

LA RÉCOLTE DUMONDE

İki Aylık Sektörel Dergi

Sayı: 3 EYLÜL-EKİM 2015

BİR GELECEK TASARISI: “BİNA ÜSTÜ TARIM”

KURU GIDA SEKTÖRÜNE

30 GÜNDE 25 YENİ TESİS



Bakliyat
Çay
Kahve
Ayçiçek Yağı
Bitkisel Margarin
Sos

dicle
group of companies

Pulses
Tea
Coffee
Sunflower Oil
Vegetable Ghee
Sauces



BilBak
ALKEYF



Tel : +90 (324) 221 97 70
Fax : +90 (324) 221 73 77
Adres : Çilek Mah. 162 Cad. No:10
MERSİN / TURKEY
Web : www.diclegroup.com
e-mail : info@diclegroup.com

ALTERNATİF

MOTOR SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
www.alternatifmotor.com.tr



B series



D series



E series



H series



K series



M series



N series



P series



T series



Y series



CAMAK

Volt elektrik motorları



EMTAŞ

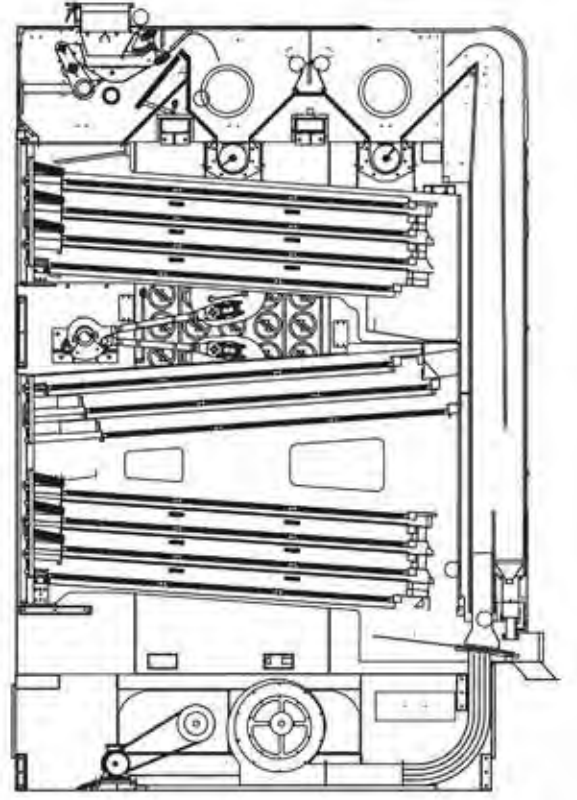
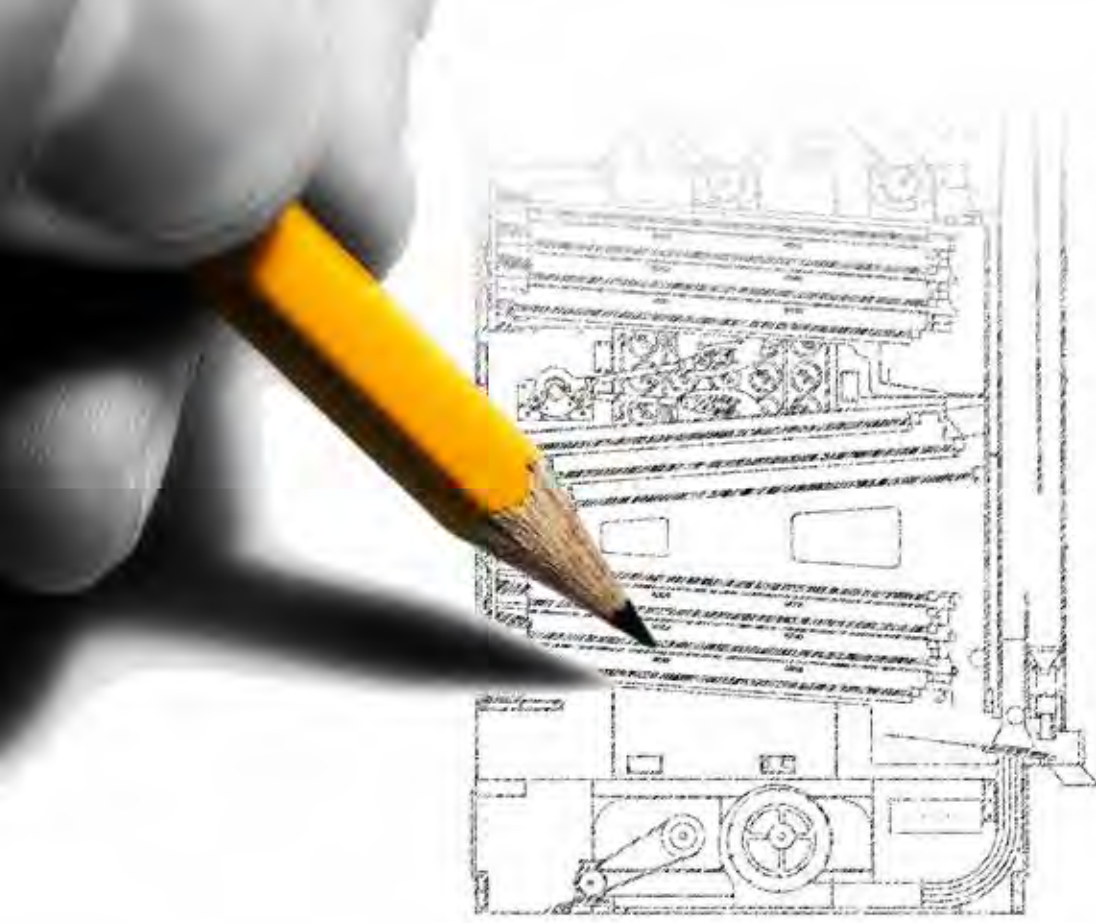
miksan



Adres: Fevzi Çakmak Mh. Büsan Özel Org. San. Böl. 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



AKY®
TECHNOLOGY

Sizler için ne iyi olur diye düşündük,
EXCELL 308 PLUS'ı YAPTIK!



EXCELL CLEANERS® 308 +

 **GÖKMEN AKYUREK®**
TECHNOLOGY

www.akytechnology.com

Mersin Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulvarı No: 19 Akdeniz MERSİN/TURKEY

Tel: 0324 502 00 60-61 Fax: 0324 502 00 62 Gsm: 0532 154 94 19



ÖZ STAR®
DENİZLİ
KURUYEMİŞ MAKİNA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

OS-500 SM

KURUYEMİŞ SOSLAMA MAKİNESİ



**DÜNYADA
İLK VE TEK**

OS-500 DT

DİFÜZYONLU TUZLAMA SİSTEMİ



Adres: Ahmet Nuri Erikoğlu Cad. Bozburun Mah. 7068 Sok. No:14 DENİZLİ
Telefon: +90 258 371 26 76 Fax: +90 258 371 68 83
e-mail: info@ozstarmakina.com

www.ozstarmakina.com

SINCE 1982



KURUYEMİŞ MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.



*Teknolojiden Gelen
Lezzet Tanecikleri*



+90 258 371 71 92

www.crzmakina.com info@crzmakina.com

Ahmet Nazif Zorlu Sanayi Sitesi Bozburun Mah. 7156 Sok. No:6 Denizli/Türkiye



ÖZDEMİR HAVALANDIRMA

HELEZON VE DEĞİRMEN MAKİNALARI

- Fabrika Ürün Akış Boruları - Havalandırma Sistemleri - * Havalı Taşıma Sistemleri - Toz Toplama Sistemleri - Çeşitli Helezonların Satışı - Değirmen Yedek Parçalarının Satışı - Sıfır ve 2. El Makina Satışı - Boru Bağlantı Kelepçeleri - Metal Sac İşleri - İmalat, Montaj ve Taahhüt



Fabrika Ürün Akış Boruları
Havalandırma Sistemleri
Havalı Taşıma Sistemleri
Toz Toplama Sistemleri
Çeşitli Helezonların Satışı
Değirmen Yedek Parçalarının Satışı
Sıfır ve 2. El Makina Satışı
Boru Bağlantı Kelepçeleri
Metal Sac İşleri
İmalat, Montaj ve Taahhüt

Fabrika Ürün Akış Boruları - Havalandırma Sistemleri - * Havalı Taşıma Sistemleri - Toz Toplama Sistemleri - Çeşitli Helezonların Satışı - Değirmen Yedek Parçalarının Satışı - Sıfır ve 2. El Makina Satışı - Boru Bağlantı Kelepçeleri - Metal Sac İşleri - İmalat, Montaj ve Taahhüt

ÖZDEMİR HAVALANDIRMA SATIŞ MAĞAZASI..

Adres: 1. ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 83120 NOLU CAD. NO: 9 ŞEHİTKEMİL/GAZİANTEP

Telefon: +90 342 337 30 90

Fax: +90 342 337 55 27

ÖZDEMİR HAVALANDIRMA GAZİANTEP

Adres: 2. OSB SANAYİ BÖLGESİ 83207 NOLU CAD. NO: 25/10 BAŞPINAR/GAZİANTEP

Telefon: +90 342 235 35 42 + +90 342 235 46 86

Fax: +90 342 235 35 43

ÖZDEMİR HAVALANDIRMA MERSİN

Adres: Çilek Mahallesi Cumhuriyet Bul. No :76 AKDENİZ/MERSİN

Telefon: +90 324 235 76 49



www.ozdemirhavalandirma.com

info@ozdemirhavalandirma.com

KURULUŞ 1975
40.YIL

KALİTELİ

HAVA

KALİTELİ

ÜRÜN



SARMAK SMART FD serisi vidalı kompresörler mükemmel filtrasyon ve separatör sistemi ile el değmeden paketlenme sağlar.



bora civata

Hırdavat Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

40

YILLIK
TECRÜBE



HIRDAVAT / CIVATA / EL ALETLERİ
BAĞLANTI ELEMANLARI / ÇELİK HALAT



Adres: Sanayi Sitesi G-30 Blok No: 20 Akdeniz/MERSİN

Telefon: 0324 234 16 01

Fax: 0324 234 94 81

e-mail: boracivata@gmail.com

Şube: 1203/2 Sok. No: 21-B Baltalı İş Merkezi Yenişehir/İZMİR

Tel: 0232 469 80 70 (pbx)



Sortex B 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



“Makine kontrolünde olsun” dediğiniz her şey bu platformda

Her ihtiyaca uygun çözümler ve daha kısa pazara sunma süresi ile rekabet farkı yaratın.

Geçmişte bir makine üreticisi olarak, daha esnek ve daha enerji verimli makineler üretmek, geliştirme maliyetlerini azaltmak ve makinelerinizi daha kısa sürede pazara sunmak için sürekli yenilikçi yöntemler aramak zorundaydınız. Fakat artık değilsiniz. Schneider Electric™ tüm bu ihtiyaçlarınıza cevap verecek OEM makine üreticileri için özel Esnek Makine Kontrolü Platformu'nu geliştirdi.

> SoMachine software ile makine programlamayı ve çalıştırmayı kolaylaştırın.

Makinelerinizi geliştirmek, programlamak, devreye almak ve servis için

- tek bir yazılıma,
- tek noktadan bağlantı, yükleme ve izleme özelliğine,
- tek bir proje dosyasına ihtiyacınız var.

Esnek Makine Kontrolü Platformu tüm bunları mümkün kılıyor.

> %100 esnek makineler üretin.

4 farklı kontrol donanımından sizin ve müşterinizin ihtiyacına en uygun olanı kullanın.

> Tasarım ve devreye alma sürecini kısaltarak, makinenizi pazara daha hızlı sunun.

Önceden kurulumu yapılmış, çalışması, uyumluluğu test edilip onaylanmış, belgelendirilmiş, kullanıma hazır mimari ve fonksiyon bloklarıyla %100 esnek makineler üretin.

Esnek makine kontrolü, iş süreçlerindeki karmaşıklığı ortadan kaldırmak için tasarlanan yepyeni MachineStruxure™ çözümümüzün bir parçasıdır.

> Esnek Makine Kontrolü

%100 Esnek ve ekonomik makineler için esnek makine platformu 4 farklı kontrol donanımını, kullanıma hazır mimarileri ve fonksiyon bloklarını bir arada sunar.



“Çevre dostu makinelere giden yol” adlı dökümanı ÜCRETSİZ indirmek için;

www.SEreply.com adresini ziyaret edin
Anahtar Kodu 82880t girerek kaydınızı yaptırın.

Schneider
Electric

HPR_CM5000

Tam Otomatik Sürekli Hareket Paketleme Makinesi

www.hipermak.com.tr



SÜREKLİ HAREKETLİ ÇENE SİSTEMİ
Continuous Motion Sealing System

Cumhuriyet Mah. 9081 Sokak no : 57/1 Ulucak 35730
Kemalpaşa, İzmir / TÜRKİYE

T +90 232 461 42 02 (pbx)
F +90 232 461 42 10
E hipermak@hipermak.com.tr

İÇİNDEKİLER

HAKAN AGRO BULGARİSTAN'A YATIRIM YAPTI



Sn. Barış ÖZCAN
HAKAN AGRO

OTAT Bakliyat: "Her yıl % 10-15'lik büyüme hedefliyoruz."



Sn. Cahit MEMİŞ
OTAT Bakliyat

Özgecan'ın Anısını Pistlerde Yaşatıyoruz.



Yrd. Doç. Dr. Alkan Alkaya
Mersin Üniversitesi Elektrik
Elektronik Mühendisliği Bölümü

- 18 • KISA KISA
- 22 • SN. BARIŞ ÖZKAN İLE RÖPORTAJ
- 24 • SN. MAHER AHMAD İLE RÖPORTAJ
- 26 • SN. CAHİT MEMİŞ İLE SÖYLEŞİ
- 29 • ARAŞTIRMA "BAKLIYAT KOMİSYONCULARININ SON DURUMU"
- 30 • SN. ÜMİT PARLAK İLE RÖPORTAJ
- 32 • SN. CELAL KESKİN İLE RÖPORTAJ
- 36 • SN. MEHMET YILMAZ İLE SÖYLEŞİ
- 38 • ELEKTROMOBİL ARAÇLAR YARIŞTI
- 40 • SN. ALKAN ALKAYA İLE SÖYLEŞİ
- 44 • MAKALE "MARKA NASIL KULLANILMALI?"
- 45 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
- 51 • SEKTÖREL "OİLO FISTIK YAĞI"
- 52 • ULUSAL BAKLAGİL KONSEYİ 2015
- 54 • SUSAM ELEME TESİSİ NASIL KURULUR?
- 56 • KAPAK KONUSU "BİNA ÜSTÜ TARIM
- 58 • JUBUS'TAN TÜRKİYE'YE ZİYARET
- 59 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
- 65 • MBGT TANITIM GÜNLERİ
- 68 • CEZAYİR TAHİL ve UN PAZARINA GENEL BAKIŞ
- 72 • SEKTÖREL "WOWW, RENK AYIRMA MAKİNESİ"
- 73 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
- 78 • ÇÖZÜM ORTAĞI "ATOMİKA"
- 82 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
- 88 • BÜLTEN
- 96 • 2. EL MAKİNE SAYFALARI

Künye

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: Tayfun ÇOKYAŞAR

Reklam ve Halkla İlişkiler: Burçin DEMİREL

Görsel Tasarım: Tayfun ÇOKYAŞAR

Web Developer - Sosyal Medya Sorumlusu: Emir KOÇ

Editorial: 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:



Merhaba Sevgili Okurlar,

Gökmen Akyürek
Genel Yayın Yönetmeni

Zaman çok hızlı geçti. 3. Sayıda yeniden bir aradayız. Dünya ve Türkiye Kuru Gıda Sektörü hakkındaki en taze bilgileri sizin için derledik. Dünyanın farklı coğrafyalarından değerli konuklar ağırladık ve insan eliyle çizilen suni sınırları kaldırdık. La Recolte Du Monde kuru gıda sektöründeki teknolojilerin peşinde soluksuz koşarken gözünüzü Dergimizin sayfalarından alamayacaksınız.

Türkiye bir tarım ülkesi. Bereketli ve geniş topraklara sahip. Güneşli gün sayısı pek çok Avrupa ülkesinden daha fazla. Dört mevsimin yaşandığı bu eşsiz coğrafyanın çiftçisine sahip çıkmak ve sanayileşme sürecinde tarımsal üretimi es geçmemek hayati önem taşıyor. Ülkenin kalkınma yolunda lokomotifini tarım olmalı. Eğitimli bir genç nesille desteklenen ve etkili tarım politikaları ile planlanan bir gelecek, kesinlikle daha az enflasyon daha çok da ekonomik kalkınmışlık demek.

İtalya, Almanya, Hollanda gibi sanayileşirken "Tarım Ülkesi" sıfatını isminin önünde taşıyan bir ülke olma umuduyla toplum bütün hücrelerine kadar bilinçlenmeli ve bu gelecek tasarısı için gıda sektöründeki bizler sürekli çalışmalıyız derim ben.

Şimdi geçtiğimiz aylar boyunca ne gibi haberleri sizin için derlediğimize gelelim: Cezayir'in toplumsal yapısı ve kalkınmışlık durumundan tarımda bugün geldiği noktaya kadar önemli kaynaklardan bilgileri sizler için derledik.

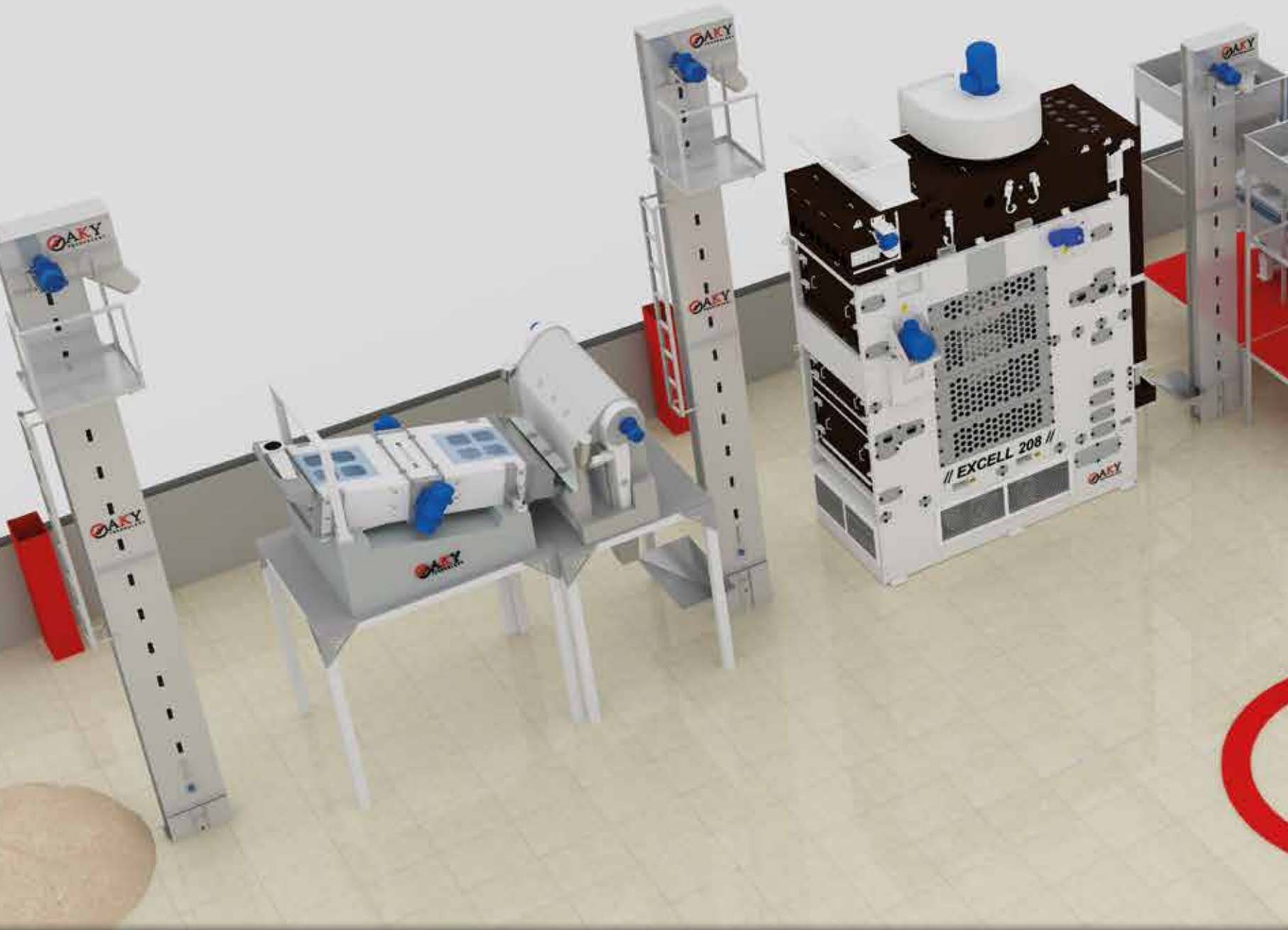
Türkiye Bakliyat Piyasası'na hizmet eden meslek grubu, Bakliyat Komisyonculuğu 'nu masaya yatırarak bu mesleğin erbablarından son on yıl içerisinde ülke bakliyat sektörünün geldiği yeri öğrendik.

Bu sayının kapak konusu: "Şehir Bahçeleri." Modern yaşamla birlikte topraktan iyice uzaklaştığımız şu günlerde sivil toplum kuruluşları ve yerel yönetimler bir araya gelerek tarımı şehre taşıyor. Gelecekte taşıtların üzerinde ve teraslarda tarım yapılacak. Konuyu genel hatlarıyla irdelediğimiz yazımızın ilginizi çekeceğini umuyorum.

Dünya'da ve Türkiye'de kurulan yeni 25 tesisi bu sayımızda bulacaksınız.

Mersin Üniversitesi'nin geliştirdiği Elektromobil Özgecan Projesi'nden, bakliyat alanında önemli 4 ürünün fiyat ve rekolte tahminine; Osmaniye'deki Başpınar Fıstıkçılık'ın OLİO Markası ile ürettiği Türkiye'nin ilk yerfıstığı yağına kadar yine pek çok bilgi La Recolte Du Monde'de sizleri bekliyor.

İyi okumalar diliyorum.



Eleme Temizleme Makineleri Teknolojisinde
40 yıllık deneyim



Universal Tip Eleme Temizleme Tesisi Makine Parkuru

General Processing Plant Machine Line



Tarladan Sofraya Teknolojik Çözüm Ortağınız

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin /
TURKEY
Tel:+90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com

www.akytechnology.com.tr

www.akytech.com



Buğdayda Rekolte Rekoru Kırılacak



2015 yılının temmuz ayında Türkiye genelinde yağışlar ve don olayları görüldü. Bu durumun buğday rekoltesini olumsuz etkileyeceğinden endişe edilirken korkulan olmadı ve sanıldığı gibi aksine "buğday rekoltesine" olumsuz bir etki yapmadığı saptandı.

Türkiye 2015 yılında buğdayda rekor kırarak.

Buğday üretiminin bu yıl 22.5 milyon üretilmesi Cumhuriyet Tarihinin rekorunu kıracığı öngörülüyor. Temmuz ayında yaşanan beklenmedik olumsuz hava koşulları buğday verimliliğini düşürmedi. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kaynaklarından alınan bilgiye göre; yağışlar söz konusu rekolte tahminini etkilemeyecek.

Yağışlarda zarar gören çiftçinin borcu ertelenecek.

Bakanlar Kurulu'nun 10 Nisan 2015'te yayınlanan "borç erteleme kararname" çerçevesinde devlet afetlerden zarar gören çiftçilerin borçlarını 1 yıl süre ile erteleme kararı almıştı. Buna göre; temmuz ayında yaşanan yağışlarda ürünü zarar gören çiftçilerin bu karar dahilinde borçları ertelenecek.

Fındık Gibi Cips



Fındık Araştırma Enstitüsü (FAE) yeni bir projeye imza attı. Fındıktan cips üretimi için AR-GE çalışmalarına başladı. Hedef, hiçbir katkı maddesi içermeyen cips üretmek.

FAE Müdürü Gökhan Kızılcı'nın basına yaptığı açıklamaya göre; Fındık Araştırma Enstitüsü (FAE) yeni bir proje başlattı. Özellikle çocukların severek tükettiği cipsin %100 fındıktan ve çeşitli baharatlarla tatlandırılarak katkı maddesi eklenmeden üretilmesi hedefleniyor. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından kabul gören proje, özellikle çocukları hedef alıyor. Çocukların damak tadına en uygun cipsi üretmek için çalıştıklarını belirten Kızılcı, "Fındık sağlık açısından hayati

önem arz eden bir ürün. Adeta sağlık deposu. Yararları saymakla bitmiyor. Özellikle gelişim dönemindeki çocuklarımız için önemli. Onlara bolca yedirmemiz gerekiyor. Bu proje ile çocuklarımız hem cips alışkanlıklarını sürdürecektir hem de fındık tüketerek daha sağlıklı bireyler olacak." dedi. Cipse sağlıklı bir alternatif çıktı. Fındıktan üretilen cipsin içerisinde hiçbir katkı maddesi bulunmayacak.





Türkiye'nin Yerel Buğday Envanteri Çıkarıldı!



Bahri Dağdaş Uluslararası Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nde 2009 yılında başlatılan Türkiye'de yerel buğday envanteri çıkarma çalışması tamamlandı. Uluslararası kuruluşlarla ortaklaşa yürütülen çalışma dünyaya örnek teşkil ediyor.

65 ilden 161 farklı yerel isimli buğday toplandı. Gen bankalarında korumaya alınan buğdaylar ile ilgili ıslah çalışması yürütülüyor. Çalışma Konya'da bulunan Bahri Dağdaş Uluslararası Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafından başlatıldı. 2009'da başlatılan çalışma ile Türkiye'nin yerel buğday cinslerinin

envanteri çıkarıldı.

Buğdayların toplanması tam 6 yıl sürdü. Türkiye'nin en geniş buğday envanteri çıkarıldı. Böylece yerel buğday mirasımız korumaya alındı. Bundan böyle 161 farklı yerel buğday türü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yaptırdığı gen bankalarında muhafaza edilecek. Yeni geliştirilecek çeşitlerin genetik tabanını bu gen bankasındaki kaynak oluşturacak. Melezleme yoluyla buğdayların iyi ve avantajlı özelliklerinin birleştirilmesi planlanıyor. Böylece, sıcak, soğuk, hastalık gibi iklim koşullarına ve durumlara daha dayanıklı buğday türleri elde etmek amaçlanıyor.

Tarım Danışmanları İş Başında



Mersin'in Erdemli ilçesindeki çiftçiler, Mayıs ayından beri Erdemli Ziraat Odası'nın görevlendirdiği tarım danışmanlarından hizmet alıyor. İlçede 500'ün üzerinde üreticinin danışmanı var. Erdemli Ziraat Odası Başkanı Ahmet Öger, "Odamız bünyesinde verdiğimiz tarım danışmanlığı hizmeti başarılı bir şekilde devam ediyor." dedi

T.C. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Tarım Danışmanlığı Sistemi Türkiye genelinde çiftçinin tarımsal üretim, işletme, pazarlama sürecinin bütün aşamalarının takip edilmesini ve çiftçinin karşılaşacağı problemler ve bunların birbiri ile ilişkisi hakkında bilgi sahibi olması hedefleniyor.

