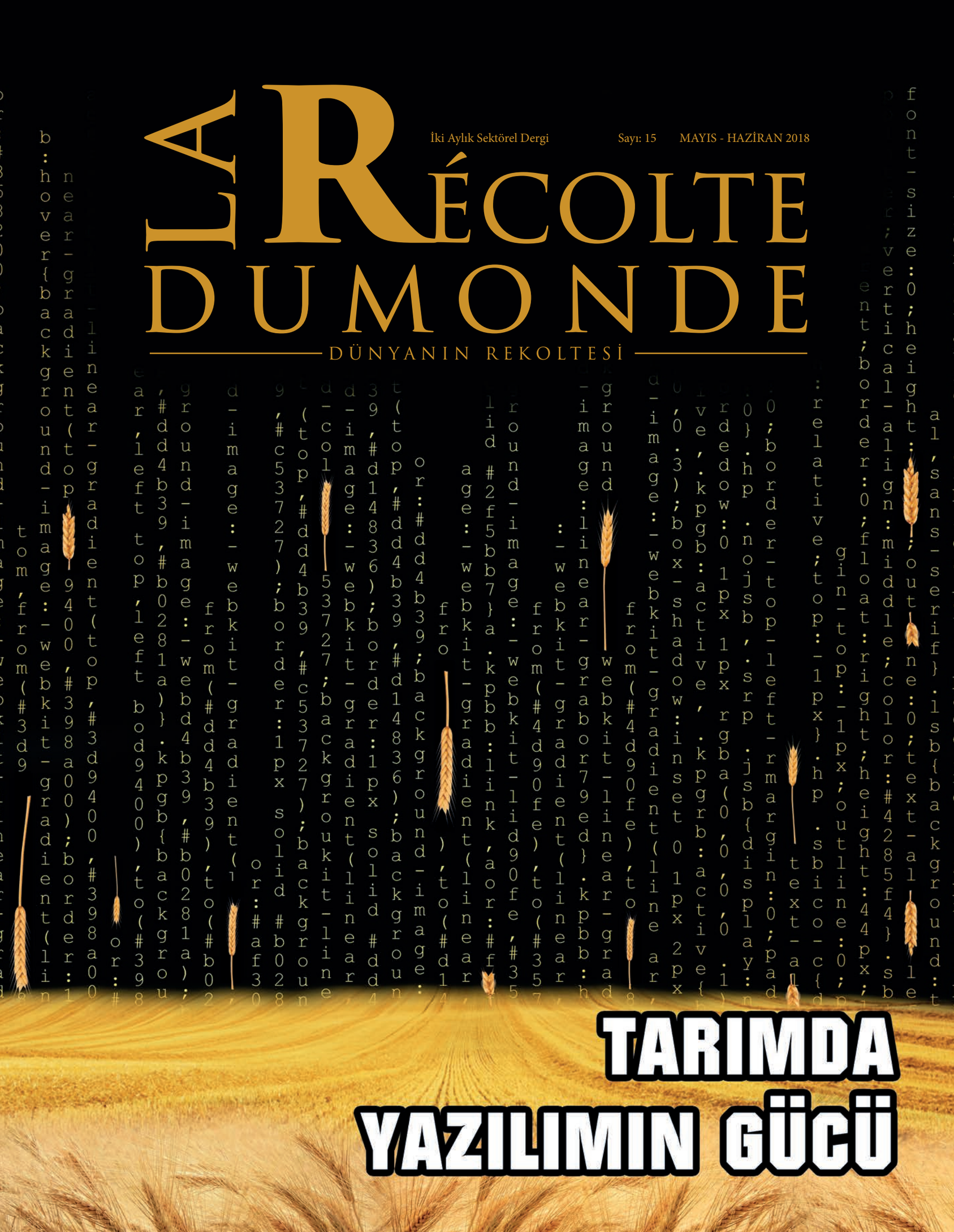
İki Aylık Sektörel Dergi Sayı: 15 MAYIS - HAZİRAN 2018

LA RÉCOLTE DU MONDE

DÜNYANIN REKOLTESİ



TARIMDA YAZILIMIN GÜCÜ

özpolat

Projelendirmeden İmalata, Makinalarından Montajına Kadar Hayalinizdeki Fabrika **Özpolat Makina**'da.

MILLEC®
Milling Equipment Company

smartmill

1. Organize Sanayi Bölgesi 20. Cadde No: 21
Şehitkamil / Gaziantep
www.ozpolatmakina.com.tr

Tel: 0 (342) 337 1217 pbx
Fax: 0 (342) 337 1418
www.smartmill.com.tr

FESTO

Pinch vana
VZQA
Normalde kapalı veya açık

Granüllü akışkanlar için temiz bir çalışma bekliyorsunuz. Modülerlik ve kolay kurulum istiyorsunuz. İhtiyaçlarınızı karşılayacak doğru pinç vanası bizde.

→ WE ARE THE ENGINEERS OF PRODUCTIVITY.

Normalde kapalı veya normalde açık. Şimdi seçim sizin.
VZQA tutma kelepçesi sayesinde granüller ve katı madde içeren sıvıları, ayrıca yüksek viskoziteli ve aşındırıcı maddeleri daha da iyi kontrol edebilirsiniz. Akış direnci yok, blokaj yok, ölü boşluk yok ve temizlenmesi kolay.

444 1 378
www.festo.com.tr

KESKİN TEKNOLOJİ

MAKİNELERİ PLC PAKETLEME GIDA
İTHALAT VE İHRACAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Firmamızın geçmişten gelen yaklaşık 50 yıllık BİSKÜVİ, GOFRET, KRAKER üretimi ve HELVA, LOKUM, ŞEKERLEME gibi ürünlerde de, yaklaşık 100 YILI geçkin dedelerden gelen sanayicilik ve üretim tecrübemizle hizmet vermekteyiz.

TÜRKİYE'nin İLK ELEKTRİKLİ LOKUM PİŞİRME MAKİNESİ

Gıda sektörü ağırlıklı olmak üzere:
Makina İmalatı,
Ar-Ge Çalışmaları,
Otomasyon ve Entegrasyon Çalışmaları,
Dokunmatik Ekranlı Yeni Teknoloji Yatay Paketleme Makinası,
Mısır Helva Tesisi, Lokum Tesisi, Pekmez Tesisi, Nar Ekşisi Üretim Tesisi,
Çerez Tesisi, Çubuk Kraker Tesisi, Krokan Tesisi,
Gofret Fabrikası, Bisküvi Fabrikası,
Yukarıdaki tesis ve fabrikalara yönelik olarak kaynatma ve pişirme teknolojisi geliştiren AR- GE Ekibimiz ve Türkiye' de hiçbir firmanın hayata geçirmediği sistemlerimizle fark yaratıyor ve hem çok çabuk hem de çok ekonomik sonuçlar alan pişirme sistemleri kuruyoruz.
Ayrıca belirtmek gerekir ki; bahsi geçen tüm fabrika ve tesisler için; teknik ekibin eğitiminden formüllere, tesisleri üretime alma safhasına kadar firmamızdan yardım ve hizmet alabilirsiniz.

Adres: Yeşilbayır Mah. Recep Gürbüz Sokak No: 4/2 Döşemealtı - Antalya
Telefon: +90 242 419 31 66 Fax: +90 242 419 31 77
GSM: +90 532 632 93 94 - +90 532 436 20 28
e-mail: info@keskinmakine.com

www.keskinmakine.com

GÜCÜNÜZE GÜÇ KATIYORUZ

YENİ EKO PLUS SERİSİ İLE İŞLETMENİZİN PERFORMANSINI ZİRVEYE TAŞIYIN.

Eko plus kompresör serisi yüksek performansı, yaygın servis ağı ve rekabetçi fiyatlarıyla şimdi daha güçlü, daha verimli, daha sessiz.

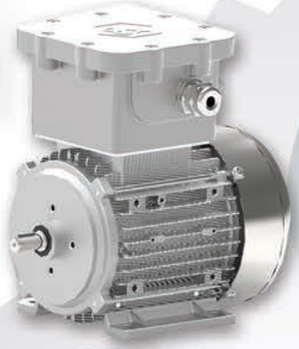
7/24 SERVİS

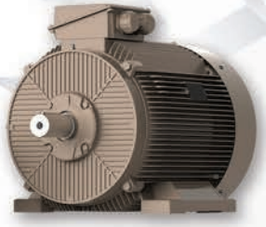
www.ekomak.com.tr

EKOMAK®

ALTERNATİF
MOTOR SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

www.alternatifmotor.com.tr





Adres: Fevzi Çakmak Mh. Büsan Özel Org. San. Bölg. Kosgeb Cd. No:58 Karatay - KONYA
Tel: 0 332 345 39 05-06-07 **Faks:** 0 332.345 38 64
E-Mail: info@alternatifmotor.com.tr

DOĞUŞ MAKİNA

Çuval Ağzı Dikiş Makineleri
Yedek Parça
Poşet Yapıştırma Makineleri

Sektörde bizimle yeni bir dönem başlıyor !

Uzun yıllardır çuval ağzı dikiş makineleri, yedek parça, yapıştırma makineleri sektörlerinde faaliyet gösteren şirketimiz ithalat ve ihracat ile büyüme hızını her geçen gün artırmaktadır.
Sektörde asıl işi Çuval Ağzı Dikiş Makineleri olan tek ve lider firma olarak amacımız kaliteyi ve uygun fiyatı siz değerli iş ortaklarımızla buluşturmaktır. Tecrübesi uzun yıllara dayanan uzman personellerimizle birlikte kendi bünyesinde yetişen kalifiye elemanlarımız Türkiye'nin her noktasına kesintisiz hizmet sunarak makinelerinizin teknik bakım ve onarımıyla birebir ilgilenmektedir.

Amacımız sektörümüzü en iyiye daha ileriye taşımaktır.

NEWLONG

NEWLONG MACHINE WORKS' LTD.
TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ

Adres:
Başak Mahallesi 1707. Sk. Doğuş Apt. No:4/D H.Gazi - MAMAK / ANKARA
Telefon: +90 312 349 33 35 Fax: +90 312 349 33 55
GSM: 0 532 777 49 67 - 0 541 680 29 86
e-mail: info@newlongturkey.com

www.ankaradogusmakina.com
www.newlongturkey.com

AKY TV

BAKLİYATIN KALBİ AKY TV'DE ATIYOR

- Sektörel Haberler
- Yeni Teknolojiler
- Öğretici Programlar
- Duayenlerle Röportajlar
- Sektörel Araştırmalar

Bakliyat Sektörünü bizimle takip edin

YouTube AKYTV

aky medya

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

Gerekirse Dünyayı Taşır!

Ama şimdilik sadece iş ortaklarımızın yüklerini
tam zamanında ve garantili olarak taşıyoruz.

HÜMAY
LOJiSTiK

Kültür Mah. 4314 Sok. Çamlıbel Apt. No: 1 Daire : 5 Akdeniz Mersin Tel: +90 324 451 30 33 Fax: +90 324 451 30 06
Web: www.humay.com.tr E-mail: info@humay.com.tr

aky medya

Yayın türü:
Yaygın süreli

İMTİYAZ SAHİBİ:
AKY TEKNOLOJİ MAKİNA REKLAMCILIK
SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ. adına
Gökmen AKYÜREK

Genel Yayın Yönetmeni:
Gökmen AKYÜREK

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü:
Özlem KAPLAN

Görsel Tasarım:
Emir KENAR

Editoryal:
Özlem KAPLAN

Yönetim Yeri: 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv.
No:19 Akdeniz / Mersin TÜRKİYE

Dergi yönetim:
İletişim: +90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62

E-mail: info@rekoltedunyasi.com

www.rekoltedunyasi.com

Basım Yeri:

İ Ç İ N D E

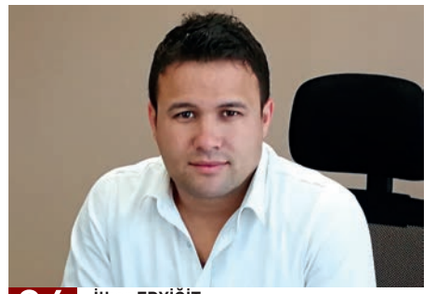
22 **Salih SÜTÇÜ**
Abdioğulları Plastik Yönetim Kurulu Üyesi

24 **Murat KAVUNCU**
Ekmek Üreticileri Fed. Genel Başkanı

28 **Alper YEDİGÖZ**
Megacenter Proje Yetkilisi

32 **Gökhan COŞAR**
Coşar Tarım Şirket Yöneticisi

34 **Hasan ARSLAN**
Arbel Bakliyat A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı



36 **İlker ERYİĞİT**
Ziraat Yüksek Mühendisi

12 • Sakız Geri Dönüştürülüyor
13 • 28. Uluslararası İstanbul Plastik ve Endüstri Fuarı
14 • İstanbul Hububat, Yeni Başkanını Seçiyor
15 • Hububatçılarda Altunkaya Güven Tazeledi
16 • Afrika'ya Açılan Kapı: MALİ
17 • Hüseyin Arslan'a Yaşam Boyu Katkı Ödülü Verildi
30 • Organik Solucan Gübresi
44 • AKY Technology Dünya Bakliyat Gününü Kutladı
48 • Hassas Tarım Uygulamaları

K İ L E R

38 Prof. Dr. Ahmet ÇAMSARI
Mersin Üniversitesi Rektörü

40 Ali ÖZPOLAT
Özpolat Makina Sahibi

46 Yavuz SEÇKİN
Komedyen

52 • Astronot Bitkisi: Kinoa
53 • Google'dan Şaşırtıcı Bir Yenilik: Pixel Buds
54 • Ülke Analizi: Kanada
56 • 2018 TÜKSİAD Genel Kurulu Toplandı
66 • Gulfood Dubai 2018 Gıda Fuarı Düzenlendi
68 • Değirmen Sektörünün Hedefi
69 • 2018 NOVİ SAD Uluslararası Tarım Fuarı
69 • Dünya Bakliyat Konfederasyonu Toplanıyor
76 • Alie Şirketleri ve Kurumsallaşma

"Gökmen Akyürek"
Genel Yayın Yönetmeni

" Merhaba Sevgili " Okurlar,

Toprak, önemli bir mesele. Dünyanın pek çok yerindeki topraklar gübre ve ilaçtan yorgun... Şunu net olarak söyleyebiliriz; verim artışı sağlanırken topraklarımıza fazla yüklendik. İnsanlar şimdi yeni ve daha doğal çözümler peşinde. Hem milyonlarca insan doymalı hem de toprak içerik olarak olabildiğince zengin kalmalı. Bencil olamayız; Gelecek nesillere borcumuz bu.

İsrail gibi öncü tarım ülkelerinin 40 yıl önceden keşfettiği ve hayata geçirdiği bizim ise, son 7- 8 yıldır üzerinde düşündüğümüz ve ufak ufak girişimlerde bulunduğumuz "Kaliforniya Solucanı Gübresi" toprağı beslerken verimi de artırıyor. La Recolte Du Monde Dergisi 15. Sayısında bu konuya değindik.

Ayrıca, bu sayıda bir de Aile Şirketleri ve Kurumsallaşma konusuna yer verdik. "Aile Şirketleri ve Kurumsallaşma" Çeşitli bilimsel araştırmalarda belirtildiğine göre; Türkiye'deki şirket yapılanmasının %95'ini aile şirketleri oluşturuyor. Son dönemde dünyada aile şirketleri, onların kurumsallaşması ve yaşam sürelerinin uzatılması üzerine tartışmalar ve araştırmalar sıkça görülüyor. Aile şirketlerinde saptanan en büyük sorun ise "Plansızlık Sorunu" olarak tespit edilmiş. Bu konuda çeşitli araştırmalardan derlediğimiz bir yazıya sayfalarımızı çevirirken rastlayacaksınız.

15. Sayımızda önemli isimlerle röportajlar gerçekleştirdik. Gaziantep'in büyük değirmen makineleri üreticisi Özpolat Makina'nın Yöneticisi Sayın Ali Özpolat, Türkiye Ekmek Federasyonu Başkanı Murat Kavuncu, Arbel Bakliyat Yönetim Kurulu Başkan Vekili Sayın Hasan Arslan, Mersin Ticaret Borsası Tohumculuk'ta görevli Ziraat Yüksek Mühendisi İlker Eryiğit, Terasol Organik Gübre'nin Kurucusu ve Yöneticisi Esin Özgün röportajlarına sizler için sayfalarımızda yer verdik.
Yine dopdolu bir Dergi sizleri bekliyor,
Keyifli okumalar dileriz.

SAKIZ GERİ DÖNÜŞTÜRÜLÜYOR

BBC Türkiye'nin 13 Mart 2018 tarihli sosyal medya paylaşımına göre; sokağa attığımız bütün sakızlar geri dönüşüme dahil edilebilir ve yağmur çizmesi, ayakkabı tabanı, kupa gibi farklı objeler halini alarak değerlendirilebilir. Bu dönüşüm bir kadının vizyonu sayesinde gerçekleşti: Anna Bullus

Her yıl dünya çapında 20 milyon dolar sakızlara harcanıyor. Sakız sigaradan sonra sokakta en fazla bulunan ikinci çöp türü. İngiltere temizlenmesi için her yıl 50 milyon sterlin harcıyor.

Bullus, "Sakızın geri dönüşüme sokulmamasından hayrete düştüm. Sentetik kauçuktan yapılan sakız, aslında çok kullanışlı bir madde. Plastik gibi fosil yakıtlardan elde edilen petrokimya içeriyor. Bu yüzden sakız, imalat sanayinde kullanmaya elverişli." açıklamasında bulundu.

İngiltere'deki Winchster Üniversitesi, çiğnenmiş sakızları toplamak için program başlattı. Çiğnenmiş sakızlar geri dönüşüm tesisinde, dönüşüme girmiş plastik ile işleme tabi tutuluyor. Ardından uzmanlar, bunlara şekil vererek yeni ürünler hazırlıyor. Geri dönüştürülmüş kupalar Winchster Üniversitesi'nde popüler. Üniversitede öğrenciler artık yere daha az sakız atıyor, üniversite temizlik masraflarından tasarruf yapıyor. Bullus, "*Doğru davranışla insanların davranışlarını değiştirebileceğimize inanıyorum.*" diyor.

DENİZ KUŞLARI KOKULARINI ÇOK SEVDİĞİ İÇİN KİRLİ PLASTİK YİYOR

Çalışmalar, plastik enkazın alg yetiştirdiğini ve bu da alglerin büyüleyici aromasıyla kimyasal ürettiğini gösteriyor. Kuşlar deniz çevresini kirleten plastikleri yediğinde, kilo konusunda çeşitli sağlık sorunları yaşarlar. Araştırmacılar, neden standart yiyecek gibi görünmeyen okyanus plastiklerinin hayvanları bu kadar çektiğini merak ettiler.
Davis Üniversitesi, California Üniversitesi'nde Gabrielle A. Nevitt ve Matthew S. Savoca tarafından yönetilen bir ekip, okyanus yüzeyinde yüzen plastiklerin kolayca dimetil sülfür üreten yosunlarla kirlendiğini bildiriyor.

Procellariformes ve albatros türündeki kuşlar dimetil kokusunu, yakınlarda beslenme açısından zengin yiyeceklerin bulunduğunu gösteren bir akşam yemeği işareti gibi alırlar. Bu yüzden okyanus çevresindeki kirli plastiklerin yaydığı dimetil kokusunu alırlar ve onu tüketmek üzere yemeğe çekilirler. Araştırmacılar, yaygın plastik polimerlerden yapılan 4-6 mm çaplı plastik boncukları, yani yüksek yoğunluklu polietilen, düşük yoğunluklu polietilen ve polipropileni test etti. Plastik enkaz ve alg filmleri okyanus suyunda depolandıktan sonra, bir ay içinde kuşların algılama eşiğinden birkaç kat daha büyük düzeylerde dimetil sülfür aroması geliştirdi. Araştırmacılar sonuçları değerlendirirken "tüketici plastiğinin zehirli boya özelliklerini artırmak da dahil olmak üzere yapılan testler iyileştirme stratejilerine işaret ediyor" dedi ve diğer deniz organizmalarınında diğer deniz organizmalarının da akşam yemeği olarak dimetil sülfür tercih ettiğini söyledi.

Kaynak : acs.org

Haberi Çeviren : Zehra Oruç
Üniversite : Mersin Üniversitesi (Lisans Öğrencisi)
Bölüm : Kimya Mühendisliği
Mail : z.oruc3363@gmail.com

28. ULUSLARARASI İSTANBUL PLASTİK VE ENDÜSTRİ FUARI YOLDA

Plast Eurasia İstanbul 2018, 5- 8 Aralık tarihlerinde Tüyap İstanbul Fuar ve Kongre Merkezi'nde düzenleniyor. Plastik makineleri, kimyasal hammaddeler, makine yan ve ara sanayi, ısı ve kontrol cihazları, kalıp, hidrolik ve pnömatik, geri dönüşüm ara grupları ile silo sistemleri, yazılım sistemleri, dozajlama sistemleri, mikserler ve kodlama ve markalama sistemleri alanlarında teknolojiler meraklısı ile buluşacak.

Plast Eurasia İstanbul 2018, plastik sektörünü her yıl olduğu gibi 2018 yılında da buluşturmaya hazırlanıyor. 28. kez plastik sektörünün çeşitli alanlarında katılımcı ve ziyaretçilerini buluşturacak etkinlik, 5- 8 Aralık tarihleri arasında 4 gün boyunca açık olacak.

Plast Eurasia fuarı resmi web sitesinden edinilen bilgiye göre; 2017 yılında 120 bin metrekare alan üzerinde 10 Salonda 43 katılımcı ülke, 1087 firma ve firma temsilciliği ile 101 ziyaretçi ülke etkinlikte yerini almış ve 53. 919 profesyonel ziyaretçi katılımda bulunmuştur.

Kuzey ve Güney Amerika, Batı Avrupa, Balkanlar ve Doğu Avrupa, Afrika, Orta Doğu, Batı ve Orta Asya ile Doğu Asya ve Pasifik bölgesinden ziyaretçiler ağırlanmıştır.

"*Avrasya'nın Lider Plastik Endüstrisi Fuarı*" sloganıyla yola çıkan organizasyonun bu sene de ilgi çekmesi bekleniyor.

İSTANBUL HUBUBAT, BAKLİYAT, YAĞLI TOHUMLAR'IN YENİ BAŞKANI HALUK OKUTUR OLDU

Dünya Gıda'nın resmi web sitesinde yer alan 20 Nisan 2018 tarihli habere göre; Simit Sarayı Onursal Kurucu Başkanı Haluk Okutur, Türkiye İhracatçılar Meclisi çatısı altında bulunan; İstanbul Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı oldu.

18 Nisan Çarşamba günü Dış Ticaret Kompleksi'nde gerçekleştirilen İstanbul Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği başkanlık seçimi; Simit Sarayı Onursal Kurucu Başkanı Haluk Okutur'un, üyelerin çoğunluk oyunu almasıyla sonuçlandı.

Seçim sonrası açıklama yapan Haluk Okutur, Türkiye'ye katma değer sağlayacak her alanda elini taşın altına koymaya hazır olduğunu belirterek, bunun yolunun da sektörde ihracat ve karlılığın artmasından geçtiğini söyledi.

Hükümetle ile tam koordineli çalışarak, AR-GE ve stratejik planlama çalışmalarını en geniş katılım ile yapacaklarını belirten Okutur, "Dünyaya yayılmış temsilcilikler tesis ederek küresel talebi gerçek zamanlı olarak takip edip üyelerimiz ile paylaşacağız, işleme-paketleme-markalama süreçlerinde küresel aktörler ile birlikte çalışacağız" dedi. Okutur konuşmasına şöyle devam etti: "Ülkemizin gıda ve tarım sektöründe, dünya liderliğine taşımak bir kaç kişinin başaracağı bir iş değil. Yalnızca hükümetin planlaması ve desteğiyle de olacak bir iş değil. Bunu ancak hep birlikte, en küçük ihracatçının bile dışında kalmadığı bir stratejik plan ile başarabiliriz. Buna, 2023 ihracat hedeflerimizi aşana kadar ve aştıktan sonra da devam edeceğiz."

Haluk OKUTUR,

"Ülkemizin gıda ve tarım sektöründe, dünya liderliğine taşımak bir kaç kişinin başaracağı bir iş değil. Yalnızca hükümetin planlaması ve desteğiyle de olacak bir iş değil. Bunu ancak hep birlikte, en küçük ihracatçının bile dışında kalmadığı bir stratejik plan ile başarabiliriz. Buna, 2023 ihracat hedeflerimizi aşana kadar ve aştıktan sonra da devam edeceğiz."

HUBUBATÇILARDA ALTUNKAYA GÜVEN TAZELEDİ

GAZİANTEP, (DHA) - 197 üyesi bulunan Güneydoğu Anadolu Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği genel kurulu yapıldı. Genel Kurulda ikinci kez aday olan Mahsum Altunkaya oylamaya katılan 126 üyenin oyunun tamamını alarak yeniden başkan seçildi. Altunkaya'nın güven tazelediği seçim sonucunda yeni yönetim ve denetim kurulu üyeleriyle TİM delegeleri de belli oldu.

Hürriyet Gazetesi'nin resmi web sitesinde yayınlanan 25 Nisan 2018 tarihli habere göre; Güneydoğu Anadolu Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamüleri İhracatçıları Birliği 2017 yılı seçimli olağan genel kurulu GAİB hizmet binasında gerçekleştirildi. Mahsum Altunkaya'nın başkanlığında tek liste halinde gidilen seçimde 126 oyun tamamı Mahsum Altunkaya'nın listesine çıktı. 197 üyesi bulunan birlikte seçime katılımın yüksek olduğu gözlendi.

Divan başkanlığını Abdulkadir Çıkmaz, Abdulkerim Erol ve Yılmaz Aktürk'ın yaptığı genel kurulda ikinci dönem başkanlığı için aday olan Mahsum Altunkaya'ya seçim öncesi düzenlenen kokteylde ihracatçıların ilgi odağı oldu. Seçimde oy kullanma işleminin 17'.00'da bitmesinin ardından oy sayımına geçildi ve 197 üyeden 126 üyenin oy kullandığı görüldü. Yapılan sayım sonucundan 126 üyenin tamamının oyunu alan Mahsum Altunkaya yeniden birlik başkanlığına seçilirken yeni yönetim kurulu üyeliklerine ise Celal Kadooğlu, Mesut Acar, Ali Çoban, Ahmet Tiryakioğlu, Murat Unat, Seyit Yusuf Akan, Mehmet Surur Aydın, Kemal Çakmak, Bora Batalı ve Abdullatif Hazır seçildi.

Seçim sonrası bir değerlendirme yapan Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mahsum Altunkaya, "Genel kurulumuza katılarak bizleri destekleyen bütün üyelerimize teşekkür ediyoruz. Yeni yönetim kurulu üyelerimizle birlikte sektörümüzün gelişmesi ve kalkınması için üzerimize düşenleri yapmaya devam edeceğiz. Ülke ihracatının arttırılması ve katma değeri yüksek ürünlerin üretilmesi yönündeki çalışmalarımız devam edecek. Birlik ve beraberlik içerisinde hareket ederek sektörümüzün global pazarlarda hak ettiği yere gelebilmesi için çeşitli projeler yürüteceğiz. Şahsımı ve yönetim kurulu arkadaşlarımı oylarıyla destekleyen üyelerimize ve seçim sürecinde yanımızda yer alan sanayici ve iş adamlarımıza teşekkür ederiz" dedi.

AFRİKA'YA AÇILAN KAPI: MALİ

Mali Sınai ve Kalkınma Bakanlığı tarafından, bu yıl ilk kez 19-21 Nisan 2018 tarihleri arasında Bamako/Mali'de düzenlenen "Mali Uluslararası Sanayi Fuarı"na Türkiye onur konuğu olarak katıldı.

Gerek Mali gerekse Afrika'da yer alan Mali'ye komşu ülkelerle üst düzey ziyaretlerle gelişmekte olan ilişkilerimiz, Mali Cumhurbaşkanı İbrahim Boubacar Keita'nın ev sahipliğinde Gümrük ve Ticaret Bakanı Bülent Tüfenkçi ve beraberindeki heyetin ticari anlamda büyük önem arz eden söz konusu fuara katılımıyla daha da perçinlendi.

Fuarın açılışında konuşma yapan Gümrük ve Ticaret Bakanı Bülent Tüfenkci, fuarın onur konuğu olarak davet edilmekten duyduğu memnuniyeti dile getirerek, fuarın Mali'nin kalkınmasına katkı sağlayacağını, Türkiye ve Mali arasındaki ilişkilerin geliştirilmesine yönelik önemli bir fırsat olduğunu kaydetti. Türkiye'nin Afrika stratejisine değinen Bakan Tüfenkci, "Afrika kıtasında yaşayan halkların refahının yükselmesi ve yaşam şartlarının iyileşmesi için Türkiye'nin adımlar attığını vurgulayarak, ülkeler arasında ziyaretler ve turizmle halklar arasındaki ilişkilerin de artmasının arzu edildiğini söyledi.

2017'de Mali'ye ihracatımız 52,2 milyon dolar, ithalatımız 29,9 milyon dolar olarak gerçekleşti

Türkiye Mali arasında ticari ilişkilere de değinen Bakan Tüfenkci, 2003 ve 2017 yılları arasında yapılan ticaret hacmine ilişkin değerlendirmelerde bulunarak, "Türkiye ve Mali arasındaki ticaret hacmi, 2003 yılında 5 milyon dolar civarında iken 2017 yılında 82,2 milyon dolara yükseldi. 2017 yılı sonu itibariyle ihracatımız 52,2 milyon dolar, ithalatımız ise 29,9 milyon dolar olarak gerçekleşti. İki ülke arasında ihracat ve ithalatın giderek daha dengeli bir şekilde gitmesinden memnuniyet duyuyoruz. Sayın Cumhurbaşkanımız ikili ticaret hacmimizin orta vadede 100, uzun vadede 500 milyon dolara çıkarılmasını hedeflemişlerdi. Fuarın ve Türkiye-Mali İş Konseyi'nin iki ülke arasında yoğun çalışmalarda bulunma ve işbirliğini geliştirme adına vesile olmasını diliyorum" dedi.

Bakan Tüfenkci'den iş adamlarına Mali'ye sık gitme çağrısı

Bakan Tüfenkci, iş adamlarına da bu konuda büyük görevler düştüğünün de altını çizerek, iki ülke arasında doğrudan uçuşlar olduğunu, 2016 yılı itibariyle haftada 6 uçuşun gerçekleştiğini ve iş adamlarının bunu fırsata dönüştürerek sık temaslarda bulunmasını, güçlü ortaklıklar kurulmaya başlanmasını istedi.

9000 m2'lik alanda 15 ülkeden 400 firma ve yaklaşık 15 bin ziyaretçi katılımı ile gerçekleşen fuar, başta tarım ürünleri işleme sanayi, pamuk işleme, su ürünleri işleme, inşaat malzemeleri, her türlü gıda, tekstil ürünleri, madencilik, sağlık, lojistik, altyapı, enerji olmak üzere bir çok sektörde yatırım ve iş imkanı sundu.

