



Salihli Ticaret ve Sanayi Odası

SALİHLİVİZYON

SALİHLİ - KULA - SELENDİ

Yıl: 14 • Sayı: 54 • Ocak - Şubat - Mart 2019

**Salihli, Kula ve Selendi
bölgenin süt ve et deposu**



ÖZYAMAN

GELİNLİK & ABİYE

*Salihli'nin
En Yeni
Gelinlik ve
Konfeksiyon
Mağazası*



0.542 767 0777

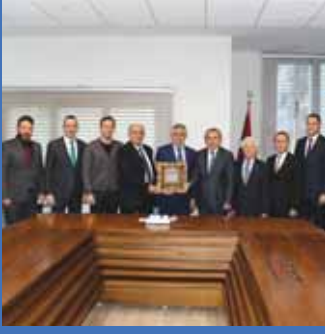
MİTHATPAŞA MAH. TURAN CAD. 12. SOK. NO:1 SALİHLİ

Mozzarella

Mozzarellanın
en taze, en lezzetli hali!

Dondurulmuş
Gıda
Reyonlarında





OSB
SEKTÖR
KADIN
GIYİM
ROTA

- 4 Salihli, Kula ve Selendi bölgenin süt ve et deposu
- 5 Keskiner Çiftliği'nde günde 10 ton süt sağılıyor
- 6 Özlem Tarım, büyükbaş hayvan varlığında lider / Dinçkan
- 7 Doğal Hayvancılık / Yağcıköse
- 8 Kanıl Hayvancılık / Özkahramanlar / Ege İnci Et
- 10 Ofis Yem / Pomak Çiftliği / Türkoğlu
- 11 Ekse / YEN Hayvancılık / Bulut Çiftliği
- 12 450 mandalıklı sürü Eldelek çayırında / Derman Süt
- 13 Aden Üretim / Egeli Süt
- 14 Cici Süt / Şenler Peynir
- 16 Gündoğdu, bohça peyniriyle ödül aldı / Dinamik Süt
- 17 Karagöz Mandıra/ Kayalar Süt, Mahmut Kaya Süt Ürünleri
- 18 Gerikoğlu Mandıra / Kempostar Gıda
- 20 Süt üreticileri ve besiciler, maliyet artışlarına yetişemiyor
- 22 Salihlili 100 kadın, un elekleri üzerine hayallerini işledi
- 26 Ertuğrul: 'Organik tekstile rağbet artıyor'
- 28 Bonita'nın 'kavanozda kemik suyu'na rağbet büyük
- 30 Yağmurlar'ın asırlık ağaçları görülmeğe değer
- 34 Salihli TSO üyeleri, İstanbul'a hayran kaldı
- 36 Salihli Çevre Derneği, doğaya duyarlı
- 38 Vali Deniz'den müze ve jeotermal konusunda destek talebi
- 40 TOBB Manisa Kadın ve Genç Girişimciler Kurulları belirlendi
- 41 Salihli ve Manisa TSO'dan 'birlikte güçlüyüz" mesajı
- 42 Tarımsal destekleme hibeleri için çağrı
- 43 Ankara'da eğitimin yanı sıra, 'Ata'ya minnet' ziyareti
- 44 Kısa kısa

GENİ
PROTOKOL
DOĞA

Hayvancılık sektörü destek bekliyor



Gediz Ovası'nın tarıma sunduğu avantajları en iyi şekilde değerlendiren bir coğrafyada yaşıyoruz. Bereketli topraklarımızda meyvenin ve sebzenin her çeşidi yetişiyor.

Tarımın diğer kolu olan hayvancılıkta da oldukça iyi durumdayız. Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'na bağlı ilçeler olan Salihli, Kula ve Selendi, ne tesadüf ki, büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığında Manisa'da ilk üç sırada yer alıyor. Süt veriminde de benzer bir sıralama dikkat çekiyor. Kula ve Salihli, süt üretiminde ilk 2 sırayı alırken, Selendi de Manisa ilçeleri arasında üçüncülüğü elinde bulunduruyor.

Salihli, Kula ve Selendi'nin hayvancılıktaki bu liderliğini ve sektörün içinde bulunduğu sıkıntıları, üyelerimizin katılımıyla sektör değerlendirme toplantısında ele aldık. Büyük ölçekli süt ve besi sığırcılığı yapan üyelerimiz dahil, daha mütevazı koşullarda bu işle uğraşanların da en büyük sıkıntısının maliyet artışları konusunda odaklandığını gördük. Özellikle yem fiyatlarının son 3 yılda 2'ye katlandığı, süt maliyetinin yüzde 70'ten fazlasını oluşturan yem konusunda üreticinin daha fazla desteklenmesi gereği ısrarla vurgulandı.

Sektörde faaliyet gösteren üyelerimizin bir diğer sıkıntısının da eleman konusunda odaklandığına tanık olduk. Besiciler çoban ve bakıcı bulamadıklarını, Suriye ve

Afganistan uyruklu kişilere sürülerini emanet etmek zorunda kaldıklarını dile getirdi.

Büyükbaş hayvancılığın yanı sıra, süt toplayıcıları, peynir, yoğurt gibi süt ürünleri imalatçılarının da olduğu sektörde, mazot, kömür, elektrik, gübre, işçilik ücretleri de üreticileri düşündüren diğer kalemleri oluşturuyor.

Dergimizin sayfalarında ayrıntılı olarak görüşlerine yer verdiğimiz sektör temsilcileri, piyasa koşulları ve dövizdeki dalgalanmalar nedeniyle önlerini göremediklerini ve bu yüzden yeni yatırımlar yapmaktan çekindiklerini ifade ediyor.

İstihdamı artırmak için çeşitli tedbirler uygulayan hükümetin, yeni iş sahalarının açılması için yatırımları büyütme isteyen üreticilerin sesine kulak vermesini, hayvancılıkla uğraşan, süt ve süt ürünleri imalatı yapan firmaların önünü açacak tedbirleri bir an önce gündeme getirmesini bekliyoruz.

Yerel seçimleri geride bıraktık. Artık ekonomiye odaklanmanın zamanının geldiğini düşünüyoruz.

Saygılarımla.

İbrahim Yüksel

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

İZBİŞBQ

Yıl: 14 • Sayı: 54
OCAK - ŞUBAT - MART 2019

**Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
adına sahibi**
Yönetim Kurulu Başkanı
İBRAHİM YÜKSEL

Sorumlu Müdürler
SÜLEYMAN ORAL
TURGUT YENİDÜNYA

Genel Koordinatör
Tanıtım ve Basın Müşaviri
ŞİRİN YÖRÜK

Yayın Kurulu
HASAN KINIK
İSKENDER ARTEMEL
TAMER GÜR
ZEYNEL ABİDİN ALPASLAN
ÖZDEMİR BAYRAKTAR
SÜLEYMAN SEVİNÇ

İngilizce Tercüme
MEHMET ERULUÇ

Ön Hazırlık ve Baskı
HÜRRİYET MATBAA
5501 Sokak No: 6 K: 1
Tuna Mah. Çamdibi / İZMİR
Tel : [0.232] 435 69 69 Pbx
Faks : [0.232] 462 31 62

Grafik Çalışması
Pınar Salha

Yönetim Yeri
Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Eski Cami Mahallesi Kemerli Sokak
No:2 Salihli- MANISA
Tel (Fax): 0236 7131590 - 0236 7145342
e-mail: salihlitso@tobb.org.tr
web adresi: www.salihlitso.org.tr

Yayın Türü
Süreli yaygın yayındır

Basım Tarihi
10 MAYIS 2019

Dergimiz üç ayda bir yayımlanır. Dergide yayınlanan yazılar aksi belirtilmedikçe Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın resmi görüşünü yansıtmaz. Kaynak belirtilerek dergiden alıntı yapılabilir.

Salihli, Kula ve Selendi bölgenin süt ve et deposu



Manisa'da büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık deyince akla Kula, Salihli ve Selendi geliyor. Bu üç ilçenin hayvan varlığı, toplam 17 ilçesi olan Manisa'nın tamamıyla kıyaslandığında neredeyse yarıya yakın bir oran karşımıza çıkıyor.

Büyükbaş hayvan varlığı bakımından karşılaştırma yapınca, Salihli, Kula ve Selendi, Manisa'nın toplam 238 bin büyükbaş hayvanının 91 binini içinde barındırıyor.

Süt üretiminde ise üstünlük daha da göze çarpıyor: Manisa'da toplam 281 milyon 111 bin litrelik üretimin yüzde 57'si Kula, Salihli ve Selendi'den sağlanıyor. Kula, 70 milyon 115 bin litre ile birinci sırada yer alırken, Salihli 69 milyon 203 bin litre ile ikinci, Selendi de 22 bin 465 litre ile üçüncülük kürsüsünde bulunuyor.

Binin üzerinde büyükbaş hayvanı olan Salihli ve Kula'da birer firma bulunuyor. Bunlar 2871 büyükbaş hayvanın 1086'sı sağmal olan Salihli'deki Özlem Tarım ve 1200 büyükbaş hayvanı bulunan Kula'daki Doğal Hayvancılık. Salihli'de, 500 adedin üzerinde büyükbaş hayvanı bulunan 3 firma daha yer alıyor. Bunlar 800 büyükbaşla Keskiner Çiftliği, 580 büyükbaşla

Yen Hayvancılık ve 554 hayvanla Kanıl Hayvancılık.

Salihli'deki Mehmet Fahri Keskiner, İsmail Kılıcı, Kanıl Tarım, Hüseyin Toprak, Hüseyin Demircan, Özlem Tarım, Akif Yağcıköse, Kemal Dinçkan, Mustafa Gümüş ile Kula'daki Doğal Hayvancılık, "hastalıktan ari işletme" sertifikasıyla üretim yapıyor. Hastalıktan ari işletme belgesi, ülkemizde yaygın olarak görülen sığır tüberkülozu, sığır, koyun, keçi brüsellozu ile etkin mücadele edilebilmesi, sürdürülebilir hayvancılığın sağlanması ve hayvanlardan insanlara bulaşabilen bu hastalıklardan korunması amacı ile Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından veriliyor. Bu belgeye sahip olan işletmelere hastalıktan ari işletme desteklemesi uygulanıyor.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'na bağlı Salihli, Kula ve Selendi'de, büyükbaş besi ve süt hayvanı yetiştiriciliği yapan; süt toplayıcısı olan; süt işleyerek yoğurt, ayran ve peynir ile peyniraltı suyu tozu üretimi yapan üyelerimizi ziyaret ederek, işletme yapıları ve üretimleri hakkında detaylı bilgiler aldık. Dergimizin önemli bir bölümünü hayvancılık ve süt üretimine ayırdık. İzleyen sayfalarda bunları ayrıntılarıyla sunuyoruz:

Keskiner Çiftliği'nde günde 10 ton süt sağılıyor

Mehmet Keskiner: 1979 yılından bu yana Adala yakınında Çapaklı Mahallesi'ndeki çiftliğimizde büyükbaş hayvan yetiştiriyoruz. 800 hayvanımız var. 300 ineğimiz sağılıyor. Günlük ortalama 10 ton süt sağımı yapıyor. Çiftlikte günde 1 doğum oluyor. Sütümüzü Eker'e veriyoruz. 900 dönüm üzerindeki arazimizde mısır, yonca gibi kaba yem ihtiyacımızı karşılayacak kadar üretim yapıyoruz. 15 personel çalışıyor.



Hammaddelere sürekli zam geliyor. Elektrik, ilaç, personel ücretleri zamlandı. Bir tek süte zam gelmedi. Kendi yemimizi ürettirdiğimiz için masraflara dayanmaya çalışıyoruz. Bu işi bırakmak veya ara vermek mümkün değil. Bizim işimiz sabır işi. Hayvan krizden anlamıyor. Ne kadar beslersen, o kadar verim alıyorsun. İşletmemizde "hastalıktan arı" belgesi bulunuyor. Hayvanlardan insana geçen hastalık olmadığını belirtiyor. Çiftliğimizde günde 1 doğum oluyor.