Erdemli'de çiftçi tarım danışmanlarından destek alıyor. Danışmanlar çiftçinin yüksek verim ve kaliteli ürün alması için görev yapıyor. Çiftçinin yanlış uygulamalarını önlemek ve eksik bilgilerini tamamlamak için çalışıyor. Bu çerçevede Ahmet Öger, "Tarım danışmanları tecrübe ve bilimsel metotları çiftçimizle paylaşarak üretimin her aşamasına yardımcı oluyor. Bu gayretli çabanın karşılığı da tabii ki geliyor. Çiftçimizin yanında olacağız demiştik, çiftçimizin yanındayız" dedi.



Antep Fıstığında Rekolte Daha Sağlıklı Olacak

TAGEM Bahçe Bitkileri Araştırma Daire Başkanlığı Sert Kabuklu Meyveler Koordinatörlüğü'nün yaptığı açıklamaya göre: "Antep fıstığında farklı kaynaklar tarafından tahmin edilen rekolte, oluşturulacak ortak komisyon aracılığı ile tek rakam olarak açıklanacak." Bu yeni girişim ile farklı tahminlerin neden olacağı maddi kayıpların ortadan kalkması hedefleniyor.



Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin önemli ürünlerinden olan Antep fıstığı konusunda daha sağlıklı rekolte tahmini yapılması için çalışmalar başlatıldı. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Antep fıstığı Araştırma İstasyonu Müdürlüğü ve Gaziantep Ticaret Borsası (GTB) iş birliğinde "Antep Fıstığı Alanlarında Rekolte Tahmin Eğitimi" gerçekleştirildi. Bu yıl ikincisi düzenlenen eğitime, fıstık üretiminin yapıldığı illerden Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile ziraat odalarının temsilcileri katıldı.

Yeni tahmin metodunun uygulamalı anlatılabilmesi için eğitim çalışmalarına devam edilecek. Yetkili merciler tarafından belirtildiğine göre; "Hasat sezonu öncesi yapılan tahminler iç pazarı yakından etkilemekte. Farklı yerlerden çeşitli tahminlerin önüne geçerek iç ve dış piyasada yanlış algıların oluşmaması için çalışılıyor." Ortak komisyon tespit edilen tahminleri tek rakam olarak açıklayacak. Böylelikle farklı tahminler ve bunların neden olabileceği maddi kayıpları tamamen ortadan kaldırmak planlanıyor.

Türkiye Buğday Unu İhracatında 1. Sırada

65. Hasat Bayramı geçtiğimiz günlerde Bakan Eker'in katılımıyla Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü'ne (TİGEM) bağlı Malya Tarım İşletmelerinde düzenlendi.

Bakan Eker: "Buğday unu ihracatında Türkiye, 2005 yılından bu yana 1. ya da 2. Sırada." dedi.



Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen 65. Hasat Bayramı kutlamaları açılış programı yapıldı. Kırşehir'in Boztepe İlçesi Malya Tarım İşletmesinde gerçekleşen açılış programına T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker katıldı. Tarım sektöründeki büyümeye bu yıl büyük katkılar olduğunu belirten Eker, son birkaç yıl içerisinde buğday ve makarna sektöründe yaşanan gelişmelerden söz etti. Eker "Buğday unu ihracatında Türkiye, 2005 yılından bu yana ya 1. sırada, ya da 2. sırada oluyor. Son birkaç yıl içerisinde hep 1. sırada oldu. 2014 yılında da makarna ihracatında dünyada ikinciyiz artık" ifadelerini kullandı.

TÜİK tahminine göre bu yıl Türkiye genelinde rekor bekleniyor. Bu yıl 22 buçuk milyon ton buğday hasadı beklendiğini ifade eden Eker, şöyle konuştu: "TİGEM, Türkiye'de çiftçilerin ihtiyaç duyduğu

yüksek kalitedeki sertifikalı tohumluk üretimi gerçekleştiriyor. Buradaki buğdayların tamamı tohumluk buğdaylardır. Bunlar işlenip çiftçilere tohum olarak satılıyor, mahsul fiyatına veriliyor. Daha önceden çiftçimizi destekleyen bir mekanizma kurmuştuk. Toprak Mahsulleri Ofisi şu ana kadar 2 buçuk milyon ton alım yaptı. 2 milyon ton civarında ekmeklik buğday, 500 bin tona yakın da makarnalık buğday aldı." Türkiye'de bu yıl birinci tahminde yaklaşık 38 milyon tonun üzerinde bir ürün rekoltesi beklediklerini, bunun 22 buçuk milyon tonunun buğday, diğerlerinin de arpa, çavdar ve diğer hububat ürünleri olduğunu belirten Eker, "Türkiye'de tarım sektörünün büyümesine bu sezonun önemli bir katkısı olur inşallah. Buğday unu ihracatında Türkiye, 2005 yılından bu yana ya 1. sırada ya da 2. sırada oluyor. Son birkaç yıl içerisinde hep 1. sırada oldu. 2014 yılında da makarna ihracatında dünyada ikinciyiz artık" diye konuştu.



Türk Gıda Ürünlerinde Kalıntı Yok.



T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yaptığı açıklamaya göre; 2015 yılı itibarıyla Türkiye'den yurtdışına gönderilen ürünlerin hiçbirisi kalıntı sorunu nedeniyle geri gönderilmedi.

Tarım Bakanlığı basına yazılı açıklamada bulundu. "Zehirli Ürünler Nerede" başlığı ile yayımlanan haberde yer alan iddialar nedeniyle kamuoyunun doğru bilgilendirmesinin gerektiği vurgulanan metinde "Kalıntı nedeniyle geri dönen ürünümüz yok." denildi.

AB Üyelerine daha önce uygulanan Kalıntı Analizi zorunluğunun kaldırıldığı ve Rusya'ya

yapılan analiz oranlarının %75 azaltıldığı açıklamada kaydedildi. İhracatta alınan tedbirlerin ardından AB Üyeleri'ne gönderilen ürünlerde kalıntı analizi yapılmıyor. Ürünlerde kalıntıya rastlanması halinde ise ürün fiziki olarak ülkeye geri gelmiyor. Ancak Türkiye'ye geri sokulacak herhangi bir ürün olursa bu durumda da bir dizi analiz ile uygunluk onaylandıktan sonra girişine izin veriliyor.

Tarım Bakanlığı'ndan yapılan açıklamada yer alan bir diğer önemli vurgu ise "2015 yılı itibarıyla yurt dışına ihraç edilen hiçbir tarım ürünü ülkeye geri gelmemiştir." şeklinde yapıldı.

Kadın Çiftçiye Hep Destek Tam Destek



T.C. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı kadın girişimcileri destekliyor. Şekerbank'ın desteği ve İŞKUR ile KOSGEB'in katkılarıyla yürütülen program kapsamında 407 kadın çiftçiye "Uygulamalı Girişimcilik" eğitimi verildi.

Kadın çiftçiler destekleniyor. Tarım Bakanlığı'nın başlattığı "Tarımda Kadın Girişimciliğinin Güçlendirilmesi Programı" kapsamında Türkiye'nin farklı illerinden 407 kadın 10 gün



eğitim aldı. Uygulamalı girişimcilik dersi toplam 70 saati sürdü. İŞKUR ve KOSGEB'in katkılarıyla yürütülen program, Kırklareli, Gaziantep, Zonguldak, Muğla, Malatya, Balıkesir, Çankırı ve Konya'da verildi.

Girişimcilik kursunun amacı, "kırsal kalkınmaya destek olmak ve girişimci kadınların sayısını artırarak göçü azaltmak." Şeker Bankası bu çerçevede "Aile Çiftçiliği Bankacılığı" kapsamında projeye destek oluyor.



Sn. Barış ÖZKAN
HAKAN AGRO

HAKAN AGRO BULGARİSTAN'A YATIRIM YAPTI



Hakan Agro, "Doğu ile Batı arasındaki ticaret köprüsü" sloganı ile Dünya Kuru Gıda sektörüne hizmet eden global ölçekli bir kuruluş. Çok uluslu bir şirket kültürüne sahip. Güçlü bağlantıları ve ulaşım olanakları ile dört kıtada da alım- satım yapıyor. Merkezi Dubai'de bulunan firmanın Balkan Ülkelerinden sorumlu yöneticisi Sn. Barış Özcan ile bir röportaj gerçekleştirdik. Hakan Agro'nun yakın dönemde Bulgaristan'da kurduğu tesis ile ilgili de ayrıntılı bilgi edindiğimiz röportajımız başlıyor.



Sayın Barış Özkan sizi tanıyabilir miyiz? Hakan Agro'daki görevinizi bizimle paylaşır mısınız?

Adım Barış Özkan, 1979 doğumluyum. İstanbul Üniversitesi Amerikan Kültürü ve Edebiyatı mezunuyum. Hakan Agro'da 2001 yılında çalışmaya başladım; görevim Varna'da Lubjana'ya kadar tüm Balkan Ülkelerinde bakliyat satışı gerçekleştirmek ve tarım ürünleri alımı yapıp takibini sağlamaktır.

Hakan Agro'nun iş çerçevesini ve dünya gıda sektöründeki etki alanını kısaca özetler misiniz?

Hakan Agro, Dubai merkezli bir firma. 26 ülkede kendi ofisleri, üretim tesisleri olan uluslararası bir şirkettir; sahibi Hakan Bahçeci 4 yıl süreyle Dünya Bakliyatçıları Federasyonu Başkanlığı yapmıştır ve halen Türk-Dubai İşadamları Başkanlığı görevini sürdürmektedir. Birleşmiş Milletler Gıda Güvenliği Sekreteryası'nda da görev almaktadır.

Dünya genelinde Bakliyat, hububat, donmuş et – tavuk ve yan ürünleri, yağlık tohumlar vb. ticaretini yapmaktayız. Daha geniş bilgi için www.hakanfoods.com adresi ziyaret edilebilir.

Hakan Agro'nun Bulgaristan yatırı-

mından söz eder misiniz?

Tarımsal ürünlerin işlenmesi aşamasında zamandan tasarruf sağlamak ve kalite kontrolünü sağlıklı yapmak için Bulgaristan'da yatırım kararı aldık. Önümüzdeki dönemde Bulgaristan'daki bu yatırımımızı daha da büyütmek planlarımız dâhilinde. Geleceğe yönelik projeler geliştiriyoruz.

Neden Bulgaristan? Bulgaristan'ın üretim- ulaşım ve hammadde anlamında artıları nelerdir?

Hakan Agro olarak sadece Bulgaristan'a değil tüm Balkan Ülkelerine yönelik iş yapıyoruz. Bu noktada Bulgaristan bizim



için diğer Balkan Ülkeleriyle iş yapmak, satış gerçekleştirmek için bir atlama noktası. Bulgaristan'da üretilen ürün ve mamullerin kolay temini noktasında da avantajlıyız. Ürün yelpazesinin genişliği, limanın varlığı, AB ülkeleriyle ticaret yapma kolaylığı da Bulgaristan'da tesis kurmamızın diğer nedenleri.

Bulgaristan'daki tesisinizde hangi ürünler üzerine üretim yapıyorsunuz, öncelikli ürününüz nedir?

Bulgaristan'da kurulan yeni tesisimizde bakliyat temizleme, eleme işi yapıyoruz. Fasulye, nohut, mercimek elenen öncelikli ürünler. Çiftçiden alınan ve ihraç edilen ürün bazında ise, coriander, ay çekirdek, kabak çekirdeği ilk sırayı alıyor.

Bulgaristan Tesisinizde yıllık kaç ton kapasite ile çalışmayı planlıyorsunuz?

Üründen ürüne üretim kapasitesi değişiyor. Coriander için 5000mts. Diğer ürünler ise talebe bağlı olarak minimum 15.000mts olarak planlanıyor.

Hakan Agro Bulgaristan'da kaç kişiyi istihdam ediyor?

Kurulan tesisi oluşturan makineler otomatik kontrol edilebildiği için insan gücünden tasarruf sağlıyor. Çalışan sayımız 16 kişi.

Hangi ülkelere ihracat yapmayı planlıyorsunuz?

Balkan ayağında; Sırbistan, Kosova, Makedonya, Arnavutluk, Hırvatistan ve Slovenja. Bulgar menşeli mallar için ise Pakistan, Hindistan, Sri Lanka, Endonezya, Dubai, Suudi Arabistan, Mexico başta olmak üzere üretimin ithalat- ihracat dönemlerine göre ülkelerle ticaret yapmayı planlıyoruz.

Bulgaristan'da bu yıl ay çekirdeğinde rekolte ne durumda?

Ay çekirdeği ekilen arazi geçen yıllara nazaran daha geniş olmasına rağmen yaz aylarındaki kuraklığa bağlı olarak dönüm

başına alınacak verimin daha düşük olacağı öngörülmekte. 24 Ağustos tarihinden itibaren bazı bölgelerde hasada başlandı. Ancak son birkaç günde yağın yağmurlar nedeniyle bazı bölgelerde de sel baskını yaşandı.

Sonuç olarak geçen yıla göre rekoltenin daha az olacağı öngörülmekte. Ancak yine de iklim olayları şaşırtıcı olabiliyor. Net bir saptama yapmak için 1 hafta daha beklemekte fayda var.

Alınan mahsulün çoğunu ihraç etmekten ziyade yağ fabrikaları ve iç tane kırıcıları tarafından iç piyasada kullanılacak ve bu yıl ihracat için daha az emtia kalacağı kesindir.

Bulgaristan'da tohum, baharat ve bakliyat üretimi hakkındaki fikirlerinizi alabilir miyim?

Buğday, arpa, mısır gibi ürünler ile kanola üretiminde kullanılan ay çekirdeği gibi yağlık ürünler haricinde; baharat ve bakliyat üretimi önceki yıllarda önemsenmeyecek düzeydeydi. Ancak bu yıl yeni uygulanan kanun gereği üretici arazisinin 7%'sine bakliyat (nohut, mercimek, fasulye, bezelye) ekmek zorunda kaldı. Bu seneki üretim neticelerine bakarak önümüzdeki yıllarda üretimin artacağını söyleyebiliriz.

Bulgaristan ve Türkiye arasındaki ticari ilişkiler sizce ne durumda? Gelecekte nasıl şekilleneceğini düşünüyorsunuz?

Bulgaristan'ın düşük ekonomi profilini, yakınlığını ve ne olursa olsun AB üyesi olmasını göz önüne alınca; Türkiye'nin daha girişken şekilde hareket etmesinin, diasporayı güçlendirme anlamında Türk şirketlerine yardım sağlayacağını düşünüyorum. Bulgaristan'ın ise öncelikle alışmış olduğu hantal bürokratik yapıdan sıyrılması gerekli. Ayrıca, başta Türkiye'deki şirketler olmak üzere diğer dünya ülkelerine de daha fazla ekonomik ve bürokratik güven vermeyi başarsa dış yatırımları daha fazla çekebileceği kanısındayım.



Sn. Maher AHMAD
BİNBAŞ GIDA

Maher AHMAD: 3 KITADA TİCARET YAPIYOR

La Recolte Du Monde, 3. Sayısında değerli bir konuk ağırlıyor. 3 kıtada iş bağlantıları olan Binbaş Gıda'nın Sahibi Maher AHMAD'ı ve firmasını tanıırken farklı ülkelerin ekonomileri hakkında da değerli bilgiler edindik. Yakın dönemde Nijerya'nın Kano Şehrine eleme-temizleme tesisi kuracak olan Binbaş Gıda, büyüme yolculuğunu bizlerle paylaşıyor. Binbaş Gıda'yı tanıyacağınız röportajımız başlıyor:

Sizi tanıyabilir miyiz?
BİNBAŞ markası altında 15 yıldır ticaret yapıyorum. Aile şirketimizi büyüklerimden devraldık; ticari hayatımızı sürdürüyoruz. Suriye'de aldığım ekonomi eğitimini 15 yıllık iş deneyimimle birleştirdim. BİNBAŞ adı altında gıda sektörüne hizmeti sürdürüreceğim.

Şu an hangi ülkelerde hizmet veriyorsunuz? Ve hizmetlerinizden bahsedermisiniz?

Nijerya'da Binbaş Agro adı altında kahve ve susam üzerine çalışıyoruz. Nijerya'da



bulunun tesisimizde 100 kişilik bir ekip çalışıyor. Kahvenin hammaddesini Brezilya ve Kolombiya'dan temin ederek tesisimizde işliyor ve dağıtımını yapıyoruz. Yıllık ortalama 10.000 ton kahve üretiliyor.



Bu üretimin bir kısmı İran'da bir kısmı Suriye'de bir kısmı ise Türkiye'de piyasaya sunuluyor. Ayrıca Suriye İDLİB, SARMADA'da da Kahve Fabrikası bulunuyor. Kahve burada paketlenerek iç piyasaya sunuluyor.

Zamana bırakarak doğru siyasi kararlar eşliğinde ekonominin de yoluna girmesini bekliyoruz.

Son olarak ne söylemek istersiniz?

Türkiye'deki "teknolojileri yakından takibe devam edeceğiz. Ve inanıyorum ki Türkiye ile iş ve dostluk ilişkilerim kesintisiz sürecektir.

AKY Technology'den hangi tesisleri temin ettiniz?

Nijerya'nın Kano Şehrine tesis kuruyoruz. AKY Technology'den tüm tesisi temin ettik. Önümüzdeki günlerde monte edilecek. Aktif hale geldikten sonra saatte 7 ton kapasite ile çalışması bekleniyor. Tesiste Vibro ön temizleme, 4 adet Excell 208 Cleaners, 1 Hafif Tane Eleme Makinesi ve dörtlü çuvallama makinesi var. Yani hasattan paketlemeye kadar teknolojik çözüm ortağımız AKY Technology olacak.



*Gıda sektörü dışın-
da başka sektör-
lere de çalışıyor
musunuz?*

Suudi Arabistan'dan motoryağı olarak Suriye'de PETRO-MİN Markası adı altında satışını yapıyorum. 5 aydır

Suriye'de bulunan dört farklı şehirde bulunan şubelerimizde satış gerçekleştiriyorum: Lazkiye, Halep, İdlib, Sarmada...

Gelecek planlarınızdan bahseder misiniz?

Türkiye'de büyümek öncelikli hedefimiz. Mersin Organize Sanayi Bölgesi'nde bir arazi satın aldım ve bir yıl sonra gıda üzerine kahve ve susam işleyen bir fabrika tesis etmeyi planlıyorum.

Nijerya ve Suriye piyasasında neler oluyor?

Nijerya'da yakın dönemde gerçekleşen seçimlerin ardından para oldukça değer kaybetti. Bu da ekonomiyi olumsuz etkiledi. Temkinli bir şekilde ticaret yapmayı sürdürüyoruz. Suriye'deki iç savaş zaten içler acısı. Ekonomi bu durumdan çok kötü etkileniyor.





Sn. Cavit MEMİŞ
OTAT Bakliyat

OTAT Bakliyat: “Her yıl % 10-15’lik büyüme hedefliyoruz.”

La Recolte Du Monde, 3. Sayısında OTAT Bakliyat’ın sahibi Cavit Memiş’i ağırlıyor. Babadan devraldığı mesleği son 10 yıldır OTAT Markası altında sürdüren Cavit Memiş ile samimi bir sohbet gerçekleştirdik. Ailesinin 45 yıllık ticari geçmişini bugün kendi markasında kullanan Memiş, Bakliyat’ın ilk kurulduğu yıllardaki durumundan bugüne; komisyonculuk mesleği hakkındaki görüşlerine kadar pek çok konuda bizimle fikirlerini paylaştı. OTAT Bakliyat’ın sahibi Cavit Memiş ile yaptığımız ezber bozduran röportajımız başlıyor:

Sizi tanıyabilir miyiz?

1969 yılında Muş’ta doğdum. 1986’da gıda maddelerini toptan pazarlayarak sektöre adım attık. 2005 yılında aile şirketine ayrıldım ve OTAT Bakliyat çatısı altında sektöre hizmeti sürdürmekteyim.

OTAT Bakliyattan bahseder misiniz?

OTAT Bakliyat 5000 m² kapalı alana kurulmuştur. Kırmızı mercimek işleme tesisimiz bulunmaktadır. Bakliyatın hemen hemen her çeşidi ile ilgiliyiz ancak öncelikli 4 ürünü-müz var: Nohut, mercimek, pirinç, fasulye. Bundan 10 yıl önce yola ilk çıktığımız sene 5.000TL ciro yapıyorduk. Her yıl %10-15 oranında artışı hedefledik. Planlı ve sakin ilerledik. Şimdi yıllık ciromuz 45.000TL. Yapısal olarak aynı mantıkla büyümeyi sürdüreceğiz.

OTAT’ın bünyesinde 40 kişi çalışıyor. Sayı da ciro gibi her yıl artıyor. Ürettikçe ve kazandıkça istihdam ediyoruz. Bu da gurur verici.

Yeni eleme makineleri temin ederek kapasitenizi artırdınız. Yılda kaç ton ürün üretim yapıyordunuz, bu gelişme ile kaç ton üretim yapacaksınız?

Her sene kapasitemi %10-15 oranında artırarak ilerliyorum. Mercimek tesisimden yılda 15- 20 Ton üretim yapıyordum. Şimdi yeni tesisimle bu sayı 25- 30 Tona çıkacak. OTAT Bakliyat olarak iddialı olduğunuz

bu dört ürünü hangi ülkelerden temin ediyorsunuz?

Fasulyeyi İç Anadolu’dan temin ediyoruz. Özellikle Konya ve Kırşehir. Nohut yine İç Anadolu’dan geliyor. Kırmızı Mercimek, Güney Doğu Anadolu’dan gelir; Gaziantep, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Mardin. Bence, o bölge dünyanın en kıymetli mahsullerini verir. Ayrıca, Konya “Beyşehir malı” denilen bir kırmızı mercimek türünü verir.

Cavit Bey, sizce bu ürünlerin bu yılki tahmini rekolteleri ne olur?

350- 400 Bin Ton Kırmızı Mercimek, 200- 250 Bin Ton Fasulye, 200- 250 Bin Ton Nohut, 700- 800 Bin Ton Pirinç, çeltik çıkar diye düşünüyorum. Tabi bunlar benim öngörülerim Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerinden bahsetmiyorum.

Ürünleri hep yurtiçinden mi temin ediyorsunuz yoksa ithal ettiğiniz ürünler var mı? Sizce bir tarım ülkesi olarak neden ithal etme ihtiyacı duyuyoruz?

Öncelikle ürün ithal ediyoruz. Ancak bu ithal konusu bence her zaman yeterli üretmemek-



le bağlantılı değil. Yeme kültürümüz değişti. Tüketicinin beklentileri, alışkanlıkları değişti. Şimdi müşteri raflarda her şeyi görmek istiyor. Ve her ürün de her mevsim raflardaki yerini alıyor. Biz dört mevsimi yaşayan bir ülkeyiz. Farklı ürünleri farklı mevsimlerde yetiştiriyoruz; rekolteler değişken. Mesela; Biz de fasulye mevsimi geçtiğinde Arjantin'de başlıyor. Biz de iç piyasadaki açığı kapamak için oradan ithal ediyoruz. Ya da Kanada'da eylülde mal çıkıyor bizimki mayısın 25'inde. Biz de alım- satım gerçekleştiriyoruz. Dünyada düzen böyle işliyor: Bazen ihraç ediyor bazen ise çekiyoruz! Daha önce bahsettiğim dört ürün için ithal ettiğim ülkeler için ise şöyle: Fasulye: Mısır, Kırgızistan, ABD, Kanada, Arjantin. Nohut: Rusya, Hindistan, Meksika, Amerika, Kanada. Kırmızı Mercimek: Kanada. Pirinç- Çeltik: Çin vb. Yani üretim dönemlerimizdeki farklılıktan dolayı da ithal ediyoruz!

Peki, Halk arasında yıllardan beri şöyle bir şey konuşulur: "iyi ürünler ihraç edilir ve daha az iyi ürünler de iç piyasada satılır." Siz buna katılıyor musunuz?

Gıda sektöründe genelleme yapmamak gerek. Eskiden halkımız yapısı küçük olan nohut tükettirdi. Ancak şimdi iri ve iyi kalite olan Meksika Nohutunu iç piyasada tüketiyoruz. Ufakları ise dışarıya satıyoruz. Bunun taleple de ilgisi olabilir ancak, daha kaliteli ürün tükettiğimiz ortada. Ayrıca, özellikle kırmızı mercimek ve nohutta kaliteliyiz. Bu da bence ekonomideki iyileşmenin bir kanıtı: Ülke ekonomik olarak güçlendikçe iyi ürünler içeride tüketilir.

OTAT Bakliyat hangi ülkelere ürün ihraç ediyor?

İngiltere, Almanya, Avrupa Ülkeleri. Hem Otat markasını ulaştırıyoruz hem de başka

markalar altında satışa sunulabiliyor. Arap ülkelerine satıyoruz: Irak, Suriye, Ürdün, Lübnan'a satılıyor.

Sizin sektörel bir konuda fikrinizi almak istiyorum. Bakliyat sektöründe hizmet veren komisyoncular ve komisyonculuk mesleği ile ilgili ne düşünüyorsunuz?

Varolması gereken bir meslek dalı. Nihai üretici ile işletmeci arasında işleri kolaylaştırmak adına olmalı. Bakliyat alanında her ülkede komisyoncu yok ancak, bizim ülkemizde sürecin sağlıklı işlenmesini sağlıyor. Çünkü diyalog güçlü oluyor ve sorumluluğu bölüşüyor.

Sizce Türkiye'de bakliyat sektörünün ilk akla gelen sorunu nedir?

"Lisans sorunu" Bakliyatçılık mesleğini yapmak isteyenleri ölçen devlet eliyle konmuş kriterler yok. İsteyen herkes bakliyatçılık yapabiliyor. Örn: Mersin'de bu sektörde iş yapmak isteyen girişimcinin Mersin Ticaret Borsası'na kayıt olması yeterli. Nereden geldi? Ne kadar sermayesi var? Geçmişinde bu işi yapmış mı, tecrübe sahibi mi? Hiçbirine bakılmıyor. Bu da sektörü kalite anlamında aşağı çekiyor.

Ayrıca sektörü kontrol etmek konusunda da sıkıntılar var. Yurtdışında devlet planlama ve denetim işini çok iyi yapıyor. Biz de denetim eksik. Örn: Benim ürünü alıp paketiyle markasıyla birebir başka bir yerde satıyor. Nihai alıcı, bu mal nerden geldi demiyor. Ancak 2000 yılından beri ürününün marka hakları sen de saklı ve marka hakkını arayabiliyorsun. Buna sıkı denetim de eklenirse her şey daha iyi olacak.

Devlet tarım politikalarından memnun musunuz?

Ülkemizde şu son 5 yılda tohum ıslahı konusunda gelişme kaydedildiğini düşünüyorum.

Çiftçiye desteklerle makineleşmede arttı. Mahsulün taşını, çöpünü de eleyerek bize gönderen çiftçi var.

Peki çiftçi tesis kurarak neredeyse ürünü pakete hazır hale getiriyorsa ileride sizin işinizi de yapabilecek boyuta gelir mi? Eğer sektörde ileriki zamanlarda öyle bir gelişme olursa biz de yeni sahalara yöneliriz. Dünyada arz- talep dengeleri sürekli değişiyor. Kadın işgücü artıyor ve yeme- içme kültürüne pratik olan damgasını vuruyor. O zaman bu talebe biz de konserve üretimi ile cevap veririz. Avrupa'da bakliyat ürünlerini konserve tüketmek çok revaçta. Bizde de bu yaşanabilir ve o işe girebiliriz.