Diğer taraftan, söz konusu fuar katılımı, salt bir ticari bir organizasyon olarak değerlendirilmeyerek ülkemizin etkin tanıtımı için büyük fırsat oldu, Mali'nin Türkiye'ye ve Türk Malına karşı olan pozitif bakış açısı ise gelecekte ikili ilişkiler ve iş birlikleri hususunda umut vadetti.

HÜSEYİN ARSLAN'A YAŞAM BOYU KATKI ÖDÜLÜ VE ŞÖVALYELİK ÜNVANI VERİLDİ

Dünya Bakliyat Federasyonu Başkanı Hüseyin Arslan'a Hindistan'da Yaşam Boyu Katkı ödülü ve Batı Afrikanın en önemli ülkelerinden Burkina Faso Cumhuriyetin'den Şövalyelik unvanı verildi.

Mersinli İş Adamı Merkezi Mersin'de bulunan Arbel A.Ş CEO'su aynı zamanda Dünya Bakliyat Federasyonu Başkanı olan Hüseyin Arslan'a Hindistan'da düzenlenen törende, Tüm Dünyada bakliyat Endüstri ve Sanayisine yaptığı büyük katkı ve çabasından ötürü, Hindistan Bakliyat Federasyonu tarafından " Yaşam boyu başarı ödülü "verildi.

Törende bir konuşma yapan Arslan; Hindistan'da Ülkeler itibariyle baktığımızda Dünya üzerindeki payı yüzde 25 ile ilk sırada yer alıyor, bunun yanında İthalatçı ülkeler sıralamasına bakıldığında ise yine ilk sırayı Hindistan almaktadır. Dünyanın en büyük bakliyat tüketicisi ise yine Hindistan'dır. Dünya'da Bakliyat Piyasasının en büyük Ülkesinden böyle bir ödül almak çok gurur verici.

18 Şubat'ta Burkina Faso Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı Roch Marc Christian Kaboré tarafından devletin en yüksek nişanı olan "Chevalier De L'ordre National " Şovalyelik Ünvanını Dünya bakliyatına yaptığı katkılar ve bunun Afrika ülkelerindeki küçük ölçekli tarım işletmelere Dünya'da Kadının Ülke Ekonomisine kattığı iş gücüne desteğinden dolayı verildi.

Hüseyin Arslan; Dünya'da Bakliyatın önemini gittikçe artığını hep birlikte görmekteyiz, bu konuda küresel önemli adımlar atılmaktadır. Bunun bir parçası olabilmek oldukça guru verici, Ülkem adına bu ödülleri almaktan bana ayrı bir onur vermektedir. dedi.

BAKAN ÖZLÜ, ARBEL A.Ş AR-GE VE ANALİZ LABORATUVARI'NIN AÇILIŞINI GERÇEKLEŞTİRDİ

Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanı Faruk Özlü, Mersin'de düzenlenen 'Akdeniz Ekonomi Forumu'na katıldı.

Bakan Özlü Mersin üniversite bir dizi programa katıldıktan sonra merkez Akdeniz ilçesi Kazanlı Mahallesi'nde faaliyet gösteren Arbel A.Ş Tesislerinde bulunan makarna üretim ve paketleme tesisinde incelemelerde bulundu. Arbel A.Ş Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Hasan Arslan, Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanı Faruk Özlü ye Tesis içinde Yürütülen Enerji Santralin den Sırası ile mal kabulü, Analizini, işlenişi, Üretim ve kapasitesini anlattı.

Hasan Arslan; *İnovasyona çok önem veren bir markayız, Tesislerimiz Dünya standartlarında üretim Hatlarına ve teknoloji kapasitesine sahiptir.*
Anadolu Durum Buğdayından elde ettiğimiz Makarnanın ham maddesi olan irmiği de üreterek, aylık irmik üretim miktarımız 13.000 tona ulaşmıştır.

Yaklaşık 20 çeşidi bulunan Arbella Makarnaları, üretim miktarı şuan 10.000 tondur. Başta Afrika ülkeleri olmak üzere Avrupa ülkeleri, Amerika, Kanada ve Japonya gibi Birçok Ülkeye bu ürünlerimizi ihraç etmekteyiz diyen Hasan Arslan Kuruluşumuz 25 yılı aşkın süredir Uluslararası Yardım Kuruluşları, Kızıl Haç, Birleşmiş Milletler Yardım Kuruluşlarının gıda ve acil yardım malzemeleri tedarikçisi olarak da faaliyet göstermektedir. Dedi.

Hasan Arslan sayın bakanımızı tesislerimizde ağırlamaktan memnun olduğunu dile getirirken Akdeniz Ekonomi Forumuna katılan Bakan Özlü Merkezi Mersin de olan Arbel A.Ş Tesislerini gezerek Bilgi alışverişinde bulundu. Endüstri 4 ,0 Hakkında bilgiler veren Bakan Özlü Ar-Ge ve Analiz Laboratuvarı'nın açılışını da gerçekleştirdi.

Özlü; Ülkemiz açısından ve Şehrimizin bu güzide ailesinin yaptığı işleri yakinen takip etmekteyim ve başarılı buluyorum İnovasyona önem veren bir kuruluş olduğunu gözlemliyorum, bu Ar-ge Laboratuvarı'nın hayırlı uğurlu olmasını dilerim dedi.

Anason
Kimyon
Çörekotu
Kişniş
Kekik
Haşhaş
Lavanta

Topraktan Gelen Bereket

SAVRANLAR®

www.savranlar.com.tr
www.savranyaglari.com

Merkez:
Pazar Mahallesi Burdur Cad. No: 38
Gölhisar / BURDUR
Tel: 0248 411 26 04
Fax: 0248 411 50 20

Şube:
Saraylar Mah. 496 Sk. No: 2/A (DENİZLİ)
Tel: 0258 242 54 07 (pbx)
Fax: 0258 242 54 07

Fabrika:
Çamköy - Gölhisar - BURDUR
Tel: 0248 414 60 30
Fax: 0248 414 60 30

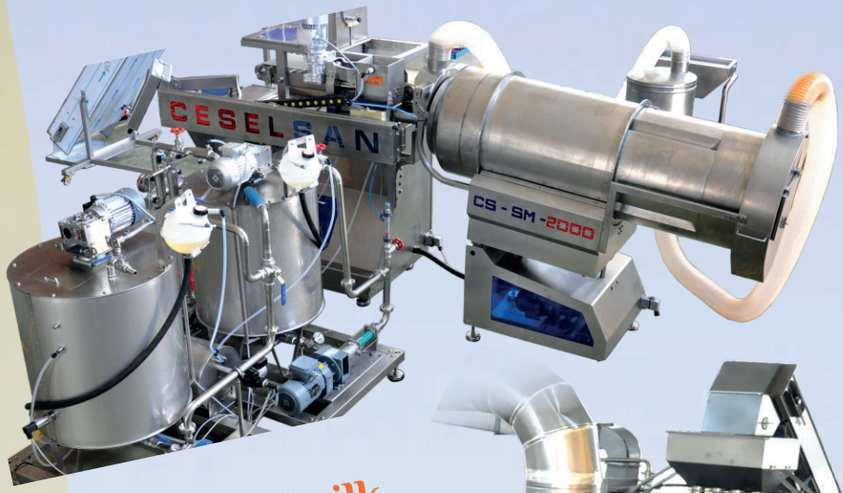
CESELSAN

ROASTING TECHNOLOGY AND INDUSTRY
ТЕХНОЛОГИИ И ИНДУСТРИЯ ЖАРКИ
جيسلصان لتكونولوجيا التحميص والصناعة
KAVURMA TEKNOLOJİLERİ VE SANAYİ

ÜRÜN YELPAZEMİZ
VARIETY OF OUR PRODUCTS

KAVURMA FIRINLARI
KURUYEMİŞ MAKİNALARI
OTOMATİK TUZLAMA
KURUYEMİŞ İŞLEME HATTI PROJELERİ
FINDIK İŞLEME MAKİNALARI
KAKAOLU KREMA MAKİNASI VE HATTI
PÜRE HATTI
ÜRÜN TAŞIMA SİSTEMİ
LABORATUAR TİPİ MAKİNALAR

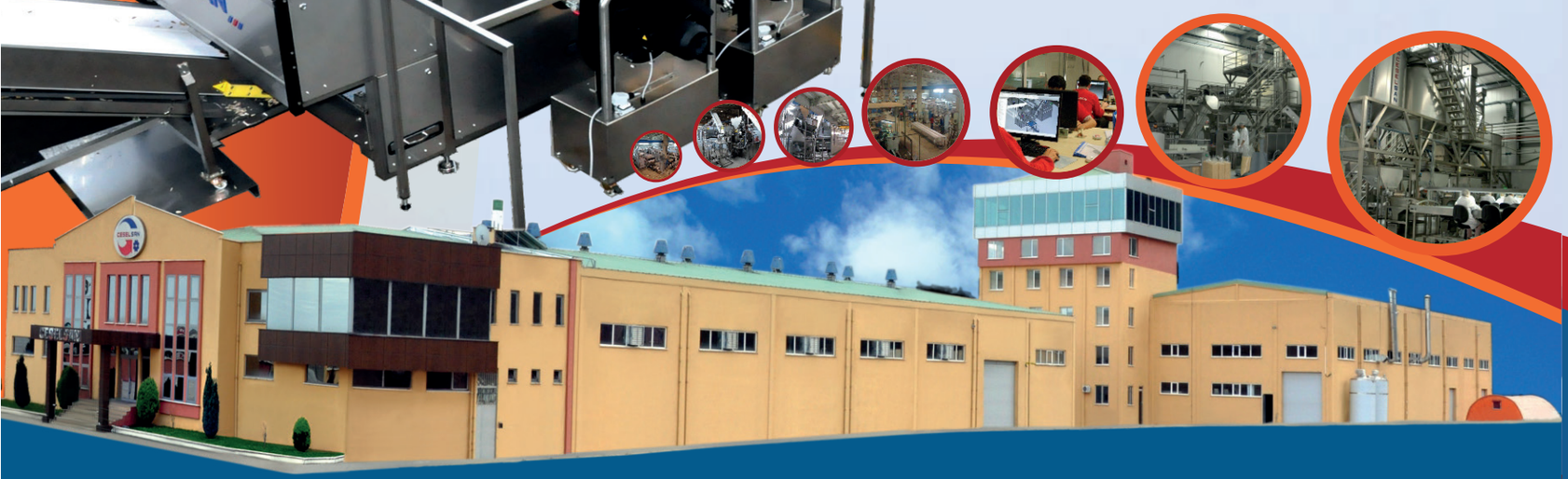
ROASTING OVENS
DRIED MACHINERY
AUTOMATIC SALTING
DRIED FRUIT MACHINERY PROJECTS
HAZELNUT PROCESSING MACHINES
COCOA CREAM MACHINEAND LINE
PUREE LINE
PRODUCT CONVEYING EQUIPMENT
LABORATORY TYPE MACHINES



ÜNİVERSAL SOSLAMA VE YAĞLAMA SİSTEMİ
UNIVERSAL SEOSONING AND LUBRICATING SYSTEM

Dünya'da ilk
A First in the World

DİFÜZYONLU TUZLAMA HATTI
DIFFUSION BASED SALTING LINE



CESELSAN MAKİNA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Fabrika: Pazarsuyu Köyü Çardak Tepe Mevkii No:2
Bulancak / GİRESUN / TÜRKİYE
Tel: 0454 315 25 01 Faks: 0454 315 25 08
e-mail: ceselsan@ceselsan.com

Showroom: Mehmet Akif Mahallesi Atmaca Sokak No:101
Küçükcekmece / İSTANBUL / TURKIYE
Tel:+ 90 212 472 22 02 Faks:+ 90 212 472 22 05
e-mail: istanbul@ceselsan.com

www.ceselsan.com

HER ŞEY TEK BİR KAYNAKTAN

Festo San. ve Tic. A.Ş.

Gıda üretimi fabrika ve proses otomasyonunun kesişim noktasında yer alıyor. Festo, gıda uygulamaları için en iyi içecekleri ve gıda maddelerini üretmek amacıyla mükemmel malzemeler ile birlikte tüm üretim prosesini kapsayan akıllı otomasyon çözümleri sunuyor.

Festo, gıda endüstrisinin zorluklarının farkında: Hijyenik ve verimli otomasyon, makine ve sistem kurucuları ile üreticiler için bir zorunluluk. Bu gerekliliklere uyabilen farklı bileşen tedarikçileri aramak ve farklı imalatçıların parçalarını eşleştirmek artık gerekmiyor. Tek bir kaynaktan tedarik sağlamak, zamandan ve paradan tasarruf edilmesini sağlıyor. Festo kapsamlı bir tedarikçi olarak her şeyi tek bir kaynaktan sunuyor.

Festo Gıda ve Ambalaj Başkan Yardımcısı Alexander Wagner, Festo'nun 50 yılı aşkın süredir yüksek kaliteli gıdaların küresel üretiminde güvenilir bir otomasyon ortağı olduğunu belirtti ve pnömatik ve elektrikli teknoloji karmasının verimli üretim operasyonları oluşturmalarına yardımcı olduğunu ifade etti.

Festo'nun fabrika otomasyonu alanındaki deneyiminin proses otomasyonuna da uygulandığını belirten Wagner sözlerine şöyle devam etti: "İşletmeden sahaya kadar otomasyon piramidinin tüm seviyelerini kapsıyoruz. Bu nedenle sadece bireysel bileşenler sunmakla kalmıyoruz, aynı zamanda gıda endüstrisindeki her türlü görev ve uygulama için kuruluma hazır sistemler de sunuyoruz."

Güvenilir ve verimli

Pnömatik esnek valf VZQA, hijyenik, güvenilir ve yüksek kaliteli gıda dağıtımı yapılmasını sağlıyor: silikon diyaframlı N/O değişken, 1935/2004 sayılı AB Direktifine uygun olarak bir uygunluk beyanı ile birlikte sunuluyor. Bu nedenle bu esnek valf değişkeni, gıda ürünleri ile doğrudan temas eden uygulamalar için onaylanmış bir bileşen.

Merkezi olmayan kontrol, üretkenliği arttırıyor

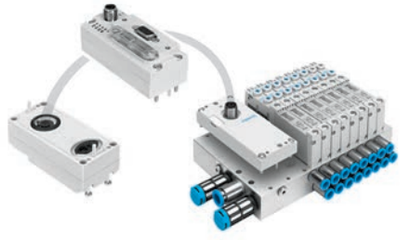
Festo'nun otomasyon çözümleri, kullanıcıların ve tasarımcıların gıda ve içecek endüstrisinde zorlu ve yoğun bir şekilde temizlenen ortamlarda yer alan kontrol kabinleri olmadan merkezi olmayan kurulum konseptleri oluşturmalarına, enerji kayıplarının daha düşük, devir hızlarının daha yüksek olması içi uygulamaya yakın olmalarına olanak sağlıyor. Bu çözümü ister kontrol kabini olmadan ideal IP69K koruma sağlayan Clean Design valf terminal MPA-C ile sunuyor, ister tüm endüstriyel ağ sistemleri ya da IO-Link için çoklu pin girişi olan kontrol valf terminal VTUG ile sunuyor.

Esnek uygulamalar

Gereksinimler doğrultusunda hızla ve kolayca dönüştürülebilen modüler bileşenler için gittikçe artan bir talep var. (Örneğin akışların hızlı ve güvenilir bir şekilde kontrol edilmesi

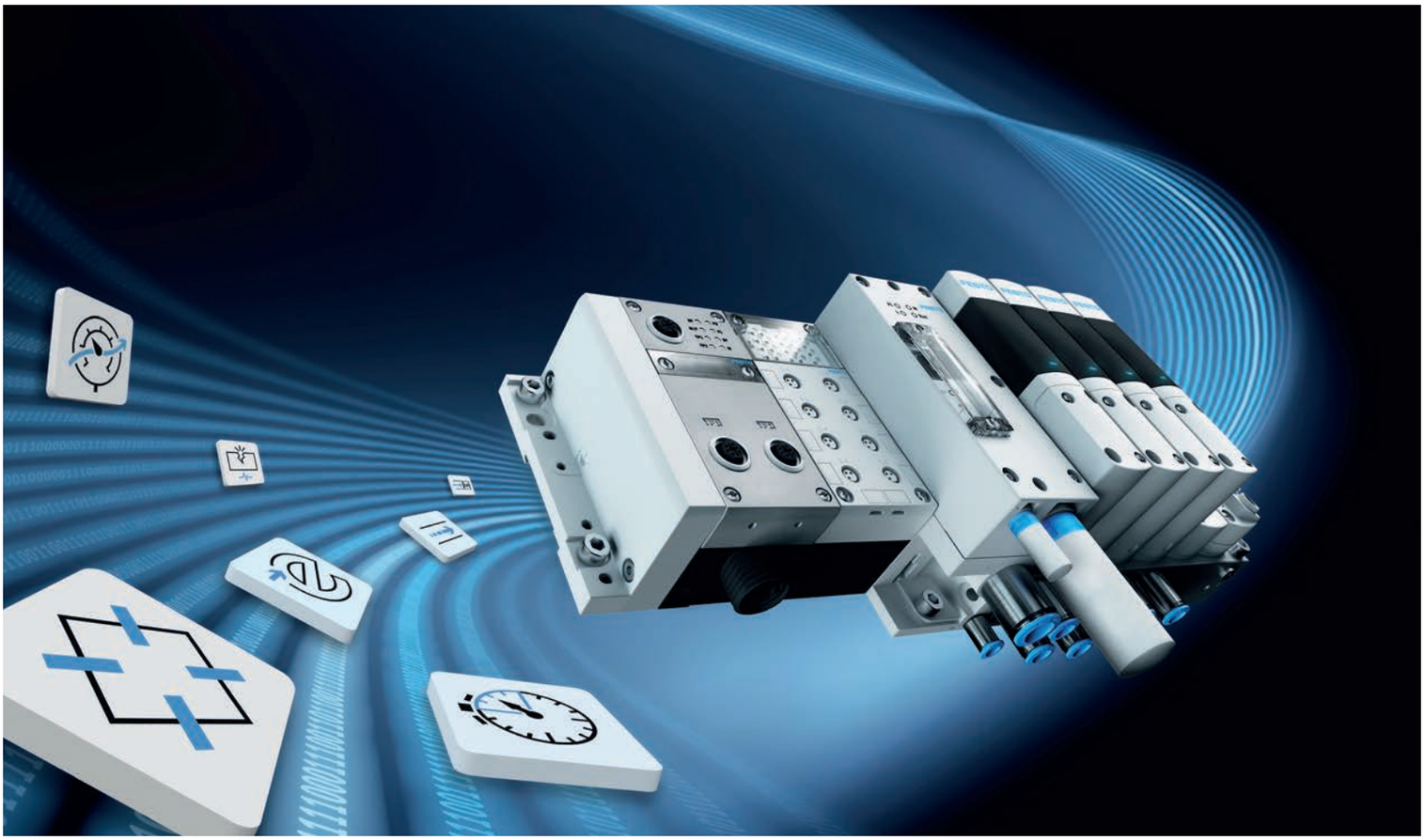
Yapılandırılabilir esnek valf VZQA, taneleri, katı madde içeren sıvıları, yüksek viskoziteli ve aşındırıcı medyaları kontrol ediyor.

Gıda endüstrisi için valf terminali MPAC-C.



Valf terminali VTUG.

Çok yönlü, sağlam ve zorlu ortamlar için uygun – proses otomasyonu için yeni çeyrek dönüşlü aktüatör DFPD.



Uygulamalar aracılığı ile yeni işlevlerin hızlı aktivasyonu sayesinde makine geliştiriciler temel bir makine türü oluşturabiliyor ve ardından, makineyi müşteri ihtiyaçlarına uygun şekilde farklı işlevler ve özelliklerle donatmak için ilgili uygulamayı seçebiliyor.

için sağlam ve güçlü açılı, yuvalı valf VZXA). Dikkatli tasarlanmış ürün yapısı ve patentli arayüz valf gövdelerinin ve aktüatörlerin serbestçe birleştirilmesine olanak sağlıyor. Bu da her türlü uygulama için çok daha fazla esneklik sağlıyor.

Festo'nun çeyrek dönüşlü aktüatörü DFPD, sağlam prose otomasyonunun bir başka örneği. Bu aktüatör, dişli kol ve fener dişli prensibine dayanarak, modüler, sağlam ve çok yönlü kombinasyonlar sunuyor. Bu da bu aktüatörü gıda ve içecek üretimindeki ihtiyaçlar için doğru seçim yapıyor.

Dünyada bir ilk: dijital pnömatikler!

Festo Motion Terminal VTEM, uygulamalar tarafından kontrol edilen dünyanın ilk pnömatik otomasyon platformu. Bir pilot valfin işlevleri ilk defa aynı donanım kullanılarak, bir yazılım aracılığı ile değiştirilebiliyor. Cihazı geliştirenler, uygulama aracılığı ile yeni işlevleri hızlı bir şekilde aktive edebilmeleri sayesinde, temel bir makine türü oluşturabiliyor ve ardından, müşteri ihtiyaçlarına uygun şekilde farklı işlevler ve özelliklerle donatmak için ilgili uygulamaları seçebiliyor. Uygulama 50'den fazla bileşenin yerini alıyor.

Festo Hakkında:

Merkezi Esslingen am Neckar'de (Almanya) bulunan, küresel bir oyuncu ve bağımsız bir aile şirketi olan Festo AG, 40'dan fazla endüstride 300.000 fabrika ve proses otomasyon müşterisine pnömatik ve elektrikli otomasyon teknolojisi tedarik ediyor. Ürünleri ve hizmetleri 176 ülkede mevcut olan şirketin dünya genelinde 61 ülkede yer alan 250'nin üzerinde şubesinde yaklaşık 18.800 çalışanı var. Festo, her yıl cirosunun yaklaşık %8'i ile araştırma ve geliştirmeye yatırım yapıyor.

Bu şirkette cironun %1,5'i ile temel ve ilave eğitime yatırım yapılıyor. Eğitim hizmetleri sadece Festo'nun kendi personeli için sunulmuyor. Festo Didactic SE müşteriler, öğrenciler ve stajyerler için de otomasyon teknolojisi alanında temel ve ilave eğitim programları sunuyor.

Festo Gıda ve Ambalaj Başkan Yardımcısı Alexander Wagner Festo'nun 50 yılı aşkın süredir yüksek kaliteli gıdaların küresel üretiminde güvenilir bir otomasyon ortağı olduğunu belirtti.

Festo Gıda & Ambalaj: www.festo.com/food

Festo proses otomasyonu: http://www.festo.com/process

Salih SÜTÇÜ
Abdioğulları Plastik Yönetim Kurulu Üyesi

ABDİOĞULLARI PLASTİK VE FİLPA AMBALAJ

La Recolte Du Monde Dergisi 15. sayısında Abdioğlu Plastik'in değerli yöneticisini ağırlıyor. Sentetik çuval alanında iddialı marka Adana'dan Türkiye'ye hizmet götürüyor. Keyifli okumalar.

Sizi tanıyabilir miyiz?
1977 Kayseri doğumluyum. Temelleri 1963 yılında babamız Abdi Sütcü tarafından atılan Abdioğulları Plastik Ambalaj Sanayi A.Ş'nin ve Adana Sanayi Odasının Yönetim Kurulu Üyesiyim. Abdioğulları A.Ş.'ye bağlı, 4 kıtada yaklaşık 40 ülkeye ihracat yapan Filpa Ambalaj ve Dış Ticaret A.Ş.'nin Yönetim Kurulu Başkanlığını da yapmaktayım. Aynı zamanda Akdeniz İhracatçılar Birliği (AKİB) Yönetim Kurulu Üyeliğim ve Çukurova Genç İş Adamları Derneği (ÇUGİAD), Bilkent Üniversitesi Mezunları Derneği (BILMED), Çukurova Üniversiyesi Mezunları Derneği (ÇÜMED) ve Fenerbahçe Kongre üyeliklerimde bulunmaktadır. Evli ve 3 çocuk babasıyım.

Filpa'nın kuruluş hikayesini sizden öğrenebilir miyiz?
2001 yılında kurduğumuz Filpa Ambalaj ve Dış Ticaret A.Ş., babamızın ilk açmış olduğu ticarethanenin ismidir. Abdioğulları Plastik ve Ambalaj Sanayi A.Ş'ye bağlı Filpa Ambalaj ve Dış Ticaret A.Ş, Türkiye İhracatçılar Meclisi'nin (TİM) Türkiye'nin en başarılı ilk 1000 ihracatçı firması listesinde, ilk 500'de 375.sıradadır. 4 kıtada yaklaşık 40 ülkeye ihracat yapmaktadır.

Filpa ve Abdioğulları Çalışan sayınız, üretim kapasiteniz ve ürün yelpazeniz ile ilgili bilgi alabilir miyim?

7.tesisimiz inşaat halinde olup, 6 tesisimizde yaklaşık 1200 çalışanımız vardır. Endüstriyel ve tarımsal ambalaj malzemelerinin üretimini yapıyoruz. Ürünlerimiz arasında PP ve PE'den imal edilen un, yem, kömür, çimento, alçı, kireç gibi ürünlerin yanı sıra sebze ve meyvelerde kullanılan torbalar bulunuyor. Teknik Tekstile geçiş yaparak 4 yıl önce kurduğumuz 6. fabrika ile de "Halı Tabanı" üretimine başladık.

Hedef kitleniz hakkında bilgi verir misiniz?
Ürün yelpazemizin çeşitliliği bakımından değişik sektörlerdeki firmalara hizmet vermekteyiz. Bunlar arasında un fabrikaları, şeker fabrikaları, çimento fabrikaları, sebze ve meyve üreticileri, duvardan duvara halı üreticiler yer almakta.

Sentetik çuval üretim prosesini özetler misiniz?
İp, kumaş, çuval.

Sentetik Çuval üretiminde geri dönüşüm materyallerden faydalanıyor musunuz?
Hayır.

İhracat yapıyor musunuz? Yapıyor iseniz hangi ülkelere öğrenebilir miyiz?
Başta Avrupa ülkeleri olmak üzere 4 kıtada yaklaşık 40 ülkeye ihracat yapıyoruz.

Sektörün en önemli fuarları hangileridir? Geride bıraktığımız yıl katıldığınız fuarlar hangileridir?
Agritechnica – Hannover Almanya
Domotex – Hannover Almanya
Growtech – Antalya Türkiye

FOTO SORTER®
LION Series

FOTOSORTER LION SERiSi Dikey Renk Ayırma Makineleri

LİON SERİSİ ile TÜM ÜRÜNLERDE
KUSURSUZA YAKIN SONUÇ

FOTOSORTER LION SERiSi
Yatay Renk Ayırma Makineleri

AKY®
TECHNOLOGY

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

You Tube

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.
youtube.com/akytechnology

Murat KAVUNCU
Ekmek Üreticileri Federasyonu Genel Başkanı

TÜRKİYE'DE EKMEK ÜRETEN SURİYELİLER KENDİ ARALARINDA BİLE HAKSIZ REKABETE YOL AÇIYOR

"Öncelikle Suriye ekmeğinin tarifinin yapılması gerekiyor. Suriye ekmeği ticaret ve sanayi odalarının tarife fiyatlarının içine girmeli. Suriye lavaş ekmeğinin tarife fiyatı belirlendiği zaman maliyet hesaplaması olur. Maliyet hesaplandığı zamanda ekmeğin bir taban fiyatı ortaya çıkar. Böylece ortaya haksız rekabet çıkmaz ve piyasadaki dengesizlik ortadan kalkmış olur. Ekmeğin maliyeti ve piyasası belli olmuş olur. Hem de gerekli hukuki yaptırımlar içinde fırınların hepsi denetim ağına girmiş olur."

Ürettikleri ürünlerle Türkiye'de mültecilerle birlikte 80 milyonu aşkın nüfusu doyuran fırıncı esnafı büyük sıkıntılar yaşıyor. Sektördeki en büyük sorunların başında haksız rekabet geliyor. Ruhsatsız çalışma da sektörün bir diğer kanayan yarası. Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu Genel Başkanı Murat Kavuncu, ülke genelindeki 12 binin üzerinde ruhsatsız fırınla mücadelelerinin sürdüğünü kaydetti. Kavuncu, belediyelerin işlettiği Halk Ekmek Fabrikalarını, sektörün devletin vatandaşıyla rekabeti olarak gördüklerini söyledi. BBM Dergisi'nin sorularını cevaplayan Başkan Kavuncu, sektörün en büyük sıkıntısın ise hammaddeye gelen zamlara rağmen ekmek fiyatlarının düşük kalması olarak gösterdi. Son yıllarda Türkiye'de sayıları hızla artan Suriyeli ekmek üreticilerinin de piyasada haksız rekabete yol açtığını ifade eden Kavuncu, yaptıkları çalışmalar neticesinde kısmen de olsa Suriyeli ekmek üreticilerini kontrol altına almaya başladıklarını kaydetti.

Sayın Kavuncu, Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu olarak sektörün gelişimi açısından ne tür çalışmalar yapıyorsunuz?

Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu olarak Türkiye'deki bütün fırıncıları, unlu mamul üreticileri ve ekmek üreticilerini bir çatı altında topladık. İl başkanlıklarımız ve şube başkanlarımız nezdinde Türkiye'deki fırıncılarımızın kalite çıtasını artırmak için Dünya Sağlık Örgütü ve Birleşmiş Milletler Tarımsal Teşkilatı'nın çalışmaları ile Avrupa ve Asya'daki tarımsal faaliyetleri fırıncılarımız adına takip ediyoruz. Fırıncılarımız, Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu olarak yaptığımız çalışmalar neticesinde şu anda dünya standartlarında teknoloji kullanıyor. Kullandığımız teknolojiyle Avrupa'da Almanya ile yarışır hale geldik.

Sektörün içinde bulunduğu durum ve sorunları hakkında bize biraz bilgi verir misiniz?

Bütün çabalarımıza rağmen sektörümüzde çok büyük sıkıntılar var. Sektörümüz çok geniş kapsamlı ele alınacak bir yapıda aslında. Özellikle eğitim, kültür, ustalık, ara eleman, ekmek üretimi, fırın ruhsatı, haksız rekabet, hijyen ve sağlık koşulları, valilik, belediyeler ve yerel yönetimlerle ilişkiler, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı açısından çok geniş kapsamlı ele alınması gerekir.

Satışlar Maliyetin Altına Dü-

şünce Ekmek 200 grama İndi

Özellikle İstanbul Ankara ve İzmir gibi büyük illerdeki yüksek kiralardan ve üretim maliyet artışlarından dolayı birçok fırıncı esnafının sıkıntı çektiğini söylediniz. Ekmek fiyatları ise neredeyse yerinde sayıyor en küçük fiyat artışında adeta kıyamet kopar alıyor. Sektörün para kazanamama sorununa karşı ne gibi çalışmalar yapıyorsunuz?