Manisa ilçeleri süt üretimi			
İlçe	İnek Sütü (lt)	Koyun Sütü (lt)	Keçi Sütü (lt)
AHMETLİ	2.780.825,50	318,00	0,00
AKHİSAR	7.641.913,50	143.584,00	138.349,00
ALAŞEHİR	5.492.693,00	0,00	0,00
DEMİRCİ	13.113.740,00	20.725,00	171.633,00
GÖLMARMAR A	529.730,00	51.549,00	78.648,00
GÖRDES	20.318.957,00	45.944,00	124.176,00
KIRKAĞAÇ	1.933.250,00	8.350,00	48.878,00
KÖPRÜBAŞI	4.606.109,00	0,00	0,00
KULA	70.114.736,54	37.256,00	2.457,00
SALİHLİ	69.203.027,35	85.142,50	17.387,00
SARIGÖL	18.374.450,00	0,00	0,00
SARUHANLI	3.775.830,00	200.346,00	446.477,00
SELENDİ	22.464.894,00	0,00	0,00
SOMA	3.598.677,50	36.501,00	77.101,50
ŞEHZADELER	13.825.413,00	11.559,00	3.555,00
TURGUTLU	9.514.489,00	33.593,50	16.304,00
YUNUSEMRE	13.822.710,50	104.827,00	546.905,50
TOPLAM	281.111.445,89	779.695,00	1.671.871,00

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Süt Kayıt Sistemi



Büyükbaş Hayvan varlığı

	Manisa	Salihli	Kula	Selendi
Süt Sığırları, Canlı (Saf Kültür), 2 ve Daha Yukarı Yaş (İnek)	64915	15500	11200	5830
Süt Sığırları, Canlı (Saf Kültür), 1 - 2 Yaş Arası Dişi (Düve)	20684	5500	2781	1540
Süt Sığırları, Canlı (Kültür Melezi), 2 Ve Daha Yukarı Yaş (İnek)	27868	850	5644	1050
Süt Sığırları, Canlı (Kültür Melezi), 1 - 2 Yaş Arası Dişi (Düve)	9717	195	2122	290
Süt Sığırları, Canlı (Yerli), 2 Ve Daha Yukarı Yaşta (İnek)	8021	350	200	92
Süt Sığırları, Canlı (Yerli), 1 - 2 Yaş Arası Dişi (Düve)	3703	100	27	63
Süt Sığırları, Canlı (Manda), 2 ve Daha Yukarı Yaşta (İnek)	262	215		
Süt Sığırları, Canlı (Manda), 1 - 2 Yaş Arası Dişi (Düve)	47	35		
Saf Kültür Sığırları, Canlı, 2 ve Daha Yukarı Yaşta (Boğa)	3171	680	290	63
Saf Kültür Sığırları, Canlı, 2 ve Daha Yukarı Yaşta (Öküz)	4	0	0	0
Saf Kültür Sığırları, Canlı, 1 - 2 Yaş Arası Erkek (Tosun)	16871	4100	1800	400
Melez Sığırlar, Canlı, 2 ve Daha Yukarı Yaşta (Boğa)	1603	205	590	35
Melez Sığırlar, Canlı, 2 ve Daha Yukarı Yaşta (Öküz)	13	0	0	0
Süt Sığırları, Canlı, 1 - 2 Yaş Arası Erkek (Tosun)	7213	190	1054	163
Yerli Sığırlar, Canlı, 2 ve Daha Yukarı Yaşta (Boğa)	1184	40	20	4
Yerli Sığırlar, Canlı, 2 ve Daha Yukarı Yaşta (Öküz)	72	0	0	0
Yerli Sığırlar, Canlı, 1 - 2 Yaş Arası Erkek (Tosun)	2569	70	26	3
Manda, Canlı, 2 ve Daha Yukarı Yaşta (Boğa)	63	55		
Manda, Canlı, 2 ve Daha Yukarı Yaşta (Öküz)	1	0		
Manda, Canlı, 1 - 2 Yaş Arası Erkek (Tosun)	77	35		
Buzağı ve Dana, Canlı (Sığır Saf Kültür), 1 Yaş, Küçük Erkek	23821	6400	3240	1350
Buzağı ve Dana, Canlı (Sığır Saf Kültür), 1 Yaş, Küçük Dişi	20988	6500	3210	1345
Buzağı ve Dana, Canlı (Sığır Kültür Melezi), 1 Yaş, Küçük Erkek	11135	180	2028	430
Buzağı ve Dana, Canlı (Sığır Kültür Melezi), 1 Yaş, Küçük Dişi	9333	180	2048	420
Buzağı ve Dana, Canlı (Sığır Yerli), 1 Yaşından Küçük Erkek	2190	65	33	63
Buzağı ve Dana, Canlı (Sığır Yerli), 1 Yaşından Küçük Dişi	2339	75	37	75
Manda Yavrusu, Canlı, 1 Yaşından Küçük Erkek	61	40	0	
Manda Yavrusu, Canlı, 1 Yaşından Küçük Dişi	59	40	0	
TOPLAM	237984	41600	36350	13216

Özlem Tarım, büyükbaş hayvan varlığında lider

Yaman Akiş: Büyükbaş hayvancılığa İsveç'ten hayvan ithal ederek 2005 yılında başladık. 250 hayvan getirdik o tarihte. Sonraki yıllarda ABD ve Avustralya'dan da büyükbaş getirttik. En son da 4-5 yıl önce Macaristan'dan 200 hayvan ithal ettik. Toplamda 2871 büyükbaş hayvan varlığına ulaştık. Sağmal olanların sayısı 1086, erkek dana adedimiz ise 700. Kaba yemin tamamını (saman hariç) kendimiz üretiyoruz. Günlük süt üretimimiz ortalama inek başına 32.8 litredir. Protein oranı 3.2, yağ oranı ise 3.5. Ortalama bakteri sayısı 10-15 bin civarında. Bu rakamlar süt kalitemizin çok iyi olduğunu gösteriyor. Somatik hücre 123 bin. Sütün kalitesinde çok iddialıyız. Sütlerimizi Eker'e ve Gönenli Süt'e veriyoruz.

Yem fabrikası yatırımı için Adapazarı'ndan arsa aldık. Buraya yatırım yapacağız. 2 sene içinde faaliyete geçeceğini öngörüyoruz. Besi hayvanlarımızı Migros'a ve Girginler Market'e veriyoruz. Hastalıktan arı ve mavi bayraklı işletmeyiz. Süt üretiminde yıllık ortalamamız günlük 33 litre. Süt verimi işletme maliyetlerini direkt etkiliyor.

Fiyatlar aşağı yukarı devlet kontrolünde. Devlet destek de veriyor. Destek olmasa bu iş yapılamaz. Ulusal Süt Konseyi süt



fiyatını belirliyor. Dünyada en ucuz süt Türkiye'de.

2018 yılında sütteki üretici enflasyonu yüzde 30 civarında. Hammaddede, mazot, elektrik ve işçilik maliyetleri sürekli artıyor. İlaç fiyatları çok arttı. Döviz kurundaki artış çok etkiledi. Devletin direkt desteklemesi ortalama 100 TL iken, 2018 için 150 TL'ye çıkarıldı.

Sektörümüz ciddi oranda finansman isteyen bir sektör. İşletme sermayesi gerekir. 1.5 yıllık gideri kadar en az işletme sermayesi olmalı. Yemi de stoklamak şart. Ziraat Bankası ile çalışılıyor. Marketlerin üreticiye ödemesi 1 ayı geçiyor.

80 personel 3 vardiya halinde çalışıyor. Maliyet artışları süt fiyatlarına yansıtılmıyor. Üretici maliyet artışı yüzde 30 iken, sütte ancak yüzde 12 fiyat artışı yaşandı (1500 TL'den 1700 TL'ye çıktı).

Dinçkan, günlük 2 ton süte ulaştı

Kemal Dinçkan: 2011 yılında hayvancılık işine girdik. Taytan'daki çiftliğimizde 10 hayvanla başlayıp şu anda 130'a kadar çıktık. 60 sağmal ineğimiz var. Günlük 2 ton süt üretimimiz var. Eker'e satıyoruz. Yem süt paritesine gelişmiş ülkelerde çok dikkat ediliyor. Bu denge bozulursa eylemler yapılıyor. Bizim ülkemizde yem- süt paritesinin oturmamış olması en büyük sorun.

1 lt süt = 1.5 kg yem olması gerekirken,

şu anda bizde 1 lt süt = 0.9 kg yem olarak uygulanıyor. Günümüzde en düşük seviyelerde. Fiyatların düşük olması nedeniyle zararı karşılamak için 20-25 tanesini satmak zorunda kaldım.

Sorunlar 2007 yılından itibaren, canlı hayvan ithalatı ile birlikte başladı. Süt verimimiz 30 lt civarında. Çiftlikte 3 kişi çalışıyor.



Doğal Hayvancılık, Kula'da süt üretiminde lider

Ercan Keskin: 1300 dönüm üzerindeki arazide yer alan çiftlikte 1200 büyükbaş hayvan var. Sadece süt hayvancılığı yapıyoruz. Önceden besi hayvanlarımız da vardı. 2015 yılında şap hastalığı yaşandı. Hayvanların sayısı azaldı. Günlük süt üretimimiz 13 ton. Bunun 12 bin 500 tonu Salihli OSB'deki Gündoğdu Gıda'ya gidiyor. 500 litresini buzağılara veriyoruz. Hayvanların menşei ABD Holstein ve Simental cinsleri.

4 bin büyükbaş kadar çıkma kapasitemiz, 30 ton günlük süt işleme ruhsatımız var. Önümüzdeki senelerde üretimi artırmayı hedefliyoruz.

Hastalıktan ari sertifikalı bir işletme olduğumuz için çiğ süt gönderiyoruz. Kula'daki tek ari sertifikalı işletmeyiz. Türkiye genelinde 850 civarında ari işletme var.

Günde 6.5 ton fabrika yemi, 13 ton silaj, 3 ton yonca tüketiyoruz. Günlük 35 vagon dağıtılıyor.

2008 yılında kuruldu. Kulalı ortaklar tarafından hobi gibi başladı. 18 ortaklı bir işletme olarak kuruldu. Şu an iki büyük ortağı var: Ömer Ağartıoğlu ve Selçuk Sayış. 35 daimi, 10 kadar da sözleşmeli personel çalışıyor.

Ülkemizde hayvancılık zor durumda. Sağmal hayvancılıkta duraklamak mümkün değil. Sürekliliği olan bir iş. Kapatma ihtimalimiz yok. Avrupa'da devlet desteği var. Yukarıda bahsettiğimiz süt-yem dengesi sağlansın, bizim başka bir desteğe ihtiyacımız kalmaz.



1 litre süt satınca 1.3-1.5 kg yem alabilmelisiniz. Biz şu anda 1 litre ile 1 kg yemi ancak alabiliyoruz. Geçen sene bir ara 1 lt ile 1.5 kg yem alınabiliyordu. Ama bu sadece 2 ay sürdü. Şimdi durum çok kötü. En büyük sıkıntı maliyetler. Süt fiyatı artmasın ama yem maliyetleri mutlaka ucuzlamalıdır. Kar eden bir süt işletmesi yok. Kaba yem çok pahalı değil ama kesif yem çok pahalı. Hayvanların altından toplanan gübreler de bir sorun. Onun için, bunları değerlendirmek üzere bir tesis kurmayı düşünüyoruz. Palet haline getireceğiz.

Yağcıköse, hastalıktan ari süt üretiyor

Akif Yağcıköse: 2004 yılından bu yana büyükbaş hayvancılık yapıyoruz. 2007 yılında Damızlık Birliği'ne üye olduk. 2008 yılında hastalıktan ari işletme sertifikası aldık. 20 hayvanla başladık. Şu anda toplam hayvan sayımız 300, sağmal ineklerimizin sayısı ise 100 civarında. Çiftliğimiz Taytan'da. Ayda 60 ton süt üretimimiz var. Sütü Salihli Süt Kooperatifi'ne satıyoruz.

Besihane olarak büyümeyi düşünüyoruz. Bu işin karlı olabilmesi için kendi tarlandaki mısırı süt olarak satman gerekir. Yani mısırı süte dönüştürecekisin. Şu anda kaba yem ihtiyacımızın bir kısmını kendimiz üretiyoruz.

Süt fiyatı yıllardır 1 TL civarında gitti. Yem maliyeti, süt fiyatının yüzde 70-80'ini oluşturuyor. Yem fiyatı 3 yılda 2'ye katlandı. Süt fiyatı ise değişmedi. Şu anda süt 2 TL civarında.

Hayvancılık ek iş olarak yapılamaz. Bu gerçek bir iş. Ama kazançlı değil. Sektörün düze çıkarılması için uzun vadeli politikaların oluşturulması kaçınılmazdır.



Kanıl, kaba yem ihtiyacını kendisi sağlıyor

Kübra Kanıl: 2005 yılında 10-15 inekle hayvancılığa başladık. Zamanla 100 hayvana kadar çıkıp tamamını sattık. Sermayeyle Hasalan mevkiinde çiftlik kurduk. 27 dönüm üzerindeki çiftlikte şu anda 554 büyükbaş hayvanımız var. Günde üç sağım yapıyoruz ve süt verimimiz günlük 30-31 litreye kadar ulaşıyor. Kaliteli sütlerimiz Eker firması tarafından satın alınıyor.

Aşılama yoluyla sütte çok iyi bir verim elde ettik. Günde 6 ton süt satılıyor. İhtiyacımız olan yemin bir kısmını kendimiz karşılıyoruz. Yonca, arpa ve mısır üretiyoruz. Geçtiğimiz yıl mısır silajımızı kendimiz yaptık. KOSGEB'ten süt ve et işleme tesisi açmak için girişimcilik desteği alıyoruz.



Özkahramanlar, günde 1 ton süt sağıyor

İsmail Özkahraman: 1999'da Hasalan'daki çiftliğimizi kurduk. 12 sene önce büyükbaş hayvancılığa 44 düve ile başladık. 142 dönüm üzerinde bulunan arazi üzerindeki çiftliğimizde 3 bin metrekare kapalı alanda şu anki mevcudumuz 100 büyükbaş ulaştı. Sağılan inek sayısı 47, geri kalanı da dişi. Hayvan başına ortalama süt verimimiz 23.5 litre. Günlük 1 ton kadar süt elde ediyoruz. Sütü Sart'ta Özkan Ticaret'e veriyoruz. Şu an süt fiyatı 1,66 + KDV.

Ayda 200 çuval kesif yem kullanıyoruz. Kaba yem ihtiyacımızın tamamını kendimiz üretiyoruz. Hatta yemin bir kısmını dışarı da satıyoruz. İlk hedefimiz sağlıklı inek sayısını 50'ye çıkarmak.

Sektörde esas sorun yem fiyatlarının yüksek oluşu. Yemin kilosu 80 TL. Süt fiyatlarını devlet belirliyor. Bu yüzden düşük kalıyor.



Ege İnci, hijyenik et üretiyor

Oğuz Arıkan: Salihli'nin Yörük mahallesi Avar Caddesi'nde 2010 yılından beri faaliyettedir. İlk kuruluşundan bugüne aynı titizlik ile sağlıklı ve hijyenik ürünler sunuyoruz. İşyerimizde Tarım ve Orman Bakanlığı onaylı et parçalama ve işleme ile sucuk imalatı yapılıyor.

Büyükbaş hayvanları bölgemizdeki genellikle anlaşmalı köylü üreticilerden temin ederek, yüksek kalite ve verimlilikte etlerimizi sağlıklı bir ortamda Veteriner Hakim kontrolünde tüketiciye sunuyoruz.

İşletmemizde mevcut sucuk üretimimizin yanında, köfte imalat makinemiz ve sinir, kıkırdak ayıklayan özel kıyma makineleriyle kaliteli ürünleri tüketiciye sunuyoruz. Bu anlamda bölgemizde yaptığımız çalışmalarımızla öncü bir kuruluşuz. Dana - kuzu eti ürünlerinin yanı sıra piliç eti ürünleri ile kaliteli peynir ve süt ürünleri de şarküteri reyonumuzda yer alıyor.



www.girginlermarket.com

GIRGINLER MARKET



Büyüyen Salihli'nin Büyüyen Markası!