Mersin'in bakliyat piyasasındaki önemi nedir?

Mersin olmadan Türkiye'de bakliyat sektörü olmaz. Dünya Mersin'i biliyor. Buraya gelen talep sahibi makinesinden üretimine kadar başka yere bakmaya ihtiyaç duymadan her ihtiyacını karşılayıp gidebilir. Her şeyi bir arada bulabildiğin böyle bir kurulu sistem kaç şehir var ki.

Ürünlerinizin kalite- kontrol sisteminden bahsedebilir misiniz?

Dışarı ülkelerden gelen ürünlerin sağlık ve kalite durumunu devlet denetliyor. TÜBİTAK Standartlarına uygunluk aranıyor. Ama



iç piyasadan temin edilmiş bir ürünse biz laboratuvarlarımızda test ediyoruz. Yine TÜBİTAK'ın kurallarına uygunluk arıyoruz: oran- kalibre vb. değerlerine bakıyoruz. En son olarak da ürünü en uygun şekilde pişirip biz yiyor ve test ediyoruz. Ürününü yiyerek denemezsen ve olduğundan emin olmazsan savunamazsın da. Son aşamada basit ama etkili bir yöntem.

Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Mersin'de şimdi sistemini kurmuş ve makineleşmiş fabrikalar var. Ama hep böyle değildi. 70'li yıllarda sektörün en eskilerinden Mehmet Bayamtaş, Katır ile Suriye'ye bakliyat götürmüş. Şimdi üretim, saklama- paketleme- dağıtım alanlarında son teknolojiyi kullanan bir sektörüz. Bu sistemi Mersin'in girişimci ruhlu fabrika sahipleri, esnaflar kurdu. Mersin bakliyat alanında daha nice başarıların kalesi olacak.

Hasattan Pakete Teknolojik Çözüm Ortağınız
Your Solution Partner From Harvest To Packaging

EXCELL CLEANERS®

Eleme Temizleme Makineleri Teknolojisinde 40 yıllık deneyim

ÜRETTİKÇE BÜYÜYÖRÜZ !

Dünyanın En Teknolojik Hububat Eleme Temizleme Makineleri Burada...



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.akytech.com
www.akytechnology.com.tr





Türkiye’de Bakliyat Komisyoncularının Durumu Ne



La Recolte Du Monde olarak 40 yılı aşkın bir süredir varlığını sürdüren “Bakliyat Komisyonculuğu” mesleğini mercek altına aldık. Bakliyat komisyonculuğu nedir? Türkiye’de bu mesleğin sorunları nelerdir? Mesleğin erbaplarından öğrendik. Bu sayımızda Türkiye’den iki değerli komisyoncuyla sayfalarımızda ağırlıyoruz. Ümit Parlak ve Celal Keskin röportajlarını bulacağınız yazımız başlıyor!

Türkiye Bakliyat Sektörünün merkezi Mersin. Hammaddeye yakınlık, Mersin- Tarsus Organize Sanayi Bölgesi’nin varlığı; ihraç için uygun ortam yaratan Mersin Limanı sayesinde pek çok büyük firma Mersin’de fabrika kurma ya da depo bulundurma kararı almıştır. Bugün Türkiye’nin kalitesi ve büyüklüğü ile Dünyaca kabul görmüş markaları Mersin’de

bulunmaktadır.

Türkiye Bakliyat Piyasası %90 oranında Mersin’de dönerken çiftçi ile üretici arasındaki köprüyü kuran önemli bir meslek grubu var: “Bakliyat Komisyonculuğu” Anadolu’daki çiftçinin durumundan tarlalarda ekilen mahsule; Yıllık rekolte tahmininden Türkiye’de hangi fabrikanın hangi kalitede ürüne ihtiyaç duyduğuna kadar pek çok bilgiye hakim olan Bakliyat Komisyoncularının bugün ne durumda olduğunu sektöre hizmet edenlerden öğrendik.

Türkiye’nin deneyim sahibi bakliyat komisyoncuları ile işlerinin inceliklerini, günümüz tarım politikalarını, yeme kültürümüzdeki değişimin bakliyat tüketimine etkilerini, sektörün son durumunu ve fazlasını konuştuk.

Röportajlarımız başlıyor:



“20 YILLIK KOMİSYONCU ÜMİT PARLAK”



Sn. Ümit PARLAK
PARLAK TARIMSAL ÜRÜNLERİ

Sizi tanıyabilir miyiz?

Parlak Tarımsal Ürünleri firmamdır. 1995 yılından beri aralıksız olarak komisyoncu olarak Bakliyat Piyasasına hizmet veriyorum. Parlak Tarımsal Ürünleri kardeşim ile birlikte yönetmekteyiz. Babam Süleyman Parlak, 1985 yılında bu işe başlamış biz de ondan devraldık. Komisyonculuk işine yakında bakliyat ithalatı işini de ekledim. Çünkü piyasa şartları ithalat yapmaya uygun şartlar yaratıyor. Arjantin, Meksika, Hindistan'dan özellikle iç piyasada bulmak konusunda sıkıntı yaşadığımız Fasulye, Nohut, Pop Corn, Yeşil Mercimek ithal ediyoruz.

Parlak Tarımsal Ürünleri olarak gelecek planlarınız nelerdir?

Komisyonculuk işine devam edeceğim. Ayrıca 2016 yılında kendi imalathanemi kurmayı planlıyorum. Mersin Bakliyatçılar Sitesi'nde bir depoya sahibim. Şu anda kirada. Orası boşalır boşalmaz “Eleme Tesisi” kurmayı planlıyorum. Kendi emtiayı piyasaya pazarlayacağım.

Siz işten ayrıldıktan sonra komisyonculuk işini kim yürütecek?

Oğlum var ancak gelecekte benim işimi yapmasına sıcak bakmıyorum. Çünkü, piyasanın gittikçe daralacağını düşünüyorum ve bu zorlu bir iş ortamı doğuruyor. Böyle giderse Komisyonculuğun gelecekte cazibesi kalmayacak gibi görünüyor. Fakat devlet eliyle tarım sektörüne dair maddi desteklerin ötesinde mahsul ekimini ve rekolteyi kontrol bazlı önlemler alınır ise mesleğimizde başarı yeniden yakalanır. “Tonaj düşünce komisyonculuğun değeri de düşüyor.”

Komisyonculuk mesleğini bize tanımlar mısınız?

Mersin'de 25 tane kırmızı mercimek, 6 tane bulgur, 1 tane makarna fabrikası var. Çok sayıda bakliyat eleme tesisleri Mersin'de bulunuyor. Türkiye genelinde Bakliyat Sektörünün ticari boyutu (üretim, depolama, paketleme ithalat- ihracat bazında emtia akışı) %90 oranında Mersin'de dönüyor. Çiftçi ile Bakliyat işleyen ve ürüne dönüştüren fabrikalar arasındaki alım-satım işlerini üstlenecek araçlara

piyasada ihtiyaç var. İşte o işi komisyoncular yapıyor. “Çiftçi- Esnaf ile Fabrikaları buluşturuyoruz!”

“Çiftçi- Esnaf ile Fabrikaları buluşturuyoruz!”

Süreç kabaca şöyle işliyor:

Mersin'de yaklaşık 45- 50 kadar komisyoncu var. Bu komisyoncular, bölgelerin nabzını tutuyor. Bakliyat üretilen bölgelerde fizibilite yaparak iklim koşulları, devlet politikaları, dış ülkelerin etkileri ile değişken ilerleyen yıllık rekolte durumunun gözlemliyor. Çiftçilerin finansal beklentilerinden mahsulün kalitesine kadar öngörebilen komisyoncular hangi fabrikaların ne kalitede ürün talep edeceklerini de biliyor. TAT, ARBEL, BAŞHAN, MEMİŞLER, GÖZE vb. markalar bizden mal temin ediyor. Analiz ederek uygun buldukları mahsulü ürüne dönüştürerek paketleyip hem yurt içinde piyasaya sürüyor hem de yurt dışına ihracatını yapıyor. Arada bizlerde komisyonumuzu alıyoruz.



“Yemek kültürümüz değişti. Bakliyat tüketimimiz azaldı.”



nokta devletin süreci kontrol altında tutması ve takip etmesi gerek. Bu iyi oranda rekolte için gerekli.

Eskiden yeşil mercimeği biz Kanada'ya ihraç ediyorduk. Şimdi Kanada'dan biz ithal etmeye başladık. Son on yıl içerisinde böyle olumsuz bir durum gelişti. Şimdi yerli malımız 5000- 6000 ton çıkıyor bu oran eskiden 200.000 Tonu buluyordu.

Hükümet, geliştirdiği uydu sistemi (SODES) ile çiftçinin işini kolaylaştıracağını tarlalardaki takibi sağlayacağını ve ürün kalite durumunu kontrol altında tutacağını vadediyor. Ayrıca; tarım alanlarına 5000 civarında uzman göndererek durumu kontrol altında tutacağını söylüyor. Gerçekleşirse iyi gelişmeler olacağını düşünüyorum. Devletin desteğini bekliyoruz.

Mersin'den Dünyanın hangi bölgelerine ihraç ürünü gönderiliyor?
ABD, Hindistan, Arjantin, Meksika, Ortadoğu... Dünyanın hemen hemen her bölgesine Mersin Limanı kanalıyla ihracat yapılıyor. Ancak, ihraç yapılan bazı ülkelerde yaşanan siyasi olaylar ve savaş durumu işi olumsuz etkiliyor. Bugünlerde Orta Doğuda yaşanan kriz yüzünden oraya satışlarımızda ciddi oranda düşüşler oldu. Bu da komisyonculuğu doğrudan ve maalesef olumsuz anlamda etkiliyor.

Mersin'e ağırlıklı olarak hangi bölgeden hangi ürün geliyor? Eskiden bize yeten ancak şimdi ihraç ettiğimiz ürünler nelerdir?

Mersin'e komisyoncular aracılığı ile ülkenin çeşitli bölgelerinden bakliyat ürünleri geliyor: “İç Anadolu, Doğu ve Güney Doğu Anadolu. Ege, Karadeniz ve Marmara Bölgesinden ise herhangi bir bakliyat geliş yok. Karaman, Konya, Ankara, Aksaray, Çorum, Yozgat buğday; Çuha'dan fasulye; Çorum, Yozgat, Tokat'tan nohut; Niğde Derinkuyu ve Nevşehir'den Fasulye; Doğu Anadolu, G. Doğu Anadolu'dan (Batman, Urfa, Gazi Antep vb.) kırmızı mercimek getiriliyor.

Üretimi düşmüş ürünler var. O noktada da ithal mallar devreye giriyor. Bu ürünlerin başında; fasulye, nohut, yeşil mercimek geliyor. Barbunya ülkemizde neredeyse üretilmiyor; nohut ise çok kıymetlendi.

Tarım politikaları yüzünden piyasada daralma oldu. Şöyle ki; verilen destekler yerinde. Çiftçiye mazot ve gübre için Hükümet maddi yardımda bulunuyor. Ancak, hibeyi alan her çiftçi tarlasını ekmeyebiliyor. Bu

Üretim düşüklüğünün tek nedeni sizce devletin çiftçiye kontrol noktasında yetersiz kalması mı? Yoksa başka nedenler var mı?

Olaya çok yönlü bakmak gerekiyor; tarım politikalarından, iklim koşullarına, beslenme alışkanlıklarına kadar komplike bir durum aslında. Devlet teşvikler veriyor ancak tarlada takibini yapmıyor. Evet, destek alarak ekim yapmayan çiftçiler var. Ancak bunun dışında; ürün ihracatı yaptığımız doğudan komşumuz olan ülkelerdeki siyasi belirsizlik ve savaştan dolayı satış düştü. Vaktinde ürün gönderdiğimiz Avrupa ülkeleri kendi buğdaylarını mercimeklerini standartlarına uygun ölçülerde üretmeye başladı. Örn: İtalya'ya buğday gönderen biz; onların buğdayını ithal etmeye başladık. Yurtdışında etkili tarım politikaları sürdürülüyor. Mesela, “Toprak denetimlere tabi tutularak hangi yıl hangi ürünü ekmesi gerektiği konusunda devlet eliyle çiftçiye yön veriliyor. Böylece ülke iç piyasasını dengeliyor, fazlasını ihraç ediyor.” Bu gibi uygulamalarla bakliyatla bundan 15 yıl önce bize bağımlı olan Avrupalı kendilerine yetmeye başladı.

Ayrıca; Ben 30'lu yaşlarımı sürüyorum. Bizim çocukluğumuzda sofraya kuru fasulye, mercimek inerci. Afiyetle yerdik. Şimdi ben oğluma fasulye, nohut yediremiyorum. Fast food'a kaydı yeni nesil. Yeme kültürümüzü çocuklarımıza aktaramadık. Anneler emek isteyen tencere yemeğinden köfteyi daha pratik buluyor. Yemekte pratikleştik ancak değerlerimizi yitirdik. Bu da; Bakliyata talebi azaltıp rekolteyi düşüren sosyolojik bir unsur.





Fi 60 Bin Tondan ortalama 5 Bin Tona düşmüş durumda. Piyasa daralıyor.

Çiftçi ekmiyor. Peki, neden ekmiyor?

Çünkü girdiler çok pahalı. Ürün para etmiyor. Şimdi bakliyat ekimi çok geriledi ve çiftçi yan ürünlere kayıyor. Yağlık ay çekirdeği, buğday- arpa, ispir ekıyor.

Biz de ürünler istikrarlı ekilmiyor ve dolayısıyla istikrarlı fiyat da yok bizde. Alıcımız dışarı yöneliyor. Avrupalı üretimde planlı ve istikrarı yakalamış. Bizim piyasamız daraldıkça Avrupalının genişliyor.

Daha önceleri kendine yeten bir ülkeyken şimdi dışarıdan ürün bile satın almaya başladık. Devlet acil önlemler almalı.

Bu gelecekte komisyonculuk işi yapılmayacak anlamına mı geliyor?

Pazar daraldı. Dünyanın hali ortada. Orta Doğu ülkeleri birincil derecede müşterimiz iken şimdi tamamen durmuş durumda. Avrupa bizden, az bir ürün çekiyor. Çünkü son on yıldaki tarım politikaları ile bakliyatta kendilerine yeter duruma geldiler. Üreticisinden imalatçısına, aracısına kadar bakliyat piyasamız cendereye girdi. Tarım Bakanlığı duruma el atıp düzgün politikalar sürdürmeli. Avrupa'ya Amerika'ya mercimek, fasulye ihraç eden biz, alır hale geldik. Çiftçi çaresiz, mazot, ilaç, işçilik pahalı. Bizi temsil edenler bu süreci düzene koysun. Elimizde birkaç ihraç ürünü kaldı.

Devlet desteği yetersiz mi?

Destekleme kiloda 20 kuruş. Maalesef hiçbir şey yolunda gitmiyor. Devlet tarafından projeler geliştirmek önlemler almak gerekli. Zamanla her şeyin daha iyi olacağını düşünüyorum.



4 ÜRÜNDE REKOLTE ve FİYAT TAHMİNİ



La Recolte Du Monde, Türkiye Kuru Gıda Sektörü için önemli olan 4 ürünün bu yılki başlangıç fiyat tahminlerini ve rekolte öngörülerini açıklıyor.

Hasat sezonundayız. Çiftçi mahsulü topraktan kaldırıyor. Kuru gıda sektöründe ülkemizde üretimi yapılan 4 öncelikli ürün var. Nohut, fasulye, yarfıstığı, ay çekirdeği ve kabak çekirdeği.

2015 yılı Temmuz sonundan Eylül ayı ortalarına kadar ürünler tarladan toplanıyor. Bu süreç yaşanırken tarım sektöründekilerin önünü görmesi için bu 4 ürünün tahmini başlangıç fiyatlarını ve rekolte bilgilerini işin erbablarından öğrendik.

Yarfıstığı

Türkiye yarfıstığı ihtiyacını %47 oranında Osmaniye karşılıyor. İlkbahar aylarında ekilen ve 150 günde hasada hazır hale gelen yarfıstığı geçen yıl verimi ile yüz güldürürken başlangıç fiyatı ile çiftçiyi çok sevindirmemişti. Artan girdi maliyet fiyatlarından dolayı çiftçinin kar oranı azalmıştı. Fıstığın geçen yıl kilosu 2.8 ile 3TL arasında değişmişti.

Bu yıl başlangıç fiyatının **5.5- 6.5 TL** olması bekleniyor. Rekolte oranı ise geçen yıl olduğu gibi bu yıl da **120- 122 Bin Ton** civarlarında kalacak.

Nohut

Hasat sezonunun kapanmasına az bir zaman kalan Nohut ise, ülkemizde son 10 yıl içerisinde rekoltesi önemli oranda düşen ürünlerden. 2014 yılında Türkiye’de dekar başına 80kg oranında ürün elde edilmiş ve verimlilik bir önceki yıla göre %50 oranında azalmıştı.

Dünyada nohut üretiminde söz sahibi olan ve ithal ürün temin ettiğimiz Kanada’da geçen yıl hasadı geç yapmış ve rekolte kaybına uğramıştı. Bu yıl da çok bir şey değişmedi.

Ülkemizde başlangıç fiyatının bu yıl kilogram başına **2.200- 2.300TL** dolaylarında olacağı öngörülüyor.

Fasulye

Çiftçiyi kuru fasulyede geçen yıl rekolte üzmüş ancak fiyatlar sevin-dirmişti. Fasulyenin yoğun olarak yetiştiği bölgelerde yaşanan don ve kuraklı olayları rekolteyi olumsuz etkilemiş ve aşağı çekmişti. 2014 yılında kuru fasulyenin toptan fiyatı 9TL, parakende satış fiyatı ise 11- 12 TL civarında seyretti.

Bu yıl tahmini başlangıç fiyatı **2.900TL** Rekolte oranı ise **30- 40 Bin Ton** civarında tahmin ediliyor.

Ay çekirdeği

Ay çekirdeği rekoltesinin bu yıl yüksek olacağı, fiyatların ise 1 liraya kadar düşeceği öngörülüyor. Bu yıl çok yağın yağmur rekolteyi olumlu etkileyecek. Geçen yıl, 20 Bin ton olan toplam rekoltenin artacağı öngörülüyor.

Bu yıl ay çekirdeği kilogram bazında başlangıç fiyatı **3000- 4500TL**. Rekolte ise geçen yıla oranla artış göstererek **100-110 Bin Ton** civarında olacak.



International Federation of Organic Agriculture Movements



Uluslararası Organik Tarım Hareketleri Federasyonu (IFOAM) dünyada ekolojik üretime ilişkin kuralları ilk olarak tanımlayan ve yazıya döken kuruluştur. 1972’de kurulan IFOAM, organik tarım hareketlerinin ihtiyaç duyduğu hizmetlerin, uluslararası tek bir organizasyon üzerinden yürütülmesini sağlamaktır.

Uluslararası Organik Tarım Hareketleri Federasyonu (IFOAM) dünya çapında organik tarım hareketini kapsayan, 108 ülkede 750 üye örgütü yöneten bir şemsiye organizasyondur.

Misyonunu şöyle açıklamaktadır: “IFOAM’ın misyonu tüm çeşitliliği içinde organik tarım hareketini yönetmek, birleştirmek ve desteklemektir. Hedefimiz ekolojik, sosyolojik ve ekonomik görülen sistemlerin organik tarımın niteliklerine tüm dünyanın adaptasyonudur.”

1972’de kurulmuş olan bu örgütün merkezi Bonn, Almanya’da bulunmaktadır.

Organik tarıma yön veren fuar, buluşma ve araştırma gibi geniş çaplı çalışmaları dışında,

IFOAM organik tarım standardı ve organik akreditasyon hizmeti de vermektedir.

Kuruluş, Avrupa Birliği (AB) onayıyla tarım standardı ve sertifikasyon konularında hizmet verme hakkına sahiptir. Organik Tarımın kriterlerini belirleyen IFOAM’dan onaylı farklı firmalar Türkiye’de çalışmalarını sürdürmektedir.

Mersin’de Faaliyet gösteren Eko- Tar Kontrol ve Sertifikasyon firmasının Kalite Müdürü Mehmet Eryılmaz ile kendi hizmet çerçevesi ve IFOAM’ın Organik Tarımın gelişimine etkileri üzerine bir röportaj gerçekleştirdik. Aşağıda ayrıntılarını bulacağınız röportajımız başlıyor!





Sn. Mehmet YILMAZ
EKOTAR - Kalite Müdürü



Türkiye’de uluslararası organik tarım alanında akredite olmuş ilk kuruluşuz.

Mersin’de Faaliyet gösteren Eko- Tar Kontrol ve Sertifikasyon firmasının Kalite Müdürü Mehmet Eryılmaz ile kendi hizmet çerçevesi ve IFOAM’ın Organik Tarımın gelişimine etkileri üzerine bir röportaj gerçekleştirdik. Aşağıda ayrıntılarını bulacağınız röportajımız başlıyor!

Eko- Tar hakkında bilgi verir misiniz?
Eko-Tar 2000 yılında kuruldu. 15 yıllık bir kuruluş. Bu sektöre hizmet vermeye organik tarım hareketleri ile başladık. Belgelendirme konusunda (Kontrol ve Sertifikasyon) T.C. Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan yetki aldık. Bu yetki dâhilinde Türkiye’de organik tarım sektörüne 15 yıldır aralıksız hizmet veriyoruz.

Ayrıca Türkiye’de uluslararası organik tarım alanında akredite olmuş ilk kuruluşuz. Yani, Türk Akreditasyonu Kurumu’nun (TÜRKAK) 4511 Standardına uygunluğumuzu

ispatlayarak uluslararası alanda da resmen tanınmış durumdayız.

Genel olarak hizmet çizgimizi şöyle tanımlayabilirim: “Biz organik tarım ve organik tekstil konularında bize başvuran üreticileri tarafsız ve bağımsız bir şekilde belZgelendiririz. Tarla aşamasından üretim aşamasına ve nihayet tüketiciye ulaşacağı aşamaya kadar denetleriz. Uygun ise belgeleriz.” 23 kişilik bir ekibimiz var. Düzenli aralıklarla Türkiye’nin farklı bölgelerinde bulunan üreticilere giderek denetimlerde bulunuyorlar. Uzun soluklu bir iştir, toprak doğallığına kavuşana kadar sürer bu da ortalama 2 yıllık bir süreyi kapsar

Peki, bu noktada sormak istiyorum. Organik tarıma uygunluk için hangi kriterleri arıyorsunuz? Başvuru sahibi neye göre denetleniyor?

Yurtdışındaki müşterilerimiz için IFOAM’ın uluslararası standartları yurt içinde ise, T.C. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı’nın çıkarmış olduğu organik tarım yönetmeliğine göre denetim yapıyoruz. Bakanlığımızın yönetmeliği zaten Avrupa Birliği (AB) ile çok az farklılıklar göstermekte. Genel çerçeveye baktığında neredeyse aynı.

Eko- Tar’dan Sertifika alan kuruluş nasıl avantajlar yakalıyor? Yani, sizden sertifikaya almanın faydası nedir? Ve süreç genel olarak nasıl işliyor?

Organik ne demek önce onu açıklayayım: “Kimyasal ilaçsız, tamamen biyolojik ilaçlar ve yöntemlerle yürütülen üretimden tüketime kadar her aşaması kontrollü ve sertifikalı olan tarımsal mücadeledir.”

Organik ismini kullanacaklar için sertifika almak zorunludur. Yani organik ürünün kesinlikle belgelendirilmesi gerekli ve stan-



dartlara göre onay alınmış olmalı. Öncelikle Organik Tarım yapmak ya da ürün işlemek isteyenler başvuruyor. Organik kesinlikle rızalı bir iş ve istek gerektiriyor. Kriterlerimize uygun ise (tarım alanının çevresindeki sanayi kuruluşlarının yakınlığından; etrafında yoğun ilaçlama bölgesi olup olmadığına, su- hava kirliliğine kadar çeşitli kriterler incelenir.) başvuruyu alıyoruz. Karşılıklı sözleşme yapıyoruz ve bu sözleşme tamamen T.C. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı'nın bilgisi dâhilinde oluyor. Bakanlık ile ortak bir bilgisayar sistemimiz var. Doğrudan yeni kayıtlar oraya işleniyor. Daha sonra denetime başlıyoruz.

Denetim sürecinizden bahsedebilir misiniz? Zaman alan bir süreç mi?

Denetim uzun soluklu bir süreç. Ancak onun da sınırları var: Tek yıllık bitkilerde 2 yıl, çok yıllık bitkilerde ise 3 yıllık bir geçiş süreci var. Toprak bu süre zarfında düzenli olarak denetleniyor. Yani organik tarıma başlayan çiftçi ilk yılında organik olmuyor. Bu geçiş sürecini atlatması gerekiyor. Böylece toprak kimyasallarından arınarak doğal yapısına kavuşuyor. Organik tarıma hazır hale geliyor.



Bu süreçte toprağa sentetik gübre ve sentetik ilaç içermeyen organik sertifikalı ilaç ve gübre takviyesinde bulunuyoruz. Toprak ve bitki insan gibidir, onun da bir alışma süreci var. Yönetmelikte belirlenen prosedürler ve süre tamamlandıktan sonra toprağı test ediyoruz. Analizin sonucunda toprakta kimyasal kalıntısına rastlanmaz ve istenen diğer uygunluk şartları yerine getirilmiş ise organik tarım üretici adayı, "müteşebbis sertifikası" daha sonra üretiminin ardından da "ürün sertifikası" alır.

Organik Tarım için gerekli belgeleri temin etmeden "organik" ismini kullanan kuruluşlar için yaptırımlar var mı?

"Organik, ekolojik, biyolojik" isimlerinden birini sertifika edinmeden kullanmanın T.C. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı olarak konmuş kurallara göre maddi cezası var.

Organik tarımın uluslararası kriterleri nelerdir?

Aslında tamamen global bir standart yok. Ancak her yönetmelik birbirine paralel ilerliyor ve kaynakları IFOAM'dır. Çünkü 74 yılında ilk organik tarım standartlarını belirleyen çatı örgütlenme odur. Ülkeler kendi ülkelerinin siyasi- toplumsal- tarımsal durumuna göre bu kuralları kendine uyarlamıştır. Mesela; Avrupa Birliği ülkeleri için kriter; AB Organik Tarım Yönetmeliğidir. ABD için, NOP Standartları geçerlidir. İsviçre, Kanada, Japonya gibi ülkeler kendi standartlarını belirlemiştir.

İyi tarım nedir?

İyi tarım olması gereken tarımdır. Reçeteli ilaçları sağlıklı bir ölçüde ve kontrollü olarak toprağa ve bitkiye uygulamak, su kontrolünü sağlamak, süreci takip için düzenli kayıt tutmak ve tarlada çalışanların refahını düşünen önlemler almak iyi tarımın içeriğini oluşturur. İyi tarımda rekolte kaybı yoktur; amaç sağlıklı ve güvenilir ürün elde etmektir.

Üreticiye iyi tarım onayı vermek için yetkiniz var mı?

Evet. 2014 yılında Uluslararası Akreditasyon Kurulu "Uluslararası Laboratuvarlar Akreditasyon Birliği (ILAC) tarafından AB düzeyinde yetki aldık. Böylece Avrupa Birliği üye ülkelere gidecek ürüne onay verme yetkisine de sahibiz.

