibak istihdamı ve ihracatı artıracak çevreci ve sürdürülebilir yatırımlarına devam etmeyi hedefliyor.

Polibuk ve Reifenhäuser arasındaki ilk ortak proje olan ve 2022 yılı sonunda üretime hazır hale getirilmesi planla-

EŐİNİZİN ARABASINA YER AÇIYORUZ.

YAŞAM ALANLARINIZDA Kİ
İHTİYAÇLARINIZA GÖRE ÖZEL,
PRATİK VE YARATICI ÇÖZÜMLER
İLE EVİNİZ DAHA KONFORLU OLSUN

ASANSÖR, ENGELLİ PLATFORMLARI,
OTOPARK SİTEMLERİ İLE HAYATINIZI
KOLAYLAŐTIRMAK İÇİN ÇALIŞIYORUZ.



10029 Sk. No:6 A.O.S.B. Çiğli - İzmir Tel: 0 232 971 05 10 Faks: 0 232 971 05 11

www.metelift.com.tr