Müşterilerimizin gülümseyen yüzlerini görmek için 20 yıldır kalitemizden ödün vermeden ilerliyoruz.

Hesaplı ve Keyifli alışverişin arkasındaki Girginler güvencesi artan mağazalarıyla büyümeye devam ediyor.

Salihli'nin büyüyen markası ...



**Mağazamızla
Halkımızın
Yanındayız!**

FARKIMIZ KALİTEMİZ

Girginler Market Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.

Barış Mah. 1004 Sok. No:11 Tel: 0236.713 25 00 - 0530.148 77 24

girginler@girginlermarket.com

Ofis Yem, besi hayvanında büyümeyi sürdürüyor

Halil Sak: Adala'daki geçici çiftliğimizde şu anda 350 büyükbaş hayvanımız var. Angus, Brangus, Braford, Hereford, Chaoralis, Limousin cinsi büyükbaş hayvanları Güney Amerika'dan ithal ediyoruz. Şu an 300 büyükbaş için yeni bir yerin hazırlığını yapıyoruz. Yeni partinin gelmesiyle sayımız 650'ye ulaşacak.

Kabazlı'da 70 dönüm büyüklüğündeki arazide yeni çiftliğimiz yapımı devam ediyor. Bir yıl içinde faaliyete geçecek. Burada 5-6 bin adet büyükbaş hayvana ulaşmak hedefleniyor. Yeni tesis ızgaralı sistemde olacak. Damızlık düve de yetiştirmek planlanıyor.

Grubumuzun şu anda Çorum ve Ankara'da besihaneleri bulunuyor. Ana firmamız yem üzerine olmasına rağmen, hem besi hayvanları var, aynı zamanda da Salihli OSB'deki Rella süt işleme fabrikası da Ofis Yem'e bağlı. Yem maliyetleri yüksek. Yem arzı Türkiye'ye yetmiyor. İthalat zorunluluğu var. Migros, Torku ve yerel mezbahalara veriyoruz. Şu anda kırmızı et fiyatı 29 TL civarında seyrediyor. Bunun en az 31-32 TL civarında olması gerekir.



Pomak Çiftliği, sütü Gündoğdu'ya veriyor

Mithat Sarp: Salihli'nin Yılmaz mahallesinde bulunan çiftlikte 170 büyükbaş hayvan bulunuyor. 9 yıl önce kurulan çiftlikte 60 inek sağlıklı durumda. Günde 1.5 ton süt üretimimiz var. Sütler Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Gündoğdu'ya satılıyor. İki sağım yapıyoruz. Üretim yapmak giderek zorlaşıyor. Yem çok pahalı. Mısır ekiyoruz. Buradan elde edilen gübreyi de tarlada kullanıyoruz.



Türkoğlu, besi hayvanında 450'ye ulaştı

Ali Türkoğlu: Sart'taki çiftlikte Angus ve Brangus cinsi 450 büyükbaş besi hayvanımız var. 2017 Mart ayında bu işe 70 baş hayvanla başladık. Kaba yemimizi kendimiz yetiştiriyoruz. Yem fiyatlarında büyük artış oldu. Geçen sene 50 TL olan yemler bu sene 75 TL. Kırmızı et 27 TL'den gidiyor. Ayda 60 kesim yapıyoruz.

Önümüzdeki yıllarda kesimhane de kurmayı planlıyorum.



Ekse, 10 yıldır sektörde



Yakup Tunç: Taytan'daki çiftlikte 200 besi hayvanımız var (Angus, Brangus, Simental ve Holstein). 6-7 aylıkken alıp, 1 sene kadar besleyip, ideal kiloya ulaşanı satıyoruz. Eti karkas olarak veriyoruz. Et Balık Kurumu'na kestiriyoruz. Bu günlerde 28 TL'ye gidiyor kilogramı.

2010 yılından bu yana hayvancılık yapıyoruz. Maliyetler giderek artıyor. Geçen sene 50 TL olan yem şu anda 80 TL. Girdiler artıyor, et fiyatı artmıyor. Kaba yemi kendimiz yapıyoruz. Sektör çok zor. 28.5 TL başa baş fiyat. Canlı 650 kg civarında tutuyor.300 kg'dan aşağısı zarar. Bu sene piyasa çok kötü.



YEN, yeni yatırım için uygun koşulları bekliyor

Yunus Çelik: 2017 yılında ilk hayvan ithalatımızı Uruguay'dan yaparak bu sektöre girdik. Besi hayvancılığı yapıyoruz. Şu anda Süleymaniye mahallesindeki çiftliğimizde 580 büyükbaş hayvanımız var. Migros, Pınar Et, Et ve Süt Kurumu'na veriyoruz. Karkasın kilosu 28-29 TL civarında. Maliyetler çok yüksek. Bu maliyetlerle karkas etin kilosunun minimum 32 TL olması gerekir.

Şimdilik beklemedeyiz ama sektörden bir ışık görürsek büyükbaş hayvan sayısını 3 bin adede kadar çıkarabilecek durumdayız. Kaba yemin bir kısmını ve silajı kendimiz üretiyoruz. Yerli hayvanda devlet 250 TL kesim primi veriyor ama ithal hayvana bu prim verilmiyor. Yem fiyatları çok yüksek.

Besi ırkını geliştirmemiz gerekir. Sürekli ithalata dayalı bir şekilde bu sektör gelişmez. Şu anda yılda 500 bin adet büyükbaş ithal ediliyor.



Bulut, maliyet artışlarından dertli

Bahattin Bulut: 1990 yılından beri büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yapıyoruz. O tarihten bu yana en kötü yılı geçiriyoruz. İşçilik fiyatı yükseldi. Yem fiyatı çok yüksek. Veterinerlik ücretleri arttı. Büyükbaş hayvancılık sektörü bitti. Pahalı alıp, ucuz satıyoruz. Piyasa tükendi. Kesilecek inek kalmadı. Yılmaz mahallesindeki çiftliğimizde kapasite 600 büyükbaş olmasına karşın 150 ineğimiz var. Sağlıklı inek sayımız 15-20 civarında. Böyle giderse 2 kişi yerine 1 kişi çalıştırmak zorunda kalacağız. Sıkıntı büyük. Gittikçe eriyoruz. Elimizdeki para eriyor.

Sektördeki sorun çözülmek isteniyorsa, gübre, mazot, elektrik fiyatları düşürülmelidir. Et ithalatı yoluyla sorun çözülemez.



450 mandalık sürü Eldelek çayırında

Bekir Koşucu:25 yıl önce manda yetiştiriciliği işine girdik. 20 manda ile işe başladık. Şu an 450 mandaya ulaştık. Eldelek mahallesindeki merada bulunan sürümüzden her yıl 60-70 civarında manda yavrusu yani malak satıyoruz. 70-80 kadar da damızlık olarak satıyoruz. Afyon ve Balıkesir taraflarından alıcı çok oluyor.

Yaz kış merada duruyor hayvanlar. Manda meraya çıkmazsa olmaz. Meranın hemen yanında kendi tarlamız var. Yazın hayvanlar burada otluyor. Çünkü Mayıs ayının ortasından itibaren merada yeşil ot bulunmaz. Bu işin çok meraklısı var ama yapan ne yazık ki kalmadı. Biz bu işi biraz da zevk olarak yapıyoruz. Mandayı çok sevdiğim için devam ettiriyorum. Bu gelenek kaybolmasın istiyorum.

Bakıcı sıkıntısı yaşıyoruz. Çoban bulunmuyor. Şu an başlarında Afgan bir çoban var. Bugüne kadar mandaları sağmayı denemedik ama bu sene bu işe de başlamayı düşünüyoruz. Bir mandadan günde ancak 3.5- 4 litre süt elde edilebiliyor. Ama kaliteli bir süt. Yağ oranı çok yüksek. Etinde de kolesterol yok. Mandalar senede 1 yavru verir. Biz bu güne kadar hep damızlık olarak yetiştirdik.



Mandanın anavatanı Türkiye ama şu anda İtalya manda konusunda merkez oldu. Anadolu mandası olarak geçiyor ve sütü çok değerli olduğu için rağbet görüyor. Kaymağı çok değerli. Manda, ne bulursa yiyebilen bir hayvan. Meraların, bu işi yapanlara verilmesi gerekir.



Derman Süt, yoğurt ve ayran ustası

Remzi Demirkan:Günde 2 ton süt işleniyor ve yoğurt ile ayran imalatı yapıyoruz. Haftanın 4-5 günü imalat oluyor. Salihli'deki 4-5 çiftliğin sütlerini alıyoruz. 1200 kg yoğurt, 800 kg ayran elde ediliyor. Derman markasıyla Salihli'de okullara, bakkallara satıyoruz.

50 yıllık firma. Daha önce Salihli içinde faaliyet gösteren firmamız, 2009 yılından beri Salihli OSB'deki fabrikasında imalat yapıyor. Eski yeri depo olarak kullanıyoruz.

Pazarlama sıkıntısı yaşıyoruz. 3 imalat elemanının yanı sıra 4 şoför çalışıyor.



Aden, eleman sıkıntısına dikkat çekiyor

Yıldız Oral: Çiftliğimiz, Kula'nın Hamidiye Mahallesi'ne 2 km uzaklıkta Gediz Nehri'nin geçtiği bir vadi içerisinde yer alıyor. Şirketimiz 185 dekar arazi üzerinde faaliyet gösteriyor. Bu arazinin yaklaşık 100 dekarında hayvan yemi üretimimiz var.

1999 yılında çiftçiliğe başladık. Eşim avukat, ben de Ziraat Mühendisiyim. Hobi olarak başladığımız bu uğraş, zaman içerisinde profesyonel bir yapıya büründü ve 2018 yılında Aden Üretim Yatırım A.Ş.'yi faaliyete geçirdik.

Uruguay'dan ithal ettiğimiz et ırkı besi danalarını yetiştiriyoruz. Şu sıralar besi danası sayısı 100'ün biraz üzerinde. Uzun yıllardır da ithal dana besisiyle ilgileniyoruz. Kaba yemi (ot-fiğ, bezelye, tritikale, yulaf- paketi, mısır, yonca vs.) kendimiz üretiyoruz ve arpa ezmesi ile rasyonu tamamlıyoruz.

Kısa bir süre öncesine kadar koyunculuk faaliyeti ile de uğraştık. Hatta bir dönem koyun sayımız 700 adedi aştı. Verimi yüksek ve elit bir Tahirova sürümümüzü en son bakıcı sorunu nedeniyle maalesef sattık ve koyunculuğa ara verdik. Şu an 15-20 civarında koyunumuz var.

2004 yılında sütçülüğü bir daha hiç yapmamak üzere bıraktık. Haftada en az bir kez çiftlikte bulunmamıza rağmen, yaşantımızın önemli bir kısmı İzmir'de geçiyor. Çiftlikte devamlı bakıcı ailelerimiz mevcut ama bana göre süt üreticiliği, çiftlik sahibinin daima çiftliğinde olmasını gerektiren bir alan.

Sektördeki genel sıkıntılar, gelir-gider dengesindeki olumsuzluklar ve istenilen vasıfta çalışan bulunamaması gibi nedenlerle, besi danası üretimimizi çok fazla arttırmak düşüncesinde değiliz. Ancak özellikle bakıcı-çoban teminindeki



zorluklara rağmen küçük bir koyun sürüsünün de devamlı çiftlikte olması bizi mutlu edecek.

Yatırım-risk-kar dengesi her geçen gün üretici aleyhine bozuluyor. Ayrıca, yeterli vasıfta personel eksikliği, ürün bedelinin tahsilindeki güçlükler, pazarlama sorunları ve buna benzer pek çok sıkıntı sayılabilir. Bunlar çok önemli hususlar ve aslında bu sorunların çözülüp çözülmemesi, tarımsal üretimin ötesinde bizim gıda geleceğimizi belirleyecek.

Ülkemizi doyuracak hatta dünyaya ihraç edecek kalite ve nicelikte zirai üretim hedefi, çok güçlü bir devlet politikası haline getirmelidir. Sıkıntıları ancak bu şekilde aşabiliriz.

Egeli Süt, kooperatiflerin sütünü alıyor

Emrah Akdemir: 2019 yılı başında faaliyete geçti. Kula Küçük Sanayi Sitesi'nde faaliyet gösteriyor. 7-8 kadar kooperatiften soğuk süt topluyoruz. Toplu sağımdan geliyor. Ahmetli, Şeremet, Karakoca, Encekler, Pabuçlu ve Aşağıdere Kooperatiflerinden süt alıyoruz. Ayrıca 4 köyden de (Balıbey, Yeniköy, Saraçlar ve Sandal) sıcak toplama ile süt alıyoruz.

Günlük 32-34 ton arasında süt topluyor. Köprübaşı'nda toplama merkezi var. Balıkesir'de Onur Süt alıyor. Kula'dan ise Sakarya Güneşoğlu Süt'e gönderiyoruz. 6 kamyonet ve 1 büyük kamyon olarak toplama aracımız var.



Cici Süt, peyniraltı suyu tozu üretiyor

Yılmaz Tokgöz: Cici Süt, asıl işi çikolata imalatı olan Elvan Grup'un bir fabrikası. Salihli OSB'deki fabrikada peynir altı suyu işlenerek, peynir altı suyu tozu elde ediliyor. 750 ton peynir altı suyu işleme kapasitemiz var. Şu anda günlük 650 ton peynir altı suyu işliyoruz. Bunun yanı sıra da 80-100 ton kadar süt işleyip, süt tozu elde ediyoruz. Salihli OSB'de çok yakınımızda olan Rella'dan peynir altı suyunu alıyoruz. 12 litreden 1 kg yağlı süt tozu elde ediliyor. Rella bizim adımıza süt alımı yapıyor. 9 bin 900 metrekare kapalı alanda üretiyoruz. Hemen bitişikte 12 bin metrekare daha yerimiz var. Süt işleme kapasitemizi artırmayı hedefliyoruz.