Organik kavramı sadece tarım ürünleri için mi geçerlidir? Değil ise başka hangi dallarda organik ürün onayı verme yetkisine sahipsiniz?

Dünyada tekstil ve kozmetikte de doğallık aranıyor. Dünyada yapay olanı kontrol altına alma ya da doğal olana dönme eğilimi var. Bu tarım dışında bahsettiğim alanlarda da oluşmaya başladı.

Eco- Tar olarak "Organik Tekstil" konusuna da el attık. Uluslararası Laboratuvarlar Akreditasyon Birliği tarafından Organik Tekstil (GODS) onayı aldık. Şu an Dünyada bu konuda onay alan 16 kuruluştan biriyiz. Organik pamuk, iplik, tekstil konularında onay almak isteyenler bize başvurabilirler. Ayrıca kozmetik konusunda da ileriki dönemlerde girişimlerimiz olacak.

Eco- Tar 15 yıl içerisinde ne kadar organik tarım üreticisine onay verdi? Bu firmaların kaç tanesi Türkiye'de ve kaç

da Mersin'de hizmet veriyor?

Türkiye'de toplam ortalama 60.000 üretici var. Bunun 17.000'ine biz onay verdik. Bu sayı ile Türkiye'de birinciyiz. Takibimizde olan 600- 700 üretici Mersin'in Erdemli Bölgesinde bulunuyor. Ağırlıklı olarak meyve- sebze işi yapıyorlar. Bu üreticilerin varlığı nedeniyle yakın dönemde Mersin'de organik Pazar kurulacak.

Bu üreticiler içerisinde bildik markalar var mı?



ÇAYKUR'u 2 yıldır biz denetliyoruz. Ve bu projenin Türkiye'nin AB onaylı en büyük organik projesi olduğunu düşünüyoruz.

Sizce ileriki dönemlerde organik tarım konvansiyonel tarımın yerini alır mı?

Organik Tarımın bugün dünyada Pazar payı %1. Konvansiyonel Tarım için kesinlikle tehdit değil. Organik işinde kesinlikle gönüllülük esastır. Çiftçi isterse bu yol ile üretim yapar. Tüketici de gönüllü olarak satın alır ve tüketir.

Ancak belirtmeden geçemeyeceğim; Dünyada sağlık problemleri özellikle de kanser vakaları arttı. Doğal beslenmek bu gibi sorunların yaşanmamasını sağlar. Dolayısıyla Organik Tarım toplum sağlığına hizmet eder. Yani, hastalanma riskini düşürür. Bunun bilincinde olan toplumlarda bu yöntem benimsenerek uygulanıyor ve gelecekte yaygınlaşacağını da düşünüyorum.

Organik Tarım yaygınlaşırsa Dünya nüfusunu doyurmaya yeter mi?

Bence temiz ve kararında tüketirse doyar. Aşırılıklar azalırsa doyar. Organik Tarımda gönüllülük esası var. "Pazar payı büyüyecek ve dünyaya bu tarım yetecek." gibi iddialar yok. Üründen ürüne verim oranı değişse de neden olmasın!



Özgecan'ın Anısını Pistlerde Yaşatıyoruz.

Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu'nun (TÜBİTAK) her sene düzenlediği "Alternatif Enerjili Araç Yarışlarına" hazırlanan Mersin Üniversitesi öğrencilerine AKY Technology sponsor oldu. Öğrenciler Mersin Üniversitesi'ni Elektro Mobil Dalı'nda temsil etti.

Mersin Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ahmet Çamsarı, Elektromobil Özgecan Projesi'ne AKY Technology'nin verdiği destekten dolayı AKY İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek'e teşekkür plaketi takdim etti.

AKY Technology, yarınları şekil verecek genç fikirleri destekliyor. Geçtiğimiz günlerde gerçekleşen TÜBİTAK Alternatif Enerjili Araç Yarışlarına katılan Elektromobil Özgecan'ın geliştirilme sürecine verdiği destek de bunlardan biri.

Mersin Üniversitesi'nde mühendislik ala-

nında eğitim alan 13 öğrenci Özgecan'ın adını yaşatmak için teknolojiyi kullandı. Bu yolla toplumsal bir sorumluluk üstlenen gençler, "Kadına şiddete hayır(!)" dedi.

AKY Technology, Mersin Üniversitesi öğrencilerine sponsor olarak teknolojik gelişmeleri ve bu toplum yararına misyonu destekledi. 6 aylık bir sürede hazırlanan taşıtın geliştirilmesi için Kuruluş, teknik imkânlarını gençlere seferber etti. Aracın tasarım ve üretim aşamasında aktif olarak yer alan AKY Technology Ekibi, 2 ay boyunca Elektro Mobil Özgecan Projesi'nde gençlere destek verdi.

Özgecan'ın adını teknolojide yaşatmayı misyon edinen Elektromobil, Kocaeli Körfez Pisti'nden yarışı başarı ile tamamlayarak döndü. Ancak Elektromobil'in teknolojisi Özgecan için geliştirilecek. Mersin Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ahmet Çamsarı, 2 Eylül Çarşamba günü

AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek'e, sürece verdiği destekten dolayı teşekkür plaketi takdim etti. AKY Technology gençlere desteği sürdürecektir.





Elektromobil Özgecan, Teknolojik Evrimini Sürdürecek.

Mersin Üniversitesi öğrencileri geçtiğimiz günlerde TÜBİTAK (Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu) Alternatif Enerjili Araç Yarışları'na katıldı. ANKA adını verdikleri Grup, İlter Türkmenli, Berat Fırat Dalgıç, Âdem Karakuzulu, Yusuf Muratoğlu, Zeynel Abidin Altunkaynak, Okan Yalçın, Ahmet Yılmaz, Veli Karaca, İbrahim Köç ve Onur Ağma'dan oluşuyor.

Teknolojik evrimin, devrim düzeyinde yaşandığı çağımızda çevreci bir yaklaşımla yenilenebilir enerji kullanımına yönelen devletler, şimdiden gelecek yatırımını yapıyor. Gençlerin yaratıcı gücünden faydala-

narak bu evrime ayak uyduran ülkelerden biri de Türkiye. TÜBİTAK Alternatif Enerjili Araç Yarışları bu yıl hidromobil ve elektromobil dallarında düzenlendi. Anka Grubu Elektromobil Özgecan ile yarıştı. Taşıt, dinamik ve teknik testleri geçerek yarışmaya katılmaya hak kazanan 37 gruptan biri oldu.

9 Ağustos 2015 Pazar Günü Kocaeli Körfez pistinde teknolojinin gelişimi için ilerleyen Elektromobil Özgecan, 44 dk. 51 sn. ile 24. olarak mesafeyi tamamladı. Tümüyle elektik enerjisi ile çalışan Elektromobil, en az enerji ile en uzun kalibrede yol

almayı hedefliyor. Yarının taşıt teknolojilerinde, önemli adımlar atıldığı kesin.

AKY Technology sponsorluğunda yarışa hazırlanan Elektromobil Özgecan, gelişim yolculuğunu sürdürecektir ve insanların hayatlarındaki yerini alacak.

Şimdi bu gelecek tasarısının mimarlarından biri olan Yrd. Doç. Dr. Alkan Alkaya ile gerçekleştirdiğimiz röportajı sizlerle paylaşıyoruz. Elektrik enerjisi ile çalışan ilk taşıttan gelecekte arabaların geleceği noktaya kadar satırlarında bulacağınız röportajımız başlıyor.



Yrd. Doç. Dr. Alkan Alkaya
Mersin Üniversitesi Elektrik Elektronik Mühendisliği Bölümü

Elektromobil Özgecan, Teknolojik Evrimini Sürdürecek.

Sizi Tanıyabilir miyiz?

Mersin Üniversitesi Elektrik Elektronik Mühendisliği Bölümü'nde öğretim üyesi olarak görev yapmaktayım. Anka Grubu'nun TÜBİTAK Alternatif Enerjili Araç Yarışları'na hazırlanırken danışmanlığını yaptım. Mersin Üniversitesi'nde akademik kariyerimi TÜBİTAK destekli "taşıtlardaki batarya yönetim sisteminin geliştirilmesi" üzerine araştırmalar yaparak sürdürüyorum.

Geliştirdiğiniz Elektromobil'in üretim sürecinden bahseder misiniz? Ne kadar sürede tamamlandı?

TÜBİTAK bu yarışları 2005 yılından beri düzenliyor. Aslına bakarsanız bu uzun soluklu bir akademik ve teknolojik süreç... Teknolojide hiçbir şey birden şekillenmiyor; tecrübe aktarılıyor, birikerek gelişiyor. Dolayısıyla hazırlık sürecimiz 6 ay ya da 1 yıl demek, bu gelişim yolculuğuna haksızlık olur. Mersin Üniversitesi bu yarışa ilk olarak 2006 yılında katılmış, o zaman da grubun adı Anka idi. İlk 5'e girilmiş. O günden bu güne öğrencilerimiz üretiyor.

Peki, bundan sonraki çalışmalar ne yönde devam edecek? Plan nedir?

Seneye iki taşıt ile katılmayı planlıyoruz. Birincisi, Elektromobil Özgecan'ı geliştirmeye devam edeceğiz. İkincisi ise yepyeni bir taşıt üreteceğiz. Yerli parçaları artırmayı plan-

lıyoruz. Uzun vadede planımız ise, Mersin Üniversitesi ve Mersin sanayisinin işbirliğinde baştan sonra elektrik gücüyle çalışan yerli bir taşıta imza atmak.

Grup Anka, Elektromobil Özgecan ile Mer-





sin Üniversitesi'ni yarışta temsil etti. Peki, yarışa katılmak için gerekli olan şartlardan bahsedermisiniz?

Aslında adına yarış desek de amaç teknolojinin gelişimine hizmet etmek. Bu çerçevede "yerlilik" önemli. Türkiye, kendi elektrikle çalışan motorunu yapmayı hedefliyor. Dolayısıyla, yerli teknolojilerin geliştirilmesi amacıyla

Aslında hayatımızdalar. Araba satılan internet sitelerini gezerseñiz elektrikli taşıtlara rastlarsınız. Yaygınlaşması hedef. Bunun için uzun mesafelerde yol almasını sağlamak ve şarj istasyonlarının kurulması ve yaygınlaşması gerekiyor.

Bu noktada akademisyen kimliğinize istinaden sormak istiyorum. İlk elektrikli taşıt



hizmet etmek için katıldığımız bu etkinliğin yerine getirilmesi gereken en önemli koşulu: "Taşıtın en az iki parçasının tarafımızdan tasarlanması." Motor sürücüsünün baştan sona tasarlanması, yerli şarj biriminin tasarlanması ya da telemetri (haberleşme) sisteminin tasarlanması.

Biz Anka Grubu olarak "batarya yönetim sistemi" ile "telemetri sistemini" tasarladık.

Türkiye, kendi elektrik motorunu yapmayı hedefliyor." dediniz. Bu konuyu açar mısınız?

Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanı Fikri Işık, yerli otomobil çalışmalarına ilişkin basında çeşitli açıklamalarda bulunuyor. Ayrıca Kocaeli'nde de açıklamada bulundu: Türkiye'nin gelecek dönemde en fazla gündeminde yer alacak konuların başında alternatif enerji geldiğini ve dünyada son yıllarda hızlı bir şekilde otomobil ve otomotiv alternatif enerjili araçlara yönelik çalışmalar olduğunu söyledi. Türkiye'nin hedefi, menzili uzatılmış kendi elektrikli taşıtını üretmek. Ar-Ge çalışmaları sürüyor. Prototipler geliştiriliyor. Bakan'ın açıklamasına göre; 2020'den önce bir Türk markası dünya yollarına çıkmış olacak. Dünya, enerjide yenilenebilirlik yönünde evrilirken -öngörülü davranarak- kendi taşıtımızı üreterek bu süreç tamamlanmak isteniyor.

Elektrikli taşıtlar hayatımızdaki yerini ne zaman alacak?

ne zaman icat edilmiş? Bizi işin tarihsel boyutu konusunda da bilgilendirir misiniz?

Her ne kadar çağımızın yönelimi gibi baksak da taşıtlarda elektrik kullanımı çok eskilere dayanıyor. Hatta yanmalı motorlardan önce onlar vardı. 1800'lü yıllarda ilk denemeleri yapılmış ve bu tür taşıtlar sosyal hayata hizmet etmişler. Amerikalı Robert Anderson 1832- 38 yıllarında aracın prototipi üzerinde çalışıyor ve ilk üretim de 1845 yılında Christopher Becker tarafından yapılıyor. Newyork şehrinde taksi olarak kullanılıyor. Ancak sonra insanlar uzun ve konforlu yollar imar edilince bu taşıtların menzili yetersiz kalıyor ve içten yanmalı motorlara yöneliyoruz.

Peki, neden yeniden elektrik enerjisine yöneldik?

1970'lerdeki petrol krizinin yarattığı olumsuz ekonomik atmosfer, alternatif enerji kaynaklarını yeniden gündeme getiriyor. Ayrıca, bilimsel araştırmalar içten yanmalı motorların gaz salınımlarının -sera gazlarının- küresel ısınmayı tetiklediğini ortaya koydu. Çevreye zarar verdiği keşfedildiği günden beri alternatifler üzerine akademik çevre ve hükümetler ortaklaşa kafa yoruyor.

Elektromobil Özgecan'a geri dönecek olursak, bu taşıtın teknolojinin gelişimine

hizmeti dışında sosyal sorumluluk bazında da bir görevi var. Sormak istiyorum, neden Özgecan?

Kadına şiddete dikkat çekmek için. Akademik çalışmalar dışında sosyal sorunlara da duyarlı kalmadığımızı göstermek için. Onun adını bilimsel gelişmelerin bir parçası yapmak istedik. Hayatın her noktasında şiddeti kınıyoruz. Özgecan'ın başına gelen korkunç olay tüm Türkiye'yi olduğu gibi bizi de sarstı. Biz Kocaeli Körfez Pisti'nde sadece yarışmadık, bir misyonu da taşıdık. Bu taşıtı Özgecan'ı yaşatmak için koruyacak ve geliştireceğiz.

Bu kararınıza Özgecan'ın ailesinin yaklaşımı ne oldu?

Anka Grubu'ndan arkadaşlar onun ailesini ziyaret ederek yapak istediğimiz şeyi anlattı ve izin istedi. Müsaadelerini alarak böyle bir girişimde bulunduk. Ancak yarıştan sonra giderek görüme fırsatını henüz bulamadık.

Gazetelerde Özgecan'ın mezarını Grup olarak ziyaret etmeyi planladığınız yönünde haberler çıktı. Bize konula ilgili bilgi verir misiniz?

Yarış günü, Kocaeli Körfez Pisti'nde basın mensupları da bulunuyordu. Taşıtımızın ismini öğrenerek bize sorular yöneltmek isteyenler oldu. Anadolu Ajansı'da (AA) bunlardan biriydi. Bu ziyareti önceden düşünmüştük, demeç verdik.

Üniversite'den onun adını taşıyan taşıtımız ile yola çıkmayı mezarının başına karanfil bırakmayı planlıyoruz. Böylece bir kez daha kadına şiddete dikkat çekecek ve Özgecan'ı anacağız. Teknoloji ilerlemeli ve kadına şiddet artık durmalı! Her ikisi için de yol alacağız.

Son olarak sözlerinize ne eklemek istersiniz?

Bu süreçte yorulduğumuz anlar oldu. Motivasyonumuzu iki şey ile güçlü tuttuk: İlki isimimizle üstlendiğimiz Kadına Şiddete Dikkat çekmek misyonumuz. İkincisi ise, AKY Technology'den aldığımız manevi destek ve bunun karşılığını başarılı olarak vermek güdüsü. Bu süreçte bize destek olanlarını her birine tek tek minnetimi sunmak isterim: Verdiği destekten dolayı Yrd. Doç. Dr. Evren Değirmenci ve Yrd. Doç. Dr. Berat Barış Buldum'a; TÜBİTAK Alternatif Enerji Araçları Yarışında Mersin Üniversitesi'ni en iyi şekilde temsil ettiği için İlter Türkmenli (takım kaptanı), Berat Fırat Dalgıç (Sürücü), Adem Karakuzulu, Yusuf Muratoğlu, Zeynel Abidin Altunkaynak, Okan Yalçın, Ahmet Yılmaz, Veli Karaca, İbrahim Köç ve Onur Ağma'a teşekkür etmek istiyorum.

Mersin Üniversitesi Elektromobil aracının tek ve ana sponsorluğunu AKY Technology yaptı. Bize verdiği maddi manevi destekten dolayı İcra Kurulu Başkanı Sayın Gökmen Akyürek'e özellikle teşekkür etmek istiyorum.

LABSORTER



Yeni LABSORTER'a hayran kalacaksınız !



Laboratuvar tipi renk ayırma makinesi olan LABSORTER ile yapılan ürün denemelerinde alınan verimli sonuçlar, müşterilerimizi çok memnun edecek.



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

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.



www.youtube.com/akytechnology

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



YÜKSEK KAPASİTELİ BUĞDAY TOHUMU İLAÇLAMA VE PAKETLEME SİSTEMİ

La Recolte Du Monde olarak 15 ila 30 Ton/ Saat kapasite ile çalışan, Yüksek Kapasiteli Buğday Tohumu İlaçlama ve Paketleme Sistemi'nin işleyişini sizlerle paylaşıyoruz. Son teknoloji ürünü bu sistem ile tohumculuk sektörüne hizmet eden firmaların işi kolaylaşacak.

Tarım sektöründeki endüstriyel ilerlemelerin kaynağı makineler, bir arada çalışarak güçlü sistemlere imza atıyor. İnsan zekasıyla şekillenen bu sistemler insan gücüne minimum oranda ihtiyaç duyuyor ve üretimde %99 oranında başarılı sonuç veriyor.

Tohumculuk alanında geliştirilen son teknoloji sistemlerden biri de "Yüksek Kapasiteli Buğday Tohumu İlaçlama ve Paketleme Sistemi"dir.

Yüksek kapasiteli tohumculuk için uygulanan sistemin işleyişi ise şöyledir:

Sistemde kepçeler ile tanınan buğday tohumu, Kepçe Besleme Silosu'na doldurulur. Bu siloda ayarlanan ürün miktarı, İlaçlama Makinesi'nin silosuna doldurulur. İstenen ilaç miktarı, Tam Otomatik Bilgisayar Kontrollü İlaçlama Makinesi ile ürün içerisine karıştırılır. Bu Karıştırma Makinesi sayesinde, tohumluk ürün istenilen ilaç formülasyonu ile kaplanmış olur. Bu kaplama işlemi dokunmatik ekran sayesinde istenilen oranda gerçekleşir. Sıvı Karıştırma İşlemi sonrasında Kurutma Sistemine gerek yoktur. İlaçlanmış olan ürün, buradan paketlemeye ya da tercihe göre daha büyük çuvallarda (big bag paket) sevkiyata hazırdır.

Bu sistemi endüstriyel anlamda tohumculuk yapan firmalar kullanarak kapasitesini 15 ila 30 Ton/Saat arttırabilir!



Sn. Ahmet DEMİROĞLU
Tercih Patent A.Ş. Genel Koordinatörü

MARKA NASIL KULLANILMALI?

Türkiye Sınai Mülkiyet hakları konusunda koruma sağlayan ilk ülkeler arasında yer almaktadır. 1871 tarihli “Fabrika Mamulatiyle Eşya-i Ticariyeye Mahsus Alamet-i Farikalara Dair Nizamname” ve 1879 tarihli “İhtira Beratı Kanunu” marka ve patent konularında ülkemizdeki yasal korumanın temelini teşkil etmektedir.



Marka, sahip olduğu garanti, reklam, diğer önemli fonksiyonlar gereği, özel bir mevzuat ile düzenleme altına alınmak istenilmiş ve bu hususta 556 sayılı Markaların Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname yürürlüğe koyulmuştur. Marka Hakkı, 556 sayılı Markaların Korunması Hakkında KHK hükümleri kapsamında yapılan tescil başvurusunun Türk Patent Enstitüsü tarafından tescil edilmesi ile elde edilmektedir. Marka, bir teşebbüsün mal veya hizmetlerini diğer bir teşebbüsün mal veya hizmetlerinden ayırt etmeye yarayan kişi adları dahil, sözcükler, şekiller, harfler, sayılar, malların biçimi veya ambalajı gibi çizimle görüntülenebilen veya benzer biçimde ifade edilen, baskı yoluyla yayılabilen ve çoğaltılabilen her türlü işaretleri içermektedir.

Tescilli bir markanın tescilden doğan korumadan yararlanabilmesi için tescil edildiği emtialar da ve tescil edildiği şekilde kullanılmasına bağlıdır. Fakat tescil edilen marka tescil edildiği şekilden farklı olarak kullanılması durumunda hak kayıplarına neden olabilmektedir. Tescilli markanın kullanımı tescil edildiğinden farklı ve tüketici tarafından önemli bir farklılık olarak algılanıyorsa markanın ayırt edici özelliğinin değiştiği söylenebilecektir. Bu şekilde kullanımlar başka firmalar tarafından tescilsiz veya tescilli olarak korunan markalara benzerlik oluşturabileceği gibi markaların tescil edildiği şekilde kullanılmaması yerinde ve haklı kullanım kabul edilmesine bağlı olarak markanın iptali de gündeme gelebilir.

Tescil edilmiş bir markanın tescil edildiğinden farklı olarak, markanın tek ve aynı işaret olarak algılanmasını engellemeyecek mahiyette ve markanın ayırt edicilik halini zedelemeyecek şekilde kullanılmasının markanın hükümsüzlüğüne yol açmayacağı ve sağlanan korumayı değiştirmeyecektir.

Tercih Patent A.Ş. Genel Koordinatörü Ahmet DEMİROĞLU tescil edilmiş markalarda yanlış kullanımdan dolayı hak kayıplarının oluşabileceği, bu gibi durumların önüne geçmek için Marka kullanımına dikkat edilmelidir dedi.

MAT AGRO / ADANA

MAT AGRO'NUN YENİ YATIRIMI



Mat Agro, haftane ve çuvallama makineleri temin etti. Adana'da bulunan tesise gönderilen makineler mısır üzerine 30 ton/ saat kapasite ile çalışıyor. Mat Agro; mısır, arpa, buğday, soya ve ay çekirdeği üzerine çalışan kuruluştur. 2003 yılından bu yana bakliyat sektörüne hizmet veren firmanın bünyesinde 20.000 ton depolama kapasitesine sahip tahıl depoları bulunmaktadır. Gelişmiş bir hammadde tedarik zinciri olan Mat Agro yem fabrikalarına, un ve değirmencilik sanayisinden yağ sanayisine kadar hizmet vermektedir. Nişasta sanayi yan ürünleri, yağ sanayi yan ürünleri, un ve makarna sanayi yan ürünleri alanında da çalışan Mat Agro, Adana'nın Seyhan ilçesinden Türkiye'nin farklı illerine hizmet götürmektedir. Kurulumu gerçekleşen yeni makineler ile eleme& temizleme işlemini daha kusursuz şekilde gerçekleştirecek olan Mat Agro, hizmet kalitesini ve kapasitesini daha da arttıracaktır. Mat Agro, AKY Technology makinelerini tercih etti. Yatırımlarından dolayı firma yetkililerine teşekkür ederiz.



ÇİTÇİT KURUYEMİŞ / TRABZON

Çıt Çıt Kuruyemiş Firması, Excell 206 Eleme Tesisi temin etti.

Çıt Çıt Kuruyemiş Firması, Excell 206 Eleme Tesisi temin etti. Trabzon'da kurulan tesis, 1.2 ton/ saat kapasite ile çalışacak.

Çıt Çıt Kuruyemiş, Ayçekirdeği Temizleme Tesisi kurdurdu. 15 yıllık tecrübesi ile Türkiye'nin seçkin kuruyemiş markalarından biri olan Firma, 20 ana ve 20 tali bayi ile ülkeye hizmet ediyor. Excell 206 Eleme Tesisi, ürünleri %99.9 oranında temizliyor. Boylama da yapan Excell 206, kapalı devre olduğu için toz ve gürültü sorununu minimuma indiriyor. Düşük bakım maliyet ile de avantaj sağlayan makina enerji tasarrufu sağlıyor.

Uzman kadrosu ve geniş servis araç filosu ile Dünya standartlarında hizmet veren Çıt Çıt Kuruyemiş firması yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.





BALKAN FOODS BULGARİSTAN'A YATIRIM YAPTI



Bulgaristan Kuruyemiş ve Bakliyat Piyasası'nın öncü markası Balkan Foods, özellikle fındık ve tohum ticaretinde uzmanlaşmıştır. Avrupa, ABD, Ortadoğu gibi dünyanın farklı kıtalarına ve bölgelerine hizmet götürmekte ve kuru gıda sektöründe isminden başarı ile söz ettirmektedir.

Balkan Foods, Lozen Köyü'nün Sofia Bölgesinde bulunan tesisinde ve Paisievo Köyü'nün Silistra Bölgesi'ndeki fabrikasında üretim yapıyor.

Sofya Bölgesinde bulunan tesisinde Kuruyemiş üzerine çalışan Balkan Foods son teknoloji kullanarak kavurma ve paketlenme işlemi gerçekleştiriyor. Özellikle fındık üretimi konusunda uzman kuruluş, Bulgaristan'dan Dünyanın diğer ülkelerine satış yapıyor.

Silistra Bölgesi'nde ise fabrikası bulunan Balkan Foods, bakliyat ve tohum üzerine eleme& temizleme işlemini gerçekleştiriyor. Tohumculuk alanında Bulgaristan piyasasında önemli bir söz sahibi olan Balkan Foods, tesislerini yenileyerek üretim hacmini sürekli olarak arttırıyor.

Dünyanın dört kıtasına ürün gönderen Balkan Foods; Avrupa, ABD, Ortadoğu'da ürün kalitesiyle isminden başarı ile söz ettirmektedir.

Kaliteli ürünlerini yüksek kaliteli makineler ile üreten firma, yeni makineler de edindi. Yakın dönemde Z Elevatör ve Excell 208 ile Excell 228 edinen firma, kapasitesini daha da arttırdı. Üretim sürecine eklenen bu Excell Modelleri ile tesis, 2.5 ton/saat kapasitede çalışacak.

Balkan Foods'un tercihi AKY Technology oldu. Girişimci ruhunu ve öngörülü kişiliğini bu yatırımı ile bir kez daha kanıtlayan Balkan Foods'un sahibi Anton Popov'a bu yatırımlarından dolayı teşekkür ederiz.



ANKARA KURUYEMİŞ PİYASASI EMİN ELLERDE

ANKARANIN İLK EXCELL 308'i EMİN KURUYEMİŞTE



Ankara'nın Yenimahalle ilçesinde bulunan Emin Kuruyemiş Excell 308 Cleaners edildi. Kurulumu tamamlanan Ayçekirdeği Eleme & Temizleme tesisinde 5 ton/saat temiz ürün alınacak.

Ankara'da kuruyemiş sektörüne yönelik çalışan firmalardan ilk olarak Emin Kuruyemiş, Excell Serisinin 308 modeline sahip oldu. Bu kararı üretimine yansarak sektörde fark yaratmasına neden olacak.