Sektörde haksız rekabet var. Piyasadaki dengeler bozuk. Zaten soruyu sorarken cevabı da vermiş gibi oldunuz. Büyükşehirlerdeki kiralar ve diğer maliyetler çok yüksek. Bu yüzden fırıncının sattığı ekmekten para kazanabilmesi için 250 gramlık ekmeğin en az 2 lira olması gerekir. Fakat yılbaşından itibaren ekmeğin gramajında küçülme yapıldı. Ekmek 250 gramdan 200 grama düşürüldü. 1 Ocak 2018 tarihi itibariyle alınmış olan bu kararla Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu'nun 2013 yılından bugüne yapmış olduğu haksız rekabetle ilgili çalışmalarla sağlanan birlik bozulmuş oldu. Ekmeğin 200 grama düşmesi ile piyasada büyük sıkıntılara yol açmış durumda. Ekmeğin 200 grama düşmesinin sebebi maliyetlerin altında gerçekleşen satışlar oldu. Hammaddeye gelen zamlar, kira ve işçi giderlerindeki artışlar ile 250 gram ekmeğin maliyeti 95 kuruşa çıkıyordu. Ekmek 200 grama çekilerek maliyeti 95 kuruştan 75 kuruşa indirildi.

Halk Ekmek fırınlarının sayısının artması ve üretim hacimlerinin her geçen gün büyümesini nasıl yorumluyorsunuz?

Öncelikle insanın aklına şu geliyor; Belediye ve belediye başkanlarının kendi esnafıyla kendi vatandaşıyla rekabet yapmaması gerekir. Belediyeler; şehrin yapılanmasından şehrin temizliğinden ve şehrin alt yapılarından sorumludur. Ticaret yapmakla mükellef değildir. Bir belediyenin halk ekmek fabrikası açarak oradaki fırıncı esnafı ile rekabet yapması doğru değildir. Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu olarak biz halk ekmek fabrikalarına karşıyız. Neden karşıyız? Bir halk ekmek fırını 200 bin 300 bin ekmek üretiyor. 75 kuruşa ekmek satıyor ve kendi bölgesindeki fırıncı esnafının ticareti ile oynamış oluyor. Aynı zamanda Kendisi de para kazanamamış oluyor.

Belediyelerin halk ekmek fabrikaları açmalarındaki amaç dar gelirli vatandaşına ve yoksullara yardım yapmaksa eğer Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu olarak zaten biz askıda ekmek modeli getirdik. Yoksul vatandaşlarımızın tespitini yaparak bu kartları dağıttık. Bütün belediye başkanlarımıza sesleniyorum; Bölgeniz ve mahallelerinizde ne kadar yoksul vatandaşımız varsa tespitini yaparak, o bölgedeki fırınlarımızdan askıda ekmek kartı almalarını sağlayanı. Böylece dar gelirli vatandaşlarımız askıda ekmek kampanyamızdan faydalanabilir.en az 2 lira olması gerekir. Fakat yılbaşından itibaren ekmeğin gramajında küçülme yapıldı. Ekmek 250 gramdan 200 grama düşürüldü. 1 Ocak 2018 tarihi itibariyle alınmış olan bu kararla Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu'nun 2013 yılından bugüne yapmış olduğu haksız rekabetle ilgili çalışmalarla sağlanan birlik bozulmuş oldu. Ekmeğin 200 grama düşmesi ile piyasada büyük sıkıntılara yol açmış durumda. Ekmeğin 200 grama düşmesinin sebebi maliyetlerin altında gerçekleşen satışlar oldu. Hammaddeye gelen zamlar, "ira ve işçi giderlerindeki artışlar ile 250 gram ekmeğin maliyeti 95 kuruşa çıkıyordu. Ekmek 200 grama çekilerek maliyeti 95 kuruştan 75 kuruşa indirildi.

Halk Ekmek fırınlarının sayısının artması ve üretim hacimlerinin her geçen gün büyümesini nasıl yorumluyorsunuz?

Öncelikle insanın aklına şu geliyor; Belediye ve belediye başkanlarının kendi esnafıyla kendi vatandaşıyla rekabet yapmaması gerekir. Belediyeler; şehrin yapılanmasından şehrin temizliğinden ve şehrin alt yapılarından sorumludur. Ticaret yapmakla mükellef değildir. Bir belediyenin halk ekmek fabrikası açarak oradaki fırıncı esnafı ile rekabet yapması doğru değildir. Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu olarak biz halk ekmek fabrikalarına karşıyız. Neden karşıyız? Bir halk ekmek fırını 200 bin 300 bin ekmek üretiyor. 75 kuruşa ekmek satıyor ve kendi bölgesindeki fırıncı esnafının ticareti ile oynamış oluyor. Aynı zamanda Kendisi de para kazanamamış oluyor.

Belediyelerin halk ekmek fabrikaları açmalarındaki amaç dar gelirli vatandaşına ve yoksullara yardım yapmaksa eğer Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu olarak zaten biz askıda ekmek modeli getirdik. Yoksul vatandaşlarımızın tespitini yaparak bu kartları dağıttık. Bütün belediye başkanlarımıza sesleniyorum; Bölgeniz ve mahallelerinizde ne kadar yoksul vatandaşımız varsa tespitini yaparak, o bölgedeki fırınlarımızdan askıda ekmek kartı almalarını sağlayanı. Böylece dar gelirli

vatandaşlarımız askıda ekmek kampanyamızdan faydalanabilir.

Murat Bey bir de Suriyeli işletmeler var. Suriye lavaşının özellikle Güneydoğu illeri ve bazı Akdeniz illerinde yaygın olarak üretilmesi sektörü nasıl etkiliyor?

Suriyeli Üreticiler Haksız Rekabete Yol Açıyor

Suriyeliler Türkiye'ye geldikleri günden itibaren fırıncılık sektörüne girdiler. Suriye lavaşı ekmeği adı altında bir çeşit lavaş ekmeği üretiliyor. Biz şu anda bu ekmeği Suriye lavaşı adıyla anıyoruz. Fakat onlara sorduğumuzda bunun adı yolcu ekmeği olarak biliniyor. Bunun Türkiye'deki ekmek tarifesinde Suriye ekmeği veya yolcu ekmeği adı altında herhangi bir fiyat tarifesi mevcut değil. Ancak şu anda Türkiye'de 9 milyona yakın Suriye ekmeği üretiliyor. Üretim o kadar arttı ki Türkiye'de Suriyeliler kendi aralarında haksız rekabet yapacak seviyeye ulaştılar. Bu konuda bize çok sayıda şikayet geliyor. Bu yüzden Mardin, Gaziantep, İstanbul ve Yalova gibi illerimizde Suriye ekmek üreticileri birlikleri kurduk. Bu birlikleri Türkiye Ekmek Üreticileri Federasyonu çatısı altında bir araya getirdik. Bu birlikleri kurumsallaştırarak ve kendi bünyemize dahil ederek kamu kurum ve kuruluşlar ile sorunlarını çözmesine yardımcı oluyoruz.

Biz 5 yıla yakın süredir Suriye ekmeği ile ilgili çalışmalar yürütüyoruz. Suriyeli firmalar Gaziantep, Nizip, Hatay, Mersin, Adana, Ankara, İstanbul, Kocaeli ve Urfa olmak başta olmak üzere birçok Organize Sanayi Bölgelerinde büyük fabrikalar açmaya başladılar. Bunların üretim izinleri yok. Ama Ticaret ve Sanayi Odalarından şirket unvanı ile kurulduğu için kayıtları mevcut. Biz bunlara mevzuatı anlatmakta zorlanıyoruz. Bununla ilgili geçtiğimiz günlerde Gaziantep ve Kilis'te güzel bir çalışma yaptık. Kilis valimiz, Belediye Başkanımız ve zabıta ekiplerimizin katılımıyla bu şirketlerde denetim yaptık. Bu konuda çalışmalarımız devam edecek.

Suriye ekmeği üretimi konusunda hükümetten ne gibi beklentileriniz var?

Öncelikle Suriye ekmeğinin tarifinin yapılması gerekiyor. Suriye ekmeği ticaret ve sanayi odalarının tarife fiyatlarının içine girmeli. Ancak Suriye lavaş ekmeğinin tarife fiyatı belirlendiği zaman, yani bizim çavdar ve tam buğday ekmeğimiz gibi tarifesine aldığı zaman maliyet hesaplaması olur. Maliyet hesaplandığı zamanda ekmeğin bir taban fiyatı ortaya çıkar. Böylece ortaya haksız rekabet çıkmaz ve piyasadaki dengesizlik ortadan kalkmış olur. Ekmeğin maliyeti ve piyasası belli olmuş olur. Hem de gerekli hukuki yaptırımlar içinde fırınların hepsi denetim ağına girmiş olur.

Ekmek israfı ile ilgili çalışmalarınız hakkında biraz bilgi verebilir misiniz?

Yaklaşık 7 yıldır ekmek israfı ile ilgili çalışmalar yapıyoruz. Ekmek israfı ile ilgili çalışmaları en iyi şekilde sürdürüyoruz. İsrafının boyutları Türkiye'de çok büyüktü. 120 milyona yakın ekmek üretimi var. Bunun 12 milyonu israf oluyordu. Bir buçuk milyon TL gibi büyük bir rakam çöpe gidiyordu. Bununla ilgili gerekli AR-GE çalışmalarımızı hesaplarımızı yaptık ve harekete geçtik. Hala çalışmalarımız sürüyor ve sürdürmeye de devam edeceğiz. Ekmek israfının önüne geçeceğiz. Ülkemizin sermayesini ve milli değerlerini çöpe atmayacağız. Bu sermayeyi devletimizin kasasına geri kazandırmak için aralıksız çalışıyoruz.

Ramazan ayı için fırıncı esnafına ne gibi tavsiyeniz olur?

Ramazan ayının ülkemize, milletimize tüm Türk İslam alemine hayırlı olmasını Cenabı Allah'tan niyaz ediyorum. Başta ülkemize, milletimize, fırıncı sektörüne ve gıda sektörüne hayırlı işler getirmesini Cenabı Allah'tan niyaz ediyorum. Ramazan ayı, fırıncı esnafımızın geleneksel olarak 1 yıl boyunca hazırlandığı bir ay. Bizler de millet olarak Ramazan pidelerini seven bekleyen bir milletiz. Ramazan ayında pide fiyatları hemen hemen geçen yıl ile aynı. Tekli pide olsun çiftli pidelerimiz olsun çok büyük bir fiyat artışı olmayacak. 4 yıldır pide fiyatlarında herhangi bir artış yapmadık ekmek gibi yine aynı fiyatlarla iftar sofralarımıza sıcak pidelerimiz ulaşacak. Pide üretimi için her türlü talimatları fırıncı esnafımıza ulaştırdık fırıncılarımızda çalışmalarını ve hazırlıkları buna göre yaptılar.

AKY®
TECHNOLOGY

2017 YILINDA GÖNDERİLEN

%34'lük oranla İç Anadolu Bölgesi Excel satışında 1.sırada

In the year of 2017, Central Anatolia Region has taken the first place in Excel Machines sales with a rate of 34%.

فى عام 2017، احتلت منطقة وسط الاناضول المرتبة الاولى فى مبيعات غرابيل الاكسيل بنسبة 34٪.

2017 YILINDA GÖNDERİLEN

%44'lük oranla Akdeniz Bölgesi, Elek satışında 1. sırada

In the year 2017, the Mediterranean Region occupies the first place in sales of Screen Cleaners with a rate of 44%.

في عام 2017، احتلت منطقة البحر المتوسط المرتبة الأولى في مبيعات الغرابيل التقليدية بنسبة 44٪.

www.akytechnology.com

Alper YEDİGÖZ
Megacenter Proje Yetkilisi

BAKLİYAT TOPTANCILARI DİKKAT! "MERSİN'DE MEGACENTER YÜKSELİYOR"

Türk Bakliyat Sektörünün kalbinin attığı Mersin'de prestijli bir proje yükseliyor. Soylu Gürüz Gayrimenkul Yatırım A.Ş tarafından hayata geçirilen Proje; gıda, bakliyat ve toptancılar ticaret yerleşkesi olarak konumlandırılıyor.

" Mersin Megacenter " Projesi Yetkilisi Sayın Alper Yedigöz, "Konsepti oluştururken ihtiyaçlardan yola çıktık. Mersin Megacenter, iki etaptan oluşacak olan modern bir toptancılar sitesi. Burada bakliyat toptancıları ve gıda toptancıları ürün depolayabilecek ve aynı zamanda zevkli tasarlanmış ofislerinde satış yapabilecekler." dedi.

Soylu Gürüz Gayrimenkul, sebze ve meyve sektöründe paketleyici ve ihracatçı olarak faaliyet gösteren Soylu Gıda A.Ş. ve Menas A.Ş. firmaları tarafından, bundan 10 yıl önce kurulmuştur.

Soylu Gürüz Gayrimenkul, Mersin'de arsa sahibi ve yüklenici firma olarak şehir ticaret yaşamına Megacenter projesini kazandırmak için çalışmalarını sürdürmektedir.

İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi mezunu olan ve iş hayatında farklı pozisyonlarda çalışarak deneyim kazanan Alper Yedigöz, bugün "Megacenter Proje Sorumlusu" görevini üstlenmiştir. Yedigöz, "Mersin Megacenter, ara depolama için tasarlanmış bir toptancılar sitesi. 2016 yılının Kasım ayında başlanan projenin, 2018 yılının Temmuz ayında bitmesi bekleniyor. Çilek Mahallesi'nde inşaatı hızla devam eden proje, 150 dönümlük bir alanda yükseliyor ve toplamda 234 dükkanı kapsıyor. Burası şehir merkezi, liman, hal, serbest bölge ve otobana son derece yakın bir yer. 162m^2, 216m^2, 240m^{2}lik üç tip dükkandan oluşan 1. Etapta, dükkanların bir ara katı ve ofisi ile kendi izdüşümleri kadar bodrumu bulunuyor. Dolayısıyla, alışılmış toptancı yerleşkelerinin dışına çıkılıyor." dedi.

"İŞ YERİMİZ AYNAMIZDIR"

Limana Uzaklık 4km,
Serbest Bölgeye Uzaklık 2km,
Yaş Meyve ve Sebze Toptancılar Sitesine uzaklık 1 km

" Şık bir ofis konsepti olan modern bir depo " vurgusu yapan Yedigöz, "Yurt içinden ve yurtdışından gelen misafirler bu depolama alanında gönül rahatlığı ile ağırlanabilir. Çünkü her işyerinde mini bir mutfak, personel tuvaleti ve sekretarya alanı bulunuyor. Ayrıca çok ferah bir yaşam alanı sunuyoruz: Alışıldık basık, küçük ve karanlık depolama alanlarından farklı olarak dükkanlarımızın bodrum kat tavan yüksekliği 3m 80cm, iç zeminden çatıya kadar yüksekliği 9m 40 cm." şeklinde konuştu.
Bakliyatçıların ihtiyaçlarını özellikle göz önünde bulundurduklarını ve Mersin'de yaz aylarında sıcaklık nedeniyle ürünlerin renk atmalarını ve çabuk küflenmesini önlemek için bodrum alanları oluşturduklarının altını çizen Yedigöz, "Bodrum, yaz aylarında dışarısı ile kıyaslanınca 3 ila 5 derece arasında daha serin oluyor. Ayrıca bodrum, zemin kat ve ara kat arasında ürün transferini 1,5 tonluk yük asansörleri ile sağlayacağız. Konfor ile işlevsellik dükkânlarımızda buluştu." dedi.

Megacenter Mersin'in; bankalar, restoranlar, PTT şubeleri, kargo şirketleri ve marketler canlı bir yaşama alanına dönüştürülmesi planlanıyor.

Yaklaşık 150 bin m^2 toplam alan
8 Ada
Toplam Kullanım Alanı 114 bin m^2
234 dükkan
4 farklı ofis alternatifi 162 m^2, 216m^2, 240m^2, 270m^2
10 dönümlük otopark alanı

ENTER

ORGANİK SOLUCAN GÜBRESİNİ, ÜRETİCİSİ ESİN HANIM'DAN DİNLEYELİM!

La Recolte Du Monde Dergisi 15. Sayısı'nda Organik Solucan Gübresi ile ilgili üretici Esin Özgün'den bilgi alıyoruz.

Özgün, "Ben bu işe pozitif geri dönüşüme bir katkı sağlamak ve bizden sonraki nesillere güzel bir dünya bırakabilmek adına bir hayal kurarak başladım. ''Dönüşüm toprakta başlar'' sloganı ile çıktığım bu yolda yorulmuş, yıpranmış, hatta hasta olmuş topraklarımızı iyileştirmek adına organik solucan gübresi üretmeye karar vererek ilk adımımı atmış oldum. Bir çiftçi kızı olarak, yıllardır daha iyi verim alabilmek için kullanılan suni ilaç ve gübrelerin uzun vadede toprağa ne kadar ciddi zararlar verdiğini gözlemleme imkanım oldu. Bu duruma müdahale edilmez ise topraklarımızın tamamen verimsizleşeceğinin ve gelecek nesillere bırakacak hiçbir şeyimiz kalmayacağının farkına vardım."

Organik Solucan Gübresi nasıl elde edilir?

"Kırmızı Kaliforniya Solucanı" bir kültür solucanıdır ve toprak solucanlarından farklı olarak, yaşamlarını sürdürmeleri, üremeleri ve dışkılamaları için hazırlanan özel bir karışımın içinde yaşarlar.. Kompost adı verilen bu karışım, belirli oranlarda büyük baş hayvan gübresi ve evsel atıkların karıştırılıp gerekli aşamalardan geçirilerek fermente edilmesi ile elde edilir.

Kompostun içinde kesinlikle toprak ve yabancı maddeler olmamalıdır. Bunun için bu süreç titizlikle takip edilmeli ve kompost uygun şartlarda üretilmelidir. Çünkü kompost kalitesi yükseldikçe, alınacak solucan gübresi de aynı oranda kaliteli ve organik olacaktır.

Kırmızı Kaliforniya Solucanları için tam bir geri dönüşüm makinası demek hiç de yanlış olmaz çünkü normalde çöpe attığımız birçok gıda ve evsel atık onlar için mükemmel bir besin kaynağıdır. Asidik olmayan her türlü meyve sebze atığını solucanlara mama olarak verebilirsiniz.

Bana göre en uygun üretim yöntemi olan "Sürekli Akış Sistemi" içerisine yerleştirilen kompost, solucanlarımızın yaşam alanını oluşturur. Sisteme yerleştirilen solucanlar bu karışımı yiyerek enzimler ve dışkılarlar. Kırmızı Kaliforniya Solucanı yüzey solucanıdır ve içerisinde bulunduğu bütün karışımı tüketene kadar beslenmeye devam eder. Sistem tamamen dolduğunda solucanlar tüm kompostu tüketmiş ve sistemin içerisini kendi dışkısı ile doldurmuş olurlar. Bu aşamada ise hasat işlemine geçilerek sistemdeki solucan gübresi hasat edilir. Hasat işlemi, Sürekli Akış Sisteminin en altında bulunan ve bir motor yardımıyla senkronize bir şekilde hareket eden bıçak yardımıyla, gübrenin sistemin altına dökülmesi suretiyle gerçekleştirilir. Gübre buradan bir konveyör bant yardımıyla ya da elle süpürülerek toplanır.

Son aşamalar olan eleme, kurutma ve paketleme işlemlerinin ardından gübre artık toprağa ve bitkilere uygulanmaya hazır hale gelmiştir.

Çoğu sosyal medya kanallarındaki paylaşımlarda üretim sürecinin kolaylığına vurgu yapılsa da aslında; çok ciddi emek isteyen ve zaman alan bir süreçtir.

Bu işe yeni başlayacak olanlara, maalesef çok fazla bilgi kirliliği olduğunu söylemeden geçmek istemiyorum. Bu nedenle de başlamadan önce, üreticilerden doğru ve eksiksiz bilgi almalarını tavsiye ediyorum.

Solucanların ömrü nedir?

Kesin bir bilgi olmamakla birlikte, doğru ortamı sağlarsanız ömürleri or-

talama 5-7 yıldır. Bunun için nem ve ısı dengesini doğru kurmak çok önemlidir. Ömrünü tamamlayan solucanlar sistemin içinde yok olur. Eğer soğuk bir bölgede üretim yapılacaksa, uygun seviyede nem ve ısı değerlerini yakalamak için iklimlendirme maliyetini de göz önüne almak gerekecektir.

Eğer uygun yaşama şartları sağlanmaz ya da sistemdeki solucan populasyonu çok yükselir ise -sistem dolu ise- solucanlara konforlu bir yaşam alanı sağlanamamış olur ve solucanlar sistemin dışına kaçmaya başlarlar. Devamında ise ölümler ile karşılaşılabilir.

Solucan Gübresi ile ilgili önemli bir ayrıntı daha vermek isterim: "Kırmızı Kaliforniya Solucanları yedikleri mamayı enzimlerken ve hareket ederken 'sölom sıvısı' denen bir sıvı salgılarlar. Solucanların ürettiği gübreye işleyen bu salgı toraktaki patojenleri baskılar ve toprakta bulunan birçok besin maddesini parçalayarak bitkinin alabileceği hale dönüştürür. Sölom sıvısı bitkilerde hızlı ve sağlıklı gelişim sağlar.

Bu işe başlarken sen nasıl bir yol izledin?

Ardından başlangıç olarak 10 bin adet solucan ve bir süre yetecek kadar solucan maması yani kompost satın aldım. Önce evimin balkonunu kullandım ve iki adet kutu içerisinde muhafaza ettim; daha sonra popülasyon artınca solucanları ayırarak 4 kutuya böldüm ve evimin bir odasına taşıdım. Kuzey Kaliforniya Solucanları, çift cinsiyetli olduğu için çok kolay ve hızlı bir şekilde yumurtlayarak ürüyorlar. Sistem belirli bir doluluğa ulaştıktan sonra kalabalıktan rahatsız olup kutunun dışına kaçanlar oluyor. Gözlemlerseniz ayırma işlemi yapmanız gereken zamanı anlıyorsunuz.

İlk önce bu işi uzun zamandır yapmakta olan üreticiler ile görüştüm ve tesislerini ziyaret ederek üretim süreci konusunda onlardan bilgi aldım. Bunun için aylarca araştırma yaptım ve ortalama 6 şehirde 10 farklı üretim tesisi gezdim.

Ben büyük boy plastik saklama kutuları kullanmıştım ama evde başlamak isteyenler için şuan katlı kademeli kutu sistemleri de mevcut.

Solucan pahalı mı?

Piyasada birçok farklı fiyat ile karşılaşmak mümkün. Ancak satışı yapılan solucanlar ırk tescilli- orijinal Kuzey Kaliforniya Solucanı (Esenia Fetida) ise tanesi 16 kuruş ile 25 kuruş arasında değişiyor. Solucan alımı yapılmadan önce Esenia Fetida olduğundan emin olunması çok önemlidir.

Türkiye'de bu işe talep var mı?

Türkiye'de son 7 yıldır daha iyi tanınmaya başladı ancak çok daha önceden başlamış ve üretimlerini çok yüksek seviyelere ulaştırmış üreticilerimiz de var. Bu gübreyi Amerika ve İsrail ise ortalama 60 yıldır kendi topraklarında kullanıyor.

Bu işi yapmak isteyenlere özel bir uyarınız var mı?

Her iş muhakkak ilgi ve merak gerektirir ancak bu işe girmek için gerçekten bu işi sevmek ve çok ciddi emek vermek gerekiyor. Çok fazla bilgi kirliliği olduğunu söylemiştim. İyice araştırmadan, en az iki tesis gezmeden bu işe başlamamaları öneririm. En başından çok büyük paralar kazanma hayalleri kurmasınlar: Çok büyük bir tesis kurarsanız, üretim kapasiteniz çok yüksek olursa, iyi paralar da kazanılabilir evet ama bu biraz uzun bir süreç, ciddi emek ve sabır gerektiriyor. Ben, bilinçli bir şekilde işe başlanması gerektiğini ve ilk hedefin para kazanmak olmaması gerektiğini düşünüyorum.

Sürekli akış sistemi ve eleme sistemi için ayırdığın bütçeyi öğrenebilir miyim?

Sürekli Akış Sisteminin ortalama 25-30 bin TL arasında bir maliyeti var. Eleme işlemi için ayrılacak bütçe ise değişken, ben eleme sistemini satın almak yerine tesisime uygun özelliklerde imal ettirmeyi tercih ettim.

Ne kadar zamandır bu işi yapıyorsun? İhracata başladın mı?

Bir buçuk yıldır bu işi yapıyorum. Şu anda Çukurova Bölgesine ürün veriyorum. Sıvı gübre üretimi ile ilgili de hazırlıklarımız bitmek üzere. Çok yakında hem katı hem de sıvı solucan gübresi satışımız mevcut olacak.

İhracata gelince, 2017 yılının Kasım Ayı'nda İsrail'den ve geçtiğimiz ay İran'dan talepler aldım. Şu an anlaşma sürecine girmiş bulunuyoruz ve ilk yurtdışı satışımı İsrail'e gerçekleştirebilirim.

Yatırım yaparken devlet desteği aldın mı?

Maalesef devlet destekleri organik gübre üretimi için oldukça sınırlı bir kapsamda hatta neredeyse bu ise destek yok diyebilirim. İşe başlarken KOSGEB'e projemi sunmuştum ancak mevzuat değişikliğinden dolayı maalesef destekten faydalanamadım. Süreci takip ediyorum ve 2018 yılının ortalarında büyüme amaçlı devlet desteği için tekrar başvuruda bulunmayı planlıyorum.

COŞAR, "BUĞDAYLIK TOHUM 'İMREN' İLE İYİ BİR ÇIKIŞ YAPMAYI PLANLIYORUZ."

Gökhan COŞAR
Coşar Tarım Şirket Yöneticisi

Coşar Tarım, Yozgat'ın Boğazlayan İlçesi'nde tohum sektörüne yatırım yapmış bir kuruluştur. Coşar Ailesi'nin yönetimindeki şirket, kendi tarım arazilerinde ekim yapmakta ve tesislerinde yüksek kapasitede buğday tohumu eleyerek piyasaya sunmaktadır.
Coşar Tarım'ın kuruluş hikayesini ve Şirket Yöneticisi Sayın Gökhan Coşar'ın gelecek planlarını konuştuğumuz röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?
1974 yılında Yozgat Boğazlayan'da dünyaya geldim. İlk, orta ve lise tahsilini Boğazlayan'da tamamladım. Uludağ Üniversitesi İktisat Bölümü'nden mezun oldum. Mezun olduktan sonra Yozgat'a dönerek aile şirketimiz olan, Coşarlar Tarım Ürünleri'nde görev aldım.

Neden tarım sektörü?
Babam, Yozgat İlçe Tarım Müdürlüğü'nde Ziraat Mühendisi olarak görev yapmış. 86 yılında oradan emekli olduktan sonra ticarete atılmış ve petrol istasyonu işletmiştir. Daha sonra 2004 yılında hazır beton tesisi, 2010 yılında da taş ocağı işletmeciliği yapmıştır. Tarım sektörüne girişimiz ise 2010 yılından sonra oldu.

Neden tarım? sorusuna geri dönecek olursak; Çünkü, geleceğin mesleği olduğunu düşünüyorum. Dünya nüfusu sürekli olarak artıyor ve ekilebilir tarım arazileri de giderek azalıyor. Bununla birlikte tarım teknolojilerindeki –özellikle tohum- akıl almaz gelişmeyi de göz ardı edemeyiz.

Biz de önce Yozgat Boğazlayan'da tarım arazisi aldık, 20 bin dönüme ekim yapıyoruz; ardından da 3 yıl önce tohum eleme tesisi kurduk. Buğday tohumu üretiyoruz. Tesisimizde 4bin m^2 kapalı alanımız var. Saatte 10 ton ürün eleyebiliyoruz.

Sertifikalı tohum hakkındaki görüşlerinizi alabilir miyim? Ürünleriniz hakkında bilgi verir misiniz?
Kendi arazimizde ekim yapıyoruz. Sertifikalı tohum kullandığımızda %10 ila %15 oranlarında verim artışı gözlemledik. Birincisi tohumu az ekiyoruz ve böylece tohum maliyetini aşağı çekiyoruz. İkincisi ise, verimi yüksek olduğu için fazla ürün alıyoruz. Sertifikalı tohum ülke ekonomisine çift kere katkı sağlıyor.

Sertifikalı tohum geliştirmek için "Ankara Araştırma Enstitüsü" ile çalışıyoruz. Ankara Araştırma Enstitüsü'nün "İmren" adını verdiği bir buğday tohumu var. İmren'in tüm hakları 5 yıl boyunca bize ait. Bu sene ilk denemesini yaptık. Verimlilik oranı oldukça başarılı: Sulu arazide dekar başına 900kg alabiliyorsunuz.

Türkiye'de genellikle makarnalık buğday ekilir; ancak biz çiftçilerimizin "ekmeklik buğday" ekmeleri için yönlendirmelerde bulunuyoruz. Bu hedefimizi hayata geçirmek için "Trakya Tarım" ile işbirliği içerisindeyiz. Trakya Tohum, büyük bir tohum araştırma enstitüsü. Tohum alanında geliştirmiş oldukları yaklaşık 20'ye yakın çeşitleri var. Trakya Tarım'ın geliştirdiği 7 ekmeklik buğday çeşidini belirledik. Bunun 3 tanesini -Kağan, Bisante ve Ganos- bu sene üreteceğiz.

Ayrıca yine Ankara Araştırma Enstitüsü'nün Kızıltan, Çeşit, Kenan Bey, Burak Bey (Arpa Cinsi) üretiyoruz.

İmren ile ilgili biraz daha bilgi alabilir miyiz sizden?
İmren bir makarnalık buğday çeşidi. Daha önce de belirttiğim gibi Ankara Araştırma Enstitüsü'nde 2009 yılında tescil edildi. Bu sene iddialı bir çıkış yapacağını düşünüyoruz. Sulu tarım koşullarında dekar başına 900kg ürün veriyor. Kardeşleşme yeteneği diğer pek çok türden daha fazla. Öngörüm şu ki; bu ürün yaygınlaşırsa memleketteki rekolte oranı artar. İç Anadolu Bölgesi, tarım arazisi bakımından geniş. İç Anadolu'da Konya ve Karaman şehirleri. Belirlediğimiz ilk bölge burası. İkinci bölge, Kahramanmaraş ve yöresi olacak. Sonra Türkiye'nin her yerine dağıtmayı planlıyoruz. İmren'in üçüncü yılında tutunacağını düşünüyorum.

Türk çiftçisi alışkanlıklarından kolay vazgeçiyor mu? İmren'i tercih etmeleri için ne gibi çalışmalar yapmayı planlıyorsunuz?
Çiftçi, kağıt üzerindeki verilere göre davranış sergileyemiyor. Yani ürünü deneyerek karar vermesi gerekiyor. Bu nedenle, çiftçiden, belirli bir oranda önerdiğimiz tohumdan tarlasına ekmesini istiyoruz. Tohum, mazot ve gübre desteğinde bulunuyoruz.