İhracat da yapıyoruz. Son 1-2 yılda maliyetler çok arttı. Avrupa ile rekabet etmekte zorlanıyoruz. Peyniraltı suyu tozunu Kuzey Afrika, Pakistan, Afganistan ve Arap yarımadasına satıyoruz. Aylık 250-300 ton ihracatımız var.

İşimiz buharla olduğu için, ayda 950-1000 ton kömür tüketiyoruz. Doğalgaz bize pahalı gelir. O yüzden kömüre devam etmek durumundayız. 2018 ile 2019 yılları arasında maliyetlerimiz yüzde 110 oranında arttı. En yüksek artış elektrikte oldu. Kömür fiyatı da çok zlandı. Kömür fiyatı yüzde 70 arttı.



Fabrika 3 vardiya halinde çalışıyor. 7 gün 24 saat durmaksızın çalışıyoruz. 76 personel çalışıyor. Eleman bulma konusunda problem yaşıyoruz. Çalışanlar Salihli'nin yanı sıra, yakınlardaki yerleşim birimleri olan Durasallı ve Mersinli'den geliyor. İşçilik maliyetleri de sürekli yükseliyor.

Şenler, Pazarköy'deki mandırada üretim yapıyor

Şahin Şen: 1965 yılında peynir imalatına babamız Lütfü Şen tarafından başlandı. Önceleri sadece koyun sütüyle peynir yapılıyordu. Şimdi inek sütü kullanıyoruz. Sütü Kemerdamları ve Pazarköy civarındaki köylerden ve Eminbey Kooperatifi'nden alıyoruz. Günde 15 ton süt işliyoruz. Geçen sene 25-30 tondur. Fiyatlar çok yüksek. Süt fiyatı 1.15 TL'den 1.70'e çıktı. Peyniri toptanda 26 TL'ye veriyoruz. Geçen seneki fiyatımız 21 TL'ydi.



Pazarköy'deki 5 bin metrekare alanda kurulu mandıramızda esas üretimimiz İzmir tulum peyniri ve tulum lorur. Peyniri İzmir'e Pehlivanoğlu, Barış marketlere ve pazarcılara veriyoruz. Kaliteli ürün üretiyoruz. O yüzden fiyatı yüksek oluyor. Kaliteden taviz vermiyoruz.

Fabrikada 17-18 işçi çalışıyor. Fakat işçiler çok sık değişiyor ve personel bulmakta zorlanıyoruz.

“Sizin sağlığınız için sağlıklı et besicilik”

Sağlıklı Et Besicilik
Gıda Tar. San. Tic. Ltd. Şti.



EGEİNCİ
Et ve Süt Ürünleri **S a l i h l i**
Et ve Et Ürünleri İşleme Tesisi

Et parçalama, Sucuk İmalatı ve Tavuk parçalama üretimleri,
Hijyenik ortamda veterinerhekim kontrolünde yapılmaktadır.



www.egeinci.com

0236 **7163555**
0530 290 47 40

Yörük Mahallesi Avar Cad. No: 81 Salihli-Manisa



Mete ARIKAN
Veteriner Hekim

0 532 644 31 16

vetmedmetearikan@gmail.com

Yörük Mh. Avar Cd. No 81
SALİHLİ - MANİSA

Gündoğdu, bohça peyniriyle ödül aldı

Mustafa Kopuz: Salihli OSB'deki fabrikada günde 130-140 ton süt işliyoruz. Salihli, Demirci ve Kula'dan süt alıyoruz. Şirketimizin merkezi İstanbul'da. 2011 yılından beri burada üretim yapıyor. Süt bulma konusunda sıkıntı yaşamıyoruz. Salihli'de iki satış yerimiz vardı. Üçüncüyü de Avar Caddesi'nde yeni açtık.

Kaşar, yöresel peynir, special peynir, tereyağı, kaymak, beyaz peynir çeşitleri, çeçil, örgü, dilimli peynir ve zeytin üretimimiz var. BİM marketlere peynir vermeye başladık. Tereyağı vermeye de başlayacağız. Havaalanlarındaki peynirleri de biz veriyoruz.

İhracat da yapıyoruz. Yıllık 20-30 ton çeçil ve örgü peyniri ihraç ediyoruz.



Elektrik fiyatı çok yüksek. Maliyetlerimiz sürekli artıyor. Doğalgaz kullanmayı düşünmüyoruz. Çünkü bize çok pahalı gelir. O yüzden biz kömür kullanmaya devam ederiz.

Patentini aldığımız özel peynir çeşitlerimiz var. Gıda sektöründe önemli

yarışmalardan birinden altın ödül aldığımız Poucheese "Bohça Peynir"imiz büyük rağbet görüyor.

Gündoğdu Gıda'nın temelleri, İstanbul Unkapanı Gıda Çarşısı'nda atıldı. Genel Müdürlüğü Üsküdar'da bulunan şirket



hızla büyümeye devam ediyor. Salihli OSB'de 15 bin metrekare alana kurulu 3 bin metrekare kapalı alanı bulunan şirket, 2011-2013 yılları arasında TOBB, TEPAV ve AllWorldNetwork'ün öncülüğünde Türkiye'nin en hızlı büyüyen 100 şirketi arasında ön sıralarda yer aldı.

Yeni lezzetler de deneyen ve farklı ürünler piyasaya süren Gündoğdu, kuruluşunun 41. yılında Birleşik Krallık'ta bulunan Nantwich Uluslararası Peynir Yarışması'nda "Doğal peynirde perakende paket inovasyonu, dizaynı, sunumu ve tasarımı" dalında Altın Ödül kazandı. 2015 yılında 31 ülkeden 4 bin 600'ü aşkın peynir ve süt ürününün katılımıyla gerçekleştirilen yarışmada "dışı da peynir, içi de peynir" sloganıyla sunulan "Bohça Peynir- Poucheese"İN kazandığı altın ödül, firmanın kalitesini tescillemiş oldu.

Dinamik Süt, peynir çeşitleri üretiyor

Belgin Çalışkan: 1993 yılında ticaret hayatına başlayan Karakoç Gübre, 2008 yılında Salihli OSB'deki 12 bin metrekare açık alan üzerinde 3 bin 500 metrekare fabrikasını faaliyete geçirdi.

Kaşar peyniri, yoğurt, ayran, klasik beyaz peynir üretiliyor. Siparişe göre tulum peyniri de imal ediyor. Aylık 168 ton süt işleniyor. 14 tonu peynir, 35 tonu ayran, 10 tonu da yoğurt oluyor. 55 ton lor üretiliyor. Peynir altı suyunu Cici Süt'e veriyor.

Sütü kendileri topluyor, ayrıca araçlardan da alıyor. Fabrikada 5 personel çalışıyor. Toplamda 23 personeli bulunuyor. Mavi yakalı, yani üretimde çalışacak personel bulmakta sıkıntı yaşıyor. Süt fiyatlarındaki ve en önemli yan girdilerden biri olan şirdan (maya) fiyatlarındaki artış maliyetleri artırıyor. Doğal maya İstanbul'dan ve İzmir'den alınıyor.



Karagöz Mandıra, süt ürünlerinde iddialı

Ahmet Karagöz: 1995 yılında Kula'da 450 m² kapalı alanda üretime başladı. 1996 yılında Karagöz İnşaat bünyesine katılarak ve kapasitesini artırarak faaliyetine devam etti. Ahmet Karagöz Süt Ürünleri şu an 7 bin m² alan üzerinde 2 bin m² kapalı alanı bulunan modern fabrikasında günlük yaklaşık 15 ton çiğ süt işliyor. Ürün gamında; ayran, yoğurt, kaşar peyniri, yöresel peynirler, beyaz peynir, tulum peyniri, lor peyniri, tereyağ gibi süt ürünleri bulunuyor. Ürünler tam otomatik son teknoloji makinelerle el değmeden, sağlıklı ve katkısız olarak üretiliyor. Kula ve çevresinin en kaliteli çiftlik sütleri modern ve sağlıklı süt toplama araçları ile 2 saat içerisinde işletmeye ulaşıyor. Salihli, İzmir ve Uşak'ta şubelerimiz ve depolarımız var. 100 ton süt işleme kapasitesi olan işletmede bunun ancak yarısı kullanabiliyor.



Kayalar Süt, günlük 40 ton süt topluyor

Hadi Dilek: Selendi'nin köylerinden günlük 40 ton süt topluyoruz. Yöresel mandıralara ve Sakarya'da bulunan Özgüllü firmasına, Kula'da bulunan Takıçoğlu Gıda'ya soğuk süt olarak satıyoruz. Sektörde maliyetlerin sürekli artması büyük sorun oluyor. Bizi en çok etkileyen ise akaryakıt fiyatlarındaki artış oluyor. Bunun yanı sıra personel girdilerinin artması da maliyeti artırıyor. Süt toplamanın yanı sıra yem ticareti de yapıyoruz. Yem fiyatlarına gelen yüksek zamlar nedeniyle üreticiler sıkıntılı. Süt üreticilerinin döktükleri süt, aldıkları yemi karşılayamıyor. Ciddi ekonomik sıkıntı yaşıyor üreticiler. Yem fiyatları konusunda mutlaka bir çözüm üretilmelidir. Çünkü yem olmadan süt çıkmıyor. Köylü hayvanını ederinin çok altında elinden çıkarıyor. İnekler kesime gittiği için, bizim topladığımız sütte de azalma oluyor.



Mahmut Kaya Süt Ürünleri, 7 çeşit peynir üretiyor

Sedat Kaya: 2009 yılından bu yana Selendi'de peynir imalatı yapıyoruz. Denizli'den, Kula'dan, Ödemiş'ten süt topluyoruz. Beyaz, tulum, kaşar, çeçil, köy, örgü ve klasik beyaz olmak üzere 7 çeşit peynir üretiyoruz. Kış aylarında klasik ve tulum ağırlıklı, yazın ise kaşar, örgü, çeçil ve beyaz peynir ağırlıklı çalışıyoruz. Selendi'de 2500 metrekare üzerinde kurulu olan tesisimizde, 40 kişi ile imalat yapıyoruz. İzmir, Balıkesir, Denizli, Burdur, Çanakkale ve İstanbul'a toptan satış yapıyoruz. Eleman konusunda özellikle yaz aylarında sıkıntı yaşıyoruz.

Ekonomideki sıkıntılar nedeniyle para dönmüyor. Tahsilatta sıkıntı yapıyoruz. Alacağımız çok birikti.



Gerikoğlu, peynirde koruyucu kullanmıyor

Ramazan Gerikoğlu: 1944 yılından beri Balıkesir Savaştepe’de bu işi devam ettiriyoruz. Dedem mandra işine girmiş, babam devam ettirdi. Şimdi sıra bende. 2001 krizinde sıkıntı yaşandı ve 2007 yılında Salihli’ye geldik. Adala’daki mandırayı aldık ve mesleğimizi burada sürdürüyoruz. Günde 35-40 ton civarında süt işliyoruz. Sarıgöl, Köprübaşı, Ahmetli, Belen gibi 9-10 ilçeden kamyonlarımızla süt topluyoruz. Toplama merkezi kendimizin. Merkezimiz Balıkesir. Orada depolarımız var. Peyniri kendi perakende mağazalarımızda satıyoruz. Balıkesir’de 4, Salihli’de 1 satış yerimiz var. Büyük



marketlere girmeyi düşünmüyoruz.

Peynirlerimizde koruyucu madde kullanmıyoruz. Süt, maya ve tuzdan peynir üretiyoruz. Ürünlerimiz tamamen doğaldır. Ana üretim çeşidimiz “Mihaliçpeyniri”dir. Bunun yanı sıra tulum, beyaz peynir çeşitleri, tereyağı, lor, çökelek üretiyoruz. 50 personel çalışıyor.

Süt piyasası istikrarlı olsun, fiyatlar çok dalgalanmasın bize yeter. Süt Konseyi olunca, sorun olmuyor. Daha önce süt fiyatlarında istikrar yoktu. O zaman sorun oluyordu. Şu anda Süt Konseyi’nin fiyat belirlemesinden memnunuz.

Kempostar, Uzakdoğu ve Ortadoğu’ya ihracat yapıyor

Berk Balaban: 1991 yılında valesiz üretmek üzere Balaban Palamut Sanayi olarak kurulan firma, hammadde olan palamutun temininde sıkıntı olması nedeniyle 2011 yılında peynir altı suyu tozu üretimine yönelik sektör değişikliği yaptı.



Kempostar Gıda olarak, günlük 600 ton peyniraltı suyu topluyor ve bundan 20-25 ton arasında değişen miktarda toz elde ediyoruz. Ağırlıklı olarak Ortadoğu ve Uzakdoğu’ya ihracat yapıyoruz. Peyniraltı suyu tozu endüstriyel gıda sanayinde hammadde olarak kullanılıyor. Bisküvi, şekerleme, çikolata, gofret, bebek maması üretiminde dolgu olarak kullanılıyor. Protein yönünden zengin bir ürün. Yurtiçinde İstanbul, Eskişehir, Konya gibi şehirlerdeki bisküvi-çikolata fabrikalarına satış yapılıyor.

Ekonomik istikrarsızlık bizi zorluyor. Hammadde girdilerinde sürekli yükselişler, özellikle elektrik, mazot ve kömürdeki fiyat artışları maliyetlerimizi yükseltiyor. Ayda 500



ton kömür, 30 ton mazot tüketimimiz var. İşçilik maliyetleri de aynı şekilde etkiliyor. 50 kişi 3 vardiya halinde çalışıyor. Döviz kurlarındaki dalgalı seyir de bizim önümüzü görmemizi zorlaştırıyor. Bu da bizim yeni yatırımlar yapmamızı engelliyor.