Ankara'nın kuruyemiş sektöründe önemli bir yer teşkil eden firması Emin Kuruyemiş, Tesisini son teknoloji ile yeniliyor. Taş ayırma makinesi, megaboy hafiftane makinesi ve B4 model fotosorter ile Excell 308 Cleaners edinen öncü kuruluş, Ankara'dan Türkiye'nin diğer illerine daha kaliteli ürün sunmaya hazırlanıyor.

Yenimahalle ilçesinin Macunköy yerleşkesinde kurulan tesis için AKY Technology makinelerini tercih etti. Emin Kuruyemiş yetkililerine bu yatırımlarından dolayı teşekkür ederiz.



KURUYEMİŞÇİLER

Son Teknolojilerin Sıkı Takipçisi



DENİZLİ BÖLGESİNDE İLK EXCELL 308 İNCEKARAYA KURULDU

İncekara Kuruyemiş Bakliyat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum sektörüne hizmet eden yeni teknolojiler ediniyor. Süper hassas temizleme makinesi Excell Cleaners 308 bu teknolojilerin sonucusu.

“Lezzet doğadan kalite bizden” sloganı ile kaliteli üretime verdiği önceliği vurgulayan İncekara Kuruyemiş, ürünün eleme, kavurma ve paketleme süreçlerini en son teknolojileri kullanarak yönetiyor.

Köklü kuruluş, 1977 yılından beri Denizli’den tüm Türkiye’ye hizmet veriyor. Son teknolojileri yakından takip ederek gelişmiş bir tesis ağı kuran firma, teknolojik yeniliklerin ilk sahiplerinden oluyor.

AKY Technology mühendisleri tarafından geliştirilen Excell 308, elekte teknolojinin geldiği son nokta olma iddiasını taşıyor. Dünyanın en yüksek kapasiteli iyi temizleme eleği olarak lanse edilen makine, her türlü taneli tarım ürünlerini eleme ve temizlemede mükemmel verimlilik ve saflık sağlıyor.

Sessiz, sarsıntısız, teknolojik, elektronik, dokunmatik kontrollü ve hijyenik olmasından dolayı geleceğin eleme ve temizleme makinesi olarak adlandırılıyor.

İncekara Kuruyemiş, Denizli’nin ilk Excel 308 Cleaners marka süper hassas kapalı eleme temizleme makinesini edindi. Öyle görünüyor ki; teknoloji ile gençleşen İNCEKARA gelişim yolculuğuna devam edecek.



AKY® 'de
TECHNOLOGY

TEKNOLOJİNİN SONU YOK!

AKY Technology, 7 ayda 7 yeni Excel üretti, 1 yeni model Excel ise proje aşamasında. Kapalı Eleme Makinesi Excel Serisi sürekli geliştiriliyor. AKY Technology'nin AR- GE Ekibi, her 2 ayda 1, yeni bir Excel Cleaners modeline imza atıyor.

KAPALI ELEME MAKİNELERİNDE DEVİRİM

AKY Technology, Dünya bakliyat sektöründeki gereksinimleri ve gelişmeleri yakından takip ediyor. İhtiyaçlara cevap verecek makineler üretirken özelliklerini de daha kusursuz hale getirmek için çalışıyor ve yeni modeller geliştiriyor.

AKY Technology, Kapalı Eleme Makinesi Excel Cleaners Serisinde 7 ayda 7 farklı model geliştirdi. İleri teknoloji kullanılarak geliştirilen modeller; ürünü daha kusursuz temizleme, boylama, eleme hizmeti sunuyor.

Sarsıntı sorununa çözüm bulan AKY Technology AR- GE Ekibi, makineleri yazılım programları geliştirerek daha akıllı hale getiriyor. Makinelere daha gelişmiş sensör ve ısı kontrolü gibi özellikler ekliyor.

Seride bir makinenin üretimi için 2 ay boyunca ortalama 50 kişilik bir ekip çalışıyor. Tasarımından imalatına, ısı- ses- vibrasyon testinden uyarı etiketlerine kadar her ayrıntı, özel olarak görevlendirilmiş ekipler tarafından düşünülüyor.

Excel 245, Excel 246, Excel 247, Excel 248, Excel 308 Plus, Excel 238, Combo 406 serinin modelleri. Önümüzdeki günler bakliyat sektörüyle buluşacak diğer model ise; Excel Turbo.

Bakliyat ve kuruyemiş içerisindeki istenmeyen maddeleri ve çöpleri ayıran ve kalitesine göre boylayan Excel, temizleme işinde hemen hemen %100 oranında başarı sağlıyor.



EXCELL CLEANERS® 245



EXCELL CLEANERS® 246



EXCELL CLEANERS® 248

AKY TECHNOLOGY'de Yenilikler Bitmeyecek !



EXCELL CLEANERS[®] 245

Excell 245, Excell Cleaners serisinin yüksek kapasiteli boylama makinasıdır. Enerji tasarrufu, her yere aynı oranda yük dağılımı ve yüksek kapasite, minimum çalışma alanı vb. özellikleri ile diğer boylama makinelerinden öne çıkar.



Esvet BAŞPINAR
BAŞPINAR Fıstıkçılık Yetkilisi

OİLO, Fıstık Gibi Yağ

Osmaniye’de bulunan Başpınar Fıstıkçılık, yer fıstığını değişik şekillerde piyasanın kullanıma sunuyor. 1984 yılından beri yer fıstığı ticareti yapan Kuruluş bu yıl da fıstıktan yağ üretti. OİLO Markası ile piyasaya sürülen ürünün tesisi için 250 Bin Dolar harlandı.

Kuruyemiş ve çikolata fabrikalarının tedarikçisi Başpınar Fıstıkçılık Türkiye Gıda Sektörüne 2015 yılında yeni bir ürün ile giriş yaptı: Zeytin yağı, fındık yağı derken şimdi de fıstık yağı raflardaki yerini aldı.

Amerika, Almanya ve Çin ‘de yaygın olarak kullanılan yer fıstığı yağı Türkiye’de de sofralardaki yerini almaya hazırlanıyor. İnsan sağlığına faydaları saymakla bitmeyen yemeklik yağ, ısıya dayanıklı özellikte yani “dumanlanma seviyesi yüksek”. Şu ana kadar 250 C ısıya ulaşabilen tek yağ olduğundan özellikle kızartmalık yağ olarak kullanılıyor. Dünyadaki kaliteli yağ sıralamasında zeytin yağı ile birinciliği paylaşan ürün, Türkiye’de kendisine pazar arayacak.

Oilo Markası raflardaki yerini aldı

Başpınar Fıstıkçılık, Osmaniye’de yetişen fıstıklardan üretilen yer fıstığı yağını TÜBİ-TAK onaylı OİLO Markası ile piyasaya sürdü. Türkiye’de isim yapmış çikolata markalarının fıstık tedarikçisi “Başpınar Fıstıkçılık” yer fıstığının yağını 250 ml, 1lt, 5lt, 18lt’lik şişelerde satışa çıkardı. Son tüketicisi ile Akdeniz Bölgesindeki marketlerde buluşan ürünün Türkiye genelinde de satışa sunulması için çalışmalar sürüyor. Ham ürünü presleme yöntemi ile elde edilen yağ rafine edildiğinden koku içermiyor. Özelliklerde kızartmalarda kullanılması öneriliyor ve salatalara da lezzet veriyor.

Fıstık yağının faydaları saymakla bitmiyor

Yer fıstığı yağında oleik asitlerin bol olmasından dolayı sindirimi kolaylaştırıyor. Ayrıca, şeker hastalarında kan şekerini düzenleyici etkiye sahip. E vitamini ve Omega 3 yağ asitleri içerdiğinden çocukların beyin gelişimine destek veriyor, büyümeyi hızlandırıyor. Kas geliştirici özelliği var ve zekayı da artırıyor. Doymamış yağ oranı yüksek olan fıstık yağı tam bir kalp dostu.

Esvet Başpınar,

“Ülkemize fıstık yağını sevdireceğiz.”

Başpınar Fıstıkçılık Yetkilisi Esvet Başpınar, “Oilo markası ile hedefimiz fıstık yağının tüm Türkiye’nin sevmesi ve tüketmesini sağlamak. 45 yıl önce Osmaniye topraklarına ekilen yer fıstığı tohumları genetiği ile hiç oynanmadan bu günlere gelindi. Türkiyemizin bereketli topraklarından sağlıklı, özü hakiki mahsuller alıyor ve onu piyasaya sunuyoruz. Halkımız güvenle OİLO markasını tüketebilir. Yurtdışına da ürünümüzü gönderiyoruz. Geçtiğimiz günlerde Filipinle’e Mersin Limanı üzerinden yer fıstığı yağı gönderdik. Bu gidişat gurur verici. Türkiye’ye de bu ürünümüzü tanıtmak ve sevdirmek hedefimiz” dedi.





Ulusal Baklagil Konseyi 5. Olağan Genel Kurulu'nda Sorunlar Masaya Yatırıldı!

Akdeniz İhracatçılar Birlikleri Genel Sekreterliği (AKİB)'de Ulusal Baklagil Konseyi 5. kez toplandı. Kuru Gıda sektöründe son dönemde yaşanan gelişmeler masaya yatırılırken çözüm önerilerinde de bulunuldu.

5. Olağan Kongre'de Kurul Divan Başkanlığı'na Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesi'nden öğretim görevlisi Prf. Dr. H. İbrahim Ekiz; Kurul Divan Üyeliklerine ise Mersin Ticaret Borsası Genel Sekreteri İsmail Sarı ve Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü'nden Sedat Subaşı seçildi.



Baklagil Olağan Kongresi 5. kez Mersin'de düzenlendi. Ulusal Bakliyat Konseyi Başkanı Mahmut Arslan, Kongre'nin açılış konuşmasını yaptı. Ardından Konsey'in Genel Sekreteri İsmail İnam, Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ö. Abdullah Özdemir, Gaziantep Ticaret Borsası Başkanı ve Ulusal Bakliyat Konseyi Başkan Yardımcısı Ahmet Tiryakioğlu konuşarak kuru gıda sektörüne yönelik konulara değindiler.

Mersin Ticaret Borsası Tohumculuk Şirketi Kurdu Tohumculuk alanındaki gelişmelere değinen Arslan, Mersin Ticaret Borsası'nın kurduğu, Tohumculuk Şirketi'nin ülke için önemli bir sorumluluğu üstlendiğini belirtti. "Türkiye'de Mersin Ticaret Borsası'nda sadece 8.5 ton tohum var. Tohumculuğa getirilen %20 teşfiğe rağmen ülkemizde sertifikalı tohumculuk yapan kimse yok. Güneydoğuda İpekyolu'nun geçtiği topraklarda çiftçi yıllarca yaşadığı sorunlar yüzünden ekim yapmıyor. Başka alanlara geçiyor. Bir diğer sorun ise; sulu arazide kuru tarım yapılmaması. Bunu farkına vararak Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na çözüm önerileri sunduk. 10 kuruşluk prim 20 kuruşa çıktı. Çiftçilerde yaptığımız görüşmelerde bu primin bir patlama yapacağı görüşündeler." dedi.

Dünya Obeziteye Bakliyat ile Savaş Açtı BM tarafından 2016, Dünya Bakliyat yılı olarak kabul edildi. Dünya ülkelerinde son dönemde artan fastfood beslenme ve şişmanlık sorunu ile baş etmek için bakliyat önemli bir gıda türü olarak kabul ediliyor. Mahmut Arslan "Obezite sorununu dünya, bakliyat ile çözmeyi amaçlıyor. Ama bakıyoruz ki Türkiye'de bakliyat üretimi çok düşük ve ithalat yapılıyor. Bu durum ülkemiz için iyi değil. Dünyada bakliyat tüketimi arttı: Özellikle şimdilerde humusa büyük bir ilgi var. Aynı şekilde kuru fasulyenin de popülaritesi artacak. Biz de ülke

olarak üretimimizi artırmalıyız." dedi.

Abdullah Özdemir: "Topyekûn bir bakliyat üretim seferberliği ilan edilmeli."

Mersin Ticaret Borsası, geçen yıllardan bu yana gelişen olayları takip ederek saptamalar yaptı. Bakliyat ekim alanlarının azalmasının sonucu olarak azalan üretim oranlarından, bakliyat desteklerinin yetersiz oluşuna; tüketimde ithalatçı duruma gelmesine ve tarımsal üretim verilerinin gerçeği yansıtmadığına kadar pek çok konuda tespitlerde bulundu.

Mersin Ticaret Borsası Başkanı Ö. Abdullah Özdemir, "Bakliyat ekim alanları %8.5 oranında küçüldü. Bakliyat üretiminde %11'lik bir azalma oldu. İhracatta bir değişiklik olmazken ithalat oranları yükselerek %32'lik bir orana ulaştı." dedi.

Devlet desteğinin %100 oranında artırılmasının olumlu bir gelişme olduğunu ancak fazla umutlanmamak gerektiğini sözlerine ekleyen Özdemir; "Bakliyat rakamları belirleyecek bir metod bulunması lazım. Bakliyat kendi kendimize yeten bir ülke olmadığımız gerçeğinin kabul edilerek iç tüketimi karşılayacak ve ihracat yapmaya imkan verecek bir üretim düzeyinin yakalanması hedef olarak belirlenmelidir. Bu hedef için de top yekûn çalışılmalıdır." dedi.



Tiryakioğlu "Bakliyat üretiminde söz sahipliğimizi kaptırdık." dedi. Gaziantep Ticaret Borsası Başkanı ve Ulusal Bakliyat Konseyi Başkan Yardımcısı Ahmet Tiryakioğlu, 5. Olağan genel Kurul'da yaptığı konuşmada bakliyat üretiminde söz sahipliğimizi kaptırdığımızı ancak dünya ticaretinde hala söz sahibi olduğumuzu ve bu güçlü ticari pozisyona sahip çıkılması gerektiğini belirtti. Bu hedefe yönelik lobi oluşturulması önerisinde bulunan Tiryakioğlu, "Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın ana gündem maddesi olmak için çalışmalıyız. Bunu yapmadığımız sürece bakliyat üretiminde istediğimiz düzeye ulaşamayız." dedi.

YAYANLAR TİCARET / DENİZLİ

YAYANLAR KURUYEMİŞ'TE 208'Lİ OLDU

Yayanlar Kuruyemiş, Excell 208 temin etti. Denizli'de hizmet veren firma 2.5 ton/saat kapasite ile ay çekirdeği üretecek.

1978 yılında Denizli'de Hacı Ramazan Yayan tarafından kurulan Yayanlar Kuruyemiş, üçüncü kuşak aile bireyleri tarafından başarıyla yönetilmektedir. Denizli kökenli firma, ildeki üreticilerle 30 yılı aşkın süredir çalışmakta ve hammaddeyi ilk üreticiden doğrudan temin etmektedir.

En iyi kalite ürünleri seçerek işleyen Yayanlar Kuruyemiş, hiçbir katkı maddesi kullanmadan, tamamen doğal ve hijyenik üretim gerçekleştirmekte ve müşterisini memnun bırakmaktadır. Yayanlar Kuruyemiş yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.



ECEKA TARIM / MERSİN

Mersin Serbest Bölgede Kurulan Yepyeni Bir Firma, ECEKA Tarım.

Mersin Serbest Bölgesi'nde hizmete başlayan Eceka Tarım kuru gıda sektörüne yeni giren firma oldu.

Dünyanın Orta Asya Bölgesi'nden fasulye vb. alarak bu ürünleri Mersin Serbest Bölge'de bulunan tesisinde eleyen& temizleyen Eceka Tarım, yine uzak ülkelere satmayı hedefliyor. Merkezi Adana'da bulunan Eceka Tarım yeni hizmete giren tesisi için bakliyat temizleme makineleri ve üretimin diğer aşamalarını üstlenen bütün ekipmanları satın almıştır.

Tesis eylül ay içerisinde montaj aşamasındadır. Eceka ile gelişmeler ve daha ayrıntılı bilgi önümüzdeki sayılarda verilecektir. AKY Technology'nin makinelerini tercih eden Eceka Tarım yetkilisi Hayati Özdemir'e teşekkür ederiz.



BİR SUSAM ELEME TESİSİ NASIL KURULUR?





Tesis kurulumunun tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.



www.youtube.com/akytechnology



BİR GELECEK TASARISI: “BİNA ÜSTÜ VE TAŞIT ÜSTÜ TARIM”

- Dünyada ilk kez 2010 yılında, şehirlerde yaşayan insanların sayısı kırsal alanlarda yaşayan insanların sayısını geçti.
- Bugün dünya GSYH'nin (Gayri Safi Yurtiçi Hasıla) beşte biri ekonomik olarak öne çıkan 10 şehirde üretiliyor. Yani bugün GSMH'nin yüzde 50'den fazlasını, nüfusu 750 Binden büyük 650 şehir oluşturuyor.
- Önümüzdeki 20 yılda da küresel şehir nüfusunun yaklaşık 1,4 milyar olacağı tahmin ediliyor.
- Biz biliyoruz ki gelecekte çok daha fazla insan, tüm sorunlarına rağmen megaşehirler diyebileceğimiz yoğun nüfuslu şehirlerde yaşıyor olacak. (İleri Görüş, 2015/3 Sf:5)



Şehirler büyüyor! Mimari yaklaşımlarda, kentlerin planlamasında çevre ve insan odaklı çözümler aranıyor. Yoksa kalabalık şehirlerde yaşamak gittikçe zorlaşacak. Dünyanın ve insanın sürekliliği için sivil toplum kuruluşları ve yerel yönetimler çözüm üretmeye ve faydalı projeler geliştirmeye özen gösteriyor. Teknolojinin hayatımıza girmesiyle ve dikey bina düzeniyle yalnızlaşmaya başladığımız bugünlerde teknolojiyi avantaja dönüştürecek yaklaşımlar benimseniyor.

Tekil insan ve toplumun faydasına hizmet eden yerel yönetimler bilinçli bir şekilde bir araya gelerek tarımı gündelik hayatın içine sokan fikirler geliştiriyor ve yavaşça uygulamaya geçiriyor. Dünyanın farklı yerlerinde desteklenen bu yaklaşımların bulaşıcı bir virüs gibi tüm gezegeni sarmasını dilerim.

Girizgâhımı iyi dileklerle bitirdikten sonra sizinle aslında paylaşmak istediğim konuya geliyorum. Gelecekte çok yaygınlaşacağı öngörülen “şehirlerin müsait yerlerinde, evlerin balkonlarında, apartman teraslarında ve taşıt üstünde tarım uygulaması” heyecan verici...

Balkonda topraksız tarım yapılmaya başlandı. Böyle yenilikler önce hükümetlerin projeleri olarak geliştirilse de sonunda yine toplumsal hayatın içinde halkın ihtiyaçlarını gideren uygulamalara dönüşüyor. Bilgisayar teknolojisi de Amerikan ordusunun verileri kolay saklamak için geliştirdiği bir proje değil miydi (!)



Konuya geri dönüyorum: NASA “bir uzay istasyonunda toprak olmadan nasıl bitki yetiştirebiliriz” diye araştırınca biz de evimizin balkonunda topraksız, zahmetsiz bir bitki yetiştirme yöntemi öğrenmiş olduk. Bu yöntemi savunulara göre tarımsal üretim için toprağa ihtiyaç yok. Önemli olan üç unsur var: Bitkinin kökleri ile tutunabileceği bir yer, mineraller ve su.

Bu sistemi hayata geçirmek için basit yöntemler var. Evdeki pet şişelerden, borular yardımıyla basit sulama yöntemlerine kadar her şey düşünülmüş ve hayatının içinde yeşile yer vermek isteyenler için internette sayısız farklı kaynak var.

Ancak ben toprağa bağlıyım. Onun bereketini hiçbir şeye değişmem. Toprak, su ve tohum üçlüsünün birlikteliği ile oluşturulmuş bahçeler şehirlerde, evlerde yerini almalı. Türkiye’de bu konuya ön ayak olan sivil toplum kuruluşları var: Yeryüzü Derneği gibi.



Yeryüzü Derneği...

Bu Dernek, 2009’dan beri faaliyet gösteriyor. 7 ekolojik yaşamı seven insan tarafından kurulmuş. Kurucularının amacı ekolojik yaşama gönül verenleri bir çatı altında buluşturmaktır. Dernek şimdi yerel yönetimlerle iş birliği yaparak İstanbul’un çeşitli yerlerinde gönüllülerin katılımı ve katkısı ile kent bahçeleri kuruyor.

İstanbul’da Kent Bahçeleri kuruyorlar.

Balkon bahçesi, hobi bahçesi derken bir bakmışsınız, tarımı şehir kültürünün içinde harmanlamışsınız ve en ekolojik şekilde “kent bahçelerinde” ürün yetiştirir olmuşsunuz.

Modern zamanlarda yaşıyoruz. Zincir marketlerde satılan pencere önü bostanlarından tutun da dev saksılara kadar pek çok alternatif bulmak ve bitki yetiştirmek için alan yaratmak mümkün. Bu balkon bahçeleri sizi ve ailenizi beslemeye yetmez fakat iyi bir başlangıçtır. Hobi bahçesi ise daha çok belediyelerin hazırladığı alanlarda yapılan bir uğraştır. İnsanların tercihi genellikle hafta sonları oraya giderek ekim- dikim yapmak ve toprağa daha yakın olmaktır. Kesinlikle rahatlatıcı ve keyifli bir hobi... Ancak kimse size aile boyu doyacağınıza garantisini vermiyor. Adı üstünde keyifli bir uğraş, hobi! Kuşkusuz faydalı ve çok şey öğreneceksiniz. Edindiğiniz bilgiler ileride sizi iyi bir kent bahçecisi yapabilir!

Yeryüzü Derneği’nin web sitesinde rastladığım Kent Bahçesi tanımını ve yararlarını alıntı yaparak size işi özetlemek istiyorum: “En az 20-25 m²’lik bir alanda, evinde veya bahçe olarak ayrılan alanda en az bir ailenin sebze meyve ihtiyacının önemli bölümünü karşılamak amacıyla kentte oluşturulan ekolojik üretim alanıdır. Kent bahçesi büyük bir balkon veya terasta saksılarda, ev ya da apartman bahçesinde veya kentin boş alanlarında oluşturulabilir. Batıda özellikle son yıllarda yaygınlaşan, mahalle/topluluk bahçesi (community garden) olarak bilinen bahçe türü ülkemizde asırlardır devam eden bostanlara benzer. İstanbul’daki Yedikule Bostanları 1500 yıldan fazla zamandır kentsel tarım alanı olarak kullanılmaktadır. Geçtiğimiz yaz Harvard Üniversitesi’nin yaz okulu kapsamında burada “Şehir ve tarım: İstanbul’un tarihi bostanlarını korumak ve çalışmak” adıyla bir ders bile verildi.”

Dünyada Örnekleri var



Moskova’da yaşayanların üçte ikisinin de kent bahçesi var.



gelecekte Şehir Bahçeleri ile yetinmemesini dilerim.

Arzu ve isteklerimizin sınırlarını unuttuğumuz, tüketmeyi genel ve vazgeçilmez bir alışkanlık haline getirdiğimiz şu günlerde; bence insanların doğaya, doğallığa ve birbirine ihtiyacı var. Toprak bizim köklerimiz. Köklerimiz bizi bir arada tutsun; Şehir Bahçeleri büyü-yüp Dünyamız dev bir bahçeye dönüşsün. Bakın görün; o gün cennet gibi gelecek!

Kanada’nın Montreal kentinde 11 bin kişi, 2010 yılında onlarca ton meyve-sebze üretmiş. Küba’nın başkenti 2,2 milyonluk Havana’da, şehirlielerin tükettiği besin maddelerinin yüzde 80’i kent bahçelerinde yetiştirilmiş. Çin’in en büyük şehri Şanghay’da 2 bin 500 kilometreka-relik alan, yine kent bahçesi.

Sonuç olarak, gelecekte şehirlerin çok büyüyeceği ve kalabalıklaşacağı öngörülüyor. Köylerin küçülmesi gerçeği bir yana topraktan bu kadar uzaklaşmak önemli bir sorun. Bu sorunu şehirlerde tarım yapabileceğimiz küçük ekim-dikim alanları planlayarak aşmak ne kadar yeterli olur bilinmez ama insanın

Özlem Kaplan

La Recolte Du Monde Metin Yazarı

MERAKLISINA!

Yedikule Bostanları, İstanbul’da Yedikule Surları’nın dibinde bulunur. Osmanlı Döneminde Saray mutfağında pişen yemekler için burada ekim yapılmış. Bu tarihi bostan İstanbul’un Fatih semtinde bulunmaktadır. Halen bostana halk tarafından ekim yapılmaktadır. Bizans ve ardından Osmanlı mirası olan, UNESCO’nun “gayri-maddi kültür varlıkları” arasında saydığı bostan, antik bir şehir bölgesi içinde mevcut dünyanın en eski tarım alanı” olma niteliğini taşımaktadır.

Web sitesinde anlattığına göre; “Kent bahçeleri sayesinde suni gübre, kimyasal ilaç, hormon, genetiği değiştirilmiş tohum gibi risklerin önüne geçiyorsunuz. Üretim kent içinde sağlandığından taşıma ve depolama masrafı da yoktur. Böylelikle fosil yakıt tüketimi de azalır. -Salınan sera gazlarının %20’sinden fazlası tarımsal üretim ve ürünlerin ulaştırmasından kaynaklanıyor.- Kent içinde tarımsal üretimin artması sera gazı yayılımının azalmasına ve böylece iklim değişikliğinin önlenmesine katkı sağlar. Karbon ayak izimiz büyümaz. Ayrıca taze sebze meyvedeki antioksidan miktarı kilometrelerce öteden gelmiş ve beklemiş olana göre çok daha fazladır. İyi planlama ve bakımla kent bahçenizde yetiştirdiğiniz ürünlerle daha sağlıklı ve ucuza beslenebilirsiniz.” (www.yeryuzudernegi.org)

İSPANYOLLAR MAKİNELERİNİ TÜRK MARKASINDAN ALACAK



Jubus'tan Türkiye'ye Ziyaret

Jubus, Türk teknolojisinden faydalanacak. Türkiye'ye düzenli ziyarette bulunarak geliştirilen son teknolojileri inceleyen Dünya ölçekli bakliyat firması Jubus, Avrupa piyasasına Türk makineleri ile hizmet vermeye hazırlanıyor.

İspanya'nın Bakliyat Sektöründe isim yapmış köklü markası Jubus, teknik ekibiyle birlikte Türkiye'yi yeniden ziyaret etti.

İspanya Sanayi ve Tarım Makineleri Sektörünün en köklü kuruluşlarından olan Jubus Enterprise Yönetim Kurulu Başkanı Jordi Busquets Tarrats, AKY Technology'ye ziyaretini tekrarladı. 1929'dan beri İspanya'nın Katalan Bölgesinde faaliyet gösteren Jubus, dünya ölçekli bir çalışma sahasına sahip. Sanayi ve tarım makinelerinin üretim, onarım ve yedek parça satışını gerçekleştiriyor.

AKY Technology ve Jubus Avrupa'da ortak marka altında üretim yapma hedefi doğrultusunda adımlar atmayı sürdürüyor. Teknik ekibiyle AKY'nin fabrikasını gezen ve makinelerini inceleyen Jubus Enterprise Yönetim Kurulu Tarrats, teknolojikler konusunda ayrıntılı olarak bilgilendirildi.