Tohum Tesisinizde saatte kaç ton ürün üretiyorsunuz?
Tesisimizde saatte 10 ton buğday tohumu üretiyoruz. Tesisimiz tam otomasyonlu bu nedenle insan gücünün yerini makineler almış durumda. Tesisimizde sadece 4 kişi görevli. Kendi nakliye araçlarımız ile transfer işlemlerimizi yürütüyoruz.

2019'da çeşitlerimizi artırarak nohut ve fasulye üretimi yapacağız. Sertifikalı tohum üreteceğiz. Bu süreçte, AR-GE çalışmalarımızı üniversitelerimiz ile sürdürüyoruz. 2018 planlarımız arasında yaklaşık 4 bin ton sertifikalı tohum üretmek var. 2019 yılında da yeni tohum çeşitlerimizi üretirsek üretim kapasitemiz 10 bin tona kadar çıkacak.

İhracat olur mu?
İhracat olmaz. Çünkü yurtdışında kendi toprak ve iklim şartlarına daha uygun tohum çeşitleri var. Bizim İmren'i tercih etmemizdeki neden, yerli bir buğday olması; Türkiye'de üretiliyor olması; verim, kalite ve protein değerlerinin yüksek olması. Ayrıca dışa bağımlı olmamak ve kendi topraklarımıza uygunluk noktasında "imren" kesinlikle tercih sebebi.

Tesisinizi kurarken devlet desteği aldınız mı?
Ben hem çiftçiyim hem de yatırımcıyım. Bu noktada Devletimizin çiftçiye verdiği desteği yeterli buluyorum. Dekara 17- 18TL mazot ve gübre desteği alıyorum. Buğdaya ton başına 50TL prim alıyoruz.

Yatırımcı açısından bakarsak da, tesis kurulurken inşa süreci için %50 hibe verdi. Dolayısıyla kendi koyduğumuz sermayeden %40 ila %50 oranında bir meblayı geri almış olduk.

Tarım Kredi Kooperatifi ve Panko Birlik ile de sözleşmelerimiz var. İmren'i ve diğerlerini bu iki kuruluşa satıyoruz. Kalitemize güveniyoruz, standartlara uygun tohum üretiyoruz.

Topraklarınızda ne tür gübre kullanıyorsunuz? Kaliforniya solucanı ile ilgili ne düşünüyorsunuz?
Biz kimyasal gübre kullanıyoruz. Ayrıca, son dönemde Devletin desteklediği "Çatak Projesi'ne de dahil olmaya başladık. O bölgelerde hayvan gübresi kullanıyoruz. Araziyi taştan temizliyor ve gübre atıyoruz. Devlet bu uygulama için dekar başına 60- 65 hatta 130TL'ye kadar destek verebiliyor.

Solucan Gübresine gelecek olursak; bölgemizde üreticileri var. Kullanmamız için teklifte bulundular, Ancak bizim bölgemizde henüz kullanan yok. Solucan Gübresi daha çok yaş sebze ve meyve üretiminde, seracılıkta kullanılıyor. Hububat ürünlerinde fiyatların düşük olması nedeniyle, solucan gübresi kullanımı çok maliyetli oluyor.

Çiftçimize şunu tavsiye ediyoruz; Devlet de aynı şeyi tavsiye ediyor: İyi bir çiftçinin hayvan işletmesi de olması gerekiyor. Hayvandan elde ettiği atığı tarlasında kullanması öneriliyor. Eğer çiftçimiz zaten bu şekilde yön alırsa; kimyasal gübre ya da diğer alternatiflerin kullanımına gerek kalmayacaktır. Devletimiz IPARD ve KKYDP kanalıyla bu projeyi hayata geçirmek isteyenlere destek veriyor. Böylece çiftçilik ile hayvancılığı birleştiriyor.

ARSLAN, "GELECEKTE İNSANLARIN DOYMASI İÇİN BAKLİYAT ÜRETİMİ ŞART"

Hasan ARSLAN
Arbel Bakliyat A.Ş. Yönetim Kutulu Başkanı

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 15. Sayısı'nda, Türk Bakliyat Piyasasına yön veren önemli isimlerden Sayın Hasan Arslan'ı ağırlıyoruz. Bizi makamında ağırlayarak Dünya Bakliyat Piyasası ie ilgili bilgi ve görüşlerini paylaştı.

Arslan, "Türk bakliyat piyasasına yön veren bir aileden geliyorum"

Arslan, "Son 5 yıldır bakliyat ekimini destekleyen devlet teşvikleri gerçekten tatmin edici düzeyde. Bu bağlamda bakliyat üretiminde artış yaşanacağını düşünüyorum. Ayrıca çiftçiye destek dışında son dönemde tohum geliştirme konusunda da destekler söz konusu. Çünkü tohum olmazsa üretim de olmaz."

Sizi tanıyabilir miyiz?
Mardinli mercimekte değirmen ustası İbrahim Arslan'ın altı çocuğundan üçüncüsü olarak dünyaya geldim. 1960 yılında İskenderun'da doğdum. 1960 yılının Haziran ayında Mersin'e yerleştiğimizde mahallede küçük bir bakkalımız vardı; Ayrıca mahalledeki okulun kantinini işletmeye başladık. Aynı yıl babam İbrahim Arslan, 400 metrekarelik bir alanda kendi işini kurarak mercimek eleme işi yapmaya başlamıştı. 'Babam 1965'ten sonra kendi işini kurup elediği ürünleri ihracatçılara satmaya başladı. Türkiye, 1970'lere kadar bakliyatı işlemeyi bilmiyordu. Babam bu süreci iyi değerlendirdi. Yanında ürünleri, ticaret yapmayı ve makineleri öğrendim. 1974 yılında bu işlere ek olarak atölyeye dönüştürdükleri bir odada annem ve kardeşlerim çuval dikip satmaya başladık. O yıllarda hem okula giderdim hem de annem ve kardeşlerime yardım ederdim. Yaz aylarında da babamın yanında çalışırdım. İlk, orta ve liseyi Mersin'de okudum.
Evlendim, 6 kız 2 erkek evladım var. 7 tane de torunum…
İş dünyasında onca yılın ardından edindiğim unvanlar ise şunlar; Arbel Bakliyat A.Ş. Yönetim Kurulu Başkan Vekilliği, ÇUGİDER Yüksek İstişare Kurulu Başkanı, METEMDER Dernek Kurucusu ve Başkanı, ASKON Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı.

Bakliyat sektörünün 1980'lerdeki durumu ile bugününü ülkemiz merkezinden değerlendirir misiniz?
Bakliyat hepimizin bildiği gibi suya en az ihtiyaç duyan ürünlerdendir. Gıda

üretim ihtiyacı dünya nüfusunun artışıyla daha büyük bir önem kazanacak. Yine, son araştırmalara göre önümüzdeki 40 yılda üretmemiz gereken gıda son 10 bin yılda ürettiğimiz gıdadan daha fazla olmak zorundadır.
Bütün bunları üst üste koyduğumuzda sürdürülebilir tarım mavi gezegenimiz için çok önem arz etmektedir. Bakliyat üretimi de bunun olmazsa olmazıdır.
Dünya bakliyat üretimi son 30 yılda, yüzde 40 artış göstererek 78 milyon ton seviyesine ulaştı. Ülkemizde de bu seviye 1 milyon ton seviyesine geriledi. Bakliyat ekili alanlar, bundan 30 yıl önce 20 milyon dekar iken, bugün üretim yüzde 64 azalma göstererek, 2016 yılında 7 milyon dekara geriledi.
Ayrıca, ülke nüfusumuzun yüzde 52 artış gösterdiği gerçeğini de göz ardı etmemeliyiz.
Az önce bahsettiğim unsurlar, yni nüfus artışı, ekili alan ile üretim miktarınaki azalma, çiftçiyi hazırcılığa ve zahmeti az ürünleri üretmeye yöneltti. Bu da ihracatımız da gözle görülür bir düşüş sağladı.
Bakliyat dış ticaretinde net ithalatçı duruma gerilediğimiz bu zaman diliminde, 2016 yılının ilk 10 aylık bölümünde 42 milyon dolar dış ticaret açığımız varken, 2017 yılının aynı döneminde bu değer yüzde 105 artış göstererek 86 milyon dolara ulaştı.

Doğu Bölgelerimizde GAP Projesi çerçevesinde sulu tarıma geçilmesi ve yöre halkının daha karlı ürünler ekmeyi tercih etmesi neticesinde bakliyat ekimi azaldı. Türkiye'de bakliyat ekiminin artırılması için neler yapılmalı? Önerileriniz nelerdir?
Bölgede 1985 ve 1990 yıllarına baktığımızda buğday, arpa ve mercimek ekildiği görülüyor. Bunu nohut, pamuk ve sebzeler izliyor. 1995'de sulamaya başlanmasıyla birlikte, kuru toprakta yetişen arpa, mercimek, nohut ekiliş alanlarının düşmesine paralel olarak pamuk ekim alanları ve buna paralel olarak üretimi önemli oranda arttı. Bu artış günümüzde de devam ediyor.

Bakliyat üretimi neden azaldı?
Çünkü, sulanabilir tarım arazilerinin artmasıyla bakliyat ekimi terkedildi. İkincisi, miras yoluyla bölünen araziler nedeniyle rekoltede kayıp yaşandı. Üçüncüsü, Bakliyat yerine, dekar başına daha fazla ürün alınan faklı ürünlere yönelme oldu. Son olarak, Bakliyatta yeni tohumların üretimi azaldı.
Ayrıca, devletin tohumla ilgili çalışmaları var ancak bu çiftçiye yansımıyor. Çiftçilere yeni tohumları tanıtmak ve eğitim vermek gerekiyor. TİGEM Arazilerinde uygulamalı olarak anlatılmalı.
Tarım Bakanlığı 2017 yılı hasadı ile birlikte çiftçiye tohum desteği vermeye başladı. Yeni tohum üretimi için en az 8 yıllık çalışma gerekli ve bir an önce de bu konu ile ilgili çalışmalar hızlandırılmalı.

Türkiye'de yeni tanınan kinoa, chia gibi bakliyat ürünleri ile ilgili fikirlerinizi alabilir miyim? Gelecekte bu ürünleri nerede görüyorsunuz?
Bu tarz protein değeri yüksek tahıl ürünlerinin tüketiminin yaygınlaşması elbette güzel bir şey… Glüten alerjisi olan çölyak hastaları ve etten protein alamayan vejetaryen beslenenler için, alternatif bir protein deposu.
Kullanımı alanı gittikçe artıyor. Bilinçli tüketicinin bu tarz gurme tahıl ürünlerine ilgisinin farkındalıkla paralel bir şekilde artacağı görüşündeyim. Devletimizin bu konudaki tanıtım ve çiftçi ile yatırımcı desteklerine katkısı önemlidir.

Devletimizin bakliyat alanında son dönemdeki desteklemeleri ile ilgili ne düşünüyorsunuz?
Benim kanaatim; son 5 yıldır bakliyat ekimini destekleyen devlet teşvikleri gerçekten tatmin edici düzeyde. Bu bağlamda bakliyat üretiminde artış yaşanacağını düşünüyorum. Ayrıca çiftçiye destek dışında son dönemde tohum geliştirme konusunda da destekler söz konusu. Çünkü tohum olmazsa üretim de olmaz. Yeni sertifikalı tohum çeşitleri geliştirmek gerekli. Bir tohumun ömrü 10 yıldan fazla değildir; zaman içerisinde yıpranır, verimlilik kalitesi düşer. Bu nedenle her 10 yılda bir yeni bir tohum çeşidi üreterek piyasaya sürmek önem taşıyor.
Dünya Bakliyat Konfederasyonu'nun liderliğinde 2017 Dünya Bakliyat Yılı ve 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü gibi hareketlerin gelecekteki etkisi ile ilgili görüşlerinizi alabilir miyim?
Baklagiller beslenme için önemli besinlerdir. Bu ürünlerin üretim ve tüketiminin teşvik edilmesi, ticaretinin önündeki engellerin kaldırılması sadece ekonomiler için değil, insanlık için de büyük bir önem arz ediyor. Umuyorum ki, kardeşim Dünya Bakliyatçılar Birliği Konfederasyon Başkanı Hüseyin Arslan'ın yoğun çabalarıyla, Birleşmiş Milletler'in 2016 yılını Uluslararası Bakliyat Yılı ilan etmesinden sonra, 10 Şubat Günü de tüm dünyada 'Dünya Bakliyat Günü' olarak kabul edildi.
Bu çerçevede, bakliyat ürünlerinin sağlıklı ve doğa dostu bir ürün grubu olduğu bilinci yerleşerek, üretim ve tüketiminin artması sağlanacaktır.

Mersin Limanı ve bakliyat transit ticareti açısından düşününce, Dubai Limanı ve oraya kurulmaya başlanan bakliyat eleme tesislerinin, Mersin'e etkilerini nasıl yorumluyorsunuz? Gelecekte bizim için tehlike oluşturur mu?
Dubai, Sri Lanka, Suudi Arabistan ve çevre ülkelerindeki ekonomik piyasaya etki ediyor. Biz ise, bakliyatı hem ithal eden hem de malı dahileştirme yoluyla ihraç eden bir pozisyondayız. Orta Doğu, Kuzey Afrika gibi ülkeler yani 'Akdeniz Havzası' bizim piyasa bazında etkimiz altındaki ülkeler.
Bir de Dubai Limanı'nda gerçekleştirilen indirme- bindirme işlemleri, Mersin Limanı'ndaki kadar ekonomik olmuyor. Fakat Mersin Limanı'nın da bence olumsuz yanı, tarifeleri. Bu konunun devlet tarafından daha sıkı takip edilmesi gerektiğini düşünüyorum.
Mersin için Dubai'yi tehtit değil, ancak bölgemizi kısıtlama olasılığı olan bir bölge olarak görüyorum.

SERTİFİKALI BAKLİYAT TOHUMUNDA LİDER KURULUŞ, "MERSİN TİCARET BORSASI TOHUMCULUK A.Ş."

İlker ERYİĞİT
Ziraat Yüksek Mühendisi

La Recolte Du Monde Dergisi 15. Sayısı'nda, Mersin Ticaret Borsası (MTB) Tohumculuk Şirketini, Ziraat Yüksek Mühendisi İlker Eryiğit'ten öğreniyor. Ülkemizde bakliyat sektöründe sertifikalı tohum üretimi ve kullanımının yaygınlaştırılmasına yönelik çalışmalar sürdüren Kuruluş'un hedeflerini anlatan Eryiğit'e kulak verelim.

Sizi tanıyabilir miyiz?
1986 Yılında Mersin'de doğdum. Ziraat Yüksek Mühendisiyim. Ege Üniversitesi'nden 2010 yılında mezun oldum. 2013 yılında aynı üniversitede yüksek lisansımı tamamladım. Yüksek lisans sürecinde Antalya'da özel bir şirkette 2 yıl boyunca AR-GE Departmanında tohum ıslahı üzerine çalışmalar yürüttüm. Mersin Ticaret Borsası Tohumculuk Şirketi'nin kuruluşuyla birlikte 2015 yılında burada çalışmaya başladım. Şu anda Şirketimizin AR-GE ve üretim sorumlusu olarak görevimi yürütüyorum.

Mersin Ticaret Borsası bünyesinde kurulan tohumculuk şirketinin kuruluş sürecini bize özetler misiniz?
Son 30 yılda dünya bakliyat üretimi yüzde 50 artarak 82 milyon tona ulaştı. Ülkemiz için ise tam tersi bir tablo söz konusu. Bundan 30 yıl önce, 2 milyon tondan fazla bakliyat üreten ve bunun yarısını yurtdışına gönderen, bakliyatta Dünya ihracat şampiyonu bir Türkiye vardı. İthalatın ismi dahi anılmazdı. Bugün ise maalesef 1.2 milyon ton üretim hacmi ve bu hacmin yarısı kadar ithalatı olan bir Türkiye var.

Dolayısıyla genleri Anadolu'ya ait olan bakliyatta özlediğimiz o eski günlere dönmek için üretimi arttırmak zorundayız. Üretim için ise en önemli girdi tohumdur. Tohumculuk alanında ülkemizdeki eksikliğin farkında olan Borsamız, olumsuz tabloyu tersine çevirmek için bu açığı kapatmaya karar verdi. Başta Yönetim Kurulu Başkanımız Ö. Abdullah Özdemir olmak üzere Borsamız Yönetim Kurulu ve Meclisi bu kapsamda birçok çalışma gerçekleştirdi ve nihai olarak İhracatçı Birlikleri Tohumculuk Anonim Şirketi'nin (İTAŞ) satın alınmasına karar verildi.

Tohumculuk alanında ilk ana yatırım İTAŞ tarafından yapılmıştı. Türkiye genelinde hizmet veren 9 ihracatçı birliği tarafından kurulan bu oluşumun 1998 yılında temelleri atıldı ve 2014 yılına kadar tohumculuk sektörüne hizmet verdi. İTAŞ'ın kapanma kararı aldığı yıl Borsamız bu şirketi satın alarak tohumculuk alanında önemli bir yatırım yaptı.

Şirketimiz 2015 yılından bu yana Türkiye'de baklagil tohumculuğu konusunda, araştırma, geliştirme, ıslah ve üretim çalışmaları yapmaya devam ediyor. Şu an ülkemizde özel sektöre ait 12 tescilli bakliyat tohumunun 7 tanesi şirketimize aittir.

Tohum geliştirmek için öncelikle hangi çeşitler üzerine AR-GE çalışmaları sürdürüyorsunuz?
MTB Tohumculuk Şirketi olarak kuruluş amacımız ve odak noktamız bakliyat. Bu kapsamda nohut, kuru fasulye ve mercimek AR-GE çalışmalarımız açısından öncelikli bakliyat türleridir. Ülkemizde bakliyat sektöründe sertifikalı tohum üretimi ve kullanımı oldukça yetersiz seviyede. Biz de bu açığı kapatmaya yönelik olarak bu türlerde sertifikalı tohum çeşit ve miktarını arttırmak için çalışıyoruz. Bu çerçevede kar amacı gütmeden sektöre hizmet ediyoruz.

Sektörümüzün üç temel unsuru var. Bunlar çiftçiler, sanayiciler ve nihai tüketiciler. Her üç kesimin de talepleri birbirinden oldukça farklı. Örneğin çiftçiler haklı olarak verimli, hastalıklara dayanıklı ve pazar sıkıntısı olmayan yani kolayca satabilecekleri çeşitler istiyorlar. Sanayiciler ise albenisi yüksek, parlak ve iri taneli ürünleri daha çok tercih ediyorlar. Ayrıca makine ve ekipmanda ürünler işlenirken

kayıpların en az seviyede olması için bu ürünlerin dayanıklı olmasını istiyorlar. Tüketiciler ise sağlıklı, güvenilir ve tek tip ürünleri tercih ediyorlar. Örneğin bir tüketici 1 paket kuru fasulye almışsa eğer, bu paketin içerisinde Mersin'li bakliyatçıların "kırk ambar" diye tanımladığı çok fazla çeşit bulunabiliyor. Alınan bu paketteki ürünlerden bir kısmı iyi pişerken bir kısmı pişmemekte ve insanlar bakliyat tüketiminden uzaklaşmaktadır. Dolayısıyla sektörün tüm bileşenlerinin beklentileri farklı. Biz de MTB Tohumculuk Şirketi olarak her kesimin taleplerini baz alarak istenilen özellikte yeni çeşitler geliştirmek için AR-GE çalışmaları gerçekleştiriyoruz. Ardından bu çeşitlerin miktarlarını arttırarak ve pazarlama kanallarımızı kullanarak yaygınlaşması için çabalıyoruz.

> ***Eryiğit**, "Öncelikli amacımız kar amacı gütmeden bakliyat sektöründeki sertifikalı tohum çeşit ve miktarını arttırarak sektöre hizmet etmektir. Dolayısıyla Şirketimiz, bu hedef doğrultusunda çalışmalarını sürdürmektedir".*

"Bu kuruluşu Mersin Ticaret Borsası finanse ediyor." diyebilir miyiz?
Evet. Şirketimiz tamamen Mersin Ticaret Borsası sermayesiyle kuruldu ve bugün geldiğimiz noktada şirketimiz kendi kendini finanse edebilir yetkinliğe kavuştu. Bugün 113 Ticaret Borsası içerisinde ilk ve tek olma özelliğine sahibiz. Şu an AR-GE, ıslah ve üretim çalışmalarımızın yanında etkin bir bilgilendirme mekanizması oluşturduk. Üreticiler ile sürekli iletişim halindeyiz. Sertifikalı tohum kullanılmasının faydalarını ve kendilerine sağlanacak olan destekleri anlatıyoruz. Yetiştiricilik konusunda doğru bilinen yanlışları değiştirmek için teknik destek veriyoruz. Ayrıca, baklagil tüketiminin artırılmasına yönelik tanıtım çalışmalarına da destek veriyoruz.

AR-GE araştırmalarını yaparken izlediğiniz yol nedir? İş birlikleriniz var mı?
Devletin himayesinde olan TAGEM'e bağlı kuruluşlarla sürekli iletişim içerisindeyiz. Örneğin, Eskişehir Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü ile kuru fasulye projesi gerçekleştirdik. Bunun sonucunda Tohumluk Tescil ve Sertifikasyon Merkez Müdürlüğü'ne tescil için çeşit adayı gönderdik. Onaylanmasını bekliyoruz. Onay aşamasında olan bu ürünün kısa zaman içerisinde oldukça yüksek talep göreceği kanaatindeyiz.

Ayrıca şunu da belirtmekte fayda olduğunu düşünüyorum: "sektörün bütün taraflarını memnun edecek düzeyde bir tohum çeşidi üretmek zaman alan, ciddi bir süreçtir. Şirketimiz bu süreçleri yerine getirme açısından gerekli donanım ve alt yapıya sahiptir. Örneğin, barbunya çeşidimiz olan "Özdemir" ve dermason kuru fasulye çeşidimiz olan "Arslan" 8-9 yıllık yoğun çalışmalar neticesinde ortaya çıkan çeşitlerimizdir.

Bahsettiğiniz Özdemir ve Arslan çeşitlerinin isimleri nereden geliyor, bu çeşitler yeterli talep görüyor mu?
Özdemir ve Arslan olarak adlandırdığımız bu çeşitlerin isimleri sektörümüzün duayenlerinden Borsamız Başkanı Abdullah Özdemir ve Akdeniz İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkanı Mahmut Arslan'ın soyadlarından geliyor.
Her iki çeşidimizde şu an oldukça iyi seviyede talep görüyor. Örneğin Türkiye'de barbunya yoğun olarak sadece Niğde bölgesinde üretiliyor. Bu bölgede üretilen barbunyanın yüzde 70-80'lik bölümünü Özdemir çeşidimiz oluşturuyor.

Diğer yandan, kuru fasulyede şu an en yaygın çeşit olarak "Alberta" kullanılıyor. Oysa Arslan çeşidimiz sahip olduğu özellikler açısından Alberta'ya kıyasla çok daha iyi durumda. Kalite, hastalıklara dayanıklılık ve verim yönüyle Alberta'dan çok daha üstün performans gösteriyor. Ancak çiftçilerimiz genelde alışkanlıklarına göre ekim yapıyorlar. Bu alışkanlıkları kırmak kolay değil, etkin bir pazarlama stratejisi gerektiriyor. Son birkaç yılda Arslan çeşidimizi çiftçilerimiz arasında yaygınlaştırdık. Onlar da çeşidimizin daha üstün olan özelliklerini deneyerek gördüler. Bu nedenle Alberta alışkanlıklarından vazgeçerek Arslan'ı tercih etmeye başladılar. Yani çiftçilerimiz artık sertifikalı tohumun önemini daha fazla kavrıyor.

MTB Tohumculuk Şirketi olarak önümüzdeki dönem için planlarınız nelerdir?
Önümüzdeki dönem için planlarımızın temelini zaten Şirketimizin kuruluş amacı oluşturuyor. Yani, sertifikalı bakliyat tohumu kullanım oranının artırılması ve yaygınlaştırılması bizim için öncelik arz ediyor. Bunun yanında mevcut çeşitlerden daha üstün özellikte yeni çeşitler geliştirerek sektörümüzün hizmetine sunmak için projelerimizi sürdürüyoruz. Üstün özelliklerden kastım hastalıklara karşı daha dayanıklı, daha verimli, kalite açısından talep gören çeşitler yaratabilmek. Bu açıdan tüm imkanlarımızı seferber ediyoruz.

Bakanlığımız son yıllarda bakliyata daha fazla önem vermeye başladı. Örneğin nohut, mercimek ve kuru fasulye için kilogram başına 10 kuruş olan fark ödemesi, 2015'den bu yana kademeli olarak arttırıldı ve 2018 yılı için 50 kuruşa çıkarıldı. Verilen desteklerdeki artışın başladığı 2015 yılından bu yana ülkemizde bakliyat ekili alanlar yüzde 6 ve üretim yüzde 12 artış gösterdi. Devletimizden beklentimiz aynı ilginin sertifikalı tohum için de gösterilmesi. Son açıklanan sertifikalı tohum üretim ve kullanım destekleri bir önceki yıl ile aynı kaldı. Sertifikalı tohum üretimi ve kullanımına verilen desteklerin arttırılması halinde çok daha cazip hale geleceğini düşünüyorum.

MERSİN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRÜ PROF. DR. AHMET ÇAMSARI RÖPORTAJI

Prof. Dr. Ahmet ÇAMSARI
Mersin Üniversitesi Rektörü

> *Ar-Ge ve inovasyon, günümüzde rekabetin vazgeçilmez unsurlarından biri haline gelmiştir. Ar-Ge Merkezi kurmak bir işletme için bir prestijdir. Kazanılan bu prestiji sürdürebilir kılmak ise prestijle beraber bir başarıdır.*

Değerli Rektörümüz sizi tanıyabilir miyiz?

1972 yılında Kahramanmaraş'da doğdum. İlk, Orta ve Lise eğitimini burada tamamladım. 1990 yılında Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesine yükseköğretim hayatına başladım. 1996 yılında buradaki eğitimini tamamlayarak Ankara Numune Eğitim ve Araştırma Hastanesinde Kardiyoloji ihtisasını tamamladım. 2001 yılı başında uzmanlık eğitimimi tamamladıktan sonra yaklaşık bir yıl boyunca Ankara Eğitim ve Araştırma Hastanesinde çalıştım. Aynı yıl sonunda Mersin Üniversitesi Kardiyoloji Bölümüne Yardımcı Doçent olarak atandım. 2006 yılında Doçent Doktor, 2012 yılında da Profesör Doktor unvanı aldım. Tüm bu süreçte yaklaşık 50'si yurtdışı olmak üzere 100'e yakın bilimsel çalışma yayınlama imkanım oldu. 2014 yılının Kasım ayından itibaren Mersin Üniversitesi Rektörü olarak görevimi sürdürmekteyim.

Sayın Rektörüm, en son aldığınız ödülü ve içeriğini öğrenebilir miyiz?

Rektörlük görevine geldikten sonra çeşitli kurum ve kuruluşlar şahsıma bazı ödüller layık gördüler sağ olsunlar. Son olarak 2017'nin Ekim ayında Kültür ve Turizm Bakanlığı, Türk Kızılayı ile Türkiye Gençlik Kulüpleri Konfederasyonu işbirliğiyle gerçekleştirilen Kızılay Kısa Film Festivalinde yılın enleri ödülleri verilirken "Yılın Rektörü" ödülüne layık görüldüm. Bu tabii ki kurumum ve şahsım adına gurur verici bir olay.

İşletme sahiplerine, AR- GE Merkezi kurmanın faydalarını özetler misiniz?

Ar-Ge ve inovasyon, günümüzde rekabetin vazgeçilmez unsurlarından biri haline gelmiştir. Ar-Ge Merkezi kurmak bir işletme için bir prestijdir. Kazanılan bu prestiji sürdürebilir kılmak ise prestijle beraber bir başarıdır. Ayrıca özellikle son yıllarda Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının sağlamış olduğu ve mevzuatlarca belirlenmiş kurallar çerçevesinde gerçekleştirilen faaliyetlerin firmaya sağlayacağı maddi avantajlar da bulunmaktadır. Bunlar; vergi indirimi, sigorta prim desteği, gelir vergisi stopajı, damga vergisi istisnası, gümrük vergisi istisnası olarak sayılabilir. Her ne kadar maddi avantajlar ön plana çıkarılsa da Ar-Ge Merkezi olan işletmelerin asıl kazancı Ar-Ge faaliyetlerini belirli bir sistem dahilinde yürütmesi olarak söyleyebilirim.

T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı bünyesinde AR- GE Merkezi kurmak sürecinde, 5746 Sayılı Kanun çerçevesinde, yasal prosedür nedir? Böyle bir oluşuma imza atmak isteyen işletmeler nasıl bir yol izlesinler?

5746 sayılı kanun çerçevesinde Ar-Ge Merkezi kurmak için öncelikle en az 15 tam zaman eşdeğer Ar-Ge personeli istihdam edilmesi gerekmektedir. Bu personel istihdamının içinde araştırmacı ve teknisyen olmalıdır. Kanun çerçevesinde araştırmacıların en bit yükseköğretim kurumundan lisans mezunu, teknisyenlerin ise meslek liseleri ya da meslek yüksekokulların mezunlarından oluşması beklenmektedir. Ülke faydası için işletmenin Ar-Ge faaliyetlerini yurt içinde gerçekleştirmesi istenmektedir. Bu faaliyetler için yeterli Ar-Ge yönetimi ile teknolojik varlıkları, insan kaynakları, fikrî haklar, proje ve bilgi kaynakları yönetim yeteneği ve kapasitesinin olması gerekmektedir. Yürütülmek üzere süresi, bütçesi ve personel ihtiyacı tanımlanmış programları ve projeleri olmalıdır. Ar-Ge Merkezi kurulması düşünülen yerin ayrı bir birim şeklinde örgütlenmiş olup tek bir yerleşke veya fiziki mekân içinde yer alıyor olması gerekmektedir. Bu doğrultuda Ar-Ge Merkezinde çalışan personelin, Ar-Ge merkezinde çalıştığının fiziki

kontrolünü yapacak mekanizmalarının kurulu olması gerekir. Tüm bu şartları sağlayan işletmeler e-imza üzerinden Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının Ar-Ge ve Tasarım Merkezleri sayfasından başvurularını yapabilirler.

Mersin Üniversitesi olarak, AR- GE Merkezi kurmak isteyenlerle ne gibi çalışmalar yürütüyorsunuz? Üniversite Sanayi İşbirliği bağlamında açıklar mısınız?

Mersin KÜSİ il temsilcisi Mersin Üniversitesi bünyesinde görev yapmaktadır. Bu, Mersin Üniversitesi için bir avantajdır. Bu görevi yapan personelimiz Ar-Ge Merkezi kurmak isteyen firmalar ile düzenli toplantılar organize edip, işletmelerin ilgi alanlarına göre üniversitemiz bünyesinde bulunan akademisyenleri eşleştirmektedir. Ar-Ge merkezi kapsamında projeler gerçekleştirmek zorunda olan işletmelere akdemiysen desteği tarafımca sağlanmaktadır. Üniversite sanayi işbirliğini sadece KÜSİ il temsilcimiz üzerinden değil, yine üniversitemiz bünyesinde bulunan TTO (Teknoloji Transfer Ofisi) üzerinden de yapmaktayız. İşletmeler talep ettikçe onlara üniversitemizin tüm kapılarını akademik personel ve laboratuvarlar/analiz/deney çalışmalarında da açmaktayız.

Kamu Üniversite Sanayi İşbirliği Portalı (KÜSİP) hakkında genel bir bilgi alabilir miyiz?

KÜSİP Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından hazırlanmış ve açık erişime sunulmuş bir portaldır. Tüm paydaşların yani Üniversite ve TTO'lar, Kamu araştırma Merkezleri, Sanayi ve Ticaret Odaları, Organize sanayi bölgeleri, Özel sektör Ar-Ge ve Tasarım Merkezleri, Teknoloji Geliştirme Bölgeleri, Araştırma / Test Laboratuvarları, Fon sağlayan kurumları, Akademisyen ve Araştırmacılar bu platformda bir araya gelebilmektedir. Kamu, üniversite ve sanayi kuruluşları, girişimciler, yatırımcılar arasında ortak işbirliği ve etkileşiminin sağlanacağı sanal bir platform hazırlanarak, paydaşlarının tek bir nokta üzerinden, Ar-Ge fonlarına, araştırmacılara, yatırımcılara, bilgi kaynaklarına kolay ve hızlı erişimini sağlanması amaçlanmaktadır.

Türkiye'nin AR- GE Merkezi alandaki tarihi nedir? Türkiye'de kaç bölgede merkez var? Dünyanın bu alanda en ileride ülkeleri hangileridir?

Türkiye'nin Ar-Ge Merkezi alanındaki geçmişi ne yazık ki 2008 yılına dayanmaktadır. Özel sektörler tarafından 5746 sayılı kanunla kurulmaya başlanmıştır. Türkiye'de faaliyette olan Ar-Ge Merkezi sayısı şuan itibariyle 873 olup, 47.592 personel çalışmaktadır. 43 ilde faaliyet gösteren Ar-Ge merkezlerinin 8'i Mersin'dedir. Ayrıca 1 tasarım merkezimiz de mevcuttur. Şuan Ar-Ge Merkezi unvanını almaya çalışan 2 firmamızda vardır. Beklentim bu sayının hızla artmasıdır. Dünya'da bu alanda önde olan ülkeleri ise, Japonya, Amerika ve Güney Kore olarak sıralayabiliriz.

İşletmelerin AR-GE Merkezi kurmasının ülke ekonomisine ileriye dönük olarak katkıları ne olacaktır?

Yüksek teknolojik ürünler geliştirmede öne çıkmaya başlayan ülkelerde sürdürülebilir etkin bir inovasyon ve Ar-Ge kültürünün oluşumu şarttır. Ar-Ge kültürünün oluşması ve yaygınlaşması için Ar-Ge Merkezlerinin sayısının artması önemlidir. Doğal olarak bu sayının artmasıyla, buralarda çalışan personelin de sayısı artmış olacaktır. Katma değer üreten yüksek teknolojiye dayalı sürdürülebilir bir sanayileşmenin oluşumu açısından Ar-Ge Merkezlerinin gerekli olduğu yadsınamaz. İleri teknoloji üretmek ve bunu Ar-Ge kapsamında sürdürülebilir kılmak ülkemiz için artık vazgeçilmezdir. Bu araştırma ve ürün geliştirmenin ekonomik getirisi oldukça önemlidir.

Ali ÖZPOLAT
Özpolat Makina Sahibi

ALİ ÖZPOLAT, 40 YILLIK MESLEK HAYATIMIN DEĞİŞMEYEN TEK KURALI "ÇALIŞMAK" OLDU

Türk Değirmen Sektörünün, mekanizasyon alanında köklü ve öncü kuruluşlarından olan Özpolat Makina'nın değerli yöneticisi Sayın Ali Özpolat ile La Recolte Du Monde Dergisi olarak önemli bir röportaj gerçekleştirdik.

Sizi tanıyabilir miyiz?

1963 yılında Gaziantep'te dünyaya geldim. İstanbul Teknik Üniversitesi Endüstri Mühendisliğini bitirdim. Makine Sektöründe, Değirmen Makineleri alanında 40 yılı aşkın süredir çalışıyorum. Babamın, Mehmet Şerif Usta'nın, torna atölyesi vardı. Sektöre adımımı, henüz ilkokul öğrencisiyken, yarı zamanlı olarak, babamın yanında çıraklık yaparak attım.

Babam, 1960'lı yıllarda askerden geldikten hemen sonra, kendi torna atölyesini açıyor. O zaman un fabrikalarının tamirini, bakımını; ufak tefek parçalarının imalatını, çelik konstrüksiyon olarak yapıyor. Bir süre sonra, fabrika sahiplerinden daha büyük talepler gelmeye başlıyor; özellikle yurtdışında gördükleri, un fabrikalarında bulunan makineleri imal etmesini istiyorlar.

Gaziantep'te o yıllarda değirmen makineleri üretimi şimdiki gibi yaygın değil. İmal edilen makinelerin üretiminde de ahşap kullanılıyor. Babam torna atölyesi sahibi olduğundan çeliği iyi tanıyor ve makineleri ahşap yerine çelik konstrüksiyon olarak imal etmeye başlıyor.

Zamanla Gaziantep bu alanda merkez haline geliyor. Çevre illerden değirmen makinesi almaya Gaziantep'e geliyorlar.

Türkiye'de değirmen makinelerinin evrimi hangi makineden başlar?

"Taş değirmen", bugünkü değirmen makinelerinin ilkel hali, atasıdır. 1830'lu yıllardan sonra buhar motorlarının bulunmasıyla, un sektöründe mekanizasyon başlamıştır. Böylece insan ve hayvan gücünün yerini, adım adım, üretimde teknolojik makineler ve ekipmanlar almıştır.

Un farikalarında aşağıdan yukarıya bir hareket ve akış döngüsü vardır. Bu işlem, elevatörlerle sağlanırdı. Pnömatik hava taşıma sistemlerinin makinelerde kullanımıyla, elevatörlerin yerini fanlar almıştır. Değirmen Makineleri alanında teknolojik alanda devrim niteliğinde gelişmelere imza atanlar; Almanlar, İsviçreliler ve Ruslardır. Tabi ki bugünkü seviyesine gelmesinde Türk makinacıların da önemli bir payı vardır.

Özpolat Makina olarak anahtar teslim projelere imza atmaya ne zaman başladınız?

1980'li yıllarda anahtar teslim projeler yapmaya başladık. Ancak tam bir tesis kurmak için atılan adımlar 1960'lara dayanır. Türkiye Değirmen Sektörü için mihenk taşı denebilecek makineler Gaziantep'de birer birer babam tarafından imal edilmeye başlanmıştır:

Yekpare döküm gövdeli hidrolik tam otomatik "Vals Makinesi" önemli bir adımdır. Türkiye'de ilk defa firmamız tarafından imal edilmiştir. Bu teknoloji, iki merdane arasında buğdayı dişler yardımıyla eziyor ve öğütüyor. Sitemde buğday, önce kırılıyor ardından da; yüzeyi pürüzsüz merdaneler arasında sıkıştırılmak suretiyle un elde ediliyor. Türkiye'de yapılması başarı arz eden bir diğer makine de, taş makinesidir. Mahsulün içerisindeki taşı ayırmak suretiyle uzaklaştıran bu makineyi babam Mehmet Usta 1960'lı yıllarda yapabiliyordu.

Özpolat Makina'nın geçmişini babama sorduğumda tüm makineleri imal edebildiği zamanı işaret ederek "1966 yılıdır" demiştir. Nihayet 80'lerde de Türkiye ve Dünyanın her yerine anahtar teslim tesisler kurabiliyor durumda idik. Ve Türkiye özelinde Gaziantep, Değirmencilik sektöründe mekanizasyon alanında merkez üssü konumun-

daydı.

Bir un fabrikasında hangi makineler olur? Değirmen Teknolojilerinin evrimini nasıl yorumluyorsunuz?

Temizleme ünitesi, tavlama ünitesi, öğütme ünitesi, depolama ünitesi ve paketleme ünitesi vardır. Öğütücü Vals Makinesi, Kare Elek makinaları ve Pnömatik fanlar bir üretim parkurunun hayati organlarıdır.

İnsanlığın tarihler boyunca temel besin maddesi buğday ve ondan elde edilen gıdalar olmuştur. İlk buğday tarımının MÖ 12 bin yılında Urfa, Göbeklitepe'de yapıldığı bilinmektedir. İnsanlar önce buğdayı toplayıp tanelerini yiyerek beslendiler, sonra da buğdayı ekerek ürettiler ve öğüterek una çevirdiler. Ekmek pek çok toplum için vazgeçilmez bir kültür öğesi, besin kaynağı.

Dolayısıyla, böyle değerli bir ürünle ilişkili bütün sektörler durmaksızın gelişmeli. Geliştirilmeli.

Biz Özpolat Makina olarak, teknolojiyi takip eden ve teknoloji üreten bir şirket olduk. 1960'lı yıllarda babam ile başlayan bu serüven, benimle devam etti. 1985 yılında üniversiteyi bitirdikten sonra, Türkiye'nin ihtiyacını karşılayan bir kuruluş olmanın ötesine geçmek, dünyada kabul gören ve yurtdışına üretim yapan bir firmaya dönüşmek gayreti içerisinde oldum. Bugün Özpolat Makina olarak üretimimizin %95'ini ihraç ediyoruz!

Mütevazı olamayacağım: "Biz, Dünya Değirmen Sektörüne makine üreten Türk Sanayiciler, büyük işler başardık!" Bugün Türkiye, Değirmen Makineleri alanında, dünyada ihracat birincisi." Liste şöyle devam ediyor: Türkiye, Çin, İsviçre, Almanya ve İtalya.

Üçüncü kuşak bayrağı devraldı. Aynı azimle ve tutkuyla teknoloji yaratacaklarına, yeniliklerin takipçisi ve yaratıcısı olacaklarını biliyorum. "Başarı tesadüf değildir. Devamı gelecektir. Yeni nesile güveniyorum.

Özpolat Makina hakkında daha ayrıntılı bilgi alabilir miyiz?

Tam teknolojik bir tesise sahibiz. Üretim ile doğrudan ilişkili 90 kişilik uzman personelimiz var. 5 kıtada kurduğumuz 300'ü aşkın tesis, şuan aktif olarak çalışıyor.

Özpolat Makina, %98 oranda yerli katma değer ile üretim yapmaktadır. Sadece üretimde kullanılacak malzemelerin %2'sini ithal ediyoruz. Onlarda Türkiye'de üretmeyen ağır sanayi tipi çelik bilyeler, elektronik bazı ürünler, dokunmatik ekranlar ve özel tür ipeklerdir.

Türk çeliğini alıyor; üzerine bilgimizi, deneyimimizi, teknolojimizi ilave ederek makineler üretiyoruz. Mühendislerimiz önce modern tekniklerle proje yapıyorlar. Sonra projeler kullanılarak ana akış hattı üzerinde tesisleri planlıyor; sonra da uzmanlardan oluşan ekip üretiyor. Son olarak montaj ekiplerimiz dünyanın bir köşesinde sipariş edilen tesisi- kurup çalıştırıyor. Teslim edip eğitimini verip dönüyorlar.

Müşterilerimizin her zaman yanındayız: 2 yıl makine garantisi, 10 yıl da sattığımız bütün makinaların yedek parçalarını bulundurma garantisi veriyoruz.

Özpolat Makina olarak gelişmiş bir AR- GE Departmanımız var:

Son yeniliğimiz "Smart Mill"!!! Bu proje ile insansız fabrikalar yapıyoruz. Uzaktan kumanda edilebilecek kolayca yönetilebilen bilgisayar destekli bir üretim sistemi geliştirdik: Bu Yenilikçi Tesis kullanıcısına, dünyanın neresinde olursa olsun bulunduğu yerden fabrikasını cep telefonu ile izleyerek komut verebilme ve yönetme kolaylığı sağlıyor. Bu buluşun isim hakkı da Özpolat olarak bize ait.

Siz müşteri memnuniyetine değinmişken sormak isterim, geçmişte unutamadığınız bir anınız var mı?

Ben bir gün Güney Irak'taydım. Yıl 1995 ya da 96. Orada bir fabrika sahibi ile tanıştık. Un fabrikası olan bir arkadaşı olduğundan ve tesisi ile ilgili sorunlar yaşadığından, yedek parça sıkıntısı çektiğinden bahsetti. Arkadaşına yardımcı olabileceğimi söyledim, tanıştırıldık. Görüştük, konuştuk. Sorunu yerinde görmek istediğimi söyledim. Tesisi incelemeye başladım. Eski bir tesisti. Bir yandan da tesis tanıdık geliyordu. Makineleri yakından incelemeye başladım. Nereden aldığını sordum: 2. el olarak Türkiye'den aldığını söyledi. Sonra fark ettim ki; babamın yaptığı makinelerden, hatta makinenin gizli bir yerinde "Özpolat" imzası var. Sorununu giderdim.

O Bey ile çok yakın ahbap olduk. İkinci tesisini de ben kurdum ve şimdi de oğullarımız 3 tesisi kurmak için birlikte çalışıyor.

Türk Değirmen Sektörünün gelişim sürecinden röportaj boyunca bahseden Özpolat, "AR- GE bitmeyen bir süreçtir. Hedef daima, inovatif fikirlerle yeniliklere imza atmak olmalı. Ancak bu şekilde, Türk Makine Sektöründe, Değirmen Makineleri alanında, gelişmiş teknolojiler üreterek katma değeri arttırırız. Ülkemizi ancak böyle daha da kalkındırırız." dedi.

Değirmen Makineleri Üreticilerini kapsayan bir dernek var mıdır?

Türkiye Değirmen Makinecileri Derneği var. Yeni bir oluşum, henüz geçen sene kuruldu. Burada ortak sorunlarımıza ortak çözümler bulmak hedefindeyiz. Ayrıca ben, Gaziantep Sanayi Odası'nda meclis başkan yardımcısıyım.

Değirmen Sektörü uzmanlık gerektiren bir sektör. Elemanlarınızı nasıl yetiştiriyorsunuz? Ya da nereden temin ediyorsunuz?

Türk Değirmencilik Sektörünün önemli sorunlarından biri, üretici açısından, yetişmiş ara eleman bulabilmek. Bu soruna Gaziantep Sanayi Odası bünyesinde bir mesleki eğitim merkezi açarak çözüm bulduk. Gaziantep Sanayi Odası Mesleki Eğitim Merkezi'de (GSOMEM) Boyacı, Montaj Elemanı, Kaynakçı, Pres Kalfası vb. yetişiyor ve hizmet içi eğitimle de kısa sürede yükselerek, kalifiye birer personele dönüşüyorlar.

bora cıvata

Hırdavat Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

40 YILLIK TECRÜBE

HIRDAVAT / CIVATA / EL ALETLERİ
BAĞLANTI ELEMANLARI / ÇELİK HALAT

BLACK& DECKER · DEWALT · RIDGID · DIY Elta Tools · İZELTAS · KL · Karbosan

Adres: Sanayi Sitesi G-30 Blok No: 20 Akdeniz/MERSİN Telefon: 0324 234 16 01 Fax: 0324 234 94 81
web sitesi: www.borucivata.net - e-mail: boracivata@gmail.com

Şube: 1203/2 Sok. No: 21-B Baltalı İş Merkezi Yenişehir/İZMİR
Tel: 0232 469 80 70 (pbx)

TOROĞLU

Unlu Mamülleri

Hamurunda Tazelik var

HİJYENİK İŞLETME
HYGIENICAL PLACE
2016

Merkez Adres: Toroslar Cad. No: 5 Karacailyas / MERSİN
Telefon: (0324) 221 53 69 **Fax:** (0324) 221 53 70

Şube Adres: Kızlarpınarı Mah. Kızlarpınarı Cad. 1509 Sok. 8/A Alanya / ANTALYA
Telefon: (242) 513 53 68

AKY TECHNOLOGY 10 ŞUBAT DÜNYA BAKLİYAT GÜNÜNÜ KUTLADI

AKY Technology 15 Şubat Perşembe günü, "10 Şubat Dünya Bakliyat Günü"ne özel bir davet düzenledi. Mersin Bakliyat Sektörünün ileri gelenlerini ve Mersin Siyaset Dünyasının önemli isimlerini ağırlayan etkinlikte, bakliyat yemekleri tadımı gerçekleştirilirken; Komedyen Yavuz Seçkin ve Karikatürist Mehmet Duru performans sergiledi.

Kuru Gıda sektörüne yönelik olarak teknolojiler geliştiren ve üreten AKY Technology, Mersin- Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan fabrika alanında, 10 Şubat Bakliyat Günü'nü kutladı.

Dünya Tarım Örgütü FAO ve Birleşmiş Milletler'in onayıyla 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü olarak kabul edildi ve 2017 yılının Şubat ayında ilk kez olmak üzere Dünya Bakliyat Günü kutlandı.

Aky Technology Dünya Bakliyat Piyasasına makineler geliştirerek üreten bir kuruluş olarak, bu özel günü, özel bir etkinlik düzenleyerek kutladı.

Türk Bakliyat Piyasasından önemli isimler organizasyonda davetli olarak yerini aldı. İş ve siyaset dünyasının temsilcilerini buluşturan etkinlik sıcak iletişime ortam hazırladı.

Ak Parti Mersin İl Başkanı Cesim Ercik, Ak Parti Akdeniz İlçe Başkanı Zafer Şahin Özturan, Ak Parti Akdeniz İlçe Teşkilat Başkanı Aydın Eğin ve AK Parti Akdeniz İlçe Seçim Koordinasyon Merkezi Başkanı Sadettin Eroğlu; MTOSB Başkanı Sabri Tekli; Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu Yönetim Kurulu Üyesi Andaç Kolukısa ve Tiryaki Agro Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Tiryakioğlu etkinlikte bulunan isimler arasında idi.

Türkiye'nin yakından tanıdığı ünlü komedyen Yavuz Seçkin'in stand-up show gerçekleştirdiği etkinlikte Mersin Bakliyat Sektörünün Temsilcileri bir araya gelme fırsatı buldu. 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü'ne özel olarak kutlamada bakliyat yemekleri sunuldu ve tadım yapıldı.

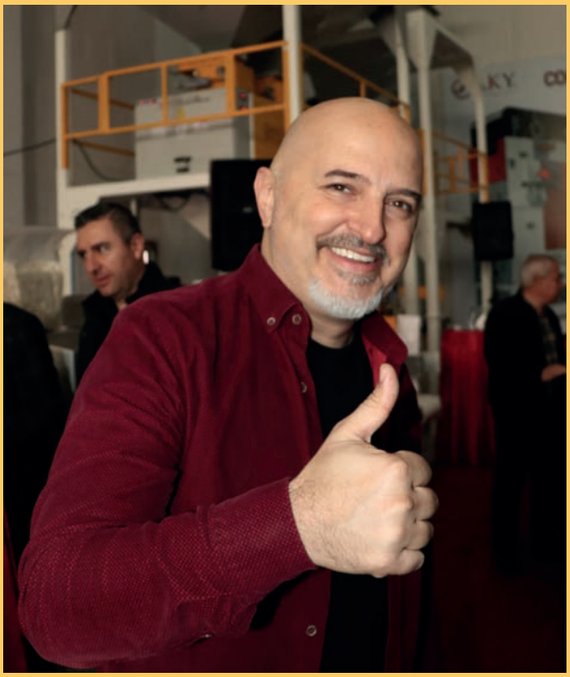
Etkinlikte kısa bir konuşma yapan AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, "10 Şubat Dünya Bakliyat Günü'nün şehrimizde, ülkemizde ve dünyada ses getirmesi ve baklagillerin üretiminin ve ticaretinin artırılması için üzerimize düşeni yapmak gayretindeyiz. Dünya Bakliyat Günü kutlu olsun." dedi.

FOTOSORTER®
AKY
TECHNOLOGY
FOTOSORTER®

COMBO 406
AKY

COMBO 406

AKY



SEÇKİN, “BENİM HEM HOBİM HEM DE İŞİM SANAT”

AKY Technology, 2018 Ocak ayında “10 Şubat Dünya Bakliyat Günü Kutlaması” düzenledi. Kutlamada Yavuz Seçkin, “Fasulyenin Faydaları” konseptli bir stand-up gösteri yaptı. Türk Bakliyat Sektörünün Değerli Temsilcileri etkinlikte bir araya gelirken, ulusal bakliyat portallarında da organizasyon haber oldu.

La Recolte Du Monde Dergisi olarak, 10 Şubat Bakliyat Günü Kutlaması’ndan sonra Komedyen Yavuz Seçkin ile bir araya gelerek keyifli bir sohbet gerçekleştirdik. Ailesinden işine; eğitiminden hobilerine kadar onunla ilgili pek çok ayrıntı hakkında bilgi sahibi olduk. Hem hobisi hem işi sanat olan değerli Yavuz Seçkin'le röportajımız başlıyor.

Yavuz Seçkin'in yeteneği nereden geliyor?

Yavuz Seçkin, Ispartalı 4 çocuklu bir ailenin ferdi olarak dünyaya geldi. İstanbul’da ticaret yaparak başarıyı yakalayan bir babanın ve ailedeki 5 erkek ile yakından ilgilenen şefkatli bir annenin evladı olan Seçkin, yeteneğinin kaynağını sorduğumuzda şu ayrıntıları paylaşıyor; “ 4 Erkek kardeşiz, en ufakları benim. Annem, 5 erkekle uğraşmak zorundaydı ve Babam ilkokul mezunu ancak İstanbul’da ticaret yaparak başarılı olmuş bir adam idi. Şen şakrak bir adamdı. En büyük hobisi saz çalmak ve küçük aklımda benim için bir sahneye dönüşen salonumuzun ortasında, bize performans sergiletmesiydi. Neşemin, taklit kabiliyetimin o yıllardaki bu masum şovlardan kaynaklı olduğunu düşünüyorum.”

Ailesinden sevgiyle bahseden Seçkin, bizimle başka güzel ayrıntıları da paylaşıyor; “Babam şen şakrak bir adamdır dedim ama kolay bir insan da değildi, otoriter bir tarafı da vardı. Çok yönlü, yetenekli yaratılmıştı. Ondan aldığım özelliklerim var. Ayrıca Annem, son çocuk olmamdan dolayı benimle çok ilgilendi ve yeteneklerimin üstüne gitti. Sanata ilgimi ve isteklerimi önemseyerek eğitimime yatırım yaptı. Profesyonel yerlerde eğitim aldım.”

Sanata dansla mı başladı?

Yavuz Seçkin, mimiklerini ve sesini kullanarak pek çok ünlünün taklidini yapıyor ve karaktere hayat veriyor. Ancak nünün dışında ayrı bir yeteneği daha var: ‘DANS’ Seçkin, “ Benim kendimi yeni yeni keşfettiğim gençlik çağlarımda bir ‘Break Dance’ furyası vardı. Ben de çok meraklıydım, Tolgahan Dans Okulu’na gittim. Sanata bulaştığım ilk yer danstı. Ve sanat bir virüs gibi kanına karıştığında içinde olmak için farklı dallarına yöneliyorsun. Bugün de sahnedeyim.”

Yavuz Seçkin ne eğitimi aldı?
"Ellerim de sanata yatkındır. Endüstri Meslek Lisesi'nde motor meslek okudum. Otomobil motorlarına ilgim var. Elektronik aksam kurslarına bile gitmiştim. Ayrıca açık öğretimden iş idaresi okudum. Hayatın değişik alanlarında tecrübelerim oldu. Esnaftım, hediyelik eşya dükkanım vardı. Geçmiş hayatımı kendimi beslemek için kullanıyorum; yaşadıklarım, yaptığım şovlarda çok işime yarıyor."

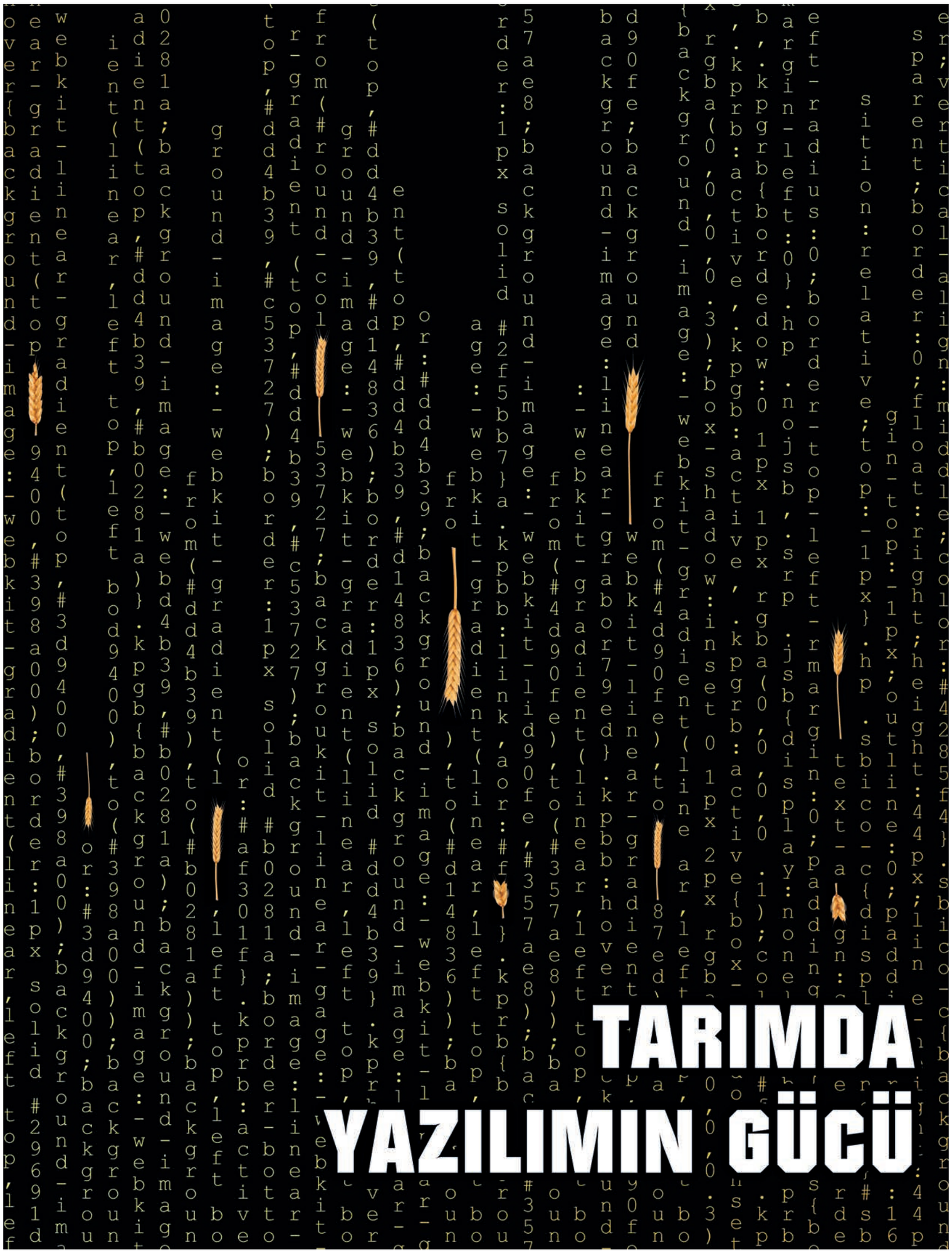
Ünlü olduğunu program ne idi?
Yavuz Seçkin'in ünlü olma serüveninin başlangıcı bir televizyon programıdır. Arkadaşlarının yoğun ısrarı ile katıldığı program hakkında şu bilgileri veriyor, " Özel bir kanalda yayınlanan 'İner misin Çıkar mısın' programında birincilik alarak şov dünyasına resmen giriş yaptım. Radyoculuk kariyerim bu yarışma sonrasında oldu. Ünlü bir radyo kanalına asistan olarak girdim. Sonra 10 yıl boyunca orada kendi programımı hazırladım. Yönetmen Sinan Çetin'e yaptığım bir telefon şakadan sonra daha geniş kitleler tarafından kabul gördüm ve popüler oldum. Ardından oyuncu ekibine eklendiğim "Avrupa Yakası Dizisi" bilinirliğimi daha da arttırdı. Hayat sürprizlerle dolu… Şimdi bulunduğum noktaya böyle güzel tesadüfler zinciriyle geldim"

"Siz girişimci bir ruha sahipsiniz." Diyebilir miyiz?
Aslına bakarsanız, hayatımda büyük değişiklikler yaptım. Meslek değiştirirken, yaşam şeklinizi, çevrenizi de değiştiriyorsunuz. Ama ben denemek istedim ve başardım.

La Recolte Du Monde tarım sektörüne yönelik bir dergi. Sizin tarımla ilginiz var mıdır?
Toprağı, bahçe işlerini çok severim. Aileden gelen bir sevgi bizde ki… Babamda çok severdi. Şimdi bahçem var. Bahçem de meyve veren ağaçlar ve çiçeklerim var. Onlara bakıyorum. Benim tarım ile ilişiğim budur.

Annenizin eliyle bakliyat temizlediği günleri hatırlıyor musunuz?
Aslına bakarsanız annemi pirinçten taş ayıklarken hatırlamıyorum. Benim hafızamda elleriyle dokuduğu halılar var. Annem ve babam halı dokurken tanışmışlar. Sonra zamanda makineler geldi ve bu görevi devraldılar.
Aslında her sektörde bu var. Sanayileşme ve makineleşme bazı meslekleri sonunu getirirken, pek çok insana da iş olanağı sunuyor. Mesela Bakliyat Eleme Makineleri üreten AKY Technology'de bugün 400'e yakın kişi çalışıyor.

Ama gelecekte, robotlaşma bu hızla artarsa, insanlar üretim sürecinde hiç görev almayabilir. Robotlar komedyen bile olabilir. Aklıma bir bakanımızın sözünü kesen robot geldi. Hatasını telafi emek için sonra bu robot Sayın Bakan'dan özür diledi. (Güldü!)



TARIMDA YAZILIMIN GÜCÜ

HASSAS TARIM: TARIMSAL ÜRETİMDE YENİLİKÇİ, ÇEVRE DOSTU ve EKONOMİK ÇÖZÜMLER

"Arazimin bir kısmı diğer kısmından daha fazla ürün vermekte. O halde bu farklılığın nedeni nedir? Neden tüm arazimi tek bir arazi gibi ele alayım?"

Hassas Tarım; bilgi, teknoloji ve yönetime bağlıdır. Endüstri devrimi, mekanizasyonu ve sentetik gübreleri ortaya çıkarmıştır. Günümüz teknolojik çağı, genetik mühendisliğini ve şimdi de bilgi çağı ile hassas tarımı ortaya çıkarmıştır. Hassas Tarım ise, çevreye en az etki ile sürdürülebilir üretimi, verim ve karlılığı artırmak için entegre edilmiş bilgi ve üretime dayalı bir tarım sistemidir.