Seç, kundura

www.seckundura.com

Tarzını seç, adımını rahat at



CemalGÜZELYURT



CAT

S
SKIDERS

B
new balance

Hush Puppies

MERRELL

BIRKENSTOCK



PUMA

crocs

nomadic
republic



seckundura



secayakkabi

Kurudere Cad. No:26 Salihli

☎ 0236. 714 38 80

Süt üreticileri ve besiciler, maliyet artışlarına yetişemiyor

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nda bir araya gelen büyükbaş hayvan, süt ve süt mamulleri üreticileri, sektörün sorunlarını tartıştı. Üreticiler, en önemli sorunlarının başında yem fiyatlarının yüksekliğinin geldiği konusunda görüş birliğine vardı.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası, sektörel incelemelerinin 21.'sini büyükbaş hayvancılık sektörüne yönelik olarak gerçekleştirdi. Büyükbaş hayvan çiftlikleri ve mandıralara yapılan ziyaretlerden sonra, sektör temsilcileri Salihli TSO'da düzenlenen ortak toplantıda bir araya getirildi. Toplantıya Salihli Ziraat Odası Başkanı Cem Yalvaç, Manisa Süt Üreticileri Birliği Başkanı Ulvi Murat Tunca, Manisa Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Ali Rıza Duman, İlçe Tarım Müdürlüğü yetkilileri, Ziraat Bankası'nın Salihli ve Çınarlı Şube Müdürleri ile üreticiler katıldı.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, 5 yıldır sektörleri ayrı ayrı inceleyerek, sorunları tespit etmeye çalıştıklarını belirttiği açış konuşmasında, her üç ayda bir farklı sektörü ele alarak incelediklerini, son olarak 21. sektör değerlendirme toplantısında bir araya geldiklerini kaydetti. Geçtiğimiz yılın Ağustos ayından itibaren başlayan döviz ve faizlerdeki hızlı artışlarından tüm sektörler gibi hayvancılık sektörünün de olumsuz etkilendiğini anlatan Yüksel, şunları söyledi:

“İthalatta çok dikkat çekici artışlar var. En yüksek ithalat kırmızı ette, daha sonra da canlı hayvanda olmuş. İthalatın, sorunların çözümünde bir çare olmadığına ve geçici çözümler ürettiğine inanıyoruz. Bu konuda kalıcı çözümler üretilmesi gerektiğini düşünüyoruz. Üreticilerin daha çok desteklenmesi halinde kalıcı sonuçlar alınacağını sektördeki tüm ilgililer dile getiriyor. İthalata bu kadar bağımlı olmak doğru değil. İlk kez bu kadar çok tarım ürünü ithal eder hale geldik. Köylerde üretim yapan nüfus, şehirlere göç etti. İşsizlik oranı Ocak ayı itibarıyla



yüzde 14,7'lere ulaştı.

Ayrıca, çıkartılan büyükşehir yasasıyla köylerdeki meralar belediyelere devredildi. Belediyeler de bu meraları satıyor. Dolayısıyla köylerde hayvan otlama alanları da yavaş yavaş yok oluyor. Bu da hayvancılığı olumsuz etkiliyor.”

Yem 3 yılda 2'ye katlandı

Toplantıda süt ve büyükbaş besi hayvanı yetiştiricileri, en büyük sorunun yem fiyatlarının artışından kaynaklandığı konusunda görüş birliğine vardı. Yem konusunda ithalata bağımlı olduğunu ve dövizdeki artış nedeniyle yem fiyatlarının 3 yılda 2'ye katlandığını vurgulayan üreticiler, “Süt maliyetinin yüzde 70-80'ini yem oluşturuyor. 1 litre süt ile 1 kg yem dahi alınmaz hale geldi. Bu maliyet artışlarına nasıl katlanacağımızı şaşırarak” şeklinde görüşlerini dile getirdi.

Döviz kurlarındaki sürekli artışlar ve ekonomideki belirsizlikler nedeniyle yeni yatırım kararı alınmadığını vurgulayan et, süt ve süt ürünleri üreticileri, mazot, elektrik, gübre, ilaç fiyatlarında da devamlı yükseliş yaşanmasının sorunları içinden çıkılmaz hale getirdiğini ifade etti.

Besiciler, sorunlarının, canlı hayvan ithalatının başladığı 2007 yılından itibaren artmaya başladığını vurgulayarak, yerli üretimin desteklenmesini istedi. Bakıcı ve özellikle çoban bulmak konusunda zorluklarla karşılaştıklarına ve sektörde yabancı uyruklu çobanların sayısının giderek arttığına dikkat çeken besiciler, “Devlet çobanların sigortasını öderse, bir nebze sektöre katkı sağlanır. Yoksa hayvancılıktaki kan kaybı durdurulamaz” görüşünü dile getirdi.



YAMAHA YETKİLİ BAYİİ Satış-Servis-Yedek Parça

CNR
Süleyman Caner AKÇAKAYA

MOTOR



MT 25

250CC ve Altı
Motosikletlerde

%0 ÖTV

**İNDİRİMİNİ
KAÇIRMAYIN!**

**SON TARİH
30 HAZİRAN 2019**



XMAX 250



0236
0544 **714 32 23**

Atatürk Mh. 672 Sk. No: 2/1 - (Yeni Sanayi Sitesi) Salihli/MANİSA
info@cnrmotor.com - www.cnrmotor.com

Salihlili 100 kadın, un elekleri üzerine hayallerini işledi



Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Kadınlar Birliği, iş hayatında başarılı olmuş hemcinslerine “Dünya Kadınlar Günü” vesilesiyle plaket sundu. “Yaşam Elekleri” atölyesinde bir araya gelen kadınlar, un elekleri üzerine rengarenk iplerle panolar işledi.

Salihli Suresto’da “Yaşam Elekleri” atölyesi düzenleyen Salihli TSO Kadınlar Birliği, 100 kadının katılımıyla güzel bir etkinliğe imza attı. “Yaşam Elekleri” projesinin mimarı Benan Bilek’in yönlendirmesiyle kendi eleklerini hazırlamayı öğrenen Salihlili

kadınlar, neşeli ve üretken bir gün geçirdi. Seferihisar’da zeytin çiftliği bulunan Salihlili Armağan Portakal’ın da katıldığı etkinlikte, iş hayatında başarılı olmuş Salihlili kadınlar plaketle ödüllendirildi.

Salihli TSO’nun Kadınlar Birliği’nin etkinliğine katılarak bir konuşma yapan Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, kadınların üretime katılmasının şart olduğunu vurguladı. Hoşgörülü ve aydın bir kent olan Salihli’de yaşamaktan büyük keyif aldıklarını belirten Yüksel, kadınların ortaklaşa yaptıkları faaliyetleri gördükçe büyük mutluluk duyduklarını vurguladı.

Yüksel, ünlü şair Nazım Hikmet Ran’ın şiiriyle bitirdiği konuşmasında şunlara vurgu yaptı:

“Kadınların dayanışmasını ve üretkenliğini ön plana çıkaran Salihli



TSO Kadınlar Birliği'nin etkinliklerini sonuna kadar destekliyoruz. Kadınlar Birliği yönetimine ve üyelerine gönülden teşekkürlerimizi sunuyoruz. Kadınların siyasette ve iş hayatında daha fazla yer almasını istiyoruz. Kadınlarımızla dayanışma içinde pek çok zorluğun üstesinden gelineceğine inanıyoruz.”



100 kişiyle atölye

Un elekleri üzerine rengarenk ipliklerle işlenen panolardan meydana gelen “yaşam elekleri” atölyesine Salihlili 100 kadın katıldı. Gün boyu bu eleklerin üzerine işleme teknikleri konusunda Benan Bilek'ten teknik detayları öğrenen kadınlar, kendi elekleri üzerine belirledikleri motifleri işledi.

Etkinlik arasında bir de ödül töreni gerçekleştirildi. Salihli TSO Kadınlar

Birliği, Salihlili üretken kadınları teşvik etmek amacıyla 4 kadına ödül sundu. Girişimci Kadın Ödülü, Zeyno



Giyim'in işletmecisi Zeynep Tezel'e, Genç Girişimci Kadın Ödülü, Potin Ayakkabı'nın işletmecisi Hayal Mut'a, Onur Ödülü de Akçay Pastaneleri'nin işletmecisi Ferda Akçay ile Kula'da kır düğün salonu işleten Emine Ünveren'e takdim edildi.

Kadınlar Birliği ayrıca, yaşam eleklerinin mimarı İzmirli reklamcı ve metin yazarı Benan Bilek ile etkinliğin gerçekleştirildiği SuResto'nun işletmecisi Ayfer Alpaslan'a da teşekkür plaketi sundu. Salihli TSO yönetimi, etkinliğe katılan kadınlara rengarenk sümbüller dağıttı.





Girişimci Kadın Ödülü Zeynep Tezel

1959 yılında Ahmetli'de doğdu. İlk ve ortaokul eğitiminin ardından liseyi Ahmetli Akşam Kız Sanat Okulu dikiş-nakış bölümünde tamamladı. Lisede okurken hedefini belirlemişti ve hedefini gerçekleştirmek için çalışmalarını sürdürdü.

İlk mağazasını 1992 yılında kot üzerine, 1993 yılında da her türlü kıyafetlerin bulunduğu büyük mağazasını açtı. 1995 yılında Salihli'ye yerleşti.

İş hayatında her geçen gün başarısı artan Zeynep Tezel Salihli'den ve çevre yerleşim yerlerinden gelen birçok kadının güzel ve şık giyinmesini sağladı. Tezel; "Bir kadın olarak bunları başarmak kolay olmadı. Ama önemli olan zoru başarmaktı. Her kadının isteyince başarabileceğini düşünüyorum. Yeter ki istesin. Yeter ki çok çalışsın" diyor ve tüm kadınlara azmi ile çalışması ile örnek oluyor.

Genç Girişimci Kadın Ödülü Hayal Mut

1973 yılında İzmir'de doğdu. İlköğrenimini Salihli'de Altınordu İlkokulu'nda, orta ve liseyi de Salihli Lisesi'nde okudu. Uludağ Üniversitesi Necatibey Eğitim Fakültesi Matematik

öğretmenliği bölümünü bitirerek 4 yıl Milli Eğitim'e bağlı bir okulda Matematik Öğretmenliği yaptı. Salihli Sistem Dershanesi'nde bir süre öğretmenliğe



devam etti.

2002 yılında eğitim alanından ticarete geçiş yaptı. Annesi Resibe Mut'un işlettiği aileye ait "Potin Ayakkabım" mağazasında kadın ve erkek ayakkabı satışına yardım etmeye başladı. 2006 yılından sonra sadece kadın ayakkabısı ve çanta konusuna odaklandı. GEMA Vakfı'nın yönetim kurulu üyesi ve Genel Sekreteri'dir. 16 yaşında bir kız annesidir. 12 yıldır Salihlili kadınların ayakkabı ve çanta konusundaki zevklerine mihmandarlık ediyor.

Onur Ödülü Emine Ünveren

1962 yılında Kula'da doğdu. İlk, ortaokul ve lise eğitimini Kula'da tamamladı. 1980 yılında Kula Endüstri Meslek Lisesi'nde memur olarak göreve başladı. 1984 yılında eşi rahmetli Ahmet Ünveren ile evlendi ve Salihli Endüstri Meslek Lisesi'ne atandı. 2 evlat ve 2 torun sahibi olan Ünveren, 2001 yılında Salihli İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü memurluğundan emekli olarak eşinin yanında ticaret hayatına atıldı. Yaklaşık



10 yıl önce de babasından kalan arazi üzerine kır düğün salonu ve aile çay bahçesi açtı. Eşi Ahmet Ünveren 2 buçuk yıl önce vefat etti. O zamandan beri bu işi tek başına devam ettiriyor.



Onur Ödülü Ferda Akçay

1975 yılında Turgutlu'da doğdu. Ailesinin memur olması nedeniyle Salihli'ye yerleşti. İlkokulu Altınordu İlkokulu'nda, ortaokul ve lise öğrenimini de Salihli Lisesi'nde tamamladı. 1995 yılında Gıyas Akçay ile evlendi. 1 kız çocuğu annesi olan Ferda Akçay, 2000 yılından itibaren eşi ile birlikte pastane işletmeciliği yapıyor.

TOSHIBA

Leading Innovation >>>



ŞİK
'
Yeni Tasarım



TOSHIBA
eco style

Tel: 0.236 714 16 07 - 715 14 09
Kırveli Mh. Ankara Cd. No: 2 SALIHLI
www.ulassulama.com
info@ulassulama.com

ULAS

SULAMA ve İNŞAAT MALZEMELERİ
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Ertuğrul: 'Organik tekstile rağbet artıyor'

Salihlili işadamı Hayati Ertuğrul, Ege Giyim Sanayicileri Derneği'nin başkanlığına seçildi. Türk hazır giyim sektörünün dünya çapında takdir gören önemli başarılarına imza attığını anlatan Ertuğrul, organik tekstil konusundaki trendleri de yakından takip ettiklerini, buna yönelik çalışmalar yaptıklarını kaydetti.

İzmir'deki Salihli Eğitim, Kültür ve Dayanışma Derneği'nde 10 yıldır başkanlık görevini sürdüren Hayati Ertuğrul, 25 yılı aşkın zamandır içinde bulunduğu hazır giyim sektöründeki başarısını giyim sanayicilerine başkan seçilerek taçlandırdı. Ertuğrul ile Gazimir'de 300'e yakın kişinin çalıştığı ve yıllık 10 milyon doların üzerinde ihracat yaptığı fabrikasında geleceğe yönelik planları hakkında bir röportaj gerçekleştirdik:

- Öncelikle size yeni görevinizde başarılar dileyerek başlamak istiyorum.



Başkanlığına seçildiğiniz EGSD'nin amacı ve faaliyetleri hakkında bilgi verir misiniz?

- Derneğin kuruluş amaçlarından biri Türkiye'de moda ve hazır giyim sektöründe faaliyet gösteren firmaların ulusal ve uluslararası alanda rekabet gücünü desteklemek. İkinci önemli hedefi; sektörde değişik branşlarda faaliyet gösteren firmalar arasında iş birliği ortamını geliştirmek ve devletin kurum ve kuruluşlarıyla üyelerin arasında iletişim kurmak. Üçüncü olarak da sektörel bazda ihtisas organize sanayi bölgesi kurmak.