Makinaların %50'si Jubus'un üretim tesislerinde, %50'si ise AKY Technology'nin çatısı altında üretilecek. Sektörün ihtiyacına yönelik üretim yapmayı hedefleyen ve bu doğrultuda projeler geliştiren iki firma, Avrupa Pazarında birlikte yürüyecek!

TARIM-SAN TOHUMCULUK'TAN YENİ TOHUM FABRİKASI YATIRIMI



Tarım-san Mühendislik Excel 208 Süper Hassas Eleme Makinesi temin etti. Ön eleme sistemi için vibrasyon istemini de içeren tesis saatte 10 Ton/saat kapasite ile çalışacak. Tarımsan Mühendislik 2003 yılında kuruldu. Firma Erzurum'da Sertifikalı tohumculuk hizmeti alanında birinci sırada yer alıyor.

Tarımsan Mühendislik, tohumculuk alanında tesis yatırımı yaptı. 10 ton/saat kapasiteli Buğday Tohumu Eleme Tesisi kurdurdu. Tohum Eleme Tesisi, tarladan gelen natürel ürünün yabancı Tohumlardan ve istenmeyen ürünlerden ayrılması ve kalibresine göre boyama işleminin gerçekleştirilmesi sağlıyor. Tarımsan Mühendislik AKY Technology'yi tercih etti, TARIMSAN yetkililerine bu yatırımından dolayı teşekkür ediyoruz.



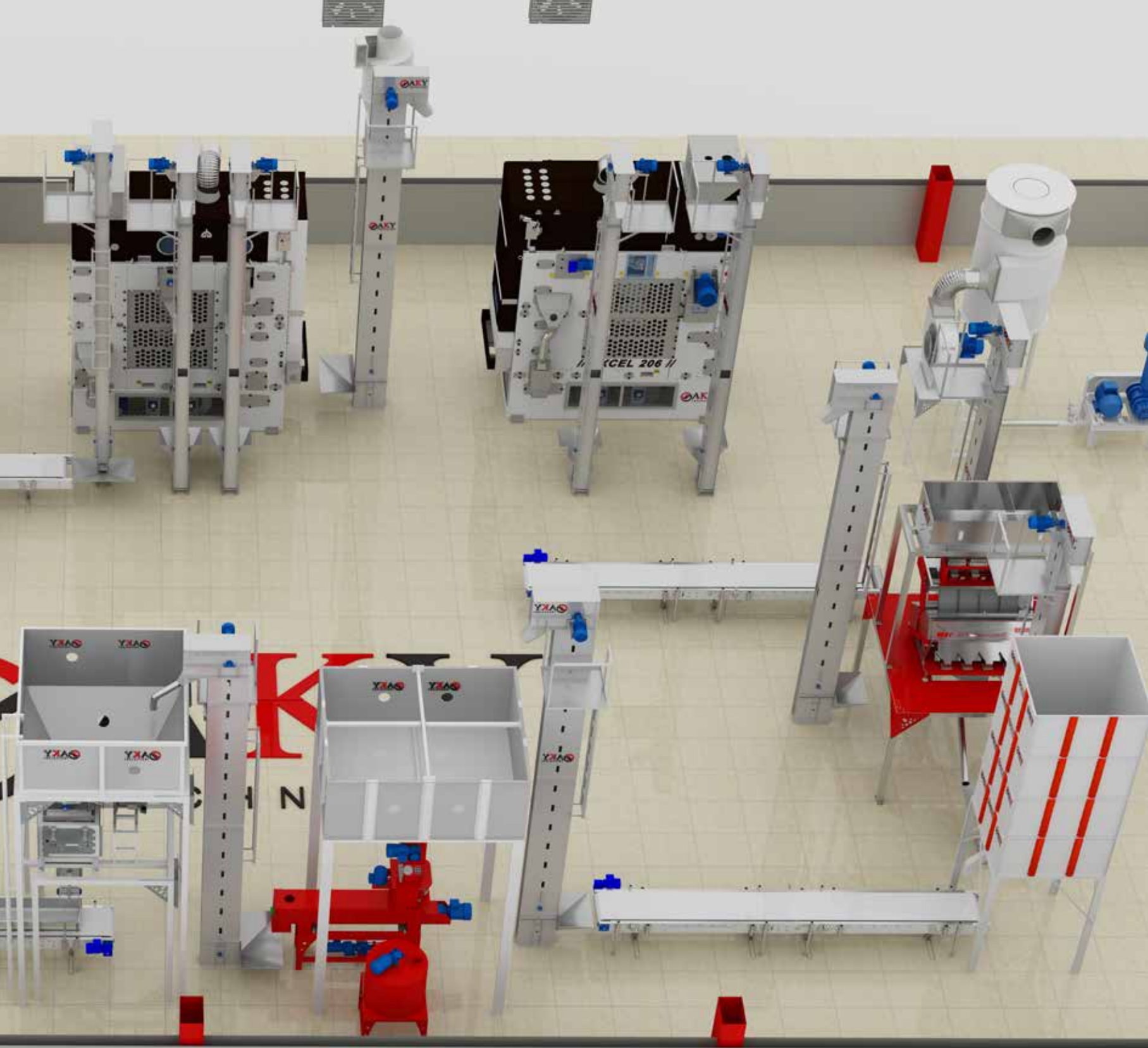


A 3D architectural rendering of a soybean sorting and cleaning facility. The layout shows a series of machines arranged in a U-shape. On the left, there's a vertical conveyor system. In the center, a large sorting machine with a hopper. On the right, a long conveyor system with multiple sorting stations, each equipped with a red and white striped drum. The floor is light-colored, and the walls are grey. A red logo is visible on the right side of the image.

BEZELYE SOYMA Tesisi Makine Parkuru



Eleme Temizleme Makineleri Teknolojisinde
40 yıllık deneyim



Tarladan Sofraya Teknolojik Çözüm Ortağınız

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin /
TURKEY

Tel:+90 324 502 00 60-61

Fax: +90 324 502 00 62

email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com

www.akytechnology.com.tr

www.akytech.com

HİBRİT TOHUMCULARA MÜJDE!!!

DATA Count S-260

TOHUM SAYMA ve PAKETLEME MAKİNESİ



İŞİNİZİ KOLAYLAŞTIRMAK İÇİN
ÇALIŞIYORUZ...

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.



www.youtube.com/akytechnology

İNCEKARA / DENİZLİ

DENİZLİ'DE İLK EXCELL 308 İNCEKARA KURUYEMİŞ'E



İncekara Kuruyemiş 2.5 ton/saat kapasiteli eleme ve depo dolum- boşaltım tesisi temin etti. İncekara Kuruyemiş 1977 yılından bu yana Denizli'den tüm Türkiye'ye hizmet veriyor. Son teknoloji kullanılarak el değme- den üretilen ürünlerin, talep eden bölgelere dağıtımını gerçekleştiren firma, teknolojinin sıkı takipçisi. İncekara Kuruyemiş 2.5 ton/saat kapasiteli eleme ve depo dolum- boşaltım tesisi temin etti. Tesis kapsamında ön temizleme sistemi (vibrasyon sistemi) ve Excel 308 de var. Tümüyle otomatik olarak işleyen sistem, insan gücünden tasarruf sağlıyor. İncekara Kuruyemiş yetkililerine, bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.

PORHANLAR TARIM / DENİZLİ

DENİZLİ'DE İKİNCİ EXCELL 308 PORHANLAR TARIM'A



Porhanlar Tarım, Ay çekirdeği eleme& temizleme tesisi temin etti. Denizli Çivril'de bulunan Tesiste 4 ton/ saat kapasite ile temiz ürün elde ediliyor.

Porhanlar Tarım'ın yeni ay çekirdeği eleme& temizleme Tesisi'nde bulunan Excell Serisinin iki makinesi Excell 308 Cleaners ve Excell 208 Cleaners Kapalı Eleme Makineleri devrim yaratıyor. Ürün, saatte 5.5 ton/saat kirli giriş, 4 ton elenmiş temiz ürün olarak çuvallamaya hazır hale getiriliyor. Porhanlar Tarım, çerezlik ay çekirdeğinin Türkiye'nin hemen hemen bütün illerine sevkiyatını yapan bir kuruluştur. Üretim kapasitesini bu yeni yatırımıyla artırarak kaliteli hizmeti sürdürecektir olan Porhanlar AKY Technology'yi tercih etti. Bu yatırımından dolayı teşekkür ediyoruz.



HAKAN AGRO BULGARİSTAN'A YATIRIM YAPTI



Hakan Agro, büyümeyi sürdürüyor. Merkezi Birleşik Arap Emirlikleri'nin Dubai Şehrinde bulunan dünya ölçekli kuruluş, yağlı tohum ve bakliyat sektöründeki yatırımlarına bir yenisini ekledi. Bulgaristan'ın Varna Şehrine eleme- temizleme tesisi kurdurdu.

20 yılı aşkın süredir gıda sektörüne farklı alanlarda hizmet veren Hakan Agro, Bulgaristan'ın Varna Şehrine bakliyat eleme- temizleme tesisi kurdurdu. Dünya ölçekli firmanın merkezi Dubai'de bulunuyor.

26 denizaşırı ofisi, deposu, işleme ve taşımacılık tesisleri bulunan Hakan Agro, 52 ülkeden 54 farklı gıda ürününü 82 ülkedeki müşterilerine ulaştırma kapasitesine sahip. Çok uluslu bir şirket olan Hakan Agro'nun gıda sektöründe geniş bir hizmet alanı var.

Ticaret, üretim ve işleme aktiviteleri, tedarik zinciri yönetim operasyonları, çiftçilik projeleri bölgesel dağıtım projeleri geliştirme firmanın genel olarak iş alanlarını oluşturuyor.

Bulgaristan'ın Varna Şehrine bakliyat eleme- temizleme tesisi kurarak etki alanını genişletmeyi sürdüren kuruluşun eleme makinelerinde tercihi AKY Technology oldu. Ay çekirdeği eleme tesisi yüksek kapasite ile üretim yapmaya hazırlanıyor.





MBTG'nin Dünyadaki Bulgur Tanıtım Turları



Makarna, Bulgur, Bakliyat, Bitkisel Yağlar Tanıtım Grubu (MBTG) 4 Nisan 2012'de kurulmuştur. Bu tarihten itibaren Türk Markalı Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağ ürünlerini de dünyanın dört bir yanında tanıtma çabasına girmiştir. Türk markalı ürünleri talebi artırmayı amaçlayan kuruluş, bu yıl tanıtım için farklı fuarlara katılmıştır.

MBTG bu yıl içerisinde Güney Afrika'da düzenlenen Africa's Big Seven Fuarı, Meksika'da Alimentaria Mexico 2015 Fuarı, Amerika'da New York Summer Fancy Food 2015 Gıda Fuarı, Tayland/ Bangkok'da Thai-fex 2015 Fuarı'na katılım gerçekleştirdi.

Türk Aşçıların Türk markalı ürünler ile hazırladığı yemeklerin tadı fuar katılımcıları tarafından test edildi. Fuar etkinliklerinde menü sürekli olarak değiştirilerek misafirlerin değişik lezzetler ile tanışması sağlandı. Pişirilen yemeklerin sunulması fuara ilgiyi artırırken, Türk yeme- içme kültürünün önemli bir parçası olan baklagilleri geniş kitlelere tanıtma fırsatı yakalandı.

Ürünlerin besin değerlerinin ve sağlığa faydalarının anlatıldığı broşürler dağıtılarak tanıtımın dikkat çekici düzeyde olmasına özen gösterildi. Ayrıca İngilizce ve fuarın gerçekleştiği ülkenin yerel dilinde de yemek tarifleri dağıtıldı. Uluslararası arenada tanıtım etkinliklerinin süreceğini belirten yetkililer fuarlardan da olumlu dönüşler olduğunu belirtti.

MBTG BAŞKANI M. Surur AYDIN geçtiğimiz günlerde katıldığı Expo Milano 2015 Fuarı'nda "Bundan sonra katılacağımız fuarlarımızda aynı şekilde dağıtım ve organizasyona devam edeceğiz" dedi.

OSMANİYE'YE EXCELL ÇIKARTMASI

* Osmaniye Kuruyemiş Sektörü'nün etkin firmaları tesislerini son teknoloji Excell Cleaners Serisi ile yeniledi. Osmaniye'den, Türkiye ve Dünya'ya kaliteli hizmet sürecek.

**DEMİREL
FISTIKÇILIK
OSMANİYE**

**DEMİREL
FISTIKÇILIK**



SİNCER
FISTIKÇILIK SAN.TİC.LTD.ŞTİ.

**SİNCER
FISTIKÇILIK**



YÜZÜGÜLDÜ
TİCARET TOPTAN PERAKENDE
ÇEREZ ÇEŞİTLERİ

YÜZÜGÜLDÜ
Fıstıkcılık



**OSMANİYE
FISTIKÇILIK**

*OSMANİYE
FISTIKÇILIK*



**TAHA
FISTIKÇILIK**

**TAHA
FISTIKÇILIK**



* Denizli Kuruyemiş Sektörü'nün değerli firmaları birer birer Excell Cleaners ediniyor.
Son teknoloji makineler ile hizmet kalitesi daha da artacak.

DENİZLİ'YE EXCELL ÇIKARTMASI



**YAYANLAR
KURUYEMİş**
SAN. ve TİC. LTD.şTİ.



**MATO
TARIM ÜRÜNLERİ**
LTD. şTİ.



**PORHANLAR
TARIM ÜRÜNLERİ**
LTD. şTİ.



**İNCEKARA
KURUYEMİş**
GIDA SAN. TİC. LTD. şTİ.



CEZAYİR'DE TAHIL VE UN PAZARI'NA GENEL BİR BAKIŞ



Cezayir Tarımına Genel Bir Bakış

Cezayir toprak bakımından Afrika kıtasındaki en büyük ülke olmasına rağmen, toplam arazisinin yalnızca % 3,4'ü ekilebilir alandır. Ürün yetiştirmeye Cezayir'in dar ancak verimli kıyı bölgeleri elverişlidir. Resmi rakamlara göre, ekili alanların toplam potansiyel tarım alanına oranı % 18,5'dir ve bu oranın kontrolsüz şehirleşme nedeniyle daha da azalacağı tahmin edilmektedir. Ekilebilir alanın 1/3'ünün mülkiyeti kamuya ait olmakla birlikte, özel sektör tarafından işletilmektedir. (state.gov.tr)

Cezayir'in başlıca ürünleri temelde buğday ve arpa olmak üzere tahıllar, patates ve baklagillerdir. Taze hurma geçen on yıl boyunca Cezayir'in hidrokarbon dışındaki en büyük ihracat kalemini oluşturmuştur. Cezayir'in tüm tarımsal ürün ihracatının yaklaşık 1/3'i hurma ihracatından oluşmaktadır.

Cezayir'in Toplumsal Durumu

Cezayir'in nüfusu 2012 rakamlarına göre; 35.406.303'tür. Kentleşme oranı yıllık ortalama %2,3 oranında setretmektedir. Nüfus, Akdeniz kıyısında yoğunlaşmıştır. (2006, CIA)
Halkın %99'u Müslümandır. Dolayısıyla İslam Kültürü baskındır. Resmi dil Arapçadır. Cezayir'de toplam nüfusun %69,9'u okuma yazma bilir.





Cezayir'in Gayrisafi Milli Hasılasının sektörler bazında dağılımı; %12 tarım, %56.5 endüstri, %31.5 hizmetler şeklindedir. (CIA, 2011) İş gücünün yaklaşık %14'ü tarım, %13.4'ü endüstri %10'u bayındırlık ve inşaat, %32'si kamu, %14.6'sı ticaret ve %16'sı diğer sektörlerde istihdam edilir. (CIA, 2003)

1990'lı yıllara kadar kendine yeterlilik politikası uygulayan Cezayir, bu tarihten itibaren serbest tarımsal piyasaların oluşmasına yönelmiştir. Ekilebilir alan ülke yüzölçümünün yalnızca %18,5'ini oluşturmaktadır. Ekilebilir alanın 1/3'ünün mülkiyeti kamuya ait olmakla birlikte özel sektör tarafından işletilmektedir. (state.com.tr)

Cezayir, uzun yıllar dışa kapalı kaldıktan sonra gerçekleştirilen sosyal ve ekonomik açıklık politikaları sayesinde büyük bir tüketim toplumu olma eğilimine girmiştir. Bu gelişmeler sonucunda, önümüzdeki yıllarda alım gücü artan ve tüketimde de ilerleme kaydeden bir toplum olması beklenmektedir. Bunların yanı sıra, son yıllarda gerçekleştirilmeye çalışılan dışa açılma neticesinde tüketim isteklerinde büyük artış gözlenmektedir. Halkın, başta Fransız malları olmak üzere Avrupa mallarına ilgisi çok fazladır. Özellikle, nüfusun genç kesimi Batılı tarzda yaşamaya, giyinmeye özen göstermektedir. Bu nedenle, hazır giyim-konfeksiyon, ayakkabı gibi sektörlerde gençler hedef kitle olarak seçilebilir. (www.fka.org.tr)



Cezayir'de Tarımın Yeri ve Önemi

Cezayir, 37 milyonluk nüfusunun oluşturduğu iç talep, gerekse Akdeniz'e kıyılı birçok ülke ile Afrika ülkelerine olan yakınlığı nedeniyle büyük bir Pazar konumundadır. Ayrıca hem Akdeniz hem de çöl iklimine sahip olduğundan ürün çeşitliliğine sahiptir. Kimyasal girdilerin hem niceliksel hem de niteliksel olarak az kullanılması kaliteli bir tarımsal ürün gamının oluşmasını sağlamıştır.

Ülkede 4,5 milyon ton hububat üretilmekte ve 3 milyar 275 milyon dolar değerinde de hububat ithalatı yapılmaktadır. 2015 yılı itibari ile 8 milyon tonluk bir tüketimin olacağı öngörülmektedir. Bu tüketimi karşılamak için en az 260 bin dönüm arazinin daha sulamaya açılması ve bu tüketimin tamamı ile karşılanabilmesi için de 510 bin dönüm arazinin bu kapsama alınması gerekmektedir.

toplam nüfusun yaklaşık %14'ünün tarım sektöründe istihdam edildiği tahmin edilmektedir. 2000'li yıllardan itibaren ise tarımın ülke ekonomisindeki payı giderek azalmaktadır. Ülkenin sürekli artan iç talebine cevap veremeyen yerli tarımsal üretim, ülkeyi toplam gıda ihtiyacının yaklaşık yarısı oranında dışa bağımlı kılmaktadır. Son yıllarda açılan büyük alışveriş merkezlerinin çoğalması ile birlikte gıda üretiminde kitlesel üretimin artacağı ve tarımsal üretimin miktar, fiyat, kalite ve çeşitlilik anlamında gelişeceği beklenmektedir. Ancak,

bu alanda önemli yatırım, teknoloji ve tecrübe eksikliği bulunmaktadır. (millermagazine.com)

Bu sorunlara çözüm olarak belirlenen ülkenin tarımsal ve kırsal kalkınma hedefleri ve politikaları; kalifiye işgücü kapasitesinin artırılarak yeni teknolojilerin bu sektörde daha fazla kullanılmasını amaçlamaktadır. Ayrıca ülkenin kendi kendine yeterli bir konuma ulaşması da öncelikli hedefler arasındadır.



Cezayir'de Tahıl Üretimi ve Tüketimi

Amerikan Tarım Bakanlığı'nın (USDA) verilerine göre, Cezayir'in Amerikan Tarım Bakanlığı'nın (USDA) verilerine göre, Cezayir'in tahıl üretiminde önde gelen ürünler buğday ve arpadır. 2003/04 ve 2007/08 sezonları arasında 2 ile 3 milyon ton arasında buğday üretimi gerçekleştiren Cezayir, 2008/09 sezonunda buğday üretiminde önemli bir düşüş yaşamıştır. Söz konusu sezonda 1,6 milyon tona gerileyen buğday üretimi, 2009/10 sezonunda ciddi bir artış göstererek 3,5 milyon tona ulaşmıştır. Son 10 yılın en yüksek seviyesi olan bu üretimden sonra, üretim 2010/11 ve 2013/14 sezonları arasında 2,9 ile 3,4 milyon ton arasında seyretmiştir. 2014/15 sezonunda ise yeniden önemli bir düşüş yaşanmış ve buğday üretimi 1,9 milyon tona kalmıştır. Ülkede buğday tüketimi ise üretimin aksine istikrarlı bir şekilde artış göstermektedir. Dünya buğday tüketiminde ilk 15 ülke arasında yer alan Cezayir, üretiminin 3-4 katı oranında bir tüketim miktarına sahiptir. USDA verilerine göre; 2003/04 sezonunda 7 milyon ton olan Cezayir'in buğday tüketimi, 2007/08 sezonunda 8 milyon tona, 2012/13 sezonunda 9,4 milyon tona, 2014/15 sezonunda ise 10 milyon tona ulaşmıştır. Ülkenin 2015/16 sezonunda gerçekleştireceği tüketimin de yine 10,2 milyon ton civarında olacağı öngörülmektedir.

Buğdaydan sonra en çok üretimi yapılan ürün arpadır. Arpa üretimi de buğdayda olduğu gibi hava şartlarına bağlı olarak istikrarsız bir grafik sergilemektedir. 2003/04 ve 2004/05 sezonlarında 1 milyon tonun üzerinde seyreden üretim, 2005/06 sezonunda 400 bin tona düşmüş, sonraki 3 sezonda da 1 milyon tonun altında kalmıştır. 2009/10 sezonunda buğdayda olduğu gibi arpada da üretim önemli oranda artmış ve 2,4 milyon tonla son 10 yılın en yüksek üretim rakamına ulaşmıştır. 2010/11 ve sonraki sezonlarda ise arpa üretimi 1 ile 1,5 milyon ton arasında seyretmiştir. Arpa tüketimi ise son 5 sezondur artış eğilimindedir. 2007/08 ve 2008/09 sezonlarında 1,1 milyon ton seviyesinde olan Cezayir'in arpa tüketimi, 2012/13 sezonunda 2 milyon tona, 2014/15 sezonunda ise 2,1 milyon tona ulaşmıştır. (millermagazine.com)



Cezayir'de Tahıl Ticareti

Cezayir'deki istikrarsız ve yetersiz tahıl üretimi, ithalata dayalı bir tahıl ticaretini zorunlu hale getirmektedir. Özellikle de buğday ve mısırdır. Buğdayda üretim, ülkenin hızla artan buğday tüketimini karşılamaya yetmemekte, bu yüzden giderek artan oranda bir ithalat gerçekleştirilmektedir. Hatta ülke, 2014/15 sezonundaki buğday ithalat miktarıyla dünyanın en büyük 3. buğday ithalatçısı konumundadır. USDA'nın verilerine göre; 2003/04 sezonunda 3,7 milyon ton olan ülkenin buğday ithalatı, son 5 sezondur 6 milyon tonun üzerinde gerçekleşmektedir. 2009/10 sezonunda 5,1 milyon ton seviyesinde seyreden Cezayir'in buğday ithalatı, 2010/11 ve 2011/12 sezonlarında 6,5 seviyesine yükselmiş, 2013/14 sezonunda ise 7,4 milyon tona ulaşmıştır. 2014/15 sezonunda 7,1 seviyesinde kalan ithalatın 2015/16 sezonunda da 7,7 milyon tona ulaşacağı tahmin edilmektedir. Ülkede yüksek ithalatın yapıldığı bir diğer ürün ise mısırdır. 2003/04 sezonunda 1,9 milyon ton olan Cezayir'in mısır ithalatı, sonraki 3 sezon 2 ile 2,5 milyon ton arasında seyretilmiştir. 2007/08 sezonunda yeniden 1,9 milyon ton seviyesine gerileyen mısır

ithalatı, sonraki sezonlarda artış göstermeye devam etmiş, 2011/12 sezonunda 2,9 milyon tona, 2013/14 sezonunda 3,7 milyon tona, 2014/15 sezonunda ise 4,2 milyon tona ulaşmıştır. (millermagazine.com)

Cezayir'de Tahıl ve Un Pazarı

Kuzey Afrika'nın önemli ülkelerinden olan Cezayir'de Tahıl ve Un Pazarı zengindir. Çok sayıda değirmen bulunan ülke, bu alanda hareketli bir iç ve dış pazara sahiptir. 430 civarında değirmenin bulunduğu Fas'ta 2015/16 sezonunda buğday üretimi 10,2 milyon ton civarında.

Cezayir Afrika Kıtasının ekonomik gelişmişlik açısından önde ülkelerindendir. En büyük 4. Ekonomi olan ülke Fas ve Tunus'a komşudur. Ülke topraklarının %80'i yarı çöl özelliklerine sahip olmakla birlikte tarım kıyı bölgesinde yaygın olarak yapılmaktadır. Ülkenin tarım yapılabilen bölümünde; tahıl, şarap, zeytin ve meyve üretimi yaygındır. Devlet eliyle desteklenen bu ürünler büyük oranda iç pazarda tüketilmektedir. Özelleştirme çalışmalarına rağmen ülkede üretilen unun çok büyük bir bölümü, devlet eliyle işletilen ERIAD isimli firmanın hakimiyetindedir.



*Tarladan Sofraya Teknolojik
Çözüm Ortağınız*

SÖZÜMÜZDE DURUYORUZ

*İki ayda bir yeni bir teknoloji
sözümüzü yerine getirmek için
aralıksız çalışıyoruz.*

EXCELL CLEANERS® 248



ÜRÜNLERİNİZDEN

6 FARKLI BOY

ELDE ETMENİZE
OLANAK
SAĞLIYORUZ.

Excell Cleaners 248, EXCELL serisinin 6 farklı boy yapmaya yarayan makinesidir.

Enerji tasarrufu, her yere aynı oranda yük dağılımı ve yüksek kapasite, minimum çalışma alanı vb. özellikleri ile diğer boylama makinelerinden öne çıkar.

TEKNOYENİLİKLER SÜRECEK!



Umut BAYSAL
WOWW Yetkilisi

WOWW! Dedirten Renk Ayırıcı Makine Optic Sorter

WOWW Teknik Makine Sanayi, endüstriyel makine sektöründe çalışan bir kuruluş. Yurt içi ve yurtdışında makine montajı, hat kurulum ve servis hizmeti veriyor.

Bünyesinde üretilen Woww Optic Sorter Renk Ayırıcı Makineleri, Japon teknolojisi ile geliştirilmiş. Woww'un yurtdışındaki tesislerinde üretilerek Türkiye'de satışa çıkıyor.



2005 yılından bu yana endüstriyel makine sektörüne hizmet veren WOWW Teknik Makine Sanayi, bünyesinde renk ve şekil ayıran makine üretiyor. Woww Optic Sorter adını verdikleri renk ayırıcı makineler yurtdışında üretilerek iç pazara satılıyor. Gelecekte bu ürününü yurtdışına da satmayı planlayan Kuruluş, yedek parça ve teknik servis açısından iddialı. WOWW Teknik Makine Sanayi'nin yönetim merkezi ise Osmaniye'de.

Woww Optic Sorter Renk Ayırıcı Makineleri, Japon teknolojisi ile geliştirilmiş; susam küçüklüğünden ceviz büyüklüğüne kadar her türlü ürünü birbirinden ayırabiliyor. Gıda sektörü başta olmak üzere geri dönüşüm sektörüne dahi makineleriyle hizmet verebiliyor; Çünkü Makine algılayabildiği her ürünü rengine göre ayırıştırılabiliyor. Ergonomik açıdan kullanışlı olması açısından yatay ve dikey makine-

ler mevcut.

WOWW Yetkilileri Umut Baysal ve Hakan Vural'ın verdiği bilgiye göre; "Karadeniz'de çay, İç Anadolu'da buğday ve mısır, G. Doğu Anadolu'da öncelikle mercimek, kuru fasulye ve çeşitli baklagilleri ayırştırmak için makine siparişleri alınmış durumda."

Makineler zaman ve işçilikten tasarruf sağlıyor. Ürünün yapısına göre üretim kapasitesi değişiyor. Ancak, makinenin kanalı arttıkça üretim oranı da artıyor.

WOWW Yetkilileri Umut Baysal ve Hakan Vural, "Tescilli markamız Optic Sorter, teknolojik özelliklerle donatılmış. Ürünleri renklerine göre ayırıştırarak farklı sektörlere hizmet veriyor ve işleri kolaylaştırıyor." dedi.

ÇINARLI TOHUMCULUK ÜRETİMİNİ GENİŞLETİYOR



Ayhan Çınar Firması, Excell 206 Tohum Eleme Tesisi temin etti. Ankara'nın Haymana İlçesinde kurulan tesis, 6 ton/saat kapasite ile çalışacak. Ankara'nın Haymana İlçesinde faaliyet gösteren Ayhan Çınar Firması ürünleri süper hassas temizleyen Excel 206 ile tesisini yeniledi. Bakliyat, kuruyemiş, hububat ve tohum kategorisindeki ürünleri %99.9 oranında temizliyor. Boylama da yapan Excell 206, kapalı devre olduğu için toz ve gürültü sorununu minimuma indiriyor. Düşük bakım maliyet ile de avantaj sağlayan makina enerji tasarrufu sağlıyor. Ayrıca 3 katlı yapısı ile az yer kaplıyor. Otomatik ekranlı olduğu için de yönetimi kolay. Ayhan ÇINAR AKY Technology'i tercih etti. Bu yatırımından dolayı yetkililerine teşekkür ediyoruz.





Silolu Sistem Ay ekirdek Eleme Tesisi Makine Parkuru

Eleme Temizleme Makineleri Teknolojisinde

40 yıllık deneyim





Tarladan Sofraya Teknolojik Çözüm Ortağınız

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin /
TURKEY

Tel:+90 324 502 00 60-61

Fax: +90 324 502 00 62

email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com

www.akytechnology.com.tr

www.akytech.com



KORHAN PAZARLAMA'DAN MANİSA'YA YATIRIM



Korhan Pazarlama Manisa'daki tesisine Ay Çekirdeği Eleme Tesisi kurdurdu.

Fotosorter, hafiftane makinesi, taş ayırma makinesi, temizleme makinesi, vibro radyal tarardan oluşan Tesis, ay çekirdeğinde Kuruluşun üretim kapasitesini ve kalitesini arttıracak. Yeni teknolojiler ile üretimini katlayan ve hizmet çizgisini yükselten Korhan Pazarlama AKY Technology'yi tercih etti. Korhan Pazarlama yetkililerine bu yatırımından dolayı teşekkür ediyoruz.



KÜMAŞ / KÜTAHYA

KÜMAŞ, MANYEZİT ÜRETİMİNDE DAHA DA ÖNDE OLACAK



KÜMAŞ, 5 kanallı FOTOSORTER temin etti. Kütahya'ya gönderilen renk ayırma makinesi 7 ton/saat kapasite manyezit madeni ayıklamak üzere hizmet verecek.

KÜMAŞ-Kütahya Manyezit İşletmeleri A.Ş. 1972 yılında halka açık bir anonim şirket olarak kurulmuş ve 1976 yılında doğal manyezit cevherinden sinter manyezit üretmeye başlamıştır. KÜMAŞ 1990 yılı başlarında tuğla ve harç üretim tesislerini de kurarak, doğal manyezitten bazik refrakter malzemeler üreten entegre bir kuruluş haline gelmiştir. Kümaş, Kütahya'da hizmet veriyor. Ülkeye faydalı işlere imza atan firma, manyezit madenini farklı alanlarda kullanıma hazır hale getiriyor. Kümaş firması bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih etti. Kümaş yetkililerine teşekkür ediyoruz.





ALÇİÇEK FISTIKÇILIK / Ş.URFA

ALÇİÇEK FISTIKÇILIK, KURUYEMİŞ SEKTÖRÜNDEKİ SAĞLAM MARKA



Antep Fıstığı sektöründe hizmet veren firma, Urfa'nın Birecik ilçesinde bulunan tesisine son teknoloji taş ayırma makinesi entegre etti. Bu makine ile üretim kalitesini daha arttıran Alçıçek Fıstıkçılık bu yatırımında AKY Technology'i tercih etti. Bu yatırımlarından dolayı teşekkür ederiz.

ERA GRUP / ESKİŞEHİR

ERA'NIN TESİSİ ARTIK DAHA DA TEKNOLOJİK

Eskişehir'de hizmet veren Era Grup, mevcut tohum tesisine yeni makineler ile ek sistemler entegre etti. Elevatörünü yenileyen firma, üretim kapasitesini 2 kat arttırdı. Era Grup' a AKY Technology olarak bu yatırımında bizi tercih ettiği için teşekkür ederiz.





Bakliyat Ayıklama ve Sınıflandırmada Yeni Uygulamalar

AtomikA

BUHLER

Ülkemizde bakliyat genel olarak çok fazla değişime uğramadan, tarladan çıktığı formda paketlenerek tüketiciye ulaşmaktadır. Bu nedenle değirmencilik sektöründeki gibi öğütme v.b. değişimler geçirmediğinden şimdiye kadar çok gelişmiş işlem makinalarının kullanılması söz konusu olmamıştır. Değirmenlerde çok fazla makine parkı bulunurken bakliyat işleme tesislerinde genelde birkaç fiziki ayırıştırma dışında çok sayıda makine görme şansınız olmaz. Ancak dünyada bakliyat sektöründe de; gelişmiş ve teknolojik makinalarının kullanım oranı giderek artmaktadır. Bu makinalar; ürün kayıplarının azaltılması, fabrika fiziki şartlarının düzeltilmesi, ürün kalite ve temizliğinin atması gibi bir çok fayda sağlamaktadır. Daha önce belirttiğimiz gibi tüketim alışkanlıkları üretim süreçlerini doğrudan

etkilemektedir. Hindistan gibi bakliyatın ana gıda maddesi olduğu kimi ülkelerde bakliyat neredeyse tamamen öğütülüp tüketilmektedir. Batı ülkelerinde ise çorba, bebek maması veya diğer işlenmiş gıdalarda kullanılmaktadır. Bu işlemler için de bakliyat tamamen toz haline getirilmektedir.

Ülkemizde ise bakliyat tüketim alışkanlıkları diğer ülkelere göre farklılık göstermektedir. Bizde bakliyat yabancı maddelerden ayıklanmış ve boylarına göre sınıflandırıldıktan sonra tüm olarak paketlenip tüketiciye ulaşmaktadır.

Bu nedenle bakliyat bazen sadece bize özgü işleme teknikleri bulunmaktadır. Ancak biz, teknoloji üreten bir ülke olmadığımız ve sahip olduğumuz teknoloji bize özgü makinaları geliştirmeye yetmediğinden, yabancı firmaların başka amaçlar için kullandıkları



makinaları adapte ederek kendi bakliyat ayıklama makinalarımızı üretmeye çalışıyoruz. Dünya bakliyat ticaretinde önemli yerlere sahip firmalarımız bulunmaktadır. Bu firmalar, şimdiye kadar uyguladıkları geleneksel yöntemleri terk etmeye başlayarak son teknoloji makinalar kullanmaya başlamışlardır. Bu süreç Buhler Sortex optik ayıklama makinaları ile başlamış, daha sonra mekanik ayıklama ve kabuk soyma makinaları ile devam etmiştir. Geleneksel yöntemle yabancı madde ayıklamada kullanılan elekler çok geniş alana ihtiyaç duyarken firmamızın temsilcisi olduğu Bühler makinalar, daha fazla kapasiteyi çok daha az bir alanda gerçekleştirmektedir. Geleneksel makinaların diğer bir dezavantajı ortama çok fazla toz salınımı yapmasıdır. Ülkemizde girdiğiniz bakliyat tesislerinin hemen hepsinde, ortamda müthiş bir tozla karşılaşsınız. Makinalarda, ya toz atım sistemleri yoktur ya da yeterli olarak geliştirilmemiştir. Ortamdaki toz hem çalışan sağlığını, hem de ürün sağlığını olumsuz yönde etkilemektedir. Ortamdaki tozu almaya çalışan havalandırma sistemleri, aldıkları tozlu havayı filtre etmeden çevreye bırakmaktadır. Bizim sunduğumuz çözümlerde, Bühler'in yüksek teknolojiye sahip makinaları kullanılmaktadır. Söz konusu makinaların farklılığı çok daha az alanda, ebatlarına göre çok büyük kapasiteler yakalaması, az enerji harcaması, işlevini tam yapması ve iyi ürün kaybına yol açmamasıdır. Makinalar tamamen kapalı bir aspirasyon sistemiyle çalıştığından ve makine ile birlikte havalandırma hesaplamaları verildiğinden işletmelerde toz salınımı sorunu kalmamaktadır. Örnek olarak, kırmızı mercimekte başarı ile kullanılan Bühler Gravomat yüksek kapasiteli yoğunluk sınıflandırma makinasına saatte 10 ton ürün beslenebilmektedir. Ürün

yapısına bağlı olarak giren miktarın % 85'i kaliteli dane olarak ayrılabilir. Geri kalan %15 karışık ürün, içindeki iyi ürünün alınması için diğer hafif tane makinasına gönderilmektedir. Bu makinaların ebatlarını, aynı kapasiteyi yakalamak için kullanılması gereken, açık tabla hafif tane makinalarıyla mukayese dahi edemezsiniz. Bu yıl içerisinde, ülkemizin önde gelen bakliyat firmalarından birisi, saatte 10 ton kapasiteli fasulye-nohut eleme ve boylama fabrikasını devreye alacaktır. Tesiste, ön eleme için bir adet Bühler Schmidt-Seeger TAS serisi elek, taş ayıklama için 1 adet Bühler- Destoner taş ayıklama makinası, hafif tane ayıklama için 1 adet Bühler-Gravomat yüksek kapasiteli yoğunluk sınıflandırma ve 1 adet Bühler-Vibrograder



hafif tane makinası, boylama için Bühler-Drum Grader tambur elekler kullanılacaktır. Toz atım için yüksek basınçlı filtre sistemleri, hem ortamdaki tozu çekmek hem de çevreye salınacak havayı temizlemek için çalışacaktır. Tüm fabrika çözümlerinde olduğu gibi akış şemaları, makine ve kat yerleşim planları, havalandırma hesapları, güç hesapları, yük hesapları için Bühler'den mühendislik hizmeti alınacaktır. Bu örnek tesisten sonra bakliyat işlemede artık taşların yerinden oynayacağını düşünüyoruz. Hat sonunda ise; elenmiş ve boylanmış ürünün paketlenmesi öncesinde, optik ayıklanması için; 2015 yılında satışına hız verilen, yeni nesil 5 kanallı Bühler Sortex B serisi makinamız kullanılacaktır. Bilindiği gibi; 25 yıldır Atomika Makina'nın temsilciliğini yürüttüğü Bühler Sortex Optik Ayıklama Makinaları ile alınan kapasite, ürün kalitesi ve atık içinde kalan iyi ürün miktarı şu anda, dünyada hiçbir serbest düşüm optik ayıklama makinası ile alınamamaktadır. Bakliyat, ülkemiz sanayiine, daha önce "optik ayıklamada" sunduğumuz çözümlere ilave olarak; "mekanik ayıklama" ve "boylama" konuları ile yeni bir seviye getireceğimi-

ze inanıyoruz. Tüketicilere daha sağlıklı ve albenili ürünler sunarken, üreticilerin işletme maliyetlerini düşürerek karlılığını artması için Atomika Makine olarak 1989 yılından beri yürüttüğümüz çalışmalarımıza artan bir ivmeyle devam edeceğiz.

Osman YAMAN
Satış Mühendisi
Atomika Makina Tic.Ltd.Şti.





Super Dry, Nem Önleme Ortağınızdır



30\$'a

**1 KONTEYNER ÜRÜNÜ
KORUYORUZ.**



Süper nem alıcı ürünler artık size daha yakın.

Sevkiyatlarında gıda ürünlerini nemden korumak isteyenler için pratik ve etkili bir buluş.



Tek yönlü hava alma malzemesi

Tek yönlü nefes alma ile, nem artık havaya doğru buharlaşmayacak.



Yüksek kaliteli kalsiyum klorür

%300 üzeri emme oranı 60 gün boyunca nem emebilir



Katılaşma

Suyu jele çevirin, sızıntı olmadığından emin olun.



Çift katmanlı sızdırmaz tasarım

İç katman: Tyvek

Dış katman: Dokuma olmayan yüksek kaliteli malzemeler.

Çift katman, nem gidericilerin sızdırmaz olmasını sağlar.

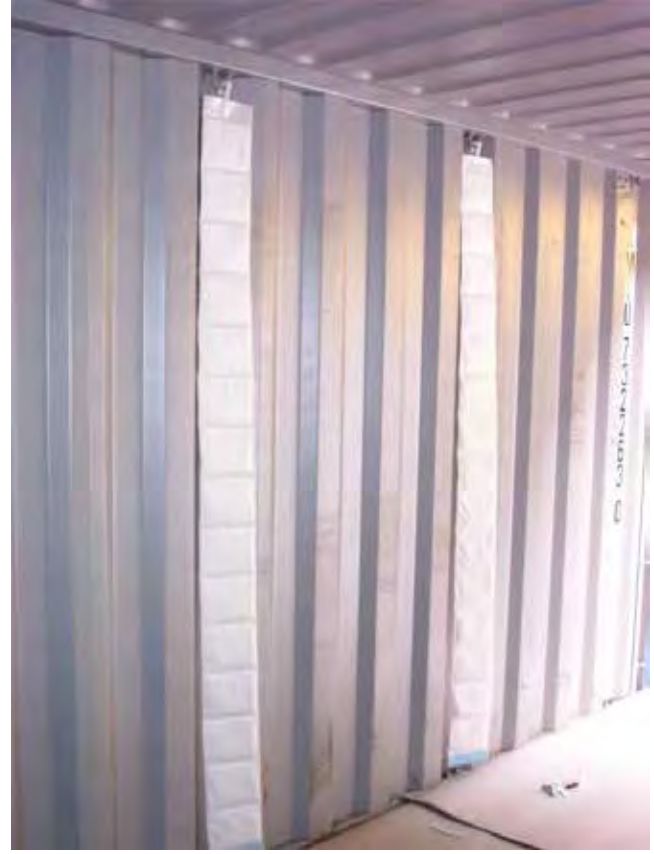


Özel ihtiyaçlara göre karma kullanım



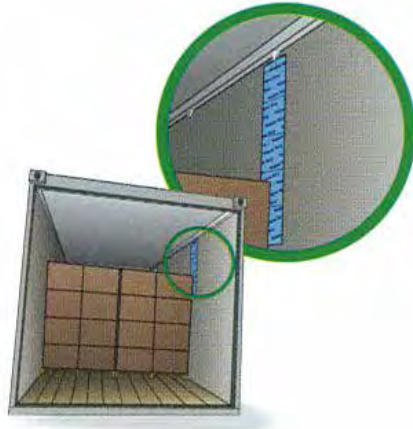
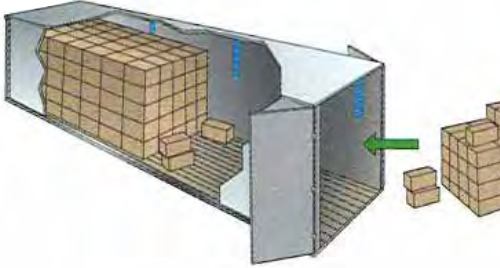
SUPER DRY
PREVENTION IS BETTER THAN CURE

Hakkında:
2000 yılında Singapur'da kuruldu
Dünyada 4 fabrika
Dünya genelinde 40'tan fazla ofis/dağıtımçı

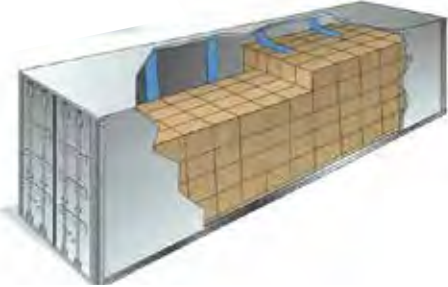


Yerleştirmenin çeşitli yolları:

Güvenli noktadan dikey olarak asın, yatay şekilde askıya alın veya yükün üstüne yerleştirin.



**Yükünüze en uygun
modeli seçin.**



Stoklarda çok sayıda Super Dry bulunmaktadır.



GÖKMEN AKYUREK®
TECHNOLOGY

www.akytechnology.com



AKY®
TECHNOLOGY

www.akytechnology.com.tr

İletişim için: ugur@akytechnology.com

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim
Dokur Bulv. No:19 Mersin / TURKEY
Tel: +90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

www.akytech.com



YÜZÜGÜLDÜ FISTIKÇILIK, OSMANİYE

YERFISTIĞINDA KALİTENİN ADI “YÜZÜGÜLDÜ”



Yüzügüldü Fıstıkçılık, Excell 245 Boylama Makinesi temin etti. 4 ton/ saat kapasite ile çalışacak tesis ürünü kalibresine göre boylayarak ayırıyor.

Zamandan tasarruf sağlayan Excell 245 enerji tasarrufu ile diğer boylama makinelerinden öne çıkar.

Osmaniye’de hizmet veren firma uzun yıllardır toptan kuruyemiş çeşitlerinin satışını gerçekleştiriyor. Özellikle işlenmiş yüksek kalitede yarfıstığı çeşitleri konusunda iddialı olan Firma, diğer çerez ve kuruyemiş çeşitleri ile de kaliteden ödün vermediğini kanıtlıyor. AKY Technology’yi tercih eden Yüzügüldü Fıstıkçılık firmasına teşekkür ederiz.

GAFFARO FINDIK, GİRESUN

GAFFARO'DAN BİR RENK AYIRMA MAKİNESİ DAHA



Gaffaro Fındık, Photosorter C7 renk ayırma makinesi temin etti. Giresun’da bulunan fabrika, 7 kanallı Fotosorter ile 7 ton/saat kapasite üretim yapacak.

Türkiye fındık piyasasında söz sahibi Gaffaro Fındık, bir ilke imza atarak sektöründe ilk kez 7 Kanallı Fotosorter temin etti. Natural ve kavrulmuş fındık üretiminde önemli bir yeri olan firmanın hizmet kalitesi daha da artacak.

Gaffaro, fındık temizleme işlemi için renk ayırma makinesi temin etti. Giresun’da hizmet veren firma, bir asıra yakın süredir gıda sektöründe. Fırıncılık ile başlayan ticari geçmiş, gübre ve kömür gibi sektörlerde devam etmiş. 2006 yılından bu yana da fındık üretimi yapılmaya başlanmış. Gaffaro, nadir ürünleri özenle kırıp modern teknolojiye sahip tesislerinde dikkatle seçerek yüksek kalitede ürünler hazırlıyor. Türkiye’nin bu önemli gıda firması AKY Technology’den makine temin etti. Gaffaro Fındık yetkililerine bu tercihlerinden dolayı teşekkür ediyoruz.



Yeni Teknoloji Artık
Sadece AKY'de



Tarladan Sofraya Teknolojik Çözüm Ortağınız

Yeni Nesil
5340 Pixel Renkli Kameralı

FOTOSORTER®
RENKAYIRMA MAKİNESİ

Yeni Nesil Özellikler:

- * Basınçlı Vakum Toz Emiş Sistemi
- * LED Soğutma Sistemi
- * Geliştirilmiş Yeni Gövde
- * Kapalı Kanal Sistemi
- * Renkli Kamera Sistemi
- * Fotoğraf Çekme Özelliği
- * Geliştirilmiş Alt Kanal Vakum Sistemi
- * Karışık Renkli Ürünlerde Üstün Başarı



Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin / TURKEY
Tel:+90 324 502 00 60-61 Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com

www.akytech.com

www.akytechnology.com.tr

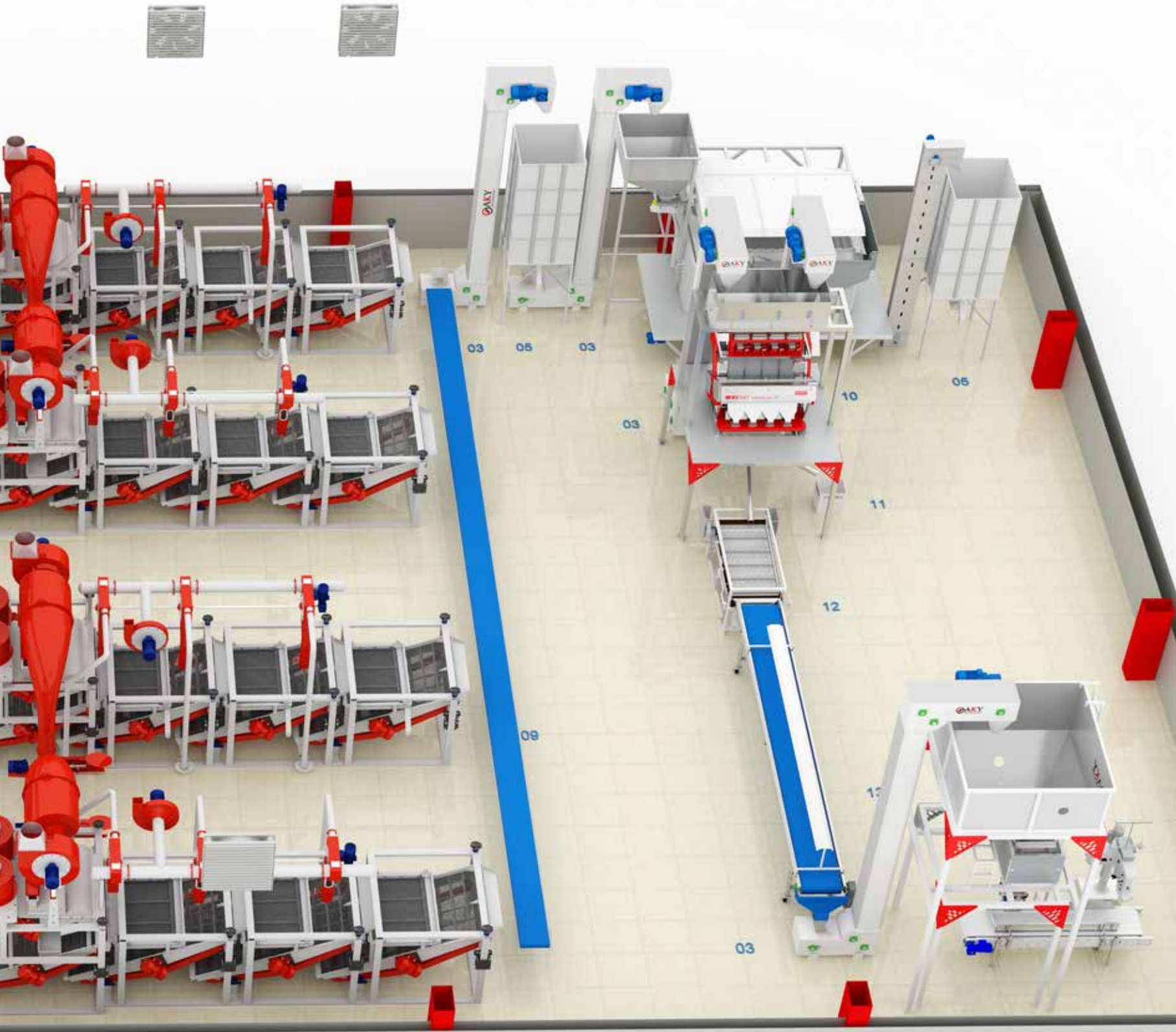


Ay ekirdek Soyma ve Temizleme Tesisi Makine Parkuru

Eleme Temizleme Makineleri Teknolojisinde

40 yıllık deneyim





Tarladan Sofraya Teknolojik Çözüm Ortağınız

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin /
TURKEY

Tel:+90 324 502 00 60-61

Fax: +90 324 502 00 62

email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com

www.akytechnology.com.tr

www.akytech.com



MATO TARIM / DENİZLİ

MATO TARIM ÜRETİM KAPASİTESİNİ ARTTIRIYOR



Ay Çekirdeği ve Haşhaş ticareti yapan Mato Tarım, üretim kapasitesini daha da artırıyor. Kuru gıda sektörüne uzun yıllardır başarı ile hizmet eden Kuruluş, Denizli'de Ay Çekirdeği Eleme Tesisi kurdurdu: Excell 208 Cleaners, standart taş ayırma makinesi, hafiftane makinesi, B4 fotosorter, radyal tarar ve vibro çöp sasöründen oluşan Tesis, ürünü başarı ile temizleyecek. En son teknolojileri takip ederek edinen Mato Tarım'a bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.

ORHAN GÜZLE / KARAMAN

ORHAN GÜZLE
YENİ TEKNOLOJİLERLE ÜRETİMİNİ ARTTIRDI

Kuru gıda sektörüne hizmet veren Orhan Güzle, nohut piyasasında adını duyurmuş bir firma. Karaman'da iştirak eden Orhan Güzle, tesisindeki mevcut eleme makinelerini, en son teknoloji makinelerle değiştirdi. Böylece üretim hızını ve kapasitesini hedeflediği doğrultuda artıran firma ürün kalitesini daha da artırdı. Orhan Güzle'ye bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.

TİRYAKİ AGRO / GAZİANTEP

TİRYAKİ AGRO ANTEPFİSTİĞİ TESİSİNİ SON TEKNOLOJİ İLE YENİLEDİ

Dünya ölçekli bir hizmet alanı bulunan ve Türkiye'nin öncü markalarından olan Tiryaki Agro, Gaziantep'teki Antepfıstığı tesisini en son teknoloji ile yeniledi. Teknonyenilikler ile özellikleri zenginleştirilmiş Hafif Tane Ayırma Makinesi ve yardımcı makineleri tesisine entegre edildi. Bu yatırımı ile antepfıstığı üretim kapasitesini 2 kat artıran Tiryaki Agro'ya AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.

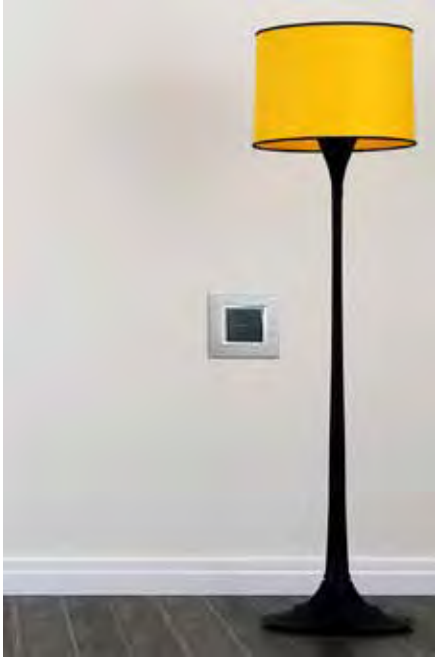


OTAT BAKLİYAT / MERSİN

OTAT BAKLİYAT MERCİMEK TESİSİ'Nİ TAMAMEN YENİLİYOR

AKY Technology ve Günmak Makina işbirliği ile OTAT Tesisi tamamen yenileniyor. Bakliyat Sektörüne 10 yılı aşkın bir süredir hizmet eden OTAT, bünyesinde bulunan mercimek eleme tesisinin kapasitesini her yıl %10 ile %15 oranında artırıyor. Bu hedefine sadık kalarak yoluna devam eden firma, tesisine entegre ettiği son teknoloji makineler ile kapasitesini kat kat arttırıyor. Yeni yatırımın ardından Mersin'in en büyük mercimek üretim tesisinin sahibi olma iddiasını taşıyacak Otat Bakliyat yetkililerine bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.





EVİNİZ SONBAHARA HAZIR MI?

Bticino anahtar prizleri şık ve estetik tasarımlarıyla dekorasyonda fark yaratıyor.

Sonbaharın gelmesi ile birlikte evlerde de değişim rüzgârı esiyor. Bticino anahtar prizleri gelişmiş üstün teknolojisi, farklı renk seçenekleri, modern ve minimalist yapısı ile evlerini yenileyecek olanlara benzeriz çözümler sunuyor.

Yazlık evlerden kışlık evlere dönüş yaparken evde sonbahar rüzgarları esmeye başlıyor. Bticino anahtar priz koleksiyonuyla sadece küçük dokunuşlar yaparak evin atmosferini baştan aşağı değiştirebilirsiniz. İtalyan tasarımı ve üstün teknolojinin buluştuğu BTicino ile evinizi MyHOME Ev Otomasyon Sistemi üzerinden tek dokunuşla renklendirebilir, zevkinize en uygun anahtar serisini seçebilirsiniz.



LEGRAND'DAN YEPYENİ İNOVATİF BİR ÜRÜN

Legrand'dan USB Şarj Çıkışlı Parafudr Korumalı Topraklı Priz

Bina elektrik ve dijital altyapı ürünleri ve sistemleri konusunda dünya lideri Legrand, sektördeki öncü yapısı ile benzersiz bir ürünü daha piyasaya sunuyor. Legrand'ın USB şarjlı, parafudr korumalı topraklı prizi birçok işlevi bir arada sunarak evlerinizde kullanım kolaylığı sağlıyor.



Bina elektrik ve dijital altyapı ürünleri ve sistemleri konusunda uzman Legrand, teknolojik ve estetik açıdan eşi benzeri olmayan bir ürünü daha tüketici ile buluşturuyor. Legrand, USB şarjlı parafudr korumalı topraklı priz ile elektrikli cihazlarınızı hızlı ve güvenli bir şekilde şarj ederken, topraklı

prizi de başka bir kullanım için boş bırakma avantajı sunar. İster 3 farklı cihaz aynı anda şarj edilebilir, ister 2 farklı cihaz şarj edilirken priz başka bir amaç için kullanılabilir. Bunların hepsi parafudr koruma ile elektrik hattı üzerinden gelebilecek yıldırıma karşı korumalı olarak tüketiciye sunuluyor.

Rockwell Automation

Döner ekipmanlardaki mekanik arızaları geri dönüşü olmayan hasarlara maruz kalmadan önce tespit edin ve zamanında müdahale edin!!!

Mekanik arızaların geç tesbit edilmesinin sonuçları...



Plansız duruşlar
Üretimde kalite kaybı
Zincirleme hasarlar



Masraflar

Stok maliyetleri
Fazla mesai



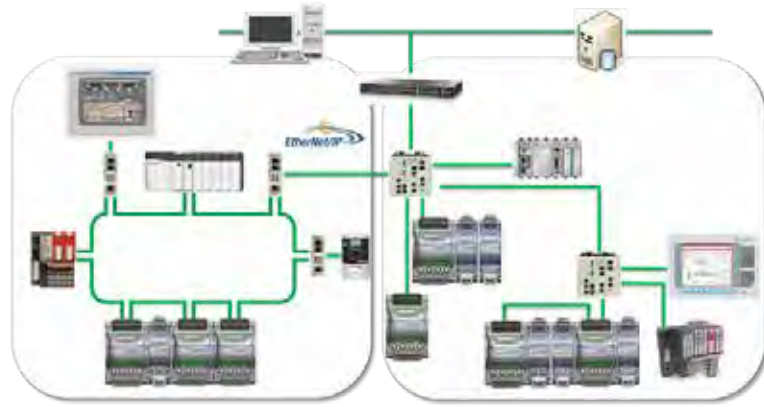
İş güvenliği riskleri

Organizasyon



Dynamix 1444 Serisi Durum İzleme Modülleri İle Gerçek Zamanlı Koruma

Çalışan bir makinanın kritik parametrelerinin belirli aralıklarla kaydedilip izlenmesine durum izleme(-condition monitoring) denir. Buradaki amaç sistem parametrelerinin analiz edilip olası hataların tespit edilmesi ve bunlara göre aksiyon alınmasıdır. Dynamix 1444 ailesi ile buhar, hidro ve gaz türbinleri, pompalar, fanlar ve döner ekipmanı olan her türlü makinede vibrasyon ve pozisyon izlemesi yapabilirsiniz. Üzerindeki Ethernet/IP portu ile Rockwell Otomasyonunun Entegre Mimari yapısına dahil olan Dynamix 1444 tüm otomasyon katmanları ile tam bir entegrasyon sağlar.



AKSA'DAN YERLİ KÖMÜRE 390 MİLYON DOLARLIK YATIRIM

Yerli kömür kullanılan Aksa Göynük Enerji Termik Santrali açıldı

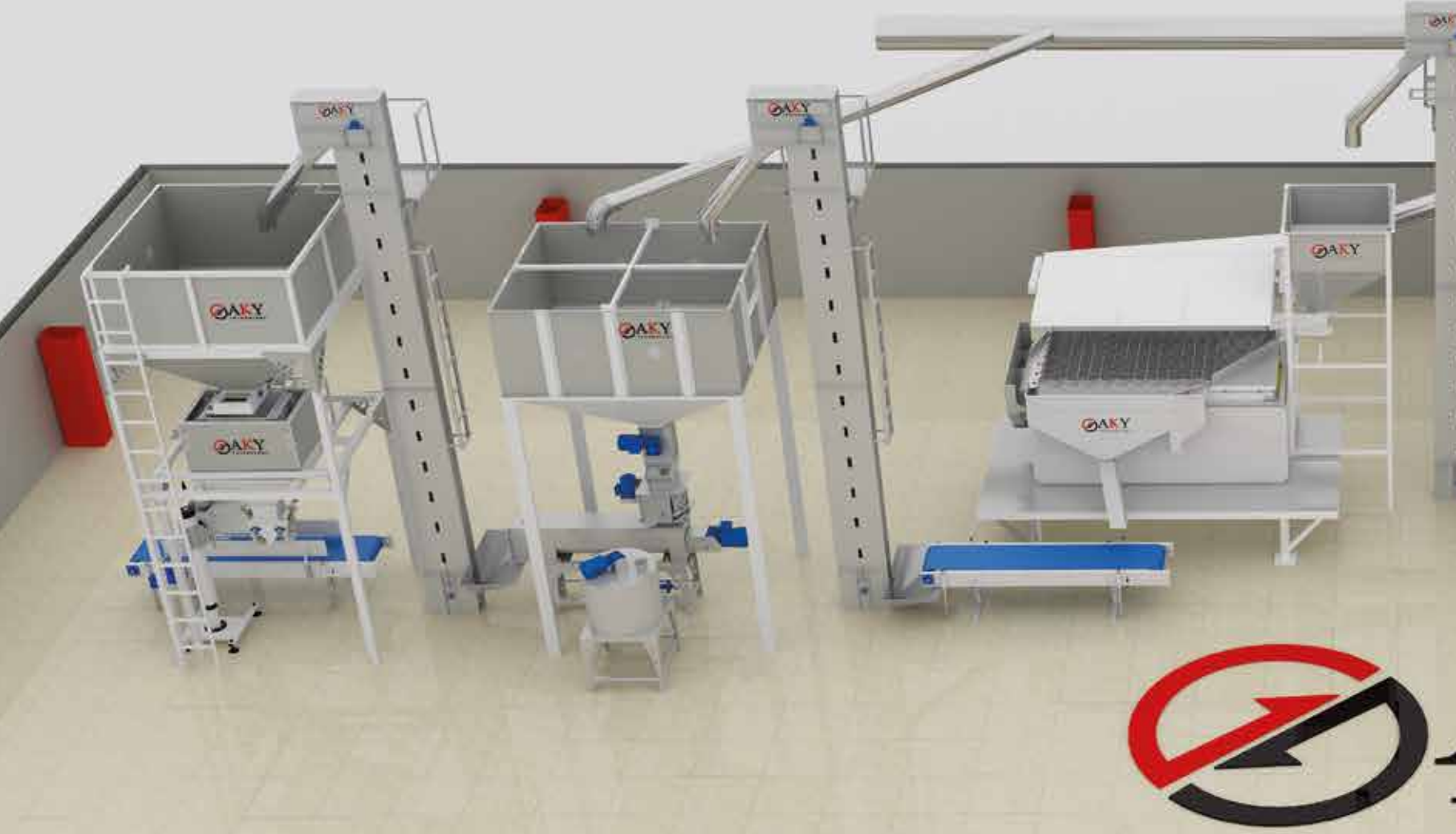
Aksa Enerji tarafından temeli 2012 yılında atılan, yerli kömür kullanarak enerji üretecek olan Aksa Göynük Enerji Termik Santrali'nin açılışı Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Taner Yıldız ve Çevre ve Şehircilik Bakanı İdris Güllüce'nin katılımıyla gerçekleştirildi. Türkiye'nin özel sektör tarafından yatırımı yapılarak devreye alınan ve yerli kömür kullanılan iki santralinden biri olan Aksa Göynük Enerji Termik Santrali'ne 390 milyon Amerikan Doları yatırım yapıldı. 270 megawatt (MW) kapasiteye sahip Türkiye'nin ilk rödovanslı yatırımı olan santral, yılda 2 milyar kilowattsaatlik (kWh) üretim yapacak.

Türkiye'nin lider serbest elektrik üreticilerinden olan Aksa Enerji, yerli kömürden enerji üreteceği Aksa Göynük Enerji Termik Santrali'ni tamamlayarak açılışını yaptı. Türkiye'de yerli kömür kullanarak özel sektör tarafından devreye alınmış iki santralinden biri olan Aksa Göynük Enerji Termik Santrali, 270 MW enerji üretim kapasitesiyle Türkiye'nin elektrik ihtiyacının yüzde 1'ini karşılayacak.

Aksa'nın yakıt karmasına ilk kez linyiti ekle-

diği santralde yılda 1 milyon 800 bin ton yerli kömür kullanılacak.

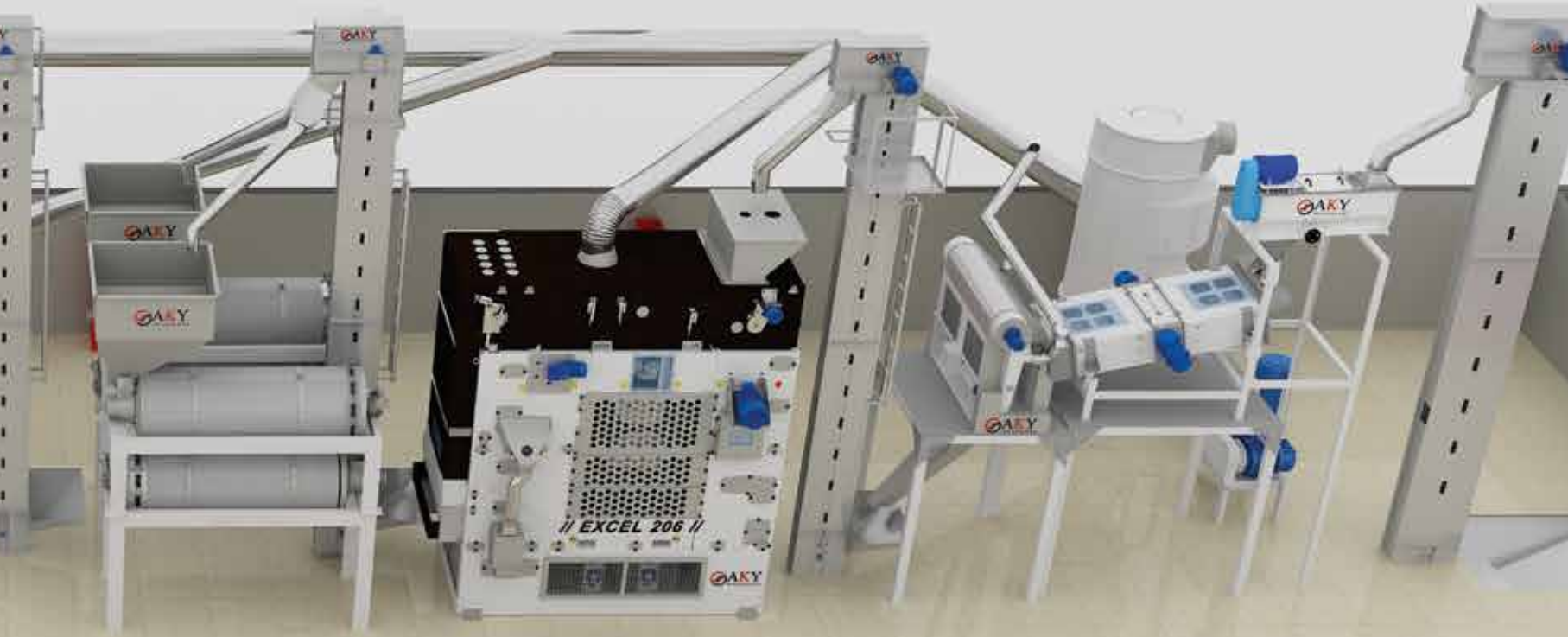
Aksa Enerji'nin 390 milyon Amerikan Dolar'lık yatırımıyla faaliyete geçirdiği Aksa Göynük Enerji Termik Santrali, aynı zamanda Türkiye Kömür İşletmeleri Kurumu'nun (TKİ), linyit kömürü sahalarını özel sektöre açmasıyla birlikte Türkiye'nin ilk rödovanslı yatırımı olması nedeniyle de büyük önem taşıyor.



Tohumluk Buğday Eleme Tesisi Makine Parkuru



Eleme Temizleme Makineleri Teknolojisinde
40 yıllık deneyim



AKY
TECHNOLOGY



Tarladan Sofraya Teknolojik Çözüm Ortağınız

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin /
TURKEY
Tel:+90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com

www.akytechnology.com.tr

www.akytech.com



ÇİKO KURUYEMİŞ / RUSYA



RUSYA'NIN AY ÇEKİRDEĞİNİ TÜRK MAKİNELERİ PARLATIYOR



Rusya'nın çekirdekleri özel olarak üretilmiş Türk makinelerinde işlenerek daha parlak ve daha güzel olacak.

Rusya'nın en büyük markalarından olan Çiko çekirdek satışlarını artırmak için özel bir makine yaptırdı. Böylece siyah ay çekirdeği normalden daha parlak görünecek. Sektöre daha iyi hizmet etmeyi amaçlayan firma, bu yatırımla satışlarını daha da artırmayı hedefliyor. Çiko Kuruyemiş firması yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.



UZMAN TARIM / DENİZLİ

Uzman Tarım Tesisini Genişletiyor.

Uzman Tarım, hafif tane ayırma makinesi ve kantar temin etti. Ay çekirdeği eleme işinde kullanılacak makineler ile üretim kalitesi ve hızı artacak.

Denizli'de hizmet veren firma, hizmet kalitesini artırmak için hafif tane ayırma makinesi temin etti. Hafif tane ayırma makinesi belirli ağırlıktaki farklılığa göre ayırma yoluyla tohumdan hafif tohumları veya hafif yabancı maddeleri kaldırmaktadır. Mekanik ve yarı otomatik modeller farklı kapasite ihtiyaçları için farklı boyutları mevcuttur. Uzman Tarım firması yetkililerine, gelişim yolculuğunda yaptıkları yatırımlarda AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.





BULGARİSTAN'IN İLK EXCEL 308'Lİ ELEME ve TEMİZLEME TESİSİ KURULDU



Bratia Pepech firması Bulgaristan'ın ilk Excel 308 Cleaners marka, kapalı eleme makinesini kurdurdu. Hizmet kalitesini artırmak için son zamanlarda temizleme ve eleme makinesi alımı gerçekleştiren firmanın tercihi AKY Technology oldu. Bratia Pepech Firması, ürün kalitesini artırmak için 34,3 m2 eleme kapasitesine sahip Excel 308'i temin etti. Bu teknoloji, ürün geçişinde tek seferde temizlik sağlıyor.

1993 yılında gıda pazarı olarak çıktığı yolculuğu 2008 yılında kendi fabrikasını kurarak sürdüren Bratia Pepech, ürün kalitesini artırmak için yatırımlarını sürdürüyor. Bulgaristan'ın Duloovo ilçesine 3 km uzaklıktaki Poroino Köyünde bulunan fabrika, Bulgaristan'ın hammaddeye yakınlık, ulaşım ve sevkiyat anlamında elverişli bir bölgesinde bulunmaktadır.

Bakliyat ve kuruyemiş alanında hizmet veren firmanın fabrikasında iki ana üretim hattı bulunuyor: Birinci hat; ürünü işleme, tarama işlemini gerçekleştirerek nihai ürünü veren hammadde temizliğini yaparken diğer hat ise kavurma, tuzlama ve aroma kazandırma işleminin ardından ürünü paketliyor.

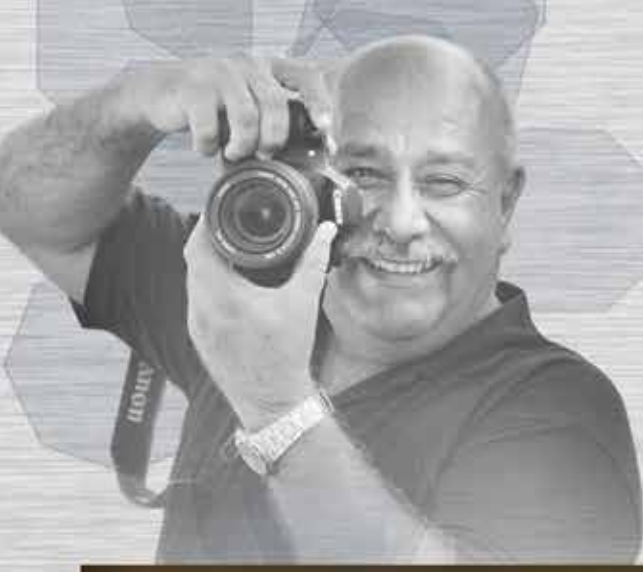
Özellikle tohum ve fındıkta Bulgaristan çapında kalitesi kabul görmüş Bratia Pepech, dünyanın çeşitli ülkelerine de sevkiyatta bulunmaktadır.

Excel 308 Cleaners ile Pepech Bulgaristan'da fark atacak.

Excel 308, Dünyanın hem en büyük hem de en iyi temizleme eleği iddiası ile üretildi. AKY Technology daha iyisini yapana kadar bu iddiasını koruyacak olan makine, her türlü taneli tarım ürününü eleme ve temizleme görevini üstleniyor.

34,3 m2 eleme kapasitesine sahip olan 308, yüksek etkenli hava ile ürün kaldırma özelliğine sahip. Sessiz ve sarsıntısız çalışan bu teknoloji, elektronik- dokunmatik kontrollü.

Aky Technology tarafından Bratia Pepech'e 2015 yılının Temmuz ayında da ay çekirdeği ve kabak çekirdeği eleme tesisi kurulumu gerçekleştirilmiştir. Bulgaristan'daki ilk Excel 308 kurulumunun gerçekleştirildiği kuruluş ise Bratia Pepech oldu.



HASAN PHOTOGRAPHY

Hasan Cayan
PHOTOGRAPHY
0532 445 6 547

Günebakan
Sunflower





2. EL MAKİNE SAYFALARIMIZ



Referans Kodu: SH 2015 - 001

Makine Adı

FOTOSORTER C 2

Üretim Yılı:	2008	Bakıma Gerek Var	○
Kullanıldığı Yer	Bulgaristan	Bakıma Gerek Yok	●
Çalıştığı Ürün	Siyah Çekirdek		
Tahmini Çalışma Süresi	9000 saat		
Teknik Detaylar	- Florasan Lamba Sistemli - Düz Kanal - Bakımlı - Çalışır vaziyette		
Ürün Sahibi	Gökmen AKYUREK EOOD - BULGARİSTAN		
Teslim Tarihi	EYLÜL 2015		
İletişim Bilgileri	info@akytechnology.com		

Stoklarımızda 3 adet mevcuttur.



Referans Kodu: SH 2008 - 002

Makine Adı

FOTOSORTER C 4

Üretim Yılı:	2008	Bakıma Gerek Var	○
Kullanıldığı Yer	Bulgaristan	Bakıma Gerek Yok	●
Çalıştığı Ürün	Siyah Çekirdek		
Tahmini Çalışma Süresi	9000 saat		
Teknik Detaylar	- Florasan Lamba Sistemli - Düz Kanal - Bakımlı - Çalışır vaziyette		
Ürün Sahibi	Gökmen AKYUREK EOOD - BULGARİSTAN		
Teslim Tarihi	EYLÜL 2015		
İletişim Bilgileri	info@akytechnology.com		



Referans Kodu: SH 2005 - 007

Makine Adı

GOLD 200T

Üretim Yılı:	2005	Bakıma Gerek Var	●
Kullanıldığı Yer	TÜRKİYE	Bakıma Gerek Yok	○
Çalıştığı Ürün	Bakliyat		
Tahmini Çalışma Süresi	10 yıl		
Teknik Detaylar	- Plc Kontrol - Otomasyon		
Marka	SEYHAN MAKİNA		
Ürün Sahibi	AKY Technology Ltd. Şti.		
Teslim Tarihi	Stoktan Teslim		
İletişim Bilgileri	info@akytechnology.com		



Referans Kodu: SH 2010 - 008

Makine Adı

MULTI 10

Üretim Yılı:	2010	Bakıma Gerek Var	●
Kullanıldığı Yer	TÜRKİYE	Bakıma Gerek Yok	○
Çalıştığı Ürün	Dondurulmuş Gıda		
Tahmini Çalışma Süresi	10 Yıl		
Teknik Detaylar	- PLC Kontrol - 10 kefli terazi		
Ürün Sahibi	AKY Technology Ltd. Şti.		
Teslim Tarihi	Stoktan Teslim		
İletişim Bilgileri	info@akytechnology.com		



Referans Kodu: SH 2008 - 002

Makine Adı

İki Tekneli Boylama Makinası

BM 007-3

Üretim Yılı:	?	Bakıma Gerek Var	●
Kullanıldığı Yer	?	Bakıma Gerek Yok	○
Çalıştığı Ürün	?		
Tahmini Çalışma Süresi	?		
Teknik Detaylar	?		
Ürün Sahibi	Gökmen AKYUREK EOOD - BULGARİSTAN		
Teslim Tarihi	EYLÜL 2015		
İletişim Bilgileri	info@akytechnology.com		

Burada görmüş olduğunuz bütün ürünlerin detaylı bilgilerine ulaşmak için iletişim bilgilerimiz:

e-mail: info@akytechnology.com

Tel: +90 324 502 00 60 - 61

www.akytechnology.com

2. el makineleri gösteren fotoğraflar temsili fotoğraflardır. Makinelerin gerçek görüntülerini görmek için referans kodunu mail atmanız yeterlidir.

2. EL MAKİNE SAYFALARIMIZ



Referans Kodu: SH ???? - 009

Makine Adı

Orta Boy Bakliyat Eleme Makinası

TEM 001

Üretim Yılı: -
Kullanıldığı Yer: -
Çalıştığı Ürün: -
Tahmini Çalışma Süresi: -
Teknik Detaylar: -

Bakıma Gerek Var ●
Bakıma Gerek Yok ○

Ürün Sahibi: AKY TECHNOLOGY
Teslim Tarihi: ----
İletişim Bilgileri: info@akytechnology.com

Stoklarımızda 3 adet mevcuttur.



Referans Kodu: SH 2015 - 008

Makine Adı

Çiftli Ön ve Hassas Eleme Makinesi

TEM 004

Üretim Yılı: -
Kullanıldığı Yer: TÜRKİYE
Çalıştığı Ürün: -
Tahmini Çalışma Süresi: -
Teknik Detaylar: -

Bakıma Gerek Var ●
Bakıma Gerek Yok ○

Ürün Sahibi: AKY Technology Ltd. Şti.
Teslim Tarihi: ----
İletişim Bilgileri: info@akytechnology.com

Stoklarımızda 3 adet mevcuttur.



Referans Kodu: SH ???? - 011

Makine Adı

Taş Ayırma Makinası

DS 009

Üretim Yılı: -
Kullanıldığı Yer: TÜRKİYE
Çalıştığı Ürün: -
Tahmini Çalışma Süresi: -
Teknik Detaylar: -

Bakıma Gerek Var ●
Bakıma Gerek Yok ○

Ürün Sahibi: AKY Technology Ltd. Şti.
Teslim Tarihi: ----
İletişim Bilgileri: info@akytechnology.com

Stoklarımızda 2 adet mevcuttur.



Referans Kodu: SH 2015 - 007

Makine Adı	Hafif Tane Ayırma Makinası GRV 010 / PLC	
Üretim Yılı:	-	Bakıma Gerek Var ●
Kullanıldığı Yer	TÜRKİYE	Bakıma Gerek Yok ○
Çalıştığı Ürün	-	
Tahmini Çalışma Süresi	-	
Teknik Detaylar	-	
Ürün Sahibi	AKY Technology Ltd. Şti.	
Teslim Tarihi	----	
İletişim Bilgileri	info@akytechnology.com	



Referans Kodu: SH 2015 - 008

Makine Adı	Çuval Yükleme Bandı YB-14	
Üretim Yılı:	-	Bakıma Gerek Var ●
Kullanıldığı Yer	TÜRKİYE	Bakıma Gerek Yok ○
Çalıştığı Ürün	-	
Tahmini Çalışma Süresi	-	
Teknik Detaylar	-	
Ürün Sahibi	AKY Technology Ltd. Şti.	
Teslim Tarihi	----	
İletişim Bilgileri	info@akytechnology.com	

Burada görmüş olduğunuz bütün ürünlerin detaylı bilgilerine ulaşmak için iletişim bilgilerimiz:

e-mail: info@akytechnology.com

Tel: +90 324 502 00 60 - 61

www.akytechnology.com

2. el makineleri gösteren fotoğraflar temsili fotoğraflardır. Makinelerin gerçek görüntülerini görmek için referans kodunu mail atmanız yeterlidir.

Mysilo Heryerde!



MYSILO®

Silopark İnşaat ve Makina Sanayi A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 1.Cadde No:52/B Aksaray
Tel: [0382] 266 22 45 | info@mysilo.com | www.mysilo.com

CE



[www.twitter.com/my_Silo](https://twitter.com/my_Silo) www.youtube.com/MySiloTR www.facebook.com/mysilotr www.mysilo.tumblr.com

**—MAX—
PORTER®**

Tahıl Taşıma Sistemleri

444SİLO
7456

MYSILO®

ISO 9001 - 14001

OHSAS 18001

CERTIFIED