



Sanayide iddialı

ŞANLIURFA - Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası (ŞUTSO) Başkanı Eyüp Sabri Ertekin, Çözüm Süreci ve sağlanan desteklerle bölgenin sanayi alanında önemli yol katettiğini belirterek, "İnşallah huzur ortamı devam ederse Şanlıurfa'yı tekstil ve gıda merkezi yapmayı yapmak istiyoruz" dedi.

Cumhuriyet tarihinin en büyük projesi olarak nitelendirilen GAP'la her alanda gelişen Şanlıurfa, son yıllardaki devlet yatırımlarıyla sanayide de büyük ivme yakaladı.

Atatürk Barajı'nın sağladığı sulama imkanı ve ilave yatırımlar sayesinde Türkiye'nin tarım kenti olarak anılmaya başlayan Şanlıurfa, ülkedeki küçükbaş hayvancılığın da önemli merkezlerinden biri olarak dikkati çekiyor.

Yüksek üretime rağmen sanayileşmede hamle yapamayan Şanlıurfa, son yıllarda hükümetin sağladığı desteklerle önemli mesafe kat etti.

İki yıl öncesine kadar sadece bir organize sanayi bölgesinin bulunduğu kentte, teşvikler sayesinde yeni faaliyete geçen 2. Organize Sanayi Bölgesi kısa sürede dolma noktasına geldi. Bölgede temeli atılan Hazır Giyim Organize Sanayi Bölgesi ile Ayakkabıcılar Sanayi Bölgesi'nin de kısa sürede hizmete girmesi hedefleniyor. Ayrıca Siverek, Birecik ve Viranşehir ilçelerinde de sanayi bölgeleri kuruluyor.

Yatırımlar, Türkiye'nin kalkınmasında ve ekonomik gelişmesinde öncü rol üstlenen organize sanayi bölgelerinin sayısının artmasının, istihdam ve üretime katkı sunacağını dile getiriyor.

Son yıllarda sanayi yatırımları arttı

Ertekin, AA muhabirine yaptığı açıklamada, kentte son yıllarda sanayi anlamında büyük yatırımlar yapıldığını söyledi.

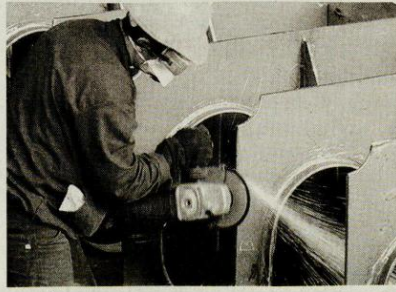
Şanlıurfa'nın böyle bir atılıma ihtiyacı olduğunu vurgulayan Ertekin, bu konuda daha çok yol alınması gerektiğini ifade etti.

Bölgenin Çözüm Süreci ile atağa kalktığını anımsatan Ertekin şunları kaydetti:

"Geçmiş yıllara göre çok iyi çalışıyoruz ancak bunlar yeterli değil. Birçok ürün yetiştiriyoruz fakat bunları işleyemediğimiz için hak ettiğimizi alamıyoruz. Bunun için sanayide gelişmek zorundayız. Şu anda kent genelinde bununla ilgili çalışmalar yürütülüyor. Bu kapsamda ilçelerde organize sanayi bölgeleri kuruluyor. Ayrıca 2. Organize Sanayi Bölgesini genişletiyoruz. Çözüm Süreci ile bölgemiz çok yol katetti. İnşallah huzur ortamı devam ederse Şanlıurfa'yı tekstil ve gıda merkezi yapmayı yapmak istiyoruz. Zaten ülkemizdeki pamuğun yarıya yakını bölgede üretiliyor. Belirlediğimiz hedefi yakalamamak için bir neden görünmüyor."

Ertekin, iş adamlarını bölgede yatırım yapmaya davet etti.

Tekstilci İsmail Aykan da teşvikler sayesinde bölgenin yatırım açısından cazip hale geldiğini belirterek, yabancı iş adamlarının da kentte gelmeye başladığını kaydetti.



Şanlıurfa sanayide de iddialı

ŞANLIURFA Ticaret ve Sanayi Odası (ŞUTSO) Başkanı Eyüp Sabri Ertekin, Çözüm Süreci ve sağlanan desteklerle bölgenin sanayi alanında önemli yol katettiğini belirterek, "İnşallah huzur ortamı devam ederse Şanlıurfa'yı tekstil ve gıda merkezi yapmayı yapmak istiyoruz" dedi.

Cumhuriyet tarihinin en büyük projesi olarak nitelendirilen GAP'la her alanda gelişen Şanlıurfa, son yıllardaki devlet yatırımlarıyla sanayide de büyük ivme yakaladı.

Atatürk Barajı'nın sağladığı sulama imkanı ve ilave yatırımlar sayesinde Türkiye'nin tarım kenti olarak anılmaya başlayan Şanlıurfa, ülkedeki küçükbaş hayvancılığın da önemli merkezlerinden biri olarak dikkati çekiyor.

İki yıl öncesine kadar sadece bir organize sanayi bölgesinin bulunduğu kentte, teşvikler sayesinde yeni faaliyete geçen 2. Organize Sanayi Bölgesi kısa sürede dolma noktasına geldi. Bölgede temeli atılan Hazır Giyim Organize Sanayi Bölgesi ile Ayakkabıcılar Sanayi Bölgesi'nin de kısa sürede hizmete girmesi hedefleniyor. Ayrıca Siverek, Birecik ve Viranşehir ilçelerinde de sanayi bölgeleri kuruluyor.

Bölgenin Çözüm Süreci ile atığa kalktığını anımsatan Ertekin şunları kaydetti: "Geçmiş yıllara göre çok iyi çalışıyoruz ancak bunlar yeterli değil. Birçok ürün yetiştiriyoruz fakat bunları işleyemediğimiz için hak ettiğimizi alamıyoruz. Bunun için sanayide gelişmek zorundayız. Şu anda kent genelinde bununla ilgili çalışmalar yürütülüyor. Bu kapsamda ilçelerde organize sanayi bölgeleri kuruluyor. Ayrıca 2. Organize Sanayi Bölgesini genişletiyoruz. Çözüm Süreci ile bölgemiz çok yol katetti. İnşallah huzur ortamı devam ederse Şanlıurfa'yı tekstil ve gıda merkezi yapmayı yapmak istiyoruz. Zaten ülkemizdeki pamuğun yarıya yakını bölgede üretiliyor. Belirlediğimiz hedefi yakalamak için bir neden görünmüyor."

ŞANLIURFA AA



vizyon market



NUR DEMİROK

nur.demirok@paradergi.com.tr

Sağlıklı yaşam için bir değişime daha tanıklık edeceğiz. Keçinin her şeyi çok değerli. Keçi ürünleri geleceğin kazançlı işlerinden biri olacak...

Sıra dışı bir girişim: "Keçi Ürünleri Marketi"

YETİŞTİRİCİLİĞİN merkezi aşında Fransa ve İspanya... Amerika'da ise yeni bir trend başladı: Tüm kesimlerde 'keçi ürünleri' satışı büyük ilgi görüyor. Bu trendin odağında çiftlikte yetiştirilen bildiğimiz keçiler var. İşin ilginç yanı ABD 'keçi sütü', 'keçi eti', 'keçi yağı', 'keçi sabunu', 'keçi kremi' gibi hem geleneksel hem de sıra dışı ürünleri moda haline getirmiş durumda. Ürünlerin çoğu 'Hawaii Adası'ndan geliyor.

Bilindiği gibi Hawaii (Havai okunur) ABD'nin ana kara dışındaki eyaletlerinden biri. Hem yarı tropikal hem de tropikal iklime sahip bir takımadalar grubu. Volkanik adaların düzlüklerinde keçi üretimi çiftlikleri baş döndürücü hızla artıyor. Amerika'da birkaç yıldır keçi eti sağlıklı beslenmenin simgesi haline gelmiş durumda. Sütü de öyle...

KEÇİ ÜRÜNLERİ MARKETİ

Fütüristik bağlamda bu konuya yıllar önce değinmiştim; şimdi gerçek oldu. Bizim pek tanımadığımız; ancak kuzey Amerika'ya özgü 'bufalo' eti daha önce güçlü bir trend yaratmıştı. Kolesterol düzeyi diğer kırmızı etlere göre düşük olan pahalı bufalo etinin yerini daha kolay üretilen keçi eti almaya başladı. Bu gelişme Amerika'nın birçok eyaletine yayılmış durumda. Hemen her gün yeni bir keçi çiftliği kuruluyor.

Gelişmeler sade keçi çiftlikleriyle sınırlı değil. Bu gelişmeye paralel keçi eti satan sağlık marketleri, keçi eti işleyen şarküteriler de hızla artıyor. Çeşitli keçi ürünlerine odaklanmış marketlerin toplumsal algıdaki yeri çok olumlu. Sevimli keçilerden esinlenmiş marka ve logo tasarımları kendi içinde rekabet halinde.

Hawaii keçisi



Keçi sütü sabunu



Bu piyasada yoğun markalaşma var. Markalar özellikle Hawaii'den menşe almışsa daha çok tercih ediliyor. Nedeni oraya özgü yetiştirme teknikleriyle verimli ırkların ıslah edilmiş olması. Keçilerin hem eti, hem sütü açıkta değil; 'termoforming' olarak bilinen koruyucu ambalajlarda tüketiciye sunuluyor.

YENİ PROTEİN KAYNAĞI

Bizim yabancıca olmadığımız keçi eti ve sütünün bu derece ilgi görmesinde restoranların yarattığı keçi spesiyalitesinin payı var. En azından birkaç aylık oğlaklar et için katledilip kesilmiyor; et veriminin artması bekleniyor. Üstelik bizde giderek şehir efsanesi haline gelen dişi keçilerin tercih edilmeyen etleri orada şarküterilerin lezzetli tercihleri arasında.

Hawaii'de keçi çiftlikleri özellikle adaya özgü 'macadamia fındık ağacı' bahçelerinin arasına kuruluyor. Et ve süt verimini arttıracak özel bitkilerin hasadının yapıldığı topraklar da özellikle tercih edilen yerler arasında.

Burada dikkat çeken şey keçi ırklarındaki çeşitlilik: 'Saanen', 'Toggenburg' ve 'Nubian' süt ırkları olarak öne çıkarken; 'Spanish', 'Boer' ve 'Tennessee' keçileri et ırkı olarak korunuyor. Çapraz döllenme pek yok. Keçiler özel olarak tasarlanmış tam otomatik borulu sağım sistemiyle sağılıyor. Et ırkı keçiler önce şokla bayıltılıyor, sonra kesiliyor. Tüm uygulamalar hijyenik ve insani. Neredeyse otomatige bağlanan uygulamalar süt ve et üretiminde kalite ve lezzet değerlerinin korunmasına yardımcı oluyor. Suni tohumlamayla çoğaltılan keçiler hayvan refahı ilkesine bağlı olarak



yetiştiriliyor. Keçiler sosyal hayvanlar. Zekâ algılarıyla insanla bütünleşmekle kalmıyor, insan organizması için en sağlıklı süt ve etin kaynağı oluyor. Öyle ki, sağlıklı beslenmede şimdi bir numaralı protein kaynağı keçi eti.

BİZE ÖRNEK OLABİLİR

Bizde kırmızı et fiyatları inanılmaz hızla artıyor. Artan fiyatlar karşısında tek alternatif keçi eti. Keçi etinin dikkat çekici özelliği insan organizmasına dinginlik sağlayan bazı aminoasitlerin süt ve etinde yeter miktarda olması. Sütü insan ana sütüne en yakın besin kaynağı. Süt molekülleri küçük ve sindirimi kolay.

Geleneksel yoğurt yapımında lezzetli sonuçları veren keçi sütü kolesterol dengeleyici özelliğe sahip. Keçi peynirleri ise gurme peynirler sınıfının ilk sırasında. Örneğin, en iyi 'mozarella' peynirleri keçi sütünden üretilirken, dünyaca ünlü 'chevre (sevr) peynirleri de peynir lezzet liginde zirvenin tepesinde.

Irkı ne olursa olsun keçi ürünlerinde et ve süt kalitesi pek değişmiyor. Özellikle keçi sütünden üretilen peynirlerin kullanıldığı sandviç, pizzalar benzerlerine göre daha farklı fiyata satılıyor. Kolay erimesi, ürünlere çekici lezzet kazandırması bu farklılığın önemli nedeni...

Dışarıda bu gelişmeler olurken



Yörük keçisi



Kıl keçisi

ülkemizde yörük aşiretlerinin simgesi haline gelen geleneksel keçi yetiştiriciliği maalesef her gün biraz daha azalıyor. Burada kentleşmenin ve göçlerin payı var.

Sonuçta bu iş girişimcilerin iyi planlanmış projelerine kalıyor. Oysa, kıl keçisi et, süt ve kıl kaynağı olarak bu topraklara adapte olmuş Anadolu'ya özgü verimli bir ırk. Kıl keçileri kendi içinde ıslah edilerek yeni bir tür yaratılabilir.

Yukarıda bahsedilen ölçülerde



kurulacak keçi çiftlikleri ülkemizde fiyatı her geçen gün artan et fiyatlarında dengeleyici bir rol oynayabilir. Tabii, bu arada yem fabrikalarının beslenmede seçici olan keçilere uygun yem üretmesi de şart. Ne yazık ki ormanlık alanlar keçiler tarafından değil, insanlar tarafından tahrip ediliyor, milli servetimiz olan keçi sayısı azalıyor.

Üstelik kasaplarda keçi eti yok ya da bazılarında keçi eti koyun, kuzu eti diye satılıyor. Keçi eti ve sütünü yeniden baş tacı edip kendi kültürümüze uyarlamamızın yolu keçi ürünleri satan keçi logosu

marketlerin kurulmasından geçiyor. Böylece keçi eti ve sütü kendine özel bir yer kazanmış, tüketici algısında öne geçmiş olacak.

ÜRÜN YELPAZESİ GENİŞ

Keçinin değerli et ve sütünü bir tarafa bırakarak, bu yazıyı sıra dışı bir ürünle; batıda giderek moda olan 'keçi kremi'nin özelliklerinden bahsederek tamamlayalım:

'Keçi kremi' büyük kozmetik firmaları tarafından bildiğimiz keçi sütü bazından üretiliyor. 'Keçi kremi' cilt yüzeyinden ölü deri hücrelerinin kaldırılmasına yardımcı oluyor. 'Laktik ve alfa hidroksi asit'leri içerdiği için kozmetik sanayinde çok değerli bir yeri var. Cilt yüzeyinde yeni hücrelerin oluşmasını sağlıyor.

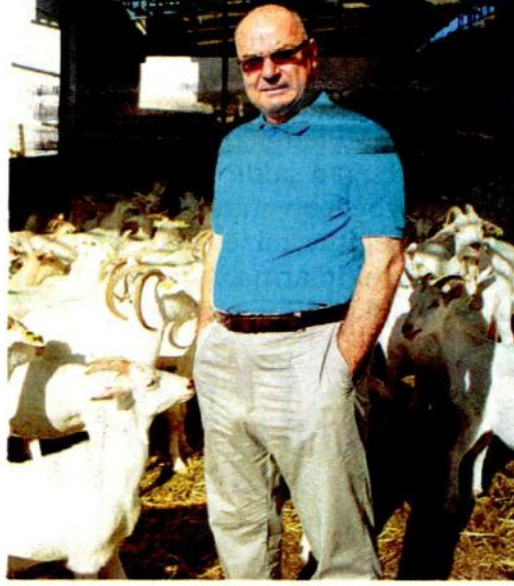
Asıl özelliği ise ölü cilt hücrelerini tutan bağları yıkararak yeni hücrelerin oluşmasına yardımcı olması. 'Keçi kremi' birçok vitamini içeriyor, hasarlı cilt dokusunu onarmak ve sağlıklı bir cilt bakımı için gerekli olan A vitamini burada ideal düzeyde.

A vitamini ile yapılan kremler çizgileri ve kırışıklıkları azaltıyor, akne, sedef gibi rahatsızlıklarda rahatlatma sağlıyor. Keçi sütü selenyum gibi cilt için önemli mineraller içeriyor. Selenyum cilt kanserini önlemede önemli bir role sahip... Selenyum aynı zamanda güneşte aşırı kalanların zarar görmesini önlemeye yardımcı oluyor.

Su ve yağ bazlı krem ve sabunlarda görülen yan etkiler 'Keçi kremi'nde yok. Uzmanlar keçi sütünden yapılan kozmetiklerin cildi kurutmayan tek krem olduğu noktasında

hemfikir. Bu nedenle kremin yanı sıra keçi sütünden yapılan sabunların da mucize etkileri olduğu söyleniyor.

Kısacası, yetiştiriciliği ve satıcılığı birlikte yürüten inder yollarından biri tam da burada! Keçi logosu taşıyan 'Keçi Ürünleri Marketi' şarküteriden, kozmetiğe ve bebek beslenmesine kadar onlarca ürünün bulunduğu çekici bir mekân. Yakın geleceğin işi. Öyle ki burada birkaç sevimli canlı keçi bulundurmak bile mümkün. Her ürün ve sıra dışı uygulama bu tür projelerde ziyaretçi akınına inanılmaz ölçülerde artıyor.



Kırmızı krize çare koyun-keçi etinde!

KURBAN Bayramı'nın yaklaşmasıyla yaratılmak istenen kırmızı et kriziyle birlikte ithalat söylemleri artarken; bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açılmasını istemesi tepki topladı. İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

3'TE



Çare ithalatta değil koyun ve keçi etinde!

Kurban Bayramı'nın yaklaşmasıyla yaratılmak istenen kırmızı et kriziyle birlikte ithalat söylemleri artarken; bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açılmasını istemesi tepki topladı. Türer, piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirtti.

ANKARA'DA düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti. Türk halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

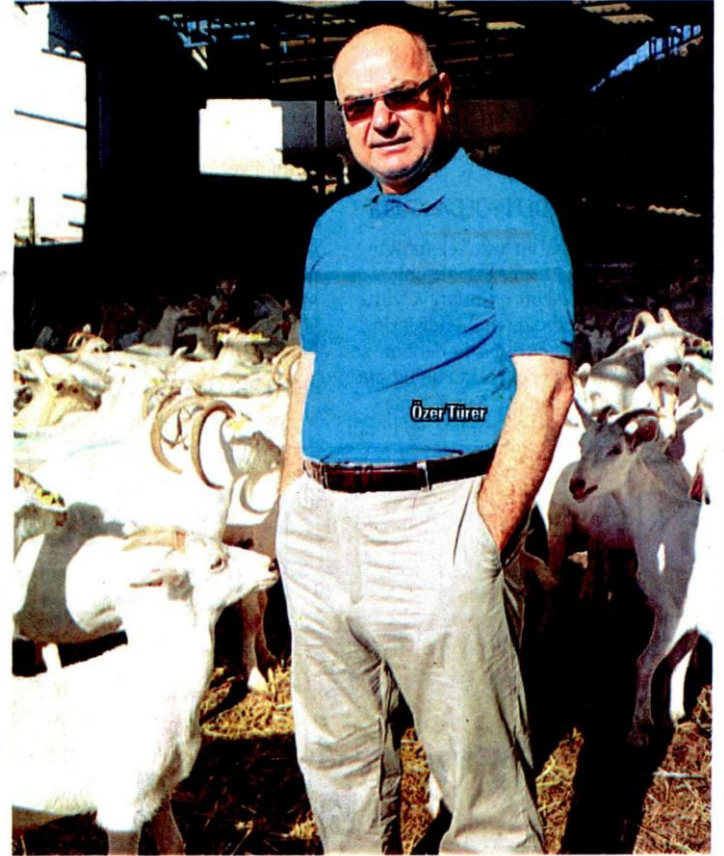
ÜRETİCİSİZ ÇARK DÖNMEZ

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark

dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek "Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır" şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürülerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar.

HER YAŞ GRUBUNA HITAP EDİYOR

Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleştirirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün "Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir" sözünü hiçe sayan niteliktedir. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş grubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır" dedi.



Koyun etini gündeme alın

Türkiye'deki beslenme alışkanlığının koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın %95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel

kırmızı et tüketiminin %60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuzla alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde kırmızı et fiyatlarında yükselişin önüne geçilemeyecek" dedi.



TKDK' dan alternatif ürünler destek

NEVŞEHİR - Nevşehir'de 2012 yılında kurulan ve 2013 yılında proje kabulüne başlayan Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Nevşehir İl Koordinatörlüğü, desteklediği büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık tesisleri, et ve süt işleme tesisleri, otel, restoran desteklerinin yanında "Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Yetiştiriciliği" desteği kapsamında çiftçilere sağladığı destekler ile tarım yelpazesine yeni ürünleri kattı.

TKDK Nevşehir İl Koordinatörlüğü tarafından, "Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Yetiştiriciliği" desteği kapsamında bu ürünlerin yetiştiriciliği için gereken tüm makine ve ekipmanlara KDV ve ÖTV'den muaf olarak yüzde 50 hibe desteği veriliyor. Bu sayede desteğe tabi bitki yetiştiriciliği alanlarında modern tarımın gerektirdiği tüm işlemlerin yapılmasına imkan sağlanırken birim alandan elde edilen verimin, kalitenin artmasına da katkı sağlanıyor. Nevşehir'de daha önce ekimi çok fazla olmayan aspir, çemen, çörekotu, kimyon ve sarımsak gibi tıbbi ve aromatik bitkiler kategorisinde yer alan ürünlerin yetiştiriciliğine olan ilgi, sağlanan bu desteklerle her geçen gün artarken bu artış birkaç ürüne mahkum olan alanların daha verimli bir şekilde değerlendirilmesine katkı sağlamanın yanında, tarımsal konularda alternatif ürüne yönelimin önünü de açtı. (İHA)





Kırmızı alarm!

Son 1 yılda kırmızı et fiyatları yüzde 30 zamlanırken, sektör temsilcileri ithalatla spekülasyonların önüne geçilmesi gerektiğini belirtiyor...

KURBAN Bayramı'nın yaklaşmasıyla kırmızı et fiyatında yaşanan yükselişi devlet ithalatla durdurmaya çalışırken, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) Başkanı Şemsi Kopuz'dan ithalata şartlı destek geldi. Düzenlediği toplantıda gıda sektörüne ilişkin değerlendirmelerde bulunan TGDF Başkanı Kopuz, ramazan öncesi zam yapmama sözü verdiklerini hatırlatarak, bu sayede enflasyonun 1 puan düştüğünü kaydetti. Merkez Bankası'nın "gıda enflasyonunu kırmızı et olumsuz etkiliyor" uyarısını

hatırlatan Kopuz, kırmızı ette son bir yılda yaklaşık yüzde 30 fiyat artışı yaşandığını belirtti. Besi materyalinin yüksek fiyatının kırmızı et fiyatlarına yansıdığına işaret eden Şemsi Kopuz, "Ülkemizde 1-2 aylık buzağı fiyatı 1.400 TL ve üzeri iken bu fiyat AB'de ortalama 270 avro-825 TL seviyesindedir. Aynı şekilde 250 kg ağırlığa gelmiş besilik dananın kilogram fiyatı AB'de ortalama 2.43 avro iken ülkemizde 15-17 TL seviyesindedir. İki kat daha pahalıdır" dedi.

VAN BİZE YETER AMA

Tarım Bakanlığı'nın izin verdiği 200 bin besilik itha-



latının bu aydan itibaren kesime girecek olmasıyla fiyatların dengeleneceğini ifade eden Kopuz, şöyle konuştu: "Baktığımız zaman hâlâ Av-

rupa'nın 3'te biri kadar et tüketebiliyoruz. Fiyatlar bu seyrinde devam eder yapıcı politikalar uygulanmazsa bu çağda yufkanın arasına ekmeğe koymaya başlarız ve şunu diyebiliriz et politikası iflas etmiştir. Türkiye'de tarım ve hayvancılık politikalarının revize edilmesi gerekiyor. Sadece Van bölgesindeki koyun yetiştiriciliği Türkiye'ye yeter ancak ithal et spekülasyonları disipline etmek için en önemli angajmandır. Besiciler birkaç yıldır altın çağını yaşıyor ama besiciler altın çağını yaşayacak diye tüketiciye pahalı et yedirmemeliyiz. Yılda bir

kez hayvan ticareti yapanlar denetlenmeli."

KURBANDA 3 MİLYON KESİM BEKLENİYOR

Kurban Bayramı arızında yaklaşık 3 milyon kesimin olacağını öngördüklerini belirten TGDF Başkanı Şemsi Kopuz, geçen yıl bu rakamın büyükbaş için 850 bin, küçükbaş için 2.5 milyon civarında olduğunu söyledi. Kopuz, "Et ithalatı spekülasyonları disipline eder ancak bu kalıcı bir çözüm değil. Kırmızı et fiyatı 40-45 lira arasında seyrediyor. İthalat yapılmazsa yüzde 30 olan artış yüzde 40-45'e çıkabilir" dedi. (iha)

KOKU DEDEKTİFLERİ

Dokuz Eylül Üniversitesi Laboratuvarı'ndaki "koku uzmanları", sanayi tesislerinden özel olarak poşetle getirilen havayı koklayarak, işletmenin sağlığa zararlı koku yayıp yaymadığını belirliyor



Laboratuvarda 8 personelin görev yaptığını belirten Prof. Dr. Abdurrahman Bayram, mevzuatlar ve şikayetler üzerine firmalardan getirilen havanın ölçümünü yaptıklarını söyledi.

SINIRI AŞAN YANDI

Dokuz Eylül Üniversitesi Çevre Mühendisliği bünyesinde hizmet veren "koku laboratuvarı"nın uzmanları, işletmelerin yaydığı kokuların sınır değerlerinde olup olmadığıyla ilgili karar veriyor.

BAKANLIK DENETLİYOR

Koku uzmanları deri, tütün, tekstil, zeytinyağı, hayvancılık işletmeleri veya arıtma benzeri tesislerden getirilen havanın sağlığa zararlı olması halinde yasal işlem yapılması için Çevre Bakanlığı'na rapor veriyor.

Murat ERVİN'İN HABERİ 9'DA

İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü'ne
ÜCRETSİZ



Koku uzmanları laboratuvarda havayı koklayıp puan veriyor

Dokuz Eylül Üniversitesi Laboratuvar'ndaki koku uzmanları, özel poşet içine alınmış havayı koklayarak o işletmenin yaydığı kokunun sınır değerlerin üzerinde olup olmadığına karar veriyor. Koku uzmanı olmak isteyenler özel bir testten geçiyor, günde en fazla 3 saat çalışıyor

Murat ERVİN - İZMİR

Dokuz Eylül Üniversitesi Çevre Mühendisliği bünyesinde hizmet veren koku laboratuvarı uzmanları, 'burun' farkıyla çalışıyor. Ağırıklı olarak deri, ayakkabı, tütün, tekstil, zeytin, zeytinyağı ve prina tesisleri, kesimhaneler, hayvancılık ve yem işletmelerinden gelen talepleri inceleyen koku uzmanları, bu tesislerden özel yöntemlerle vakumlu poşet içinde getirilen havayı kokluyor. Koku uzmanları, yaptıkları test sonucunda fabrika veya işletmenin yaydığı kokunun sınır değerleri aşmış olduğunu belirliyor.

RUHSAT İÇİN GEREKLİ

Laboratuvarında 8 personelin görev yaptığını söyleyen Çevre Mühendisliği Öğretim Üyesi ve Hava Kirliliği Laboratuvarı Sorumlusu Prof. Dr. Abdurrahman Bayram, mevzuatlara göre bazı sanayi tesislerinin belirli aralıklarla koku ölçümü yaptırmak zorunda olduğunu belirterek, şunları söyledi:

"Çevre ve Şehircilik Müdürlükleri'ne gelen koku şikayetleri sonucu il müdürlüğü bizden o fabrikada ölçüm yapmamızı istiyor. Taleplere göre başta Organize Sanayi Bölgeleri olmak üzere tüm sanayi tesislerinde ölçümler yapılıyor. Çalışmalarımız; deri, ayakkabı, tütün, tekstil, zeytin, zeytinyağı prina tesisleri, balık ve tavuk yemi gibi hayvan yemi üreten fabrikalar, kesimhaneler,



Koku uzmanları, laboratuvara gelen havanın analizini yapıyor.

ler, büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapan tesislerde yoğunluk kazanıyor. Bazen de bir fabrikanın kuruluş aşamasında ruhsatını alabilmesi için koku testini yaptırmayı gerekiyor. Laboratuvarımızda koku uzmanlarımızın yaptığı ölçümler sonucu sınır değerinin üzerinde çıkan işletmelere eğer bir şikayet söz konusuysa ceza yazılıyor. Firma kuruluş aşamasındaysa kokuyu azaltmadan ruhsatını alamıyor".

HİSSEDİNCE BUTONA BASIYORLAR

Koku yayan fabrika ya da işletmelerin çeşitli noktalarından özel vakumlu cihazlarla havayı torbalara doldurduklarını belirten Bayram, sonuçların doğru çıkması için 24 saat içinde laboratuvara gönderildiğini aktardı. Birbirine karşılıklı gelecek şekilde 4 panelistin oturduğu masadaki düzeneğe çeşitli yoğunluklarda verilen kokunun, maske yardımıyla

panelistlere koklatıldığını söyleyen Bayram, kokuyu hisseden her panelistin elindeki butona basarak değerini belirlediğini söyledi. Bilgisayarın verilen koku miktarı ve butona basma süresini hesaplayarak sonucu belirlediğini aktaran Bayram, elde edilen ortalamanın koku sınır değeri olan 1000'in altında kalmasını beklediğini açıkladı.

PANELİSTLERDEN GİZLENİYOR

Halen 8 kişilik bir ekip çalışmaları yürüttüklerini söyleyen Prof. Dr. Bayram, "Akradite laboratuvar olduğumuz için her deneyi kimin yapacağı önceden bellidir. Panelistlerimiz, test sırasında kokunun hangi tesisten alındığını, ne tür şikayet nedeniyle oraya gidildiğini dahi bilmez" diye konuştu. Bayram, gidilen tesisdeki kokunun çok net algılanması halinde bile örnek aldıklarını sözlerine ekledi.



YAPAY BACA HAZIRLANIYOR

Bayram, "Baca, havalandırma çıkışı gibi noktalardan örnek alıyoruz. Antma tesislerinin havuzu gibi yerlerde ölçümlerde rüzgar yönü, rüzgar hızı ve test mesafesi gibi ayrıntılar da dikkate alıyoruz. En iyi sonuç için 3 ay boyunca belirlenen noktalardan değişik saatlerde aynı koku uzmanı tarafından koklayarak değerlendirme yapılır. 5-6 metrelik atık havuzu gibi alanlarda ise havuzun üzerine yapay baca koyup, bunun çıkışından örnek alınır" dedi.

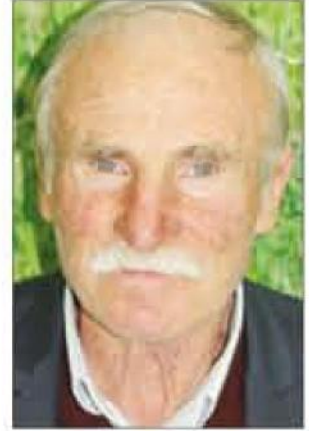
EN FAZLA 3 SAAT ÇALIŞIYORLAR

Koku uzmanı olmak isteyenlerin özel bir testten geçirildiğini kaydeden Bayram, "Panelist olarak adlandırdığımız koku uzmanı olmak isteyenler öncelikle özel bir testten geçiriliyor. Alkol ve benzeri maddeler koklatılarak verdikleri tepkiler bilgisayar tarafından ölçülüyor. Çıkan sonuç belirlediğimiz sınırlar içindeyse bu kişiler panelist olarak Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'na bildiriliyor ve sisteme kaydediliyor" dedi. Panelistlerin sigara içmemesi, ölçüm günü burnunun tıkanık olmaması ve belli bir süre önce yemek yememesi gibi şartların da olduğunu anlatan Bayram, "Panelistler günde en fazla 3 saat çalışabilir. Bu da her saat başı yarım saat mola vererek olabilir. Yoksa 'ben bugün 2 saat mesaiye kalayım' gibi bir şey mümkün değil" dedi.



Küçükbaş ilgi büyük

■ SAKARYA Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Saffet Savaş ve üretici vatandaşlar bu Kurban Bayramı için küçükbaş hayvan satışlarında patlama yaşanacağını düşünüyor.

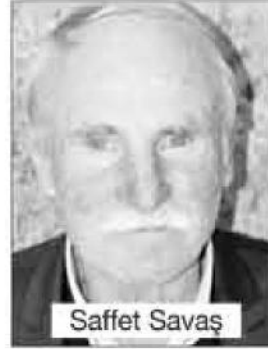




Küçükbaşa ilgi büyük



SAKARYA Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Saffet Savaş ve üretici vatandaşlar bu Kurban Bayramı için küçükbaş hayvan satışlarında patlama yaşanacağını düşünüyor. Kuzu veya oğlak almak isteyenler 300 TL'den başlayan fiyatlarla en fazla 600 veya 700 TL gibi en güzel ve güçlü hayvana sahip olabilecek. Koç olarak kurban etmek isteyenler de yaklaşık olarak 700 TL'den başlayarak bin ile bin 200 Lira arasında bir maliyetle kurban ibadetini yerine getirebilecek. **Ömer Faruk ÖZKAYA**



Saffet Savaş



Kilis'te Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiricileri Birliği çalışmalarıyla takdir topluyor. Kilis Keçisinin Halk Elinde Islahı Projesi yenilendi.

Mustafa Kemal Üniversitesi'nden Proje Liderleri Prof. Dr. Mahmut Keskin, Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiricileri Birliği çalışanlarla bir araya geldi. Prof. Dr. Keskin, Kilis Keçisinin Halk Elinde Islahı Projesi yenilediğinin söyleyerek, "**Keçi yetiştiricilerine destekleme primi ödeniyor**" dedi.

DAMIZLIK KİLİS KEÇİSİ'NE BÜYÜK BİR TALEP VAR

Kilis Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Mehmet Cınavuk, projeler sayesinde ilde, Kilis Keçisini hem markalaştırıp hem sayısını artıracaklarını ifade etti. Şu anda Türkiye'nin tüm bölgelerinden Damızlık Kilis Keçisi'ne büyük bir talep olduğunu belirten Cınavuk, "**Biz hem bu talepleri karşılamak hem de Kilis Keçisi'ni dünyaya tanıtmayı hedefliyoruz. Keçi ve koyun yetiştiricilerinin hayvansal ürünlerinin daha hijyenik ve daha ekonomik değer kazanmasını sağlayacak. Bunun için de bölgemizdeki keçi ve koyun sütlerinin yüksek fiyata toplanıp büyük firmalara satılmasını sağlıyoruz**" diye konuştu.

Toplam yatırım tutarı 1 milyon 404 bin 315 lira olan bu projelere yatırım sonunda 702 bin 157 lira hibe desteği ödeneceği açıklandı.



TKDK'DAN ALTERNATİF ÜRÜNLERE DESTEK

Nevşehir' de 2012 yılında kurulan ve 2013 yılında proje kabulüne başlayan Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Nevşehir İl Koordinatörlüğü, desteklediği büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık tesisleri, et ve süt işleme tesisleri, otel, restoran desteklerinin yanında " Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Yetiştiriciliği" desteği kapsamında çiftçilere sağladığı destekler ile tarım yelpazesine yeni ürünleri kattı. TKDK Nevşehir İl Koordinatörlüğü tarafından, " Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Yetiştiriciliği" desteği kapsamında bu ürünlerin yetiştiriciliği için gereken tüm makine ve ekipmanlara KDV ve ÖTV' den muaf olarak yüzde 50 hibe desteği veriliyor. Bu sayede desteğe tabi bitki yetiştiriciliği alanlarında modern ta-

rımın gerektirdiği tüm işlemlerin yapılmasına imkan sağlanırken birim alandan elde edilen verimin, kalitenin artmasına da katkı sağlanıyor. Nevşehir' de daha önce ekimi çok fazla olmayan aspir, çemen, çörekotu, kimyon ve sarımsak gibi tıbbi ve aromatik bitkiler kategorisinde yer alan ürünlerin yetiştiriciliğine olan ilgi, sağlanan bu desteklerle her geçen gün artarken bu artış birkaç ürüne mahkum olan alanların daha verimli bir şekilde değerlendirilmesine katkı sağlamanın yanında, tarımsal konularda alternatif ürüne yönelimin önünü de açtı. Kurum tarafından 2013 yılından itibaren 4105 dekar alanda aspir, 1170 dekar alanda kimyon, 215 dekar alanda sarımsak, 120 dekar alanda çörekotu ve 18 dekar alanda

ise çemen yetiştiriciliği için destek sağlanırken 2013 yılından günümüze kadar desteklenen bahse konu bitkilerin toplam yetiştirildiği alan 5628 dekara ulaştı. TKDK Nevşehir İl Koordinatörlüğü tarafından yapılan açıklamada; bu alanlarda yetiştirilecek bitkilerin mekanizasyonu için toplam 161 adet traktör, 413 adet ise makine-ekipman (römork, pulluk, diskaro mibzer, pulverizatör) desteklenirken en son proje kabulünün gerçekleştirildiği 13. Çağrı döneminde proje sunan 68 yatırımcı ile de sözleşme imzalandığı kaydedildi. Toplam yatırım tutarı 1 milyon 404 bin 315 lira olan bu projelere yatırım sonunda 702 bin 157 lira hibe desteği ödeneceği açıklandı.

HABER: İHA



Sıcaklar arttı keneye dikkat!

■ Kırmızı Kongo Kanamalı Ateşi (KKKA) hastalığına neden olan kenele; sıcakların ve tarımsal üretimin arttığı bugünlerde arazideki vatandaş için büyük tehdit oluşturuyor. Özellikle küçükbaş hayvancılığın yaygın olduğu Konya'nın kene tehdidi altında olduğunu ifade eden Özel Selçuklu Hastanesi Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Seyit Karaca, alınacak önlemleri anlattı. **3'te**

KENE ÖLDÜREBİLİR!

Havaların ısınmasıyla birlikte artan keneler piknik sefasına düşkün kişileri tedirgin etmeye başladı. Alınacak birkaç önlem ile kene yoluyla bulaşan Kırım-Kongo Kanamalı Ateşi hastalığından korunmak mümkün.



"KANINI EMDİĞİ İNSANA BULAŞTIRIR"

Hava sıcaklıklarındaki artış insanların park ve bahçelere akın etmesine yol açarken, tarımsal arazilerdeki iş yoğunluğuyla birlikte bu dönemdeki en büyük tehditlerden birisi yine kene oldu. Kırım-Kongo Kanamalı Ateşi'nin (KKKA) etkeni virüs olan bir hastalık olduğunu söyleyen Özel Selçuklu Hastanesi Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Seyit Karaca, "Bu hastalığın kaynakları yabani hayvanlar, domuzlar, tavşanlar, muhtemelen kuşlardır. Hastalık Hyalomma kenelerinin kan emmesiyle bulaşır. Olgunlaşmamış keneler virüsü hayvanlardan alır ve erişkin hale geldikten sonra kan emdikleri insanlara bulaştırırlar. Kene ısırıp bırakan bir canlı değildir. Vücuda yapışır ve kolay kolay bırakmaz. Özellikle piknik kültürümüzün yaygın hale geldiği bugünlerde kene vasıtasıyla bulaşacak olan hastalığa yakalanmamak için dikkatli olmak lazım. Kene vakaları yaşandığı zaman keneyi yapıştığı yerden koparmadan, üzerine bir şey dökmeden ve panik yapmadan sağlık kuruluşuna gidilmelidir" dedi.

"KONYA RİSKLİ BİR BÖLGE"

Bazı meslek gruplarına hastalığın bulaşma ihtimalinin daha yüksek olduğuna değinen Karaca, "Çiftlik çalışanları, çobanlar, kasaplar, mezbaha çalışanları, et ve et ürünleri ile uğraşanlar, tarım çalışanları, hayvancılık ile uğraşanlar, veterinerler, hasta hayvan ile teması olan ve akut hastalarla temas olasılığı bulunan, salgın bölgelerde görev yapan sağlık personeli, askerler, kamp yapanlar risk altındadır. Hastalık en az 1 yıl süren bağışıklık verir. Ülkemizde yaşayan insanlarda bu virüse karşı antikorlar bulunmuştur. Bu hastalıkta virüs, ateşli dönem sırasında kanda bulunmaktadır. Deri ve iç organlardaki kanamalar küçük damarların çeperlerinin bozulmasına bağlıdır. Kırım kanamalı ateşinde kuluçka devri 7-12 gündür. Ateş 5-12 gün devam eder. Ara ara 1-2 gün süren ateşsiz dönemler bulunabilir. Hastalığın 4 veya 6. günü kanamalar başlar. Geçtiğimiz yıllarda bu hastalıktan dolayı kaybettiğimiz insanlar oldu. Daha çok küçükbaş hayvancılığın yaygın olduğu yerlerde görülmektedir. Konya da bu yüzden riskli bir bölge" dedi.



(Emine Şeyma Yıldız)



33 çobana 33 damızlık koç



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca "Hayvancılık Geliştirme Projesi ve Halk Elinde Islah Projeleri" kapsamında Isparta'nın Senirkent ilçesinde 33 çobana 33 damızlık koç dağıtım töreni düzenlendi. Yapılan tören ile hak sahiplerine çekilen kura sonucu çobanlara damızlık koçları teslim edildi. Törene Senirkent ilçe Kaymakamı Mehmet Sayın, Isparta Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Cenk Şölen, Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Prof. Dr. Veysel Ayhan, Isparta Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Başkanı Süleyman Yaşar Köroğlu, Senirkent Belediye Başkanı Erol Civelekoğlu, ve çok sayıda izleyici katıldı. Açılış konuşması yapan Köroğlu, ilçe üreticilerine Senirkent'te şube

açacakları müjdesini verdi.

Kura ile dağıtıldı

Prof. Dr. Ayhan ise, "Dağıtım yapılan koç sayısı az gibi görünse de gelecekte bu tür projelerin ne kadar yarar sağlayacağı ve yapacağı hizmetin bir başlangıçtır" dedi. Son olarak söz alan Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Şölen ise "Bakanlığımızca hazırlanan bu tür projeler üreticimizin hizmetine sunulmuş geliştikçe daha da yarar sağlayacak bir atılımdır. Sivil toplum kuruluşlarımız ve birliğimiz ile uyumlu çalışmaların sonuçlarını bugün görmüş ve başarılarımızın karşılığını almış olduk" dedi. Kura ile koç dağıtımına geçilen etkinlikte damızlık keçiler üye çobanlara teslim edildi.

■ **HASAN ÖZBEK Isparta**



Büyükşehir'den çiftçilere 'kırkımcı' kursu

Ankara Büyükşehir Belediyesi, 25 ilçede
"Kırkımcı Yetiştirme Kursları"
düzenleyecek. Türkiye'de ilk kez
düzenlenecek eğitimi başarıyla bitiren
kursiyerlere sertifika verilecek. ■ 4'te





Ankara Büyükşehir Belediyesi, 25 ilçede "Kırkımcı Yetiştirme Kursları" düzenleyecek. Türkiye'de ilk kez düzenlenecek eğitimi başarıyla bitiren kursiyerlere sertifika verilecek. Kırkımcı yetiştirme eğitimlerinin ilki Beypazarı'nda verilecek. Ankara İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği işbirliğiyle düzenlenecek eğitimlerde

'makinelî kırkımcı' da teşvik edilecek.

Kırkımcı yetiştirme eğitimlerinin Türkiye'de ilk kez

düzenleneceğini bildiren Ankara Büyükşehir Belediyesi Kırsal Hizmetler ve Jeotermal

Kaynaklar Dairesi Başkanı Özgür Güven, Ankara'daki kırkımcı sayısının yetersiz olduğunu ve çiftçilerin hayvanlarına kırkımcı yaptırmakta zorluk yaşadıklarını gördüklerini söyledi. Güven, "Verilecek eğitimle, makasla kırkımcı yapanların makineliye geçişini ve yeni kırkımcıların yetiştirilmesini hedefliyoruz. Gelen talepler doğrultusunda, yoğunluğa göre en kısa zamanda eğitimleri başlatacağız" dedi.



ÇİFTÇİYE EK GELİR OLANAĞI

Çiftçilerin, kendi hayvanlarının yanı sıra diğer çiftçilerin hayvanlarının da kırkımlarını yaparak ek gelir elde edebileceklerini kaydeden Özgür Güven, kırkımcı işlerinin sezonluk olmasına rağmen asgari ücretten daha iyi

gelir sağladığını söyledi. Güven, şöyle devam etti:

"Bugün Ankara'da kırkıma ödenen para, hayvan başı 4 TL. Bir kişi makineyle günde 100- 130 hayvan rahat kırkıyor. Bu da günde 400- 500 TL arası yevmiye

ediyor. Az sayıda hayvanı olan hayvan sahipleri için önemli bir gelir. Eğitimi başarıyla tamamlayan ve profesyonel kırkımcılık yapan kişilerin çevre illere bile hizmet vermeleri mümkün. Makinelî kırkımcılar yılda 30 bin hayvan kırkarak, 100 bin TL'nin üstünde gelir elde ediyorlar. İyi bir kırkımcının boş zamanını bulmak çok zor, aylar öncesinden randevu almak gerekiyor."



ETTE FİYAT ARTIŞI NASIL DURABİLİR?

- Yem bitkileri ve yem hammaddelerinin üretimi artırılmalı.
- Tarım istatistikleri gözden geçirilmeli.
- Küçükbaş hayvan sayısı ve üretimi artırılmalı, tüketiminin artırılması için çalışmalar yoğunlaştırılmalı.
- Destek miktarları 5 yıllık dönemler halinde belirlenmeli.
- Modernize olamayan mezbahaların kapatılması için belirlenen son süre bu yıl sonunda yeniden uzatılmalı.

TGDF BAŞKANI, 200 BİN BESİLİK İTHALATININ BU AYDAN İTİBAREN KESİME GİRECEK OLMASININ FİYATLARI DENGELYECEĞİNİ SÖYLEDİ

KURBANDA 3 MİLYON KESİM BEKLENİYOR

Kurban Bayramı arzında yaklaşık 3 milyon kesimin olacağını öngördüklerini belirten TGDF Başkanı Şemsi Kopuz, geçen yıl bu rakamın büyükbaş için 850 bin, küçükbaş için 2.5 milyon civarında olduğunu söyledi. Kopuz, "Et ithalatı spekülörleri disipline eder ancak bu kalıcı bir çözüm değil. Kırmızı et fiyatı 40-45 lira arasında seyrediyor. İthalat yapılmazsa yüzde 30 olan artış yüzde 40-45'e çıkabilir" dedi.

TÜRKİYE, AB'DEN İKİ KAT DAHA PAHALI

Kırmızı alarım!

Son 1 yılda kırmızı et fiyatları yüzde 30 zamlanırken, sektör temsilcileri ithalatla spekülasyonların önüne geçilmesini gerektiğini belirtiyor

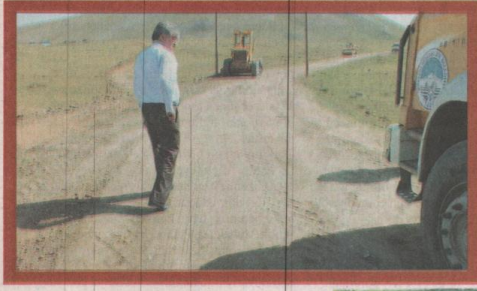
Kurban Bayramı'nın yaklaşmasıyla kırmızı et fiyatında yaşanan yükselişi devlet ithalatla durdurmaya çalışırken, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) Başkanı Şemsi Kopuz'dan ithalata şartlı destek geldi. Düzenlediği toplantıda gıda sektörüne ilişkin değerlendirmelerde bulunan TGDF Başkanı Kopuz, ramazan öncesi zam yapmama sözü verdiklerini hatırlatarak, bu sayede enflasyonun 1 puan düştüğünü kaydetti. Merkez Bankası'nın "gıda enflasyonunu kırmızı et olumsuz etkiliyor" uyarısını hatırlatan Kopuz, kırmızı ette son bir yılda yaklaşık yüzde 30 fiyat artışı yaşandığını belirtti. Besi materyalinin yüksek fiyatının kırmızı et fiyatlarına yansıtılmasına işaret eden Şemsi Kopuz, "Ülkemizde 1-2 aylık buzağı fiyatı 1.400 TL ve üzeri iken bu fiyat AB'de ortalama 270 avro-825 TL seviyesindedir. Aynı şekilde 250 kg ağırlığa gelmiş besilik dananın kilogram fiyatı AB'de ortalama 2.43 avro iken ülkemizde 15-17 TL seviyesindedir. İki kat daha pahalıdır" dedi.

VAN BİZE YETER AMA...

Tarım Bakanlığı'nın izin verdiği 200 bin besilik ithalatının bu aydan itibaren kesime girecek olmasıyla fiyatların dengeleneceğini ifade eden Kopuz, şöyle konuştu: "Baktığımız zaman hâlâ Avrupa'nın 3'te biri kadar et tüketebiliyoruz. Fiyatlar bu seyrinde devam eder yapıcı politikalar uygulanmazsa bu çağda yufkanın arasına ekmek koymaya başlarız ve şunu diyebiliriz et politikası iflas etmiştir. Türkiye'de tarım ve hayvancılık politikalarının revize edilmesi gerekiyor. Sadece Van bölgesindeki koyun yetiştiriciliği Türkiye'ye yeter ancak ithal et spekülörleri disipline etmek için en önemli angajmandır. Besiciler birkaç yıldır altın çağını yaşıyor ama besiciler altın çağını yaşayacak diye tüketiciye pahalı ve yedirmemeliyiz. Yılda bir kez hayvan ticareti yapanlar denetlenmeli."



ÖNDER ÇELİK



Akkışla'ya 20 trilyonluk yatırım

Akkışla'nın bugüne kadar ihmal edildiğini söyleyen Belediye Başkanı Ali Ergül, "İlceye 20 trilyonluk yatırımın gerçekleşireceğiz. Akkışla bizim dönemimizde layık olduğu hizmetlere kavuşacak" dedi.

GÖREVE başlamasının ardından Akkışla'nın yapılandırılması ve ihtiyacı olan hizmetleri alabilmesi için hedef belirlediklerini kaydeden Belediye Başkanı Ali Ergül, ilçenin hak ettiği hizmetlere kavuşacağını müjdesini verdi. Başkan Ali Ergül, ilçenin tamamen yeniden inşa edileceğine dikkat çekerken, Akkışla'nın bu dönem devinin içinde olacağını söyledi.

Gençlik merkezi tamamlanıyor

2015'in ilk aylarında Akkışla'da iki önemli projenin temellerini atıldığını ifade eden Belediye Başkanı Ali Ergül yürütülecek çalışmalar hakkında şu bilgileri verdi: "Bunlardan birincisi gençlik merkezi. Projesini tamamlayıp temelini attık. Allah nasip ederse 10.

ayın ortasında hizmete girmiş olacak. Tamamlandığında ilçemize yakışır güzel bir merkez olacak. İçerisinde gençlerimize ait oyun alanları, bilgisayar odaları gibi bölümler olacak. Burada bayanlarımız için becerilerini artıracak çeşitli kurslar açacağız. Üst katında bin kişilik düğün salonumuz olacak. İlçemiz ilk düğün salonuna kavuşmuş olacak. Daha öyle bir düğün salonumuz olmamış. Akkışla'da bir ilk. Merkezimizin inşaatı hızla devam ediyor."

Akkışla'yı çamurdan kurtaracağız

"Temelini attığımız diğer projemiz, 20 yıldır yapılamayan kanalizasyon ihalesini yaptık ve çalışmaya başladık. Yıl içerisinde de bitirmeyi planlıyoruz. Bunların dışında içme su-

yu projemiz var. 53 km'lik bu projemizin önümüzdeki günlerde çalışmasını başlatıyoruz. 40 yıldır Akkışla'da kanserli borudan su içilir. Bu sorunumuzu kısa süre içerisinde gidermiş olacağız. Geçen yıl 10 bin m2 Ortaköy'e ve 10 bin m2 Akın'a olmak üzere 20 bin m2 kilitli parke döşedik.

Bu yıl içerisinde Allah nasip ederse 25 bin metrekare kilitli parke döşeyeceğiz. Bu sadece ihalesi bitenler. 25 bin m2 de belediye olarak biz kendimiz ihale yapıp sokak ve caddelerimizi tamamen çamurdan kurtaracağız. Şimdi Allah nasip ederse yollarımız asfalt oluyor. Köy yollarımızın hepsi yeniden düzenleniyor. 6 bin 300 kişilik nüfusu var. Curbetten tatil için gelenlerle şu anda nüfusumuz 10 bin oldu."

3 bin Akkışlalı'ya iftar verildi

AKKİŞLA'NIN çok fazla hizmete ihtiyacı olduğunu yineleyen Başkan Ergül, Akkışla'nın ortasından geçen kanallı tadilat işini DSI ile görüştüklerini ve ihalesi için gün aldıklarını belirterek konuşmasına şöyle devam etti: "Çeçen yıl da bu yıl da ilçe halkımıza Ramazanda iftar yemeği verdik. Geçen yıl ilk olması nedeniyle ne kadar talep olacağını kestiremediğimizden dolayı mahcupiyet yaşadık. 1500 kişilik hazırlık yaptık ancak 3 bin kişi katılınca sıkıntı yaşamış olduk. Bu yıl 3 bin kişilik iftar verdik ve halkımızın memnuniyetini gördük."

Festivalde 9 ton yoğurt dağıtıldı

24 MAYISTA Yoğurt Festivali yaptıklarını anlatan Başkan Ergül, "Geleneksel festivalde 9 ton yoğurt dağıttık. Tamamen organik olan yoğurtlarımızdan her vatandaşımız 3 kilo evine götürdü. 55 koyun, 3 tane tosun kestik. 1 ton 150 kilo kavurma dağıttık. 14 torba undan yapılan yufkayı vatandaşlarımıza ikram ettik. Halkımızdan ve dışarıdan yoğun bir katılım oldu. Festivalle vatandaşlarımız arasında birlik beraberlik ve kaynaşmayı sağlamak ve ilçemizin tanıtımını sağlamayı hedefledik ve yoğun ilgi gördü. Festival alanına giden yolumuza malzeme döktük, seneye de asfalt yaptıracağız. Bunun yanı sıra mesire alanı ve pazar yerinin projeleri bitti. Bugün yarın başlanır diye bekliyoruz."



Mera yasasında değişiklik istiyoruz

"Bu seneki hedeflerinin alt yapı işlerini bir an önce tamamlamak üst yapı hizmetlerine geçmek olduğunu ifade eden Ergül, "Akkışla'da hayvancılık on planda ve su anda 80 bin küçükbaş hayvanımız, 17 bin de büyükbaş hayvanımız var. Bunların hepsi süte yönelik. Tabii küçükbaş hayvancılıkta kuzular bu mevsimde satılmaya başlar. Bir sıkıntımız var, mera yasası diye bir yasa var. Mayıs 15'ten önce araziye çıkmalarına izin vermiyoruz. Yeni çıkan otların hayvanlar tarafından yenilmemesi için. Bu mera yasasının değişmesi lazım, vatandaşlarımızın rahat etmesi için sık sık dile getiriyorum. Çünkü gerçekten 80.000 koyun az değil. Yani benim koyunum yok diyen insanın 500 koyunu var. Bu mahallimiz göç de vermiyoruz. Yani okuyan çocuk okulu bitince geri dönüp yerli o isin basında duruyor."

Girabolu'yu herkes tanıyacak

"Bunun yanında Akkışla'da Girabolu diye bir meyve vardır. Bu sene kaymakam beyle bir proje yaptık. Tanıtım eksikliği çok. Vatandaşın ürününü değerlendirilmesi için uğraşyoruz. Akkışla'da Girabolululuğu ayağa kaldırmak lazım. Bununla ilgili çalışmalarımız olacak. Ülkemizde bazı sıkıntılar var onu da büyükşehirle paylaşacağız kanaatindeyim. Türkmen evi yaptık biliyorsunuz. Nostaljik bir şekilde döşemiş 200 metrekarelik bir yer. Orada erkekler çay 25 kuruş, bayanlara ücretsiz. İçinde küçük bir fırın var. Uygun fiyatlı hizmet sunuyor. Hiyelik ve rahat bir ortam. Vatandaş orada evinde oturur gibi huzur buluyor."