Dernek 1992 yılında yukarıdaki amaçlar çerçevesinde kuruldu. 1995'te de arsa yapı kooperatifi oluştu. Buca'da BEGOS (Buca Ege Giyim Organize Sanayi Bölgesi) bünyesinde 140 parsel bulunuyor. Türkiye'de ilk ihtisas sanayi bölgesi olarak kuruldu. Ama sektörel

olmaktan çıktı ve şu anda karmaya döndü.

-EGSD'nin hazır giyim sektörünü örgütlenme konusunda ne gibi çalışmaları oldu?

2007 yılında hazır giyimciler olarak bir federasyon kurma çabasına giriştik. EGSD, federasyonun kurucusu olarak yer aldı. Türkiye Moda ve Hazır Giyim Federasyonu kuruldu. EGSD'nin o dönem başkanı olan Nedim Örün, federasyon başkanlığına seçildi. EGSD'nin bir önceki Başkanı Mukadder Özden de şu anda federasyonda başkan yardımcılığı görevini yürütüyor. Egeliler olarak federasyonda etkin görevler yürütüyoruz.

- Üzerinde en çok durduğunuz konular ve ileriye yönelik projeleriniz neler?

- EGSD çok güzel çalışmalar yapıyor. Çok önem verdiğimiz bir proje var: Organic Fashion İzmir (OFİ). Organik tekstil konusunda İngiltere, Almanya, Japonya, ABD başta olmak üzere dünya genelinde 64 ülkede sertifikasyon veren Global Organic Textile Standard (GOTS) isimli kurumla, İzmir'de 18 Şubat'ta üniversiteleri, akademisyenleri, organik tekstil üreticileri ve üyelerimizi bir araya getiren uluslararası bir konferans gerçekleştirildi. Dünyada yediklerimiz, içtiklerimiz, giydiklerimiz organik olsun beklentisi sürekli artıyor. Türkiye'de organik tekstil üretimi ile ilgili 519 firma GOTS sertifikası almış durumda. Organik tekstilde ülkemiz çok iyi bir durumda. Hindistan ve Bangladeş'in ardından dünyada üçüncü sıradayız.

En fazla organik sertifikası alan il ise İzmir. 47 firmanın organik tekstil sertifikası var İzmir'de. Organik üretiminde var olan potansiyelimizi arttırarak ihracata ve iç piyasaya daha fazla üretim yapmak istiyoruz. Organik tekstil çok kıymetli olacak. Bunu üyelerimize

anlatıyoruz. Ve teşvik ediyoruz. İzmir’de organik tekstil üretimini arttırmak ve dünyaya açılımı sağlamak için OFİ isimli projemizi önümüzdeki dönemde devreye alacağız. Yakında bu sayının 100’e dayanmasını bekliyoruz.

- İzmir gelinlikte marka haline geldi. Bunda EGSD’nin de katkıları var olduğunuz kadarıyla?

- Evet, İzmir Büyükşehir Belediyesi’nin fuarcılık şirketi İZFAŞ, 2007 yılında IF Wedding Fashion Gelinlik, Damatlık ve Abiye Fuarı’nı başlattı. Bu kısa zamanda başarılı oldu. Dünyanın 4. büyük fuarı haline geldi. 13.’sünü geçtiğimiz 25 Ocak’ta gerçekleştirdik. 21 bin 500 ziyaretçi geldi. 208’i yurtiçi, 18’i yurtdışı olmak üzere 212 katılımcı vardı. 85 farklı ülkeden ve Türkiye’nin 77 ilinden ziyaretçiler geldi. Gelinlikte İzmir bir marka haline geldi. Bunda sektörün temsilcisi olarak bizim de büyük emeğimiz var.

- Sektöre yönelik Gelinlik fuarının haricinde bir fuar çalışmanız var mı?

- Hazır giyimcileri tedarikçilerle buluşturan küçük bir fuar organizasyonunu EGSD olarak geçtiğimiz yıllarda 5 kez yaptık. Ayrıca 30 Nisan’da Ege İhracatçı Birlikleri’nin Havağazı Fabrikası’nda 40 firmanın katılımıyla düzenleyeceği bir fuar var. Hazır Giyim İhracatçıları Birliği Başkanı Jak Eskinazı ile görüştük. Önümüzdeki yıllarda güçlerimizi birleştirip, ortak bir hazır giyim fuarı düzenleyeceğiz.

- Pekçok sektörde en temel sorunlardan biri olan eleman sıkıntısı sizin sektörde ne boyutta? Bu konuda bir çalışmanız var mı?

- Sektörün eleman ihtiyacı çok fazla gerçekten. 2 milyona yakın işçinin çalıştığı emek yoğun bir sektörümüz var. Kadınların da en fazla çalışma yaşamına katıldığı bir sektör hazır giyim. Çalışanların yüzde 50’si kadın.

İş Kur ve TOBB işbirliğinde MEGİP projesi geliştirdik. MEGİP Projesi’ni İş-Kur ve Meslek Fabrikası ile ortak EGSD’nin önderliğinde başlatalım dedik. Eğitim Komitesi oluşturduk.



İzmir Büyükşehir Belediyesi’nin Meslek Fabrikası’nı da dahil ettik. Tekstil konusunda 3 pilot bölge tespit ettik: Gaziemir, Çamdibi ve Bayraklı. Kurs yerleri belirlendi. Geçtiğimiz günlerde EBSO’da tanıtımını yaptık. Toplam 6 ay süren bir proje. İlk 2 ayında beceri eğitimi veriliyor. İş-Kur günlük 77 TL ödeme yapıyor kursiyerlere. Ayrıca sigortasını da yapıyor. 2 ay sonunda işyerleri elemanları alacak.

-Hazır giyimın ihracat potansiyeli konusunda da bilgi verir misiniz?

- Hazır giyim sektörünün büyük bir ihracat potansiyeli var. İzmir’de geçtiğimiz yıl hazır giyim 1 milyar 350 milyon Dolar, deri ve deri mamullerinde 155 milyon Dolar, tekstil ve hammaddelerinde de 257 milyon Dolarlık ihracat yapılmış. Toplamda 1 milyar 800 milyon Dolarlık bir rakama ulaşıyor ki, bu Türkiye geneli ihracatının 28 milyar Dolar civarında olduğunu dikkate alırsak, yüzde 16-17’lik bir pay anlamına geliyor. Sektörün önü açık.

- Ertuğrul Tekstil ve piyasanın genel durumu hakkında da kısaca bilgi alabilir miyiz?

Gaziemir Sarnıç’taki fabrikamızda 1993 yılından beri ağırlıklı kadın giyimine yönelik olarak faaliyet gösteriyor. Üretimimizin tamamı başta Almanya ve İtalya olmak üzere 7 ülkeye yapılıyor.

Ünlü markalara üretim yapıyoruz. 300’e yakın çalışanımızla yıllık 10 milyon doları aşkın ihracat gerçekleştiriyoruz. 2019 hedefimiz 14 milyon dolara ulaşmak.

Piyasanın durumuna gelecek olursak, oldukça sıkıntılı. Dövizdeki ani yükselişler, maliyetlerdeki artışlar nedeniyle önümüzü göremiyoruz. Bir an önce seçim atmosferinde kurtuluş ekonomiyeye odaklanmak gerektiğini düşünüyoruz.



Adala’daki Atatürk Evi

Hayati Ertuğrul, Adala’daki Atatürk Evi’nin anne tarafından dedesi Mehmet Ali Yüksel’e ait olduğunu ve Salihli Belediyesi tarafından satın alınarak müze olarak kullanıldığını belirtti. Dedesi Mehmet Ali Yüksel’in yörenin önde gelenlerinden biri olduğunu ve çok sevildiğini vurgulayan Ertuğrul, “Adala’da hala iki evimiz var. Zaman zaman buraya gelerek kalıyoruz. Salihli’den kopamıyoruz.” diyor.



Bonita'nın 'kavanozda kemik suyu' na raġbet büyük

**Bonita Gıda'nın çeşnili ve sebze-
kemik suyu çeşitleri, büyük
marketlerin raflarında yerini aldı.
Fırmanın ürettiği kemik suyu ile
pişirilmiş sebze çorbaları, bebek
ve çocuklar için sağlıklı, doğal ve
lezzetli gıda arayışı içinde olan
anne- babalar için iyi bir alternatif
oluşturuyor.**

Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde geçtiğimiz yılın sonunda faaliyete geçen Bonita Gıda, "Veg&Bones" markasıyla kısa zamanda iyi bir satış grafiği yakaladı. Geleneksel Türk lezzetlerinden biri olmasına karşın, market raflarında pek görmeye alışık olmadığımız kemik suyunu pratik bir hale getiren ve kullanımını yaygınlaştıran Bonita Gıda'nın kurucu ortaklarından Onur Timur ile ürünün

ortaya çıkma öyküsünü ve pazardaki durumunu konuştuk:

-Kemik suyu bizim aşına olduğumuz bir ürün ama marketlerde görmeye yeni yeni başladık. Kemik ve ilik suyunun kavanoza girmesi nasıl oldu?

- 15 yıl sağlık sektöründe çalıştım. Annemin hastalığı sırasında doktorların tavsiyesiyle kemik suyunun önemini fark ettik. Hastalıkla baş edebilmek için pek çok kaynağa başvurdum. Sebzelerle harmanlanmış ilikli kemik suyu ile tanışmamız işte tam da bu hastalık dönemindeki arayış içerisinde oldu. Bu değerli ürünü elde etmenin biraz zahmetli ve zaman alıcı olduğunu gördük. Anneme 3 aylık ömür biçilmişti. Bu kemik suları sayesinde 9 ay yaşatabildik.

Bir yıldan uzun bir süre ilikli kemik suyu ile ilgili araştırmalar yaptık. Lezzet



testleri, tüketici araştırmaları, sonunda Vegandbones ilikli kemik suyunu ortaya çıkardık.

-Ülkemizde bu ürün kısa zaman öncesine kadar yoktu. Dünyada durum nasıldı?

-Evet, Türkiye'de örneği yoktu. ABD'de ve Avrupa'da yapanlar vardı. Geçmişten günümüze sıkça tüketilen sağlıklı ve lezzetli bir ürün olan ilikli kemik suyu gördük ki dünyada 24 saat gibi uzun sürelerde kısık ateşte pişirilerek taze sebze ve baharatlarla lezzetlendiriliyor. Sağlıklı beslenme anlayışının doğduğu Amerika ve Avrupa'da ilikli kemik suları kullanılıyor ve satılıyor.

Yabancı kaynaklardan edindiğimiz bilgiler ışığında gördük ki ancak uzun süreler kaynatılarak yapılan kemik sularından maksimum oranda fayda sağlanabiliyor. Katkısız olarak bu sebze kemik suyunu kavanozda nasıl muhafaza edeceğimiz konusunda da uzun



araştırmalar yaptık. Ürünlerimizin raf ömrünü 18 aya çıkardık.

-İlk üretimi Salihli OSB’de mi yaptınız?

-Üretime 2016 yılında Balıkesir’de bir konserve fabrikasıyla anlaşarak, fason olarak başladık. Bu arada, ürünün Türkiye’de örneği olmadığı için mevzuata da uydurmak için epey uğraştık.

-Bilinmeyen bir ürün olmanın zorluklarını pazarlama alanında da yaşadınız mı?

- Hayır, tüketicinin ürünümüzü kabul etmesi çok kolay oldu. İlk olarak “E-Bebek” zincir mağazalarıyla anlaştık ve raflarda yerimizi aldık. Kısa zaman sonra Migros ve CarrefourSa ile de anlaşma yaptık. Talep kısa zamanda çok arttı. Ürünü çeşitlendirmemiz gerekiyordu. Sürekli yeni arayışlar içinde olduk.

Aynı zamanda Knorr markasının da dikkatini çekmeyi başardık. Pazarda iyi bir paya sahip olan bu markaya fason olarak kemik suyu üretmeye başladık. Knorr’a şu anda 6 çeşit üretim yapıyoruz (işkembe, dana gerdan, Ezogelin, domates, kemik suyu ve tavuk suyu).

-Salihli’ye gelişiniz nasıl oldu?

-Taleplerin artması üzerine kendi fabrikamızı kurmak için araştırmalara başladık. Türkiye’nin pek çok yerinde

araştırma yaptık. Salihli’yi seçmemizde hammaddeye yakınlık, altyapının hazır olması, ulaşım kolaylığı gibi sebepler önem taşıdı. Bunun yanı sıra OSB yetkililerinin pozitif ve yapıcı yaklaşımı da belirleyici bir sebepti. Pek çok konuda destek gördük. OSB’de hazır olan bir tesise yerleştik ve geçtiğimiz Eylül ayında burada üretim yapmaya başladık.

-Kaç çeşit ürününüz var? Özellikleri hakkında bilgi verir misiniz?

-Şu anda 10 çeşit ürünümüz var. Dana ilikli, paça+dana ilikli, domatesli ilikli kemik suları, tavuk suyu ve hindi suyu. Bunların yanı sıra bebek ve küçük çocuk ek gıdaları olan sebze, balkabağı, tarhana, brokoli ve domates çorbaları. Knorr için ürettiğimiz 6 çeşit üründen daha önce bahsetmiştim.

Kemik suları kaynatmadan, kısık ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanıyor. İlikli kemik sularımızı bu şekilde üreterek, yaşamsal değere sahip protein, mineral ve aminoasit gibi yapı taşlarının bozulmadan suya geçmesini sağlıyoruz. Kemik suları, tıpkı evde yaptığımız benzer yöntemlerle uluslararası geçerliliğe sahip kalite belgeli tesisimizde hiç bir koruyucu ve katkı maddesi eklenmeden, en doğal haliyle el değmeden şişeleniyor.

-İç piyasada iyi bir satış grafiği yakaladığınızı söylediniz. İhracata

yönelik çalışmalarınız var mı?