Hassas Tarım, ekonomi ve çevre koruma ilkelerini göz önünde tutarak; bilişim çağının gelişen teknolojilerinin tarımsal üretim ile bütünleştirilerek kullanılmasını ifade etmektedir.

Hassas Tarım, yetiştiricinin bilgi teknolojilerini kullanarak arazisinde nasıl bir değişkenlik olduğunu doğru bir şeklide tespit etmesi, anlaması ve arazinin alt bölümlerinde bu değişkenliğe uygun girdi uygulamalarıyla ortaya çıkan bir işletmecilik şeklidir.

Çünkü klasik tarım yöntemlerinden farklı olarak, hassas tarımda tarla bir bütün olarak değil de farklılıklarına göre analiz edilmekte ve gübre ve ilaç gibi girdiler arazinin ihtiyaçlarına göre ayarlanmaktadır. Bu da değişkenliğe göre girdi anlamına gelmekte ve maliyeti aşağı çekmektedir.

Özetle, Hassas Tarımda amaç; Girdi kullanımını azaltacak bilgi ve kontrol sistemlerinin kullanılmasıyla; kaynak israfının önüne geçmek, ürünün brüt getirisini artırmak ve üretimden kaynaklanan çevresel kirliliği en aza indirmeyi amaçlamaktadır.

Hassas tarım teknikleri, toprak işlemeden hasada kadar bitkisel üretimin hemen her döneminde kullanılabilmektedir. Uygulamada toprak analizi, toprak işleme, ekim, gübreleme, ilaçlama, ürün koşullarını izleme ve hasat işlemlerinin daha etkin bir şekilde yerine getirilmesinde bu tekniklerden yararlanılabilmektedir.

Hassas Tarım Uygulamalarında tek hedef verim artışı değildir; verim kaybına yol açmayacak şekilde girdi kullanımında tasarrufa imkan verecek uygulamalarda içermektedir. Ürünün brüt getirisini artırmayı, üretimden kaynaklanan çevresel kirliliği en aza indirmeyi amaçlamaktadır.

HASSAS TARIM UYGULAMALARININ HEDEFİ NEDİR?

Hassas Tarım dünyada farklı terimler ile ifade edilmektedir: Bunlar arasında "alana özgü tarım", alana özgü işletme, bilgisayar destekli tarım, reçeteli tarım, değişken oranlı girdi uygulama, noktasal tarım sayılabilmektedir.
Hassas Tarım; kontrol, elektronik, bilgisayar ve veritabanı ile hesap bilgisini bir araya getirerek gelişmiş bir sistem yaklaşımı ortaya koymaktadır.

Hassas Tarım Teknolojilerinin bileşenleri; küresel konum belirleme sistemleri, coğrafi bilgi sistemleri, değişken oranlı girdi uygulama ve uzaktan algı-

lamadır.

Günümüzde tarımsal üretim girdilerinin çevreye olan etkileri ve girdi maliyetlerinin azaltılması yönündeki baskılar gelişen teknoloji ile birlikte gittikçe artmaktadır. Bu baskı tarım arazilerinin fiziksel ve coğrafi değişkenlikleri, tekdüze olmayan toprak, ürün ve çevre faktörleri, girdilerin çevreye etkisi ve maliyetlerinin yükselmesi karşısında artan bir yoğunluk göstermektedir. Hassas Tarım girdilerinin etkin kullanımıyla ekonomikliği sağlamayı ve bu yolla çevreye olan etkilerini azaltmayı öngörmektedir. Bu durum aynı zamanda ürün kalitesinde de tekdüzeliğin sağlanmasına katkıda bulunabilmektedir.

Hassas Tarımın hedefleri arasında;

- Gübre ve ilaç gibi kimyasal giderlerinin azaltılması,
- Çevre kirliliğinin azaltması,
- Yüksek miktarda ve kaliteli ürün sağlanması,
- İşletme ve yetiştiricilik kararları için daha etkin bir bilgi akışının sağlanması,
- Tarımda kayıt düzeninin oluşturulması sayılabilmektedir.

Hassas Tarım'ın pratikte uygulanabilmesi, arazideki değişikliğin farklı girdi kullanımını mümkün kılacak yeterli büyüklükte olması şartına bağlıdır. Örneklemeler yeterli değişikliği belirleyecek ölçeklerde olmalıdır. Değişken girdi uygulamasına girmeden önce;

- Değişkenlik belirlenmeli ve niceleştirilmeli,
- Değişkenliğe neden olan unsurlar belirlenmeli,
- Üretimi iyileştirmek ve zenginleştirmek için problemlerin düzeltilmesine yönelik,
- Yönetim ve işletim kararları belirlenmeli.
- Kesin ekonomik fayda ve getiri sağlayacak işletme ve yönetim etkinliği belirlenmelidir.

Hassas Tarımda değişkenler; alansal, zamansal ve ekonomik olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Burada öncelikli değişkenlik belirlenmelidir ve daha sonra pratik bir işletmecilik kararı alınmalıdır. Bunlara bağlı olarak doğru strateji ve pratiklerin adaptasyonu ve geliştirilmesi, hassas tarımın başarılmasını mümkün kılacaktır.

HASSAS TARIM SİSTEMİNİN BİLEŞENLERİ VE ETKİLEŞİMLERİ

Araziye ilişkin fiziksel ve coğrafi değişkenliklerin anlaşılabilmesi ve yorumlanabilmesi için çeşitli görüşler ortaya atılmaktadır. Bu görüşlerin uygulamaya konulabilmesi ve değişken oranlı uygulamaların gerçekleştirilebilmesi için bir "karar destek sistemine" ayrıca algılama, izleme, kontrol ve veri transfer sistemleri, hassas tarım uygulamaları için gereklidir.

- Hassas Tarım, ABD'de 1980'li yılların sonuna doğru kongre gündemine gelmiş ve yasal bir niteli kazanmıştır.
- Hassas tarım ile ilgili USDA araştırma projeleri ve üniversitelerin eğitim programları desteklenecektir.
- Araştırma sonuçları tarımla uğraşan kesime hızla ulaştırılacaktır.
- Uzun zaman alabilecek alana özgü olan ve üretim etkinliğini, verimliliği ve karlılığı artırmaya yönelik olarak araştırmalar gündeme alınacak ve bu tür araştırmaların sayısı artırılacaktır.
- Hassas tarın yöntemlerinin çevreye ve doğal yaşama olan olumlu katkıları göz önüne serilecektir.
- İşbirliği içindeki yayın kuruluşlarının, ürün danışmanlarının, tarımsal üreticilerin, makine, ürün ve hizmet sağlayıcılarının ve tarımla ilgili diğer kesimlerin bu konuda eğitim sağlayacaktır.
- Bu konuda gerekli teşvik ve destekler sağlanacaktır.

HASSAS TARIM TEKNOLOJİLERİNE BİR KAÇ ÖRNEK:

- Küresel Konum Belirleme Sistemleri
- GPS Yardımıyla Ölçme Yöntemleri
- Verim Görüntüleme ve Harita Sistemleri
- Toprak Örnekleme

Kaynak: Mustafa Vatandaş, Metin Güner, Ufuk Türker'in Hassas Tarım Teknolojileri isimli araştırmasından alınmıştır. Daha ayrıntılı bilgiye bu linkten ulaşabilirsiniz: http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/41d77dd5271fca2_ek.pdf?tipi=14&sube

AKY®
TECHNOLOGY

2017 yılında Dünyanın farklı noktalarına, **250 elek** gönderildi.

في عام **2017** تم ارسال **250** غربال الى بلدان مختلفة .

250 screen cleaners have been delivered all over the world.

www.**akytechnology**.com

5 kıtada 390 eleme tesisi kuruldu

2017 YILINDA SATILAN

In 2017, 390 turnkey projects have been installed in 5 different continents.

في عام **2017** تم تركيب **390** خط غربلة البقوليات في خمس قارات مختلفة.

KİNOA

Tahıllara özellikle de mercimek ürününe benzeyen görüntüsüyle kinoa, son dönemlerin en popüler gıda ürünlerindendir. kinoanın tarihi İnkalara dayanırken; menşei de Güney Amerika'daki And Dağları'dır. Kinoa, glütensiz bir gıdadır. Yüksek oranda protein ve lif içerir. Şeker hastaları için özellikle faydalıdır. Kinoa doğrudan tüketilebildiği gibi, işlem görerek un halinde de tüketilebilir.

Tarihi çok öncelere dayanan ancak yeni gündeme oturmuş olan kinoa, sağlıklı beslenme ve diyet alanındaki popülerliğiyle de son dönemlerde çok konuşuluyor. Kinoa tahıla benzemekle birlikte aslında ıspanakgiller familyasından bir bitkidir. Kinoa etli yaprakları olan bir bitki olmakla birlikte onu cazip kılan yanı yenilebilen tohumlarıdır. Bu bitkinin ekimi ve hasadı kolaydır; az su ve gübreye ihtiyaç duyar. İnsan vücudunu ihtiyaç duyduğu ve dışarıdan takviye edilen, 9 aminoasiti de barındırmaktadır. A, B, C, D vitaminleri; magnezyum, demir, çinko, kalsiyum ve fosfor mineralleri açısından zengin olan kinoa, mucize etkileri bünyesinde barındırır. Aynı zamanda kinoa içeriğinde hiç bir şekilde kolesterol yoktur.

Güney Amerika Halkı uzun yıllardır bu bitkiyi iyi bilmekte ve tüketmektedir. Türkiye'de adının duyulması ise 2013 yılında "astronot bitkisi" olarak anılması ile başlamıştır. NASA'da astronotların beslenme ihtiyacını karşıladığı için 2013 yılını Birleşmiş Milletler "Kinoa Yılı" olarak ilan etmiştir.

Kinoa tesisinde bulunan makineler ve işleme prensibi şöyledir:
Ön temizleme grubu ve hassas temizleme grubu bulunmaktadır. Vibro ve Radyal Tarar ikilisinde kaba temizlik yapılmakta; toz ve atıklar üründen uzaklaştırılmaktadır. Hassas Temizleme Grubunda ise; kusursuz temizlik için Excell 203 bulunmaktadır. Ön temizlik aşamasında, sistemde kalması olası, kaba ürün ve ikinci kalite ürün kenara ayrılmakta; ana ürün ise makine parkurunda işlem görmeye devam etmektedir.

"Kinoa Temizleme Tesislerinde genellikle boylama işlemine gerek yoktur. Ancak tercihe göre, cılız kinoa ürünleri ayrılarak una çevrilebilmektedir. Bu nedenle, bu sistemde 4 tekneli boylama makinesi bulunmaktadır."

Temizleme aşamasını tamamlayan ürün, kabuk soyucuda, dışındaki acı aromaya sahip kabuktan kurtulmaktadır. Ardından ürün parlatma makinesine alınmaktadır. Parlatma işlemi esnasında oluşabilecek kepek de emilmektedir. Ardından, ürün tekrar radyal tarar'a alınır ve zımparalanırken küçülen ürünler iri olandan ayrıştırılır. Sonra hafiftane makinesi devreye girer ve burada son olarak ince, cılız, içi boş ürünler titreşim ve hava basıncı gücüyle sistemden uzaklaştırılır.

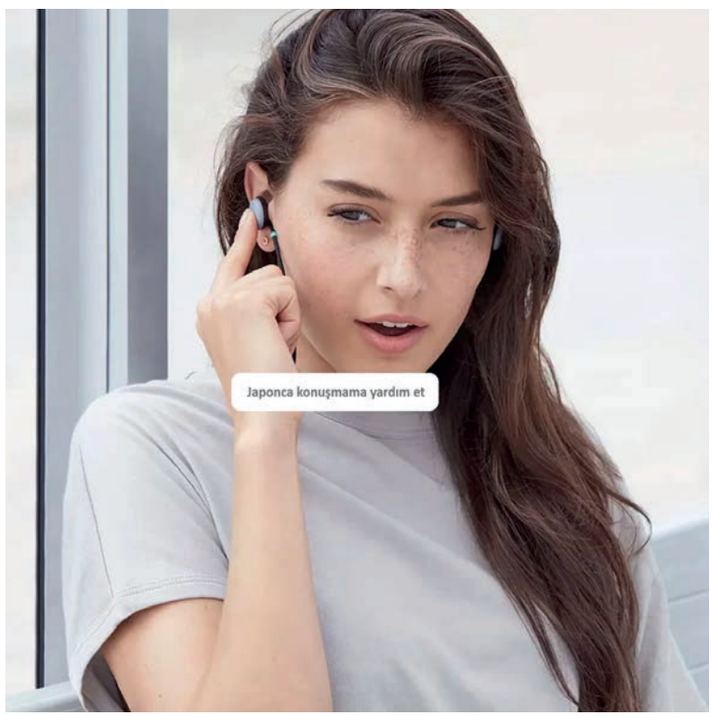
Nihayet istenilen standartlardaki kinoa taneleri, renk ayırmadan geçirilir ve küçük renk farkları olanlar da sistemden elenir. En son aşama olarak kinoa, 5 ila 10 kg'lık Kraft poşetlerde paketlenir.

GOOGLE'DEN ŞAŞIRTICI BİR YENİLİK: KULAKLIK PİXEL BUDS

Google, donanım üretmek konusunda ne kadar uzman olduğunu piyasaya yakın gelecekte sürdüğü kulaklık Pixel Buds ile gösterdi. Google'ın 40 dilde simultane tercüme yapabilen kulaklığı: ***Pixel Buds*** *ile tanışın!*

Amerika merkezli Dünya'nın en büyük Teknoloji devlerinden Google, 2017 Ekim ayında düzenlediği lansman ile yeni ürünlerini görücüye çıkardı. Bu ürünler arasında en dikkat çekici olanı ise "Pixel Buds" adını verdikleri akıllı kulaklıkları oldu.

Türevlerinden farklı olarak bu kulaklık eş zamanlı olarak içinde Türkçe'nin de bulunduğu, 40 dili tercüme edebiliyor. Lansman sırasında sahneye çıkan iki Google çalışanı, birbirleriyle İsveççe ve İngilizce olarak bu kulaklığı kullanarak anlaştı.



Yapay zekanın yaşamımıza neredeyse her alanda girdiğini düşünürsek, çeviri alanında da insanlara çok büyük olanaklar sağlayacağını bu şekilde görmüş olduk. Bir dili öğrenmek ve akıcı bir şekilde konuşmak, bildiğiniz gibi zaman alan bir süreç. Hayatımıza giren bu yenilik insanların iletişimini kolaylaştırırken, yurtdışı ile etkin bir şekilde çalışan firmalar için de iletişimi hızlandıracak bir icat olacak.

Ancak ürünün tek kötü yanı, kullanmak için bir Google Pixel 2 cep telefonuna ihtiyaç duyulması. Gene de mükemmel bir kullanıcı deneyimi sunacağı, etkinlik sırasındaki çeviri şovuyla Dünya'ya gösterilmiş oldu. Bluetooth ile telefona bağlanan bu kulaklık bize Apple'ın ardından Google'nda klasik kulaklığı, telefonlarından kaldırdığının habercisi oldu. Pixel II dışında bağlandığı telefonlarda ise sadece bluetooth kulaklık görevi görebiliyor.

Pixel Buds Dokunarak Kontrol Edilebiliyor

Yuvarlak tasarım hatlarıyla görücüye çıkan Pixel Buds dokunarak kontrol edilebiliyor. Sesin yüksekliğini ayarlamak, müziği değiştirmek, aramalara yanıt vermek gibi eylemleri dokunarak ya da sürükleme hareketleri ile hayata geçirebilirsiniz. Aynı zamanda Google yapay zekası olan Google Asisstan'a erişmek için kulaklığın sağ eşine dokunmanız yeterli.

Kulaklık kullanıcılara tek şarj ile 5 saatlik kullanım zamanı sunuyor. Pixel 2 cihazlarında olduğu gibi Siyah, Mavi ve Beyaz seçenekleriyle alabileceğiniz bu kulaklıklar, Amerika'da 159 Dolardan satışa sunuldu. Türkiye satış tarihi hakkında ise henüz net bir bilgi yok.

Sosyal medyada söz konusu kulaklıklar için Douglas Adams'ın bilimkurgu romanı Otostopçunun Galaksi Rehberi'nde yer alan "Babil Balığı" benzetmesi yapıldı. Kitaplara göre, bu balığı kulağına sokan kişiler evrende konuşulan tüm dilleri de anlayabiliyor.

Giray Özcan

KANADA

Kanada, kuzey Amerika kıtasında yer alan bir ülkedir. Büyük Okyanustan, Kuzey Arktik denizine kadar 9.98 milyon kilometrekarelik bir yüzölçümü bulunan Kanada'da genel olarak Fransız ve İngiliz asıllı vatandaşlar yaşamaktadır. 15. yy'a kadar Kanada Aborijinleri, Eskimolar ve Kızılderililer bölgede hüküm sürmüş ardından bölge İngiliz ve Fransız kolonilerinin istilasına uğramıştır.

Kanada, 10 eyalet ve 3 bölgeye ayrılmıştır. Başkenti ise Ottawa'dır. Ülke teknolojik olarak çok ilerlemiştir. Özellikle geniş tarım arazileri ve tarım teknolojisi ile Kanada dikkat çeken bir ülkedir. Varlıklı ve yüksek teknolojiye sahip endüstriyel bir toplum olarak Kanada, serbest pazar merkezli ekonomi sistemi, üretim modelleriyle ve yüksek yaşam standartlarıyla Dünyanın en gelişmiş ülkelerindendir.

II. Dünya Savaşı'ndan bu yana imalat, madencilik ve hizmet sektörlerindeki artış Kanada'yı kırsal ekonomiden endüstriyel ve şehirsel bir toplum haline getirdi. Enerji üretimi bakımından kendine yeterli olan Kanada'nın doğu kıyısında ve batıdaki üç eyaletinde zengin doğal gaz yatakları ve fazlaca diğer doğal kaynakları bulunmaktadır. [1]

DÜNYANIN EN ZENGİN ÜLKELERİNDEN BİRİ

Kanada, 2015 yılı 1,8 trilyon dolar gayri safi milli hasılasıyla dünyanın ilk 20 ekonomisinden biridir. IMF 2012 verilerine göre Kanada dünyanın 11. büyük ekonomisidir. Kuzey Amerika pazarı ile hızla gelişen Asya ekonomileri arasında bir köprü görevi gören stratejik pozisyonu ile Kanada, dünyanın en büyük dokuzuncu tüketim pazarı. OECD ve G8 üyesi olan Kanada, dünyanın en zengin ekonomilerinden biri. Kanada dünya ihracatında 12. ve dünya ithalatında 13. sırada yer alıyor. Dünya ihracatındaki payı yüzde 2,51 ve dünya ithalatındaki payı ise yüzde 2,53 düzeyinde. Sanayileşmiş diğer ekonomilerden farklı olarak Kanada ekonomisinde, ağaç ve petrol sanayi (birincil endüstriler) önemli bir yere sahip. ülke aynı zamanda Güney Ontario merkezli, özellikle otomobil ağırlıklı bir imalat endüstrisine de sahip. Doğal kaynaklar ülke ekonomisinin gelişmesinde kilit bir rol oynamış olmakla beraber toplam ekonomik faaliyetlerin yüzde 70'i ve istihdamın yüzde 75'ini oluşturan hizmetler sektörüyle bugün Kanada ekonomisi oldukça çeşitlenmiş durumda. [2]

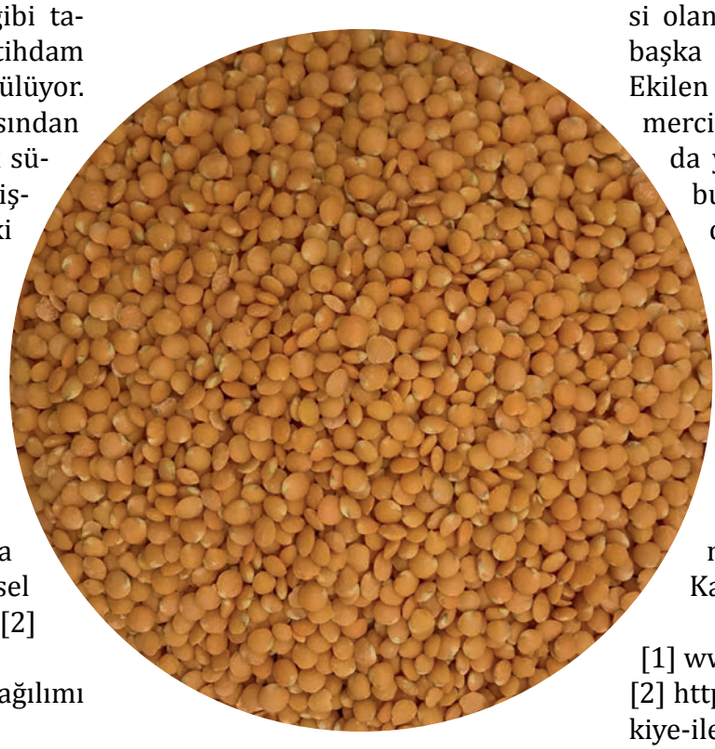
TARIM SEKTÖRÜNDE GÖZ DOLDURAN ÜLKE, KANADA

Serbest piyasa ekonomisi uygulanmakta olan Kanada'da, devletin eko-

nomik hayata müdahalesi Avrupa ülkeleri kadar olmasa da ABD'ye kıyasla biraz daha belirgindir. ülkede, kişi başına düşen GSYİH; ABD'den düşük, Avrupa ekonomilerinden fazladır. ülkenin sektörel gelişimine bakıldığında; son 50 yılda tarım sektörünün önemli bir yapısal değişim geçirdiği, diğer sanayileşmiş ülkelerde olduğu gibi tarım sektörünün ve tarımda istihdam edilen nüfusun azaldığı görülüyor. Kanada hayvancılık üretimi açısından değerlendirildiğinde, en büyük sürülerin domuz çiftliklerinde yetiştirilmekte olduğu ve bu alandaki büyümenin son on yılda yaklaşık yüzde 150 civarında olduğu hesaplanıyor. Yine süt inekleri ve sığır sayısında da artış görülüyor. Süt ürünleri üreten ve tavuk yetiştiren çiftliklere ülkenin hemen her yerinde bulunuyor. ülkenin denizlere olan kıyıları ve iç su kaynaklarına bağlı olarak balıkçılık geleneksel olarak önem taşıyan bir sektör. [2]

GSYH'nın Sektörlere Göre Dağılımı Yüzde Dağılımı;
Tarım için; 2012 yılı 1,7/ 2013 yılı 1,7/ 2014 yılı 1,7
Sanayi için; 2012 yılı 28,5/ 2013 yılı 28,4/ 2014 yılı 28,2
Hizmet için; 2012 yılı 69,4/ 2013 yılı 69,4/ 2014 yılı 70,1 [3]

TÜRKİYE KANADA'DAN MERCİMEK İTHAL EDİYOR



Kanada, geniş tarım arazilerine sahiptir. Kuru gıdalar alanında özellikle mercimek üretmekte ve dünyanın her yerine yüksek tonajlarda ihracat gerçekleştirmektedir. Bugün, Türkiye de Kanada'dan mercimek ithal eden ülkelerden biri konumundadır. Yurt içinde, GAP Projesi bünyesinde ürünün birincil olarak ekiminin gerçekleştirildiği Güney Doğu Anadolu Bölgesi su ile buluşmuştur. Bu gelişmeye uyumlu olarak çiftçi kuru iklim bitkisi olan mercimek dışında daha kârlı başka ürünlerin ekimine başlamıştır. Ekilen Türk ürünleri ise, yurtdışındaki mercimek fiyatları ile kıyaslandığında yüksektir. Türkiye son yıllarda bu gerekçelere bağlı olarak yurtdışından ithal etme yoluna gitmiştir.

Bundan 40 yıl önce Kanada'ya mercimek tohumunu gönderen Türkiye bugün bu ürünü ithal etmektedir. Ayrıca Türkiye'nin, kuru fasulye ürününü aldığı ülkelerden biri de Kanada'dır.

Kaynak:

[1] www.vikipedi .com
[2] http://www.turcomoney.com/turkiye-ile-ticari-iliskiler.html
[3] CIA World Factbook

2018 TÜKSİAD GENEL KURULU TOPLANDI

Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (TÜKSİAD) 2018 Genel Kurulu düzenlendi. 27- 29 Nisan tarihlerinde, Antalya Belek'te düzenlenen etkinlik, Türk Kuruyemiş Sektör Temsilcilerini Papillon Zeugma Otel'de bir araya getirdi.

TÜKSİAD, 200 üyesi ile kuruyemiş sektörünü temsil eden, tek sivil toplum kuruluşu olma iddiasını taşımaktadır.

TÜKSİAD, 2008 yılında Türk kuruyemiş sanayinin dünyada rekabet gücünü artırmak, sektör içi işbirliklerini geliştirmek ve kuruyemiş sektörünün ortak sesi olmak amacıyla kurulmuştur.

Dernekten alınan bilgiye göre; Her yıl düzenlenen ve gelenekselleşen Genel Kurul Organizasyonu, geçen yıl 19- 21 Mayıs tarihlerinde, 10. Kez düzenlenmiş ve temsilciler, üyeler ve aileleri ile davetlilerden oluşan 334 kişiyle rekor bir katılım oranı yakalamıştır.

TÜKSİAD bu yıl da, 27- 29 Nisan tarihlerinde kuruyemiş sektör temsilcilerini buluşturdu. Organizasyonda, uzman davetli konuşmacılar, kamu kurum ve kuruluşlarının değerli temsilcileri ile üye ve sponsorları bir araya getirecek programlar düzenlendi.

TÜKSİAD 2018 Genel Kurulu Gala Gecesi sponsoru yine AKY Technology idi. Geçen sene, AKY Technology sponsorluğunda düzenlenen Gala Gecesi'nde Nadide Sultan sahne almıştı. Bu sene, 28 Nisan Gecesi yapılacak organizasyonda ise Zeynep Mansur yer aldı.

AKY TECHNOLOGY SPONSORLUĞUNDA DÜZENLENEN GALA GECESİNDE, TÜRK KURUYEMİŞ PİYASASININ ÖNEMLİ TEMSİLCİLERİ AĞIRLANDI

Ertuğrul Ak ve Eşi

AKY.
USSORT

AKY.
USSORT
Pan

AKY.
USSORT

AKY.
USSORT

AKY.
USSORT

AKY.
USSORT

Emre Sarı ve Eşi

AKY

TÜM KURUYEMİŞ SANAYİCİLERİ
VE İŞ ADAMLARI DERNEĞİ
TÜKSİAD
2018 Yılı
Genel Kurul
Toplantısı
AKY
www.akytechnology.com
AKY
TECHNOLOGY
Your Solution Partner
From Harvest To Packaging
EXCELL CLEANERS

BAKLİYAT SEKTÖRÜNÜN TERCİH ETTİĞİ MARKA

www.ozselin.com

Adres:
İstanbul Mermerciler San. Sit. Yapı Koop. 176 Ada 28 Parsel
18. Cad. No:28 Köseler Köyü - Gebze - Kocaeli

Telefon: +90 262 728 14 01 (PBX) Fax: +90 262 728 14 04
e-Posta:info@ozselin.com

ARSANMAK
MAKİNA

DOLUM VE KAPATMA MAKİNESİ

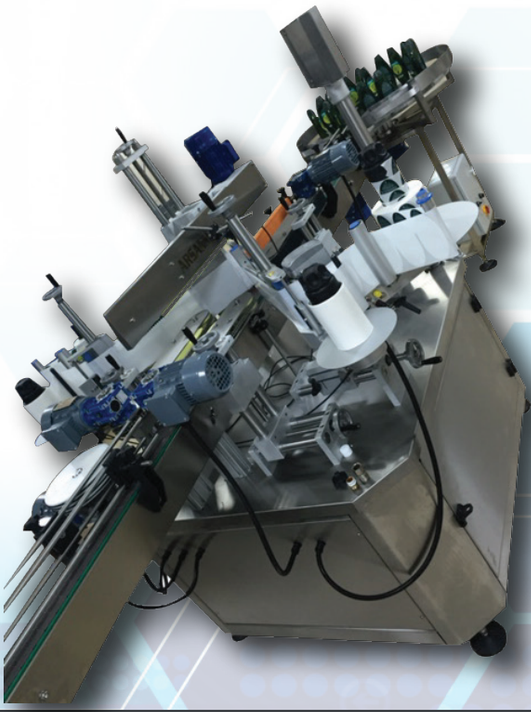
OTOMATİK DOLUM MAKİNESİ

- Dolduracağı ürün; gıda, ilaç, kimya, kozmetik ve deterjan vs tüm akıştan ürünleri doldurur.
- Kapasite 2200-2800 adet / saatte 500 cc
- Dolum aralığı 100 cc - 1000cc / 1000cc-5000cc
- Dipten ve üstten dolum özelliği
- Dolum hızı ayarlanabilir

KAPAK KAPATMA

- Kapaklar, valf, vidalı kapak ,pushbul ve triger
- Şişe yüksekliği ayanabilir
- Hız kontrollü ayırma sistemi
- Havalı motor 3 toplu sistem
- Kapasite dolum makinesine akuple

ÇİFT TARAFLI ETİKETLEME MAKİNESİ



- Etiket rulo genişliği min. 35 mm max. 160-240 mm
- 2 adet etiketleme modülü
- Kapasite 3000 adet/saat
- Mikro işlemci kumandalı
- Şişe etiket değiştirme süresi max. 10 dk

ARSANMAK MAKİNA İMALAT SANAYİ VE DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.
Adres: Meclis Mah. Teraziler Cad. Perpim Sanayi Sitesi B Blok No: 33 - 46 Sancaktepe / İstanbul / TÜRKİYE
Tel: +90 216 313 2871 - +90 216 313 2877 | Faks: +90 216 313 2872
E-Posta: info@ar-san.com - www.ar-san.com - www.dolummakinesi.com.tr

GULFOOD DUBAI 2018 GIDA FUARI DÜZENLENDİ

GULFOOD Dubai Middle East Uluslararası Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı, 2017 yılında 97 bin ziyaretçiyi aşarak rekor kırdı ve dünyanın en büyük yıllık gıda etkinliği olma iddiasını hakkı ile taşıyor. 23. kez düzenlenen etkinlik 8 ana pazar sektöründe 5 binden fazla katılımcıyı tekrar ağırlamaya hazırlanıyor. (Kaynak: www.gulfood.com)

Yeni ürün ve teknolojilerin görücüye çıktığı etkinlikte, bal, pekmez, reçel, çay, kahve ürünleri; yumurta, süt ürünleri; çikolata, şekerleme, bisküvi, zeytin ve zeytinyağı ürünleri, bakliyat, baharat, yöresel ürünler, meyve suyu ve meyve suyu konsantre ürünleri, paketlenmiş ve hazır gıdalar başta olmak üzere pek çok ürün fuarda sergilendi.

Bu yılda geçen yıl ki gibi yoğun geçti. Dünya çapında iş bağlantıları kurmak, yeni iş fırsatları yakalamak ve son trendleri takip edebilmek için, Gulfood Dubai 2018 Uluslararası Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı'nda pek çok katılımcı ve ziyaretçi yerini aldı.

AKY 1200
4 EKSENLİ PALETLEME MOTORU

AKY® TECHNOLOGY

Taşıma ve dizme işlemlerinde kolaylık sağlayan "AKY 1200" 50kg'a kadar yükleri taşıyabilmekte ve dakikada 16 adet ürünü istifleyebilmektedir.

Bakliyat, Ahşap Mamulleri ve Orman Ürünleri Sektörü gibi seri üretim yapılan sektörlerde, insan gücünün yerini alarak dizme işlemini üstlenmektedir. 3 vardiya çalıştığı için emek ve zaman tasarrufu sağlar.

Robot Teknolojisi için uzaklara gitmeyin, teknoyenilikler AKY Technology'de!!!

Fabrika/Factory: Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No:19 Mersin / TÜRKİYE
Tel:(+90324) 502 00 60-61 Fax: (+90324) 502 00 62 email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

DEĞİRMEN SEKTÖRÜNÜN HEDEFİ TÜYAP'LA DÜNYA LİDERLİĞİ

Değirmen makineleri ihracatında dünya ikincisi olan Türkiye, liderlik için kolları sıvadı. World Mill Tech Fuarı, Tüyap ile Değirmen ve Sektör Makinaları Üreticileri Derneği'nin işbirliğiyle 29 Mart- 1 Nisan tarihleri arasında Tüyap İstanbul'da düzenlendi. Firmalarımızın değirmen makineleri üretimlerinin yüzde 90'dan fazlasını ihraç ettiğini belirten Dernek Başkanı Zeki Demirtaşoğlu, '3 milyar dolarlık hacme sahip dünya değirmen makineleri sektöründe ihracatta ikinci sıradayız. Fuar ile hedefimiz liderliğe yükselmek' dedi.

Tüyap Fuar ve Fuarcılık Hizmetleri ile Değirmen ve Sektör Makinaları Üreticileri Derneği (DESMÜD) değirmen sektörünün yeni buluşma noktası için işbirliği yaptı. İki kurum, 29 Mart- 1 Nisan arasında İstanbul'da gerçekleştirdi. Dünya Değirmen Makineleri Teknolojileri ve Yan Sanayi Fuarı (World Mill Tech Fuarı) için çalışmalara başladı. Avrasya Bölgesi'ndeki değirmen sektörünü bir araya getirmeyi hedefleyen fuar, 8 salon 40 bin metrekare kapalı alanda gerçekleşti. İlk kez düzenlenen World Mill Tech, tohum üreticilerinden uluslararası hububat ve bakliyat alıcılarına, değirmen yöneticilerinden gıda firmalarının yöneticilerine, sivil toplum kuruluşlarından akademisyenlere geniş bir ziyaretçi profilini ağırladı.

World Mill Tech ile ilgili **Tüyap Fuar ve Fuarcılık Hizmetleri Genel Müdür Yardımcısı Yeşim Ulusoy**, "World Mill Tech Fuarı, Tüyap ile birlikte yurt içinde ve yurt dışında gerçekleştirdiği pazarlama ve tanıtım faaliyetleri ile sektörün Avrasya Bölgesi'ndeki yeni buluşma noktası olmaya hazırlanıyor" dedi. Yerli ve yabancı birçok derneğin desteği ile Avrupa'dan Yakın Asya'ya, Rusya'dan Ortadoğu'ya, Afrika'dan Türki Cumhuriyetler'e kadar dünya çapındaki önemli alıcıların fuara katılacağını söyleyen Ulusoy, "6 yurt dışı ofisimiz ve 26 ülkedeki temsilcilik ağımız ile fuar için çalışmalara hızlı bir şekilde başladık. Dünyada söz sahibi olan Türk değirmen sektörünün liderliğe yükselmesi için fuar önemli bir basamak olacak" diye konuşmuştu.

'3 milyar dolarlık pazardan aldığımız payı artıracağız'

DESMÜD Başkanı Zeki Demirtaşoğlu ise, etkinlik öncesi, sektörün Türkiye ihracatında önemli bir yere sahip olduğunu belirterek, "Değirmen makineleri sektörünün dünyadaki toplam pazarı 3 milyar dolardan fazla. Dünya ihracat rakamlarında Türk değirmen makineleri ise ikinci sırada yer almakta. Fuarımız ile hedefimiz birinciliğe yükselmek" ifadesini kullanmıştı. Türkiye'de üretilen değirmen makinelerinin yüzde 90'dan fazlasının yurt dışına ihraç edildiğini anlatan Demirtaşoğlu, "Firmalarımız, değirmen makineleri üretiminden un tesisi kurulumuna kadar geniş bir kapsamda hizmet vermekte. Anahtar teslimi bir fabrikanın makina maliyeti, makina parkuru ve tahıl depolama alanları da dahil 1 milyon dolar ile 20 milyon dolar arasında değişmektedir. Her yıl gittikçe artan bir ivmede ülkemize döviz girdisi sağlıyoruz" demişti.

Türk unları Karayipliler'in mutfağında

Türkiye'nin aynı zamanda buğday ununda bir numaralı ihracatçı konumunda olduğunu dile getiren Demirtaşoğlu, "Sudan'dan Çin'e, Tayland'dan Endonezya'ya, Irak'tan Karayipler'e un ihracatı gerçekleştiriyoruz. 1 milyar 77 milyon dolar ihracat hacmi ile değirmencilikte güçlü bir role sahibiz" şeklinde konuşmuştu.

TÜYAP Hakkında: Türkiye'de fuarcılık sektörü 1979 yılında, TÜYAP ile birlikte düzenli bir ticari faaliyet olarak ülkenin gündemine girdi. TÜYAP, kuruluşundan bugüne kadar yurt içinde bin 618 ve yurt dışında 38 ülkede 177 fuar düzenledi. 123 ülkeden 302 bin 436 katılımcı kuruluşa, 200 ülkeden 55 milyon 722 bin 878 ziyaretçiye ev sahipliği yaptı. Türkiye'de kendi fuar merkezine sahip tek özel sektör fuarcılık kuruluşudur. TÜYAP Grubu 700 çalışanı ve 100'ü aşkın meslek örgütü ile uzun vadeli iş birlikleri yaparak, Türkiye'de sahip olduğu ve işlettiği 6 fuar merkezi, Türkiye geneli 14 ofisi ve 6 ülkede sahip olduğu uluslararası ofisi ile düzenli ihtisas fuarları hazırlamaktadır.

2018 NOVİ SAD ULUSLARARASI TARIM FUARI DÜZENLENDİ

Novi Sad Uluslararası Tarım Fuarı, 15- 21 Mayıs tarihlerinde Sırbistan'ın Novi Sad şehrinde 85. kez düzenlendi. Novi Sad Fair's Kongre Merkezi'nde tarım üreticileri, tarım ve hayvancılık sektöründeki firmalar bir araya geliyor. Fuarın ziyaretçi profilini ise hükümet yetkilileri, ticari alıcılar, ziraat mühendisleri, ihracat uzmanları ve akademisyenler oluşturuyor.

Novi Sad Uluslararası Tarım Fuarı bir B2B İş Etkinliğidir. Organizasyonun öncelikli amacı, tarım ve hayvancılık sektöründeki uluslararası katılımcı ve ziyaretçileri bir araya getirmektir. Uluslararası Tarım Fuarı, Orta ve Güneydoğu Avrupa'daki en büyük ve en önemli tarım sektörü etkinliklerinden biridir. 85 yıldır, Novi Sad, Voyvodina ve Sırbistan'ın en büyük tarım fuarlarından biri olma iddiasını taşımaktadır.

Organizasyon 85 yıldır ülke çiftçisini birbiriyle ve uluslararası tarım sektörü temsilcisiyle buluşturmaktadır. Fuarla eş zamanlı olarak, tarım teknolojilerindeki bilimsel gelişmeler, organik tarım ve hayvancılık alanında sergiler de düzenlenmektedir.

Fuara daha ayrıntılı olarak belirtilsek; Tarım Makineleri ve Ekipmanları, Tarım Uygulamaları, Orman Mühendisliği, Sulama Teknikleri, Tohumlar, Tarımsal Ürünler ve İlaçlar, Sera Ekipmanları, Hayvancılık, Veterinerlik Ekipmanları, Bitki koruma, Gübreleme, Gıda işleme makineleri, Gıda İşleme Teknolojisi, Yenilebilir Enerji, Meyveler, Sebzeler, Süt Üretimi, Diyet Ürünleri, Et Üretimi, Arıcılık, Yağlar, Kahve, Alkolsüz İçecekler, Unlu Mamuller, Alkollü İçecekler, Tatlılar, Gıda Ambalajı, Paketleme sektöründen gelişmeler konu olacaktır.

DÜNYA BAKLİYAT KONFEDERASYONU SRİ LANKA'DA TOPLANIYOR

Dünya Bakliyat Konfederasyonu (GPC) 7- 10 Mayıs 2018 tarihlerinde Sri Lanka'da toplanıyor. GPC bünyesinde düzenlenen etkinlikte, Dünya Kuruyemiş Sektörü temsilcileri bir araya gelerek fikir alışverişinde bulunacak.

pulses 18 COLOMBO

Dünya Bakliyat Temsilcilerini buluşturan GPC, 7- 10 Mayıs tarihlerinde Colombo, Sri Lanka'da Shangri- La Otel'de sektör temsilcilerini bir araya getiriyor. Başhan, Armada gibi Türk bakliyat markalarının da sponsor olduğu etkinlik, 4 gün sürecek. Toplantılar, sabah 10.00 ile 18.00 saatleri arasında devam edecek.

GPC bünyesinde kurulan web sitesi, Pulses2018.com'dan alınan bilgiye göre program şöyle; 7 Mayıs tarihinde, Sadece icra Kurulu Üyeleri, GPC İcra Komitesi Toplantısı yapılacak ve ardından karşılama resepsiyonu düzenlenecek.

8 Mayıs tarihinde, Başkan Hüseyin Arslan konuşma yapacak. Ticaretin Geleceği, Colombo Anlaşması, Küresel Markalar ve Dünya, Soru ve Cevap, Küresel Arenada Yeşil Mercimek başlıklarına farklı oturumlarda değinilecektir.

9 Mayıs tarihinde; Yeni Genç Profesyoneller belirlenecek; Global düzlemde nohut, bezelye, beyaz fasulye ve kımızı mercimek üzerine ayrı oturumlarda konuşulacaktır.

Ayrıca, 10 Mayısta, yine dünyada etkili bakliyat ürünleri üzerine oturumlar düzenlenerek fikir alışverişinde bulunulmaya devam edilecek ve GPC üyeleri arasında bir genel kurul düzenlenecektir.

BÜHLER SORTEX B MULTIVISION™ SERİSİ İLE İNSAN GÖZÜNÜ MODELLEYEN YENİ KAMERA TEKNOLOJİSİ

Optik ayıklama son yıllarda dünyada tüketimi en yaygın gıda maddeleri olan hububat, bakliyat, kuruyemiş, dondurulmuş gıdalar v.b. ayıklanmasında vazgeçilmez bir teknolojisi haline gelmiştir. Makinaların özellikleri, kullanılan kamera ve yazılım teknolojilerine paralel olarak gelişmektedir. Bu durumdan en çok fayda görenler de öncelikle üretici firmalar, sonuç itibariyle tüketicilerdir. Artık daha önce hiçbir şekilde elde edilemeyen saflıkta ürünler, çok yüksek kapasitelerle ayıklanabilmektedir. Bunun yanı sıra daha önce görüntülenemeyen çok zor renk farkları dahi yeni kameralar sayesinde algılanabilmektedir.

Bühler Sortex optik ayıklama makinaları, şirketin bu teknolojinin mucidi ve şu anda dünyada optik ayıklama teknoloji lideri olması nedeniyle ulaşılan en son noktayı temsil etmektedir.

2014 yılında üretimi başlayan B serisi şu anda ülkemizde gıda sanayinde en geniş çalışma alanı bulmuş modeldir. 2017 yılı itibariyle B modelimizde kamera teknolojisi güncellenmiş ve insan gözünün görme sistemini modelleyen MultiVision™ kamera sistemleri kullanılmaya başlanmıştır. Gözümüzün içinde bulunan kırmızı/yeşil/mavi (RGB) renk algılayıcıları gibi MultiVision™ kameralarda RGB algılayıcılar kullanılmaktadır. Her üç rengin kullanılmasıyla toplamda 4K çözünürlük elde edilmektedir.

Bu durumda ürünün hangi renkte olduğunun önemi olmadan istenildiği gibi farklı renkleri ve aynı renkteki ton farklılıkları rahatlıkla ayıklanabilmektedir. Ülkemize gelen MultiVision™ kameralı makinalarda kullanıcılarımızdan gelen geri dönüşler uygulamalarda son derece başarılı olunduğu yönündedir. Ülkemizde dünya bakliyat piyasasına yön veren firmalarımız Sortex kullanır ve bu firmaların geri dönüşleri bize yol göstermektedir.

Ancak daha önceki yazılarımızda da belirtildiği gibi renkli kameralı makinalar dünyadaki her ürün için en iyisidir demek optik ayıklamadaki doğru bilinen yanlışlardandır. Halen bazı ürünlerde monokromatik dediğimiz tek dalda boyunda çalışan kameralar çok daha avantajlı olabilmektedir. Bu nedenle Bühler Sortex halen tek ve çift dalga boyunu algılayan monokromatik kameralı makinalar üretmeye devam etmektedir. Burada önemli olan ürün için algılanabilecek en iyi görüntü netliğinin elde edilmesidir. Örneğin bugün buğday ve pirinç ayıklamada hala monokromatik kameraların belirgin avantajları bulunmaktadır.

Bühler Sortex B Serisi Optik Ayıklama Makinalarına Has Özellikler

Geniş Kullanım Alanı:
Sortex B serisi makinalar tek dalga boyunu görebilen monokromatik kameralı Sortex B, çift dalga boyunu görebilen monokromatik kameralı Sortex B DualVision™ ve RGB kameralı Sortex B MultiVision™ olmak üzere üç farklı model olarak üretilmektedir. Bu makine portföyüyle ülkemizdeki hububat, bakliyat ve tohumculuk sektörünün tüm optik ayıklama ihtiyaçları karşılanmaktadır.

Uzun Ömürlü, Enerji Tasarruflu LED Aydınlatma:
Sortex B serisi makinalarda geniş dalga boyunda çalışan, ışık yoğunluğu yüksek LED lambalar kullanılmaktadır. Böylece aydınlatmanın gücü yükselmekte, dolayısıyla ürün üzerindeki lekelerin algılanma performansı artmaktadır.

Kendi Üretimimiz Olan Kameralar:
Sortex optik ayıklama makinalarında kendi özel üretimimiz olan kameralar kullanılır. Dışarıdan standart üretim kamera kullanılmaz. Kameralar optik ayıklama uygulamaları için özel geliştirildiğinden çözünürlük ve performansı en üst düzeydedir. Sonuçta en iyi görüntüyü almanızı sağlar.

SORTEX ProSortX™ Yazılımı:
Bir optik ayıklama makinasının performansını ve hızını etkileyen en önemli özelliklerin başında yazılım gelir. Sortex makinalarını diğer optik ayırıcılarından ayıran ProSortX™ yazılımı size kolay kullanım ve benzersiz işlem hızı sağlar. Bu işlem hızı sizin ürün ayıklama kapasitenizi doğrudan etkiler.

SORTEX PROSize™ Yazılımı:
Bu yazılım sayesinde ürünleri büyüklüklerine göre sınıflandırılabilir ve üründe tek bir boyut yakalanarak boya

Sortex B
MultiVision Serisi
OPTİK AYIKLAMA MAKİNASI

göre değişik değerlendirilebilir. Mekanik olarak sınıflandırıldığında çok fazla kırılma yaşanan hassas ürünler için ideal bir sınıflandırma şekli olabilir. Kırık ve küçük ürünlerin ayrılması içinde kullanım imkanı sunabilir.

Ürün Takip Sistemi:
Sadece Sortex optik ayıklama makinalarında olan bir özelliktir. Makine ayıkladığı ürünü sürekli takip ve kontrol ederek, ürün içindeki değişen renk tonlarını ve kirlilik oranlarını analiz eder. İstenilen ürün kalitesini yakalamak için kendi içinde ayarlamalar yaparak operatöre ihtiyaç duymadan otomatik olarak kendini kalibre eder.
Diğer makinalarda üründe meydana gelecek değişimlerde makine kalibrasyon için operatöre veya servis elamanına ihtiyaç duyulduğundan makinaların sürekli kontrol altında olması gerekir. Operatörüm gözünden kaçan değişimler ürün kalitesinde düşme ve atık içindeki iyi ürün kaybıyla işletmeye ciddi sıkıntılar verebilir.

Aynı Zamanda Yapılabilen İkincil Ayıklama:
Atık ürün içinde iyi ürün kaybını azaltmak için yapılan ikincil ayıklama için Ürün Takip ve Otomatik Kalibrasyon programları sayesinde atık ürün tamamen kötü ürün olarak konsantre hale gelir. Bu uygulamanın bu tür bir izleme programıyla yapılmaması durumunda ana ham madde girişine geri beslenen ürün sizin ürününüzü kirletebilir. Belirli bir süre sonunda ürünü defalarca döndürmenize rağmen istenilen kapasite ve verim alınamaz. Makinanızı gereksiz yere çalıştırmış, ejektörlerinizi gereksiz atış yaptırmış olursunuz. Kirli ürün makine içinde dönüp durur.

Otomatik Zemin Uygulaması:
Sortex makinalarında LED lambalarla yapılan otomatik zemin kalibrasyonu sayesinde üründe her zaman yanı kapasitede, aynı performansı her zaman yakalayabilirsiniz. Çevre şartlarında, aydınlatmada ve makinada meydana gelebilecek küçük değişiklikleri en doğru şekilde kalibre edebilirsiniz. Böylece makinanız her zaman ilk kurulduğu andaki performansı ile çalışır.

Yüksek Hızlı Ejektörler
Sortex ejektörlerini geliştirmek için büyük Ar-Ge yatırımı yapar. Makinalarında sadece kendi geliştirip ürettiği ejektörleri kullanır. Ejektörlerin saniyelik atış sayısı piyasadaki diğer makinalarda kullanılan ejektörlerin en az 3 katıdır. Bu nedenle 5 kanallı Sortex makina ile alabileceğiniz kapasiteyi yakalamak diğer markalarda çok daha fazla kanala ihtiyaç duyarsınız.

Tüm bu özellikler sayesinde elde edeceğiniz temel faydalar:
Her zaman aynı seviyede ayıklanmış ürün elde edilir.

Tek seferde ürününüz ayıklanıp biter. Ürünü defalarca geri döndürüp durmazsınız. Zamanınızı, enerjinizi boşa harcamadan makinanızı gereksiz yere çalıştırmadan ayıklamayı tamamlarsınız.

Ürününüzü istediğiniz gibi kontrol edersiniz. Ayıklanmış ürün ve atık ürün özelliklerinizi dilediğiniz gibi ayarlarsınız. Sortex istediğiniz ürün özelliklerini sahip olduğu benzersiz teknolojileri sayesinde sürekli olarak sağlar.

Sortex B
MultiVision Serisi
OPTİK AYIKLAMA MAKİNASI

BUHLER DESTONER
TAŞ AYIRICI

BUHLER GRAVOMAT
YOĞUNLUK SINIFLANDIRICI

BUHLER VİBRO GRADER
HAFİF TANE AYIRICI

Yaşam Cad. Akplaza No: 7/17 Söğütözü 06520 / ANKARA
Tel: +90 312 219 06 00 **Fax:** 090 312 219 01 00
info@atomika.com.tr

www.atomika.com.tr

Atomika
ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

EMEK ELEKTRİK
San. Tic. Ltd. Şti.

16 yıllık tecrübesiyle, dünyanın en iyi firmalarıyla çalışır...

- AG - OG Tesisleri
- Enerji Nakil Hatları
- Trafo Tesisleri
- Endüstri Tesisleri
- Sanayi Tesisleri
- Otomasyon Sistemleri
- Kompanzasyon Panoları

Adres: Turgut Reis Mahallesi 4114 Sok. No: 10 / D Akdeniz - MERSİN
Telefon: (+90 324) 233 40 41 **Fax:** (+90 324) 233 40 41
E-Posta: info@emekelektrik.com.tr

www.emekelektrik.com.tr

KURUYEMİŞ MARKASI ÇEREZZA NUTS'I TANIYALIM

ÇEREZSA NUTS

KURUMSAL
Türkiye'nin idealist bir düşünce yapısıyla kurulan kuruyemiş markası Çerezsa Nuts, Bünyami Görünüş tarafından 2007 yılında Gaziantep'te kurulmuştur.

11 yıldır Gaziantep merkezli ticari faaliyetlerini sürdüren Çerezsa Nuts'un bir diğer üretim tesisi, Ukrayna'da yer almaktadır.

İnsan ihtiyaçlarının fiziksel ve psikolojik olarak doyuma ulaşmasını sağlayan etmenlerden biri olarak Kuruyemiş'i, insanların hayatında bir rutin haline dönüştürmek, Çerezsa Nuts olarak büyük bir önem arz etmektedir.

Ülkelerin birbirleri ile dost olma anlayışını savunan Bünyami Görünüş, bu anlayışı ticari yollarla yalnızca kendi Ülkesine değil, aynı zamanda dünya'da yer alan diğer tüm Ülkeler'e de empoze etmeyi en temel amacı olarak görmektedir.

Çerezsa Nuts anlam itibariyle ''Çerez Alım ve Satım'ın''kısaltması ile oluşturuldu. Kısa bir marka adı ile kurumumuzun içeriği ve işleyiş şeklinin tüketici'ye aktarılması sağlandı. Çerezsa Nuts Logosu, kurumun İthalat ve İhracat Departman Uzmanı Burcu Gürbüz tarafından tasarlandı.

VİZYON
İthalat ve İhracat alanında dünya çapında kayda değer bir yer edinmenin yanısıra, Kuruyemiş'in doğal, taze ve hijyenik haliyle tüketiciye sunulması ile tüketici ve ticari pazar alanında, damaklarda ve akıllarda kalıcı, önde gelen lider Marka şirketler arasında yer almak.

MİSYON
Kuruyemiş ticaretinde önemli yere sahip öncü şirketlerle birlikte, Üretelim – Tüketelim mantığını Global Pazara daha güçlü şekilde taşıyarak, uluslararası bir zincir oluşturup, tüketiciye en iyi ürünleri sunmak.

İhracat Yapılan Ülkeler
İran , Irak, Türkmenistan, Rusya, Bulgaristan, Türkiye
%30 Yurtdışı, %70 Türkiye

İthalat Yapılan Ülkeler
Çin, Amerika, Ukrayna, Özbekistan

AKY® TECHNOLOGY

YÜZDE 100 YERLİ
MİNİ PAKETLEME MAKİNESİ

Tohum sektörü için özel olarak geliştirilen bir tohum paketleme makinesidir. Özellikle bu sektörde kullanılan "zarf tipi paket" tipine uygun olarak tasarlanmıştır. Yüzde 100 yerli üretim olan teknoloji, Türk Tohum Piyasası Temsilcilerinin yurtdışına gitmeden makine temin etmesine ve yedek parça, teknik servis gibi hizmetleri almak konusunda kolaylık sağlamaktadır.

Saatte ortalama 360 ile 650 paket yapabilme yeteneği ile donatılmış teknoloji; paket algılama özelliğine sahiptir: Yani, Paket Yerleştirme Ünitesi'nde paket olmadığında makine kendi kendini otomatik olarak durdurmaktadır.

Mini Paketleme Makinesi'nin İşleyiş Şekli

Mini Paketleme Makinesi'nin bir diğer özelliği; paket açılıp açılmadığını algılama özelliğidir: Paket şarjöründen alınan paketler dolum ağzına otomatik olarak getirilir ve burada ağzı açılarak tohum sayma makinesinin saymış olduğu ürünler pakete aktarılır. Tam bu noktada, paketin açılıp açılmadığını algılama özelliği devreye girer. Paketin makineyi düzgün açamadığı taktirde tekrar paketi açmaya çalışır ve bu işlemi 3 kere tekrarlar. Eğer açılmıyorsa, Mini Paketleme Makinesi o paketi otomatik olarak bırakıp şarjörden yeni paket alır.

Basitleştirilmiş ara yüz kullanımı ve dokunmatik ekran olması makinenin diğer önemli özellikleridir. Kompakt bir yapıya sahip olması da paketleme işlemini istediğimiz yerde yapmaya olanak sağlar.

Mini Paketleme Makinesi komple paslanmaz yapıya sahiptir. Gövde hafifliği için alüminyum profiller kullanılmıştır.

AİLE ŞİRKETLERİ VE KURUMSALLAŞMA

Çeşitli bilimsel araştırmalarda belirtildiğine göre; Türkiye'deki şirket yapılanmasının %95'ini aile şirketleri oluşturuyor. Son dönemde dünyada aile şirketleri, onların kurumsallaşması ve yaşam sürelerinin uzatılması üzerine tartışmalar ve araştırmalar görülüyor. Bu araştırmalarda konunun uzmanları tarafından, aile şirketlerindeki özellikle kritik 3 oluşuma dikkat çekiliyor: Bağımsız Yönetim Kurulu, Düzenli Aile Toplantıları ve Aile Meclisi- Anayasası.

Aile şirketlerinde en fazla plansızlık sorunu yaşanıyor. Ayrıca, sonraki liderlerini seçerek yetiştirmeleri hayati önem taşıyor. Çeşitli akademik makalelerden derlediğimiz bilgileri sizlerle paylaşıyoruz.

Aile şirketleri ile ilgili literatür incelendiğinde, kavramla ilgili birçok farklı tanıma rastlanmaktadır. Aile şirketleri ile ilgili yapılan tanımların ortak noktalarına bakıldığında işin özünde aile ve işletmenin yer aldığı görülmektedir (Fındıkçı, 2005:17). Tanımların her birinin konuyu başka bir yönden ya da çekim merkezi açısından ele aldığı görülmektedir. Örneğin bazı tanımlarda aile şirketinin aile yönü ve kurucu kişilikleri öne çıkarılırken, bazılarında işletmede aktif yönetim içinde olma durumu önemsenmektedir. Bazılarında mülkiyetin kime ait olduğu, bir başka tanım grubunda ise işin yönetimi öncelikli olarak ele alınmaktadır. (Brockhaus, 2000:47; Barnes ve Hershon, 1976:105; Dyer, 1986:85; Lansberg, 1988:451; Stern, 1986:45; Davis, 1986:9; Akat, Budak, 2002:7).

Aile şirketlerinin tanımlarında yer alan bazı ortak noktalar şunlardır:

- Aile şirketi, ailenin iş kurmuş halidir.
- Aile şirketi, aileden bir girişimcinin başlattığı ve daha sonra ailenin çoğunlukla işin içinde yer aldığı bir kurumsal yapıdır.
- Aile şirketi, ailenin kendisine has kültürü ve geleneğinin işe yansıdığı bir sosyal yapıdır.
- Aile şirketi, tek başına girişimci aile lideri, lider ve eşi, lider ve çocukları, lider, eşi ve çocukları, lider ve kardeşleri, sadece kardeşler ile kuzenler, liderin çocukları, damatları ve gelinleri gibi çeşitli aile üyelerinin versiyonlarından oluşabilen bir birlikteliktir.
- Aile şirketlerinde, mülkiyet kavramı önemlidir ve mülkiyet aileye aittir.
- Aile şirketlerinde, ailenin işi, işin aileyi etkilemesi söz konudur.

Aile Şirketlerinin Kurumsallaşması İle İlgili Görüşler

- Aile Şirketlerinin Kuruluş Amacı, Avantajları Ve Dezavantajları

Yapılan araştırmalara göre, aile şirketlerinin kuruluş nedenleri arasında; çocuklarına fırsat yaratmak, aile mirasını ölümsüzleştirmek, aileyi bir arada tutmak, finansal bağımsızlık ve varlık yaratmak, kendi emeklilik ve kişisel planları, liyakatlı çalışanları korumak, aileye finansal güvenlik sağlamak ve topluma yararlı olmak bulunmaktadır (Vera ve Dean, 2005:321; Ward, 1987:145).

Aile şirketleri hem kuruluşunda, hem gelişiminde hem mülkiyet ediniminde ama özellikle rekabet ortamında çok güçlü avantajlara sahiptir (Fındıkçı, 2005a:75, Aronoff, 2004:155).

Hızlı karar verebilmesi, gözü kara hareket edebilmesi, "olmazsa olmaz"ı çok zorlaması, aile birliğinden gelen gücün kullanılması, amatör ruhun kaybedilmemesi, karşılıklı saygı ve

itaatin daha rahat geliştirilebilmesi gibi açılardan çok önemli avantajlara sahip oldukları söylenebilir (Curimbaba, 2002:239; Hatch, 1997:33).

Aile şirketlerinin kuruluşu ve gelişim aşamasında yaşanan başlıca dezavantajlara bakıldığında "kurumsallaşamama" eğiliminin öncelik aldığı görülebilir. Aslında aile şirketi olmayan kurumların da başlıca sorunu kurumsallaşamamaktır. Ancak aile şirketlerinde belirli bir sistematiğe geçiş süreci diğerlerine göre daha zor olabilmektedir, çünkü; girişimci büyük (Kurumsallaşma ve İkinci Kuşak 111) zorluklarla kurup geliştirdiği, adeta evladı gibi baktığı kurumu paylaşmada, başkalarının inisiyatifine bırakmada ciddi zorluklar çekmektedir. Ayrıca, işin sahiplerinin işin başında olmaları; patronların yer yer profesyonel kişilerle yarışması; aile içi sorunların işe yansıtılması, son olarak da "ikinci kuşağın" karşılaştığı sorunlar aile şirketleri için bir yandan avantajlar sağlarken diğer yandan da dezavantajlı bir durumla karşılaşmalarına neden olmaktadır (Neubauer, 2003:269; Mustakallio ve vd., 2002: 205; Chua ve vd, 2003:89, Sherwood, 2005:52; Hendrick, 2003:45-69).

- Kurumsallaşma Ve Profesyonelleşme Kavramları Arasındaki İlişki

Başarılı işletmeler, geçmiş dönemlerde elde edilmiş başarılarına ulaşmak için kullandıkları strateji ve taktiklerin her zaman geçerli olacağı yanılgısına düşebilirler (Mustakallio vd., 2002: 207). Değişen dünyada, işletmeler aynı taktik ve stratejiler ile başarıyı tekrar yakalayabilecekleri fikrini savunabilirler. Bu, işletmenin sürekliliği açısından en önemli tehlikelerden biridir. Kurumsal yapı yani kurumsallaşma denildiğinde, genellikle patronların işten ellerini çekmeleri ve tamamen işi profesyonellere bırakmaları anlaşılmaktadır. Ancak, tam tersine patronların işin başında olması, diğer çalışanlarla kolektif bir durum çalışma ruhu kurulmasında çok önemli faydalar sağlayacaktır. Kurumsallaşma işletmenin bir "sistem" haline gelmesi demektir (Chua ve vd., 2003:90, Robins, 1990:34-39; Fındıkçı, 2000:27).

- Ailenin Kurumsallaşması İle Aile Şirketlerinin Kurumsallaşması Arasındaki İlişki

Kurumsallaşma, bütün sosyal yapılar için çok önemli olmakla birlikte, aile şirketleri için çok daha önemlidir (Fındıkçı, 2005a:84). Çünkü aile, duyguların baskın olduğu bir birlikteliktir. Bir aile işletmesinin kurumsallaşması ile ailenin kurumsallaşması arasında farklılıklar bulunmaktadır. Aile işletmelerinin kurumsallaşması, kurumun işleyişi ve sürdürülebilirliği ile ilgilidir. Ailenin kurumsallaşması ise, aileyi oluşturan bireylerin bugün, yarın ve gelecekte nerede ve hangi pozisyonda olmaları gerektiğini gösteren bir yapının yazılı olarak belirlenmesi ile ilgilidir. Aile anayasasının yazılması bu yapının oluşumunda ailenin kurumsallaşmasında ilk adımı oluşturacaktır. (Meltem Onay Özkaya – Canan Muter Şengül 112)

- Ailenin Kurumsallaşmasında İlk Adım: Aile Anayasası Ve Aile Konseyi

Aile şirketi anayasası, esasen işleyişin kurallı hale gelmesini sağlayan bir araçtır (Fındıkçı, 2005:11-13).
Sihirli bir değnek değildir. Ancak ortakları aynı zeminde buluşturan kuvvetli bir araçtır. Kurumsallaşmanın en önemli adımı olarak "aile şirketi anayasası"nın gerekliliğine inanıp bu konuda karar vermiş olmak, aile üyeleri için çok önemli bir aşamadır. Bir anayasa oluşturma isteğinin arkasındaki en önemli amaç; kurumun işleyişini, günlük davranışların gelişigüzelliğine değil, belirli kurallara emanet edilmesidir.

- Yeni Kuşakların, Kurumsallaşma Konusuna Bakış Açısı

Bir aile şirketi, aile bireylerinin sahipliğinin baskın olduğu ve şirket yönetiminin işletmeyi bir "aile işletmesi" olarak algıladığı yapılanmadır. Bu aşamada sorulması gereken soru, "aile işletmelerinde birinci kuşak ile ikinci kuşak arasında yönetim anlayışı açısından belirgin farklılıklar var mıdır? " sorusudur. Eğer aile işletmeleri; ailenin, aile üyelerinin ve işin oluşturduğu sistemlerden oluşuyorsa ve bu sistem içerisindeki değişimler birbirlerini nasıl etkileyecektir? Birinci kuşak, ailenin yönettiği ve sahibi olduğu, birden çok aile üyesinin katıldığı fakat sadece ilk ve kurucu kuşağın başta olduğu

şirketlerdir. İkinci ve üçüncü kuşak aile şirketleri ise ikinci veya üçüncü kuşağın da sahiplik ve yönetime katıldığı işletmelerdir. Yani, işletmenin yönetiminde kardeşler, kardeşlerin çocukları hatta kuzenler bile bulunmaktadır. Böyle bir durumda sorularımızı çoğaltmak mümkün olabilir. Yani, yönetimde kimler hak sahibidir? Kimlerin sözü daha çok geçerlidir? Kurumsallaşmayı hangi kuşak daha çok benimsemek ve uygulamak zorundadır? (Sonfield ve Lussier, 2004:191, Dyer, 1988:85, Gallo, 2004:135-147; Golden, 2003:21-30).

(Kaynak: D.E.Ü.İ.İ.B.F.Dergisi Cilt:21 Sayı:1, Yıl:2006, Ss:109-126 109 Aile Şirketlerinde Kurumsallaşma Ve İkinci Kuşağın "Kurumsallaşma" Konusuna Bakış Açısı Meltem Onay Özkaya Canan Muter Şengül)*

Aile İşletmeleri Kavramı

Aile işletmesi, şirketin sahibi ve şirket politikalarını belirleyen kimseler (duygusal akrabalık bağının üyeleri) tarafından yönetilen ya da yönetiminde bir veya daha fazla aile üyesinin söz sahibi olduğu şirket şeklinde tanımlanmaktadır. Daha geniş ifade ile aile şirketi, "ailenin geçimini sağlamak ve/veya mirasın dağılmasını önlemek amacıyla kurulan, ailenin geçimini sağlayan kişi tarafından yönetilen, yönetim kademelerinin önemli bir bölümü aile üyelerince doldurulan, kararların alınmasında büyük ölçüde aile üyelerinin etkili olduğu ve aileden en az iki kuşağın kurumda istihdam edildiği şirkettir". [2]

Aile Şirketlerinin Temel Özellikleri ve Önemi:

Türkiye ekonomisinin %95'ini aile şirketlerinin oluşturmasıdır. Araştırmamızın temel sorusu; Aile işletmelerinde kurumsallaşma düzeyi ile ikinci kuşağın yaşadığı yönetsel sorunların neler olduğudur.

Erdoğmuş (2007) aile işletmelerinin

genel özelliklerini aşağıdaki gibi özetlemektedir. [6]

- Bu işletmeler, genel olarak girişimcinin hâkimiyeti ve yönetimi altındadır.
- Bu işletmelerde işletmecilik faaliyetleri ile aile faaliyetleri iç içedir. Karar vermede işletmecilik ilke ve kuralları yerine, aile içi dengeler daha fazla gözetilmektedir.

- Bu işletmelerde kurucu ve yönetici girişimci, yönetimden kolay kolay çekilmek istemez. Bu yüzden aile işletmelerinde yönetimin sonraki kuşaklara devri çok önemli bir sorun olmaktadır.
- Bu işletmeler büyük ölçüde kurucuya bağımlı olduğu için kurumsallaşma yeteri kadar yerleşik hale gelmemektedir. Kurumsallaşamama aile işletmelerin de süreklilik sorununun büyümesine neden olmaktadır.
- Bu tür işletmelerde profesyonel yönetim anlayışını yerleştirmek daha zor olmaktadır.
- Aile işletmeleri patrona dayalı işletmelerdir.
- Aile işletmelerinde yükselme, seçim ve performans değerleme gibi insan kaynakları yönetimi işlevlerini işletmecilik ilke ve kurallarına göre uygulamak zor olmaktadır. Aile işletmeleri için diğer bir özellik de aile şirketlerindeki üst düzey yönetimin daha çok aile üyelerinden atanmakta olmasıdır. Geleneksel anlamda, aile şirketlerinde, aile üyesi olmak profesyonellikten önce gelmektedir ve üst düzey yönetime aile üyeleri değil de, aile dışından birinin getirilmesi hoş karşılanmamaktadır. Bu nedenle, insan kaynakları departmanı, personel işe alım ve terfilerde aile üyelerine yüksek öncelik vermektedir.[7]

(Kaynak: Marmara Üniversitesi Öneri Dergisi • Cilt 12, Sayı 46, Temmuz 2016, ISSN 1300-0845, ss. 97-120 DO1: 10.14783/od.v12i46.1000010006 Aile İşletmelerinin Kurumsallaşma Sürecinde İkinci Kuşağın Yaşadığı Sorunlar Üzerine Bir Araştırma, Kezban Esra SARAL KOBAL, Olcay Bige AŞKUN YILDIRIM*)

Kurumsallaşma Yolunda Aile Şirketleri

Kurumsallaşmanın temelinde belli bir sistem ve herkesin anlayabileceği bir dil yaratma amacı vardır. Şirketin hayatta kalması için gerekli olan kurumsallaşma şirketin yeniliklere açık olmasını sağlayan en önemli kavramdır. Bütün işleri profesyonel yöneticiler yaparken, patronlar sadece hayati karar taşıyan, uzun vadeli kararlar ve şirketin genelini ilgilendiren kararlarda etkili olmaktadır. Aile şirketlerinin başarılı olabilmeleri kesinlikle kurumsallaşma yolundan geçmektedir. Kurumsallaşmanın gerekleri yapıldığın-

da başarının önü açılmış olmaktadır.

Günümüzde Aile şirketleri, ekonomi tarihinin vazgeçilmez gücü olup, günümüzde de önem ve etkinlikleri artarak devam etmektedir. Aile şirketlerinin payı, İngiltere ve Kuzey Amerika'da %75'lere, Latin Amerika, Uzak/Orta Doğu ve Hindistan'da %95'lere ulaşmaktadır. Ekonomik işbirliği ve kalkınma Örgütü(OECD) istatistiklerine göre, ekonomileri endüstriye dayalı ülkelerde anonim şirketlerin yaklaşık %7,5'i ya ailelere aittir ya da aileler tarafından kontrol edilmektedir.

Fortune 500 şirketlerinin 165'i aile şirketidir. İtalya'daki en büyük 100 şirketin 43'ü ve Fransa'daki en büyük 100 şirketin 26'sı aile şirketleridir (Alacaklıoğlu, 2009:10). Dünyanın ikinci büyük global ekonomisi olarak kabul edilen Avrupa Birliğinde (AB), 17 milyondan fazla aile şirketi, 100 milyondan fazla istihdam sağlamakta ve şirketlerin %65'den fazlasını temsil etmektedirler. İngiltere'nin en büyük 8.000 şirketinin %76'sı aile şirketidir. Ancak hemen ifade etmek gerekir ki, bu kadar potansiyel bir güç olan aile şirketlerinin %30'dan azının üçüncü (101 Öneri • Cilt 12, Sayı 46, Temmuz 2016, ISSN 1300-0845, ss. 97-120) kuşağa kadar yaşadığı, ancak %15'den daha azının üçüncü kuşak tarafından yönetildiğini göstermektedir.

Çok uzun yıllar devam eden ve başarılı aile şirketi örnekleri var mı?

Japonya'da bir restorasyon firması 578 yılında kuruldu. Bunun yanında İtalya'da 1385 yılında şarap üretimi gerçekleştirmek üzere kurulan bir firma halen aktif bir şekilde iş hayatına devam ediyor. Türkiye'de 1623 yılında zil üretimi ile işe başlayan ve daha sonra Amerika'da faaliyetini sürdüren Zildjian şirketi de başka bir örnek. Bu örnekler dışında benim en başarılı bulduğum ve 500 yaşında olan Deretta şirketi var. İtalya'da kurulan şirkette şu anda 10'uncu jenerasyon iş başında. Oluşturdukları kurumsallaşma modeli, şirketin bu yaşa kadar ilerlemesindeki en önemli etken. İşler her jenerasyona zamanında ve başarıyla aktarıldı. Bir sonraki lider seçimi büyük titizlikle gerçekleşti. Şirket kültüründe bu sistemler iyi oturtulduğu için uzun yıllar bu şirketin ayakta kalacağını düşünüyorum. Şirketin değişeme çok iyi ayak uydurması da bugünlere gelmesinde en önemli etken. Bu sayede alınan kararların uzun vadeli ve sürekli olması sağlandı. (Kaynak: https://www.capital.com.tr/yonetim/liderlik/aile-sirketinde-basarinin-3-kosulu)

Başarısıyla İlgi Çeken Örnekler

1886 yılından bu yana faaliyetini başarıyla yürüten SC Johnson şirketi çok başarılı bir örnek. Ailenin kurulduğu günden bu yana başarıyla ilerleyen devamlılık planları var. Şu anda şirketi 5'inci jenerasyon yönetiyor. Şirket, her jenerasyonda büyümesini sürdürmüş ender örnekler arasında yer alıyor. Mr. Muscle, Raid, Ziploc, Vanish, Windex gibi günümüzde pek çok farklı alanda kullanılan yaratıcı ürünler SC Johnson çatısı altında hayat bulmuş. Yapılan araştırmalara göre de şirket, en fazla çalışılmak istenen ilk 100 firma arasında yer alıyor.

Şirketin en önemli özelliği kurulduğu yıldan bu yana neredeyse her yıl yenilikçi bir ürünle müşteri karşısına çıkmayı başarması. Bunu da iyi bir aile şirketi olmasına borçlu. Müşteriler şirketin ürünlerine ve ismine güveniyorlar. Şirket içinde aile üyeleri ve profesyoneller arasında etkin ve sağlam bir ilişki var. Şu anda SC Johnson, 70 ayrı ülkede 9 bin 500 çalışanıyla dünyanın en başarılı şirketleri arasında yer alıyor.

Bir başka örnek de Hindistan'daki Murugappa şirketi. Bu şirket her aile şirketine örnek teşkil edebilecek bir kurumsallaşma örneği sergiledi. Oturttukları aile meclisi sistemiyle, işle aile arasındaki koordinasyonu başarıyla yürüttüler. Şirketin 4'üncü jenerasyona kadar hızla büyümesinde bu çalışmaların payı büyük. Şirketin yönetim kurulunda bağımsız üyeler var. Aile ile iş arasındaki ilişki aile anayasasıyla belli kurallara oturtulmuş durumda. Her yeni jenerasyon lider yetiştirme programı da şirketin başarıyla uyguladığı süreçler arasında. Şirket içinde çalışanından, liderine kadar herkes kurumsallaşma programının bir parçası. En önemlisi herkes bu kurumsallaşma çalışmaların katılımda bulunuyor. (Kaynak:https://www.capital.com.tr/yonetim/liderlik/aile-sirketinde-basarinin-3-kosulu)

ALTINEKİN ZİRAAT ODASI, KONYA

FASULYE SEÇME VE PAKETLEME SİSTEMİ MONTAJI

Konya, Altınekin Ziraat Odası yeni makine yatırımları yaptı. Yatay Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, 3 Elevatör, Bekletme Silosu, BGM 25 Çuvallama Makinesi ve Dikiş Makinesi, Siklofandan oluşan yeni düzenek yakında devreye alınacak.

Konya, Altınekin Ziraat Odası Başkanı Bekir Kağnıcı'ya AKY Technology ile çalıştığı için teşekkür ederiz.

ALTINOVA TARIM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ, KONYA

TİGEM'E 3. RENK AYIRMA MAKİNESİ

Konya'da bulunan, Altınova - Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM)'e 3. renk ayırma makinesi teslimatı yapıldı. Renk Ayırma Makinesi 10 kanaldan oluşuyor ve ürünü yüksek kapasite ile ayırıyor. Daha önce TİGEM Tarım İşletmeleri için Urfa'ya iki adet 7 kanallı fotosorter renk ayırma makinesi daha teslim edilmişti.

TİGEM (Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü) bitkisel faaliyetler, hayvancılık faaliyetleri, atçılık, tarımsal mekanizasyon, tarımsal yapılar ve sulama alanlarında çalışmalar sürdürüyor. Bu yeni yatırımın ülke tarımına hayırlı olmasını dinliyoruz.

ŞİMŞEKLİ TARIM, KONYA

KONYA'YA YÜKSEK KAPASİTELİ BİR TOHUM TESİSİ DAHA

Konya'nın Karapınar İlçesi'nde yonca, buğday ve arpa ürünlerine çalışacak yüksek kapasiteli ve son teknoloji bir Tohum Tesisi kuruluyor. Üretim Parkurunda; Excell 117, Excell 308, Çiftli Triyör 2 adet,Megaboy Hafiftane Makinesi, 30 Tonluk 4000x4000 Silo, 12 tane 250'lik Elevatör, 7 Kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, İlaçlama Makinesi, 3 Kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, 3 adet 3000x3000 bulunmaktadır. Tamamlandığında ortalama 20 ton/saat ürün elemesi hedeflenen Tesis, bölgenin büyükleri arasında yerini alacak.

RENK AYIRMA MAKİNESİ, NİJERYA, JIGAVA

NİJERYA'NIN PİRİNCİNİ LION AYIRACAK

AKY Technology, 2018 yılı itibariyle, Dünyanın 5 Kıtasında 42 ülkeye ihracat yapıyor. Nijerya, Jigava Şehrinde üretim yapan pirinç fabrikasına Mayıs ayında, 7 Kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi gönderilmiştir. Montaj tamamlandığında bu ülkede AKY Technology tarafından kurulan 7. tesis olacaktır. Tesiste renk ayırma makinesi dışında taş makinesi de bulunuyor. Tesis tamamen yeni kurulmuştur.

Türkiye'de ve Dünyanın başka pek çok yerinde "Hububat Eleme Teknolojileri" denince biz varız!
AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek!

MAŞ FASÜLYE ELEME TESİSİ, ÖZBEKİSTAN

AKY TECHNOLOGY ÖZBEKİSTAN PAZARINI BÜYÜTÜYOR

Özbekistan son dönemde popüler olan maş fasulyesi üzerine pek çok tesis kurdu. Başta Sırdarya, Semerkant, Cizza, Taşkent olmak üzere yatırımlar yapıldı. Son olarak Taşkent'e 5 ton/saat kapasiteli Maş Fasulyesi Eleme Tesisi montajı tamamlandı. AKY Technology, ülkede pek çok bağlantı kurarak varlığını kurduğu tesislerle hissettirirken, "Parlatma Makinesi" ile de fark yarattı.

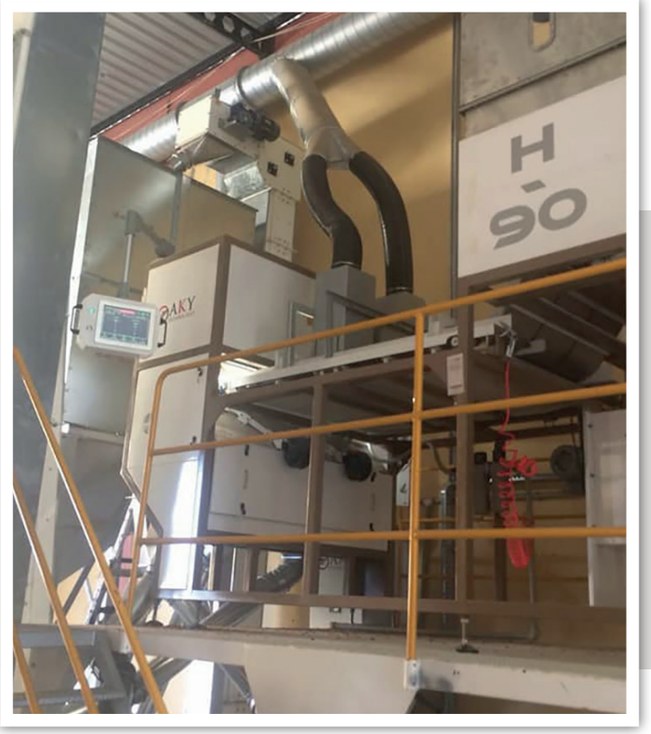
Son yıllarda AKY Technology'nin Türki Cumhuriyetlere özellikle de Özbekistan'a ihracatı artmış durumdadır. Bunda Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip Erdoğan'ın ziyaretleri ve iki ülke arasındaki olumlu iletişimin de katkısı büyüktür.

Maş fasulyesi; Çin, Kore, Hindistan, Avrupa Ülkeleri ve Rusya'da oldukça talep görüyor.

AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek.

FARUK BOYRAZ, OSMANİYE

FARUK BOYRAZ İKİNCİ HATTI KURDU



Osmaniye'de bulunan Faruk Boyraz, ilk fıstık eleme hattını 2016 yılında edinmişti. Kuruluş, ikinci hattını ise 2018 Nisan Ayında kurdu. Yatay Fotosorter Renk Ayırma Makinesi'nin bulunduğu üretim parkurundan saatte ortalama 2,5 ton yer fıstığı alınacak. Firma yetkililerine AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.

RUMMAN GRUP, KİLİS

BAKLİYAT TEMİZLEME TESİSİ

Bir yardım kuruluşu olan Rumman Grup, Kilis'te Bakliyat Temizleme Tesisi kurdurdu. Tesiste; vibro radyal tarar, açık elek, taş makinesi, hafiftane ayırma makinesi ve seçme bantı ile bekletme bunkeri bulunuyor.

İnsani yardım vakfi, yardımseverlerden tedarik ettiği yardımları depolayarak, uygun zamanlarda temizleme işlemlerini gerçekleştiriyor ve ihtiyaç sahiplerine gönderiyor. Türkiye genelinde yardım yapan kuruluş, yatırımı için AKY Technology'yi seçtiği için değerli müşterimize teşekkür ederiz.

ŞAMPİYON KURUYEMİŞ, BULGARİSTAN

ŞAMPİYONLARLA ÇALIŞIYORUZ!

AKY Technology Montaj Ekibi, dünyanın dört bir yanında, önemli firmalara tesisler kurmayı sürdürüyor. 2018'in Şubat Ayı ortalarında, Bulgaristan'ın önemli ayçiçeği tedarikçilerinden biri için, 2 Ton/ Saat kapasite ile çalışan bir tesis kuruldu. Tesiste; Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi ve Ön temizleme Grubu makineler bulunuyor.

Bulgaristan'ın şampiyon kuruyemiş temsilcisine bizimle çalıştığı için teşekkür ederiz.

TUZGÖLÜ TARIM TOHUM TESİSİ, AKSARAY

TUZGÖLÜ TARIM TOHUM TESİSİ KURDU

Un, yem, yem bitkileri, bakliyat, kuruyemiş üzerine 45 yıldır hizmet veren Tuzgölü Tarım, yeni bir tesis yatırımı yaptı. Aksaray Organize Sanayi Bölgesi'nde kurulan bu yeni tesiste, 10 ton/saat tohum çalışılacak. Ayrıca; buğday, arpa, nohut, mercimek ve yonca tohumu elenebilecek.

Üretim parkurunda; Vibro ve Radyal Tarar ikilisi, Kılçıkkıran, Excell 406, Large Taş Makinesi, Megaboy Hafiftane Makinesi, Çift Kefe Kantar, Mekanik Kantar, Triyör, İlaçlama Makinesi bulunuyor.

Bu yatırımında AKY Technology'i tercih eden firma yetkilileri Sayın Ramazan Ateş, Recep Ateş ile Sayın Rafet Altuntaş'a teşekkür ederiz

MAS BAKLİYAT, MERSİN

600M² ALANDA, 2'Sİ 1 ARADA TEKNOLOJİ

Tam Otomatik Bakliyat Eleme& Temizleme, Mercimek Soyma Tesisi, 600m²lik bir alana kurulmuştur. Böylece aynı tesiste hem mercimek ürünü hem de bakliyat ürünleri işlenebilecektir.

Yüksek teknoloji ürünü makineler içeren tesis, mercimek ve fasulye, nohut, mısır vb. bakliyat ürünlerini sistemdeki elekleri değiştirmek yöntemiyle temizleyebilen, soyabilen, sınıflandırabilen, boylayabilen, cilalayabilen ve çuvallayabilen makinelere sahiptir.

Tamamen tozsuz bir tesistir. 600m² alana 100'ü aşkın makine ve ekipman yerleştirilerek dar alanda çok fonksiyonlu bir üretim parkuru tesis edilmiştir.

Tesis, soyma işlemi nedeniyle özel makineler gerektiren "mercimek" ürününde, saatte ortalama 7,5 Ton temiz ürün verebilmekte; bakliyat ürünlerinde ise saatte 10 tonunun üzerine çıkabilmektedir.

Üretim parkurunda; Bakliyat ürünleri için vibro- radyal tarar ikilisi, bunker, ön temizleme grubu, taş ayırma, hafiftane ayırma, 10 kanallı fotosorter renk ayırma makinesi ve paketleme makinesi bulunmaktadır.

Mercimek ürünü için ise; vibro- radyal tarar ikilisi, bunker, temizleme grubu, triyör, taş ayırıcı, hafiftane ayırma, dikey kabuk soyucu, ön temizleme makinesi, boylama makinesi, yatay kabuk soyucu, 5 tekneli boylama makinesi, cilalama ve paketleme makinesi kullanılmaktadır.

EXCELL CLEANERS®
1003

AKY® TECHNOLOGY

Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi Serisi'nin yeni üyesi Excell 1003 Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi'nin seçerek sınıflandırdığı ürünü, kırık ve kaba gibi istenmeyen ürün ve atıklardan ayırmak için özel olarak tasarlanmıştır. Excell 1003 taneli baklagillerin tümünde kullanılabilir. Temizleyebileceği ürün çeşidi oldukça fazladır.

Excell 1003 Kapalı Eleme Makinesinin çalışma prensibi şöyledir: Excell 1003, içerisine alınan üründe, yüksek kalibrede boylama ve tonaj alma imkanı sunar ve istenirse üründen elek altı ve elek üstü alınacak şekilde ayarlanabilir. Elek temizleme sistemi toplu sistemdir. Bundan dolayı ekstra temizlik gerektirmez. Taneli baklagil ürünleri vb. her türlü üründe kullanılabilir.

BAŞHAN TARIMSAL ÜRÜNLERİ, KIRGIZİSTAN

BAŞHAN TARIMSAL ÜRÜNLERİ'NDEN KIRGIZİSTAN'A YATIRIM

Bir yardım kuruluşu olan Rumman Grup, Kilis'te Bakliyat Temizleme Tesisi kurdurdu. Tesiste; vibro radyal tarar, açık elek, taş makinesi, hafiftane ayırma makinesi ve seçme bantı ile bekletme bunkeri bulunuyor.

insani yardım vakfi, yardımseverlerden tedarik ettiği yardımları depolayarak, uygun zamanlarda temezleme işlemlerini temizliyor ve ihtiyaç sahiplerine gönderiyor. Türkiye genelinde yardım yapan kuruluş,

Yatırımı için AKY Technology'yi seçtiği için değerli müşterimize teşekkür ederiz.

LEBİTAT KURUYEMİŞ, BURSA

LEBİTAT KURUYEMİŞ TESİS YENİLEDİ, 5 TON/ SAAT KABAK ÇEKİRDEĞİ ELEYECEK

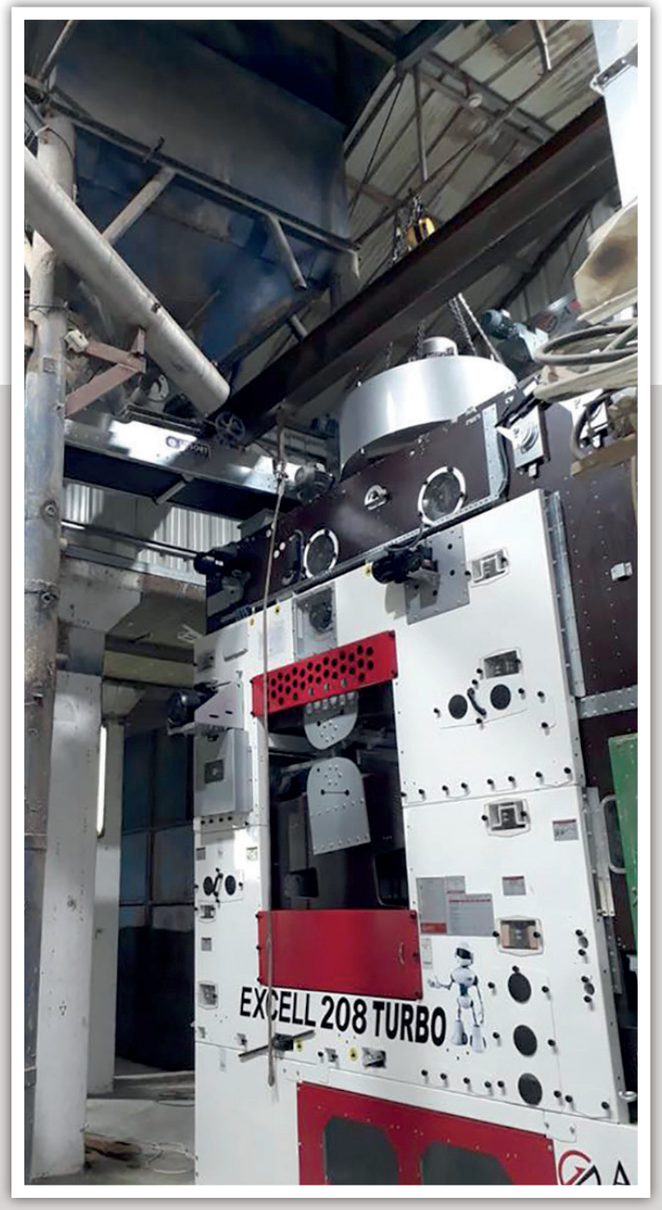
Geçmişi 45 yıl öncesine dayanan, Bursa'nın köklü kuruyemiş markası "Lebitat Kuruyemiş" tesisini yeni makinelerle yeniledi. Kuruluş, son teknolojiyle üretim parkurunu zenginleştirdi: Excell 208 Turbo, Large Model Taş Makinesi, 4 Kanallı Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, 3 adet 2000X2000 Silo ve 1 adet 20m Taşıma Bandı, 1 adet 10m Yükleme Bandı mevcut tesise eklendi. Böylece temizleme ve kavurma işlemleri daha sağlıklı, hızlı ve kaliteli bir şekilde yapılabilecek.

Firma yetkilileri Yüksel Yılmaz ve Hasan Yılmaz'a bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz. Hayırlı olsun.

AKY
GÖKMEN AKYUREK

AKY
AKY T.B.-023

NOHUT ELEME TESİSİ, İSRAİL



İSRAİL'E BİR EXCELL DAHA

AKY Technology Montaj Ekibi, İsrail'de bir nohut ve çekirdek eleme tesisi kurdu. Karpuz çekirdeği ve nohut üzerine çalışan tesisten, yüksek kapasite ürün alınıyor. Üretim parkurunda; Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi 208 Turbo, 4 fanlı Hafiftane Makinesi ve Large Boy Taş Makinesi bulunuyor. Karpuz çekirdeğinde saatte ortalama 2 ton, nohut ürününde 6 ton alınan Tesisin İsrail Piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.

AKY Technology, 5 kıtada 45 ülkede marka olma yolunda emin adımlarla ilerliyor. Dünyanın gözünü çevirdiği bakliyat ürünlerinin üretimi ve uluslararası arenada ticareti arttıkça, dünyanın bakliyat eleme tesislerine ihtiyacı da artacak.

AKY Technology sektöre çözümler sunan makineler üretmeyi aralıksız sürdürecek.

ÇEREZSA
NUTS

Amerikan Bademi

Ukrayna Nohutu / Sarı Bezelyesi

Ukrayna Tipi Kabak Çekirdeği

Özbekistan Maş Fasulyesi / Cevizi

Nevşehir Tipi Kabak Çekirdeği

Ukrayna Cevizi

Çin Ay Çekirdeği

İncilipınar mah. Prf. Muammer Aksoy Blv. Prestij İş Merkezi No: 45/36 Şehitkamil Gaziantep (Merkez)
Gatem Kuruyemiş ve Şekerciler Sitesi 11.Blok No. 2-3 Şehitkamil / Gaziantep / TÜRKİYE (Fabrika)
Ofis: +90 342 323 3796
Tel. No: +90 532 417 9784

ÇEREZSA
NUTS

MYSiLO®

Mysilo Tahıl Depolama Sistemleri

Erenler OSB Mah. Recep Tayyip Erdoğan Blv. No: 30 Aksaray / TURKEY

info@mysilo.com | www.mysilo.com | +90 382 266 22 45

MAX PORTER®