-Evet. Dubai’ye 3 parti ürün gönderdik. Rusya, Uzakdoğu ve Türki Cumhuriyetlerle görüşmelerimiz devam ediyor. ABD pazarını da hedeflerimiz arasına aldık. Çünkü orası çok büyük bir pazar.

-Fabrikada kaç kişi çalışıyor ve eleman bulma konusunda sıkıntı yaşıyor musunuz?

-Şu an tesisimizde 26 personel çalışıyor. Eleman konusunda önemli bir sorun yaşamadık. Yakınlardaki Durasallı, Mersinli ve Salihli’den geliyor personelimiz.

-Hammaddeniz olan kemiği nereden temin ediyorsunuz?

-Pınar Et’ten alıyoruz.

-Son olarak ürününüz hakkında neler söylemek istersiniz?

-Biz kemik sularımıza çok güveniyoruz. Evde yapılan gibi, doğal, katkısız. Gönül rahatlığı ile tüketilebilir. Bizi kanser hastalarının çok tercih ettiğini biliyoruz. Aynı zamanda sağlığa yönelik de misyon üstlendik. Bebeklere de hitap ediyoruz. Çok geniş bir tüketici yelpazemiz var. Kemik suyunun içinde aynı zamanda çeşni katması için havuç, soğan ve çeşitli baharatlar da kullanıyoruz. Lezzette de sınır tanımıyoruz. Önümüzün açık olduğuna inanıyoruz.



Yağmurlar'ın asırlık ağaçları görülmeğe değer



Salihli'nin yayla köylerinden olan 500 metre rakımlı Yağmurlar, asırlık ağaçları ile dikkat çekiyor. Gövde kalınlığı ile hayret uyandıran kestane ağacının yaşını köylüler "bin" olarak ifade ediyor. Mahallenin merkezinde bulunan pırnal* ağacının ise 600 yaşında olduğunu iddia eden köylüler, göç veren Yağmurlar'da toprakları işleyecek gençlerin kalmamasından yakınıyor.

Salihli'nin en eski yerleşim yerlerinden biri olan Yağmurlar Mahallesi, uzun zamandır merakımı çekiyordu. İsminden ve uzaklığından kaynaklanan bir çekimle, dergimizin yeni sayısında rotamızı Yağmurlar olarak belirledik. Meclis Başkanımız Süleyman Oral, Meclis üyemiz Özgür Ayçelik ve Meslek komitesi Üyesi Hasan Hüseyin Akkaya ile birlikte Yağmurlar'ın yolunu

tuttuk.

Salihli'nin güneydoğusunda yer alan ve uzaklığı 22 km olan Yağmurlar'a virajlı yollardan sürekli tırmanarak 40 dakikada ancak varabildik. Köy veya yeni deyimle "mahalle" meydanındaki kahvede bizi Muhtar Lütfü Karadağ, azalar ve mahallenin ileri gelenleri karşıladı. Merkeze uzaklığın dezavantajlarıyla genç nüfusun neredeyse tamamen terk ettiği Yağmurlar'da, bu durum kahvenin müdavimlerinden açıkça anlaşılıyordu.

Hoşbeşten sonra, Muhtar mahallenin şimdiki nüfusu, geçim kaynakları, üretimi ve eğitim durumu hakkında şu bilgileri verdi:

"Mahallemizde 90 hane, 375 nüfus ve 182 seçmen var. Biraz aşağımızda bulunan Köseali'nin nüfusu buradan gitme. Mahallemizin 7 bin dönüm civarında arazisi var. Ürün ağırlıklı olarak arpa ve buğdaydan oluşuyor. Her ailenin mutlaka bir üzüm bağı bulunuyor.



Son yıllarda zeytine doğru bir kayma oldu. 2 bin dönümde zeytincilik yapılıyor.

Mahallemizde kendimize yetecek kadar hayvancılık da yapılıyor. Geçtiğimiz yıllara göre epey azalmış olmasına rağmen, şu anda 200 kadar büyükbaş, 500 kadar da küçükbaş hayvanımız var.

Mahallede 25 kadar ilkokul ve ortaokul öğrencisi var. Taşınalı eğitim kapsamında Mevlütlü'deki okula gidiyorlar. Köyümüzün okumuşlarından öğretmen ve asker olanlar var.”

Mandıra 15 yıldır kapalı

Mahalle meydanında yer alan büyükçe bir bina dikkatimizi çekiyor. Üstünde “Orköy Süt Kooperatifi” tabelası bulunan bu binanın kullanılmadığı her



peynir üretimi yapıyorduk. Fakat zamanla kooperatif borçlarını ödeyemez hale geldi. Ve kapılarına kilit vuruldu. O zamanlar sütleri sadece köyümüzden değil, civar köylerden de topluyorduk.”

Hayvancılığın artık sürdürülemez haline geldiği konusunda sohbe katılan tüm mahalleliler hemfikirdi. “Süt fiyatları hiç artmıyor. 10 senedir 1.20 TL'den satıyoruz sütü. Yem fiyatı ise almış başını yürümüş.” diyen köylüler, Yağmurlar'da günde 500 litre kadar süt toplandığını ve bunu toptancılara verdiklerini anlatıyor.

Yağmurlar isminin kaynağı

“Yağmurlar” isminin nereden geldiği

konusunda ise köyün ileri gelenleri hep bir ağızdan aynı söyleneceyi aktarıyor: “Yağmurlar isminin yağmurluktan geldiğini düşünüyoruz. İlk zamanlar Yağmurluk deniyormuş, çünkü bu yöreye ilk gelip yerleşen adamın yağmurluğu varmış. İsmi oradan kalmış.”

Yağmurlar'a bu yıl çok yağmur yağdığını anlatıyor köylüler. Bunu sokaklarında gezerken yakından görüyoruz. Her santimetrekaresinden hayat fışkırıyor. Köylüler bu görüşümüzü ucuna biraz sitem ekleyerek şöyle destekliyor:

”Bu sene yağmurlar çok boldu. Topağımız kaliteli ve bereketli. Üzüm



halinde belli oluyor. Bir zamanlar onlarca ton sütün işlenerek, Ege bölgesinde dağıtılan önemli bir mandıra olduğunu öğrendiğimiz bu kullanılmayan binanın akıbetini muhtar şöyle anlatıyor:

“Köyümüzde 1979 yılında Orköy mandırası kuruldu. 2004 yılına kadar çok güzel çalıştı. Sütler toplanıp peynir üretiliyordu. Denizli'ye kadar satıyorduk. İthal makineler getirttik ve temiz bir ortamda sağlık açısından çok uygun



bağlarımız verimli ama köyde genç kalmadığı için bağlara bakacak adam kalmadı. O yüzden iyi gelir elde edemiyoruz.”

Karakeçili Yörüklerinden

Köye ilk yerleşenlerin yüzyıllar önce Karakeçili Yörüklerinden olduğu ve soyun buradan ürettiği anlatılıyor. Köyde 3 dönem muhtarlık yapmış olan Yüksel Akbaş, “Karakeçili Yörüklerinden olduğumuzu biliyoruz. 700 yıllık bir tarihimiz olduğunu düşünüyoruz. Köyümüzün mezarlığında 350 yıllık mezar taşı tespit edildi. Kurtuluş Savaşı



zamanında çeteler köyümüze çok gelmiş ve soygunlar yapılmış. Yaşlılarımızdan o günlerde yaşadıkları sıkıntıları çok dinledik.” diye anlatıyor.

Asırlık ağaçların vatanı

Yağmurlar, en az 5-6 asırdır canlılığını muhafaza eden ve onlarca, belki de yüzlerce neslin varlığına tanıklık etmiş ağaçlarıyla da adından söz ettiriyor. Köylülerin övünç kaynağı olan bu asırlık ağaçlar hakkında verdikleri bilgiler ise şöyle:

“Mahalle meydanındaki camimizin bahçesinde bulunan pırnal ağacı bizim önemli değerlerimizden biri. Pırnal bir çalılık bitkisi olduğu halde, köyün merkezinde bulunan bizim pırnalımız çalı



değil, koskocaman bir ağaç. Gövdesinin çapı 2.5 metreyi buluyor. Başka bir yerde böyle bir pırnal ağacına hiç rast gelmedik.

Bunun yanı sıra mahallemizin üst tarafında bulunan tarihi bir kestane ağacımız var. Bir söylenceye göre bu kestane ağacı 1000 yaşında. El ele tutuşmuş 10 kişi bile gövdesinin etrafını sarmak için yetersiz kalır. Bu kestane ağacımız bizim önemli değerlerimizden biri. Yüzyıllardır meyve vermeye devam ediyor.”

El işi rengarenk oylar

Yağmurlar’da bizi konuk eden köyün ileri gelenleri, köylü kadınlarının



çok hamarat olduğunu ve yaptıkları el işlerinin dillere destan olduğundan övgüyle bahsetti. Kadınların işledikleri iğne oyları ve tülbent kenarlarının yörede pek meşhur olduğunu ve civar köylerden ve ilçelerden sipariş alarak veya pazar tezgahlarında satışa sunarak aile bütçesine katkı sağladıklarını anlatan Yağmurlar halkı, “Gelinlerin çeyizlerini süsleyen



renk renk, desen desen iğne oyası ve tığ işleriyle kadınlar bizim bütçemize önemli katkı sağlıyor” diyerek övünüyor.

*Pırnal: Kışın yapraklarını dökmeyen bir tür meşe çalısı. (TDK Sözlüğü)

ÖNALLAR

HAZIR BETON ve HAZIR SIVA

BETONDA
KALİTE



BETONDA ÖNCÜ KALİTE

Tesis-1 : Taytan Mah. Küme Evleri No: 9/A SALİHLİ

Tel : 0.236. 739 24 00 - Fax: 0.236.739 24 01

Tesis-2 : Çaltılı Mah. Lamba Mevkii No: 20 SALİHLİ

Tel : 0.236. 724 25 24 - Fax: 0.236. 224 26 33

Cep: 0.533 499 76 99

Cep: 0.532 272 70 57

Sevkiyat: 0.532 795 25 10

www.onallarhazirbeton.com

Salihli TSO üyeleri, İstanbul'a hayran kaldı

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu, meclis üyeleri ve üyelerden oluşan 40 kişilik bir heyet, İstanbul'da 3 günlük bir seyahat çerçevesinde hem Automechanika Fuarı'nda incelemelerde bulundu; hem de şehrin tarihi ve kültürel dokusunu yakından tanıma imkanı buldu.

İhtisas fuarlarına üyelerini ulaştırmak için sık sık İstanbul'a geziler düzenleyen Salihli Ticaret ve Sanayi Odası yönetimi, bu sefer daha kalabalık bir grupla 3 gün süren bir ziyaret gerçekleştirdi.

Messe Frankfurt İstanbul Uluslararası Fuarçılık ve Hannover Fairs Turkey Fuarçılık işbirliği ile TÜYAP Kongre Merkezi'nde düzenlenen dünyanın en büyük üçüncü otomotiv fuarı Automechanika İstanbul'a katılan sektör temsilcilerinin stantlarını gezen Salihli TSO heyetinde, Oda'nın Yönetim Kurulu, Meclis üyeleri ve üyelerinden oluşan 40 kişilik bir grup yer aldı. Salihli

heyeti, 1300'ün üzerinde katılımcının bulunduğu Automechanika Fuarı'nda otomotiv üretim ve onarım sistemlerine dair son teknoloji ürünleri görme imkanı buldu.

Fuar ziyareti sonrasında Salihli TSO grubu, Türkiye'nin ulaşım, endüstri ve iletişim tarihine ışık tutan Rahmi M. Koç müzesini gezdi. Avrupa Müzeleri Konseyi tarafından özel ödülle layık görülen Haliç kıyısındaki Rahmi M. Koç Müzesi'nde Salihli heyeti karayolu ulaşımı, raylı taşımacılık, havacılık, denizcilik, makineler, iletişim, bilimsel aletler, model ve oyuncak, yaşayan geçmiş ve eğitim bölümlerindeki objeleri ilgiyle izledi ve ayrıntılı bilgi aldı.

Gezinin ilk gününün diğer durağı ise Fener Rum Patrikhanesi ve Aya Yorgi Kilisesi oldu. Dünya Ortodoksluğu'nun merkezi olan Patrikhane'nin dinsel ve siyasal hikayesi hakkında bilgiler alındı. Patrikhane gezisinden sonra eski Fener ve Balat sokaklarında geçmişe dair güzel hikayeler dinlendi.

Boğaz ve Yerebatan Sarnıcı

Gezinin ikinci gününde Salihli heyeti, Beylerbeyi'ne geçerek Boğaz turunda, Boğaziçi kültürünün bir parçası olan yalıları ve sarayları görerek, yeraltında farklı bir dünya sunan Yerebatan Sarnıcı'nı hayranlıkla gezdi. Tarihi ve kültürel gezi kapsamında daha sonra Ayasofya Camii, Çemberlitaş ve Topkapı Sarayları gezilerek, buralar hakkında rehber eşliğinde bilgiler alındı.

Salihli TSO ekibi, İstanbul Turu'nun üçüncü gününde ise doğal ve tarihi balıkçı kasabası Şile ile Göksu ve Yeşilçay dereleri arasında kalan muhteşem doğaya sahip Ağva'yı da görme imkanı buldu.

Eğitici ve memnuniyet verici

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, İstanbul turunun eğitici ve öğretici yanının yanı sıra, üyeler arasında kaynaşmaya da büyük katkı sağladığını belirterek, "Bu tür geziler, birbirini tanımayan üyelerimiz arasında son derece olumlu sonuçlar



doğurmaktadır. Geziye 18 meclis üyemizin yanı sıra üyelerimizden oluşan toplam 40 kişi katıldı. İstanbul gezimiz son derece yararlı geçti. Çoğumuz kısa süreler için geldiğimiz İstanbul'u bugüne kadar bu denli yakından tanıma imkanı bulamamıştık. Dolmabahçe ve Ayasofya gibi tarihimizde büyük önem taşıyan mekanları görme imkanı bulduk. Bu tür gezilerin daha sık yapılması konusunda üyelerimizden çok güzel geri dönüşler aldık." dedi.



Salihlili kadınlardan İstanbul'da kültür turu

Salihli TSO Kadınlar Birliği, 42 kişilik bir grupla gittiği İstanbul turunda, pek çok medeniyetin izlerini barındıran şehrin tarihi mekanlarında yolculuk yaptı; kültürünü tanımaya yönelik ziyaretler gerçekleştirdi.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Kadınlar Birliği üyeleri, sosyal faaliyetler çerçevesinde İstanbul'a 3 günlük bir gezi düzenledi. Tarihi ve kültürel değerleri yerinde görme ve özümsemeye yönelik olarak gerçekleştirilen tura Kadınlar Birliği yönetimi ve üyeler yoğun ilgi gösterdi. 42 kişinin katıldığı gezide ilk olarak Salacak sahilinden teknelere binilerek İstanbul'un simgelerinden olan Kız Kulesi'ne gidildi.

Anadolu Hisarı'nda meşhur Kanlıca yoğurdunun tadına bakan Salihlili kadınlar, Beylerbeyi'nden başlayarak tekne ile Boğaz turu gerçekleştirdi.

Gezinin ikinci gününde Cibali'deki eski tütün deposu olarak bilinen Kadir Has Üniversitesi içindeki Rezzan Has Müzesi gezildi. Dünya çapında kendisinden söz

ettiren Urartu Takıları Koleksiyonu'na hayran kalan Salihlili kadınlar, filmlere ve tiyatro gösterilerine konu olan Cibali Karakolu'nu gördü. Fener ve Balat sokaklarında pek çok tarihi mekanı inceleme imkanı bulan Salihli ekibi, bol bol fotoğraf çekme imkanı da buldu.

Üçüncü günün ilk ziyaretini Rahmi

Koç Müzesi'ne gerçekleştiren Salihlili kadınlar, devamında Galata Kulesi ve Galata Mevlevihanesi'ne gitti. Daha sonra panoramik olarak Beşiktaş, Kuruçeşme, Bebek, Arnavutköy, Rumeli Hisarı ve Tarabya sahilini gören kadınlar, Nişantaşı'ndaki tarihi mekanları ziyaret ederek gezilerine son verdi.



Salihli Çevre Derneği, doğaya duyarlı

Son yıllarda birbiri ardına açılan jeotermal kuyuları Salihli ve civar ilçelerde halkın tepkisini çekmeye başladı. Jeotermal kuyuların doğaya verdiği zararları anlatmak ve çevre halkının haklarını savunmak üzere kurulan Salihli Çevre Derneği, etkin çalışmalarıyla halka destek oluyor.

Salihli Çevre Derneği, jeotermal kuyuların çevreye verdiği zarara dikkat çekmek isteyen bir grup Salihlili tarafından 2018 yılında kuruldu. Kısa zamanda 70 üyeye kadar ulaşan dernek ilk genel kurulunu 13 Ekim 2018'de yaptı. Kurucuları arasında doktorlar, mühendisler, öğretmenler gibi aydın Salihlililer yer aldı.

Dernek, jeotermal kuyuların ardına açıldığı mahallelerde, halkı bilinçlendirmek için toplantılar düzenledi.

Kısa zamanda üye sayısını artıran dernek şu anda 100'ü aşkın üyeye



ulaşmış durumda. Salihli Çevre Derneği, Salihli'nin Kabazlı, Karaoğlanlı ve Hasalan ile Kula'nın Kargın mahallelerinde açılan kuyularda "ÇED gerekli değildir" kararına karşı dava açmış durumda. Ayrıca, Yılmaz mahallesindeki jeotermal kuyunun kapasite artırımı talebini de mahkemeye taşıyan dernek yönetimi, dava masraflarını karşılamak için de büyük mücadele veriyor.

29 Ekim 2018 tarihinde Yılmaz Mahallesi'ndeki jeotermal kuyu için "ÇED gerekli değildir" kararını mahkemeye taşıyan derneğin başvurusu Manisa 1. İdare Mahkemesi tarafından kabul edildi.

Dernek yöneticileri yeni kuyular hakkında itirazlarını yapmaya devam ederken, süreci de yakından takip ediyor.

Kiraz dernek başkanı

İstanbul'dan iki yıl önce Salihli'ye yerleşen Zülal Kiraz, Salihli Çevre Derneği'nin başkanlığına seçildi. Kiraz, derneğe giden yolda yaşadıklarını ve bu süreci şöyle anlattı:

"Salihli'nin uçsuz bucaksız yeşili ve tertemiz havası beni adeta büyülemişti. 35 yılını İstanbul gibi bir metropolde geçirmiş biri olarak Salihli'ye yerleşmek benim için olağanüstü bir karardı. Kendime ait veteriner kliniğimde, bir gün İstanbul'u terk etme fikri gün geçtikçe ağırlığını hissettirmeye başladığımda, Salihli ile tanıştım.

Kendimi emekliliğe ve sevdalısı olduğum doğa ve doğallığın içine atmak için, hızlıca kliniğimi genç bir meslektaşımaya devrettim. Ve buralara geldim.



Büyülediğim bu yöreyi tanımak ve keşfetmek için, köylere, bağlara zeytinliklere gittim. Dostluklar kurdum. Komşularıyla tanıştım. Üzümün, zeytinin, Ege otlarının ayrıntılarını öğrendim.

Kısa zamanda geliştirdiğim bu ilişkiler, beni 2018 Mayıs ayında şekillenmeye başlayan Salihli Çevre Derneği'nin başkanlığına kadar taşıdı. Salihli'de jeotermal enerji santralleri için ihalelerin halkın bilgisi dışında açıldığını ve projelerin hızla ÇED gerekli değildir kararları ile devreye girdiklerini üzülerek öğrendik.

Yılmaz mahallesindeki ilk santralin çalışmaya başladığını ve Hidrojen sülfür adlı, uzun süre solunduğunda ölüme



sebebiyet veren bir gazın bacalardan püskürtüldüğüne tanık olduk.

Dernek yönetim kurulu olarak, bir yandan kendimizi tanıtmak, üye sayımızı arttırmak, öğrendiklerimizi kamuoyu ile paylaşmak, farkındalık yaratmak, doğru bilinç oluşturmak, desteklenerek güçlenebileceğimizi anlatmak için, başta Kaymakam ve Belediye Başkanı gibi öncü yöneticilerimizin kapısını çaldık.



Teknoloji geri kalmış

Bu deneyimlerden ve okuduklarımızdan yola çıkarak öğrendik ki ;

Dünyanın gelişmiş ülkelerinde, yöre halkının gelecek ve üretim süreçlerine zarar vermeden, onlarında bilgileri dahilinde çalışan jeotermal enerji santralleri var. Bizim ülkemizde kullanılan teknoloji, güncel değil, gelişmiş değil, insan hayatına saygılı değil, kaliteden ödün veriyor, çevreye değer vermiyor, kazanırken tahrip ediyor ve en önemlisi

de düzenli denetlenmiyor. Salihli'de yaşayanlar olarak, eğer ulusal ve yerel bir fayda görebileceğimize inansaydık, neden bu sisteme karşı çıkmaya çalışırdık ki?

Üzüm bağları zarar görüyor

Bırakın yarar görmeyi; ülkemizdeki enerji ihtiyacının yüzde 1.5'ini karşılamaya ancak yetecek olan jeotermal enerji için bütün ülkenin kuru üzüm, incir ve zeytin deposu kurban edilmek üzere. Üreticilerden öğrendiğimize göre; incirler çürüyor, üzümler kurumuyor, rekolte düşüyor, ihracatta geri dönüşler yaşanıyor.

Bütün bunlara, köyden kente göçün getirdiği artan işsizlik oranları da eklenince;

Şimdi size soruyorum:

Dünyanın 7., Avrupa'nın 1. sofralık kuru üzüm deposu olan Ege Bölgesi, jeotermal enerji santralleri için doğru bir alan mıdır?

Bu üretimden kendilerine gelecek kuran insanlara, verilecek cevap bu mudur?

Tarım arazileri, JES kuyuları ile delik deşik olduğunda, hayatlarını toprağa adanmış yöre halkının beslenmesi, barınması, sağlığı, geleceği, neşesi, ümidi ile oynamanın bedeli nasıl karşılanacaktır?"



Vali Deniz'den müze ve jeotermal konusunda destek talebi

Salihli TSO yönetimi Manisa Valisi Ahmet Deniz'i makamında ziyaret ederek, Salihli'nin tarihi zenginliği, doğal kaynakları ve ekonomisi hakkında bilgilendirmede bulundu.

Manisa Valiliği'ne geçtiğimiz yılın Ekim ayında atanan Vali Ahmet Deniz'e, Salihli TSO yönetimi tarafından tebrik ziyareti gerçekleştirildi. Ziyarete Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, Başkan Yardımcıları Taner Kalay ve Günay Topkaya, Yönetim Kurulu Üyeleri Turgut Yenidünya, Ahmet Doğan ve Özdemir Bayraktar ile Genel Sekreter Levent Kılınçaslan katıldı.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, özel sektörün borçlu olduğunu ve ödemelerini yapabilmek için krediye ulaşmakta zorluk çektiğini anlattı.

Salihli ekonomisinin bel kemiğini üzüm üretiminin oluşturduğunu vurgulayan Yüksel, son zamanlarda tarım alanlarının jeotermal kuyu kazan firmaların tehdidinde olduğunu, bunun Salihli halkını endişelendirdiğini kaydetti. Salihli'de jeotermal suyun 25 yıldır evlerin ısıtılmasında kullanıldığını, büyük seralarda termal sulardan yararlandığını, ayrıca otellerde ve kaplıçalarda da tedavi



amaçlı kullanıldığını kaydeden Yüksel, "Jeotermal elbette ki çok önemli bir doğal kaynak. Fakat jeotermal suyun çıkartılması konusunda belli kriterlerin uygulanması şart. Yerleşim yerlerinin çok yakınında olmaması ve birinci sınıf tarım arazilerinin içinde yer almamasına çok özen gösterilmelidir. Bu konuda sizin yardımlarınızı bekliyoruz." dedi.

Yüksel, ihracat yapan firmaların giderlerini azaltmak ve zaman kaybını önlemek için Salihli'ye bir gümrük müdürlüğü'nün açılması konusunda destek talep etti.

Salihli'nin sağlıklı bir merkez konumunda olduğunu vurgulayan Yüksel, eğitim alanında ise son yıllarda başarı durumunda gerileme yaşandığını, Salihli'de fen lisesi kurulması konusunda yardım beklediklerini ifade etti.

Müze talebi

Çok zengin tarihi mirasa sahip olan Salihli'nin bu zenginliğini ticarete yansıtamadığını da vurgulayan Yüksel, turist sayısını artırmak için Sart'ta müze kurulmasının kaçınılmaz olduğunu, bu konuda da destek beklediklerini vurguladı.

Salihli TSO'nun ziyaretinden memnun olduğunu belirten Manisa Valisi Ahmet Deniz, toprağın ve tarımın önemli olduğunu, verimli arazilerin jeotermal kuyularla zarar görmemesi konusunda son derece duyarlı davranılması gerektiğine işaret etti.

Vali Deniz, Sart'ın büyük bir kültürel zenginlik olduğunu, tanıtımı konusunda destek olmaya hazır olduğunu, önümüzdeki günlerde turizm şirketleri, tur operatörleri ve sektör temsilcileri ile ortak bir toplantı düzenlenebileceği ifade etti.





**SUSAM
TAHİN
PEKMEZ
HELVA
LOKUM**

%100
Yerli Tahin
Şekerden

Cemal GÜZELYURT

1918'den
beri
4. Kuşak

ÜNALAN TİC. KOLL. ŞTİ.

Fabrika: 302 Cad. No:3 Organize Sanayi Bölgesi Salihli/Manisa
Merkez: Atatürk Mah. Selçuk Sk. No: 5 Salihli/Manisa

Tel: 0.236. 742 52 84 Faks: 0.236. 742 52 85
Tel: 0.236. 714 30 54 Faks: 0.236. 714 92 33

TOBB Manisa Kadın ve Genç Girişimciler Kurulları belirlendi

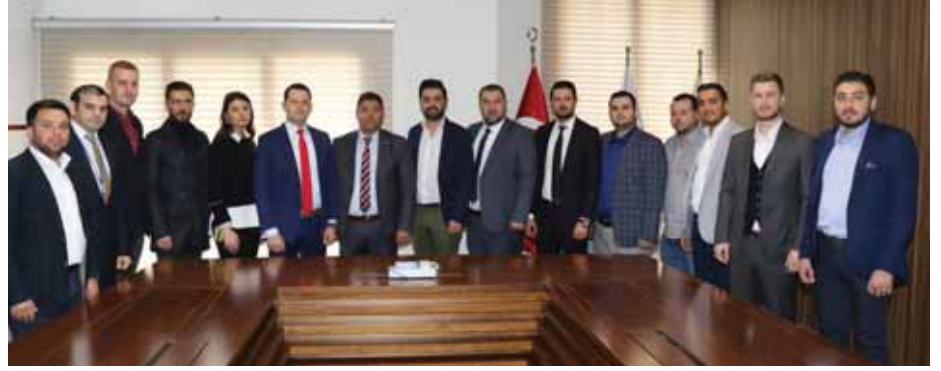
TOBB Manisa İl Kadın ve Genç Girişimciler İcra Komitesi Üyeleri başkan ve başkan yardımcılarını seçimini yaptı. Salihli TSO üyesi Erhan Güzel, Genç Girişimciler Kurulu Başkan yardımcılığına seçildi.

Manisa Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğünde çalışmalarını sürdüren TOBB Manisa İl Kadın ve Genç Girişimciler İcra Komitesi Üyeleri başkan ve başkan yardımcılarını seçimi Manisa TSO Bülent Koşmaz Hizmet Binası'nda gerçekleştirdi.

Toplantıya Manisa TSO Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yılmaz, ilçe oda başkanları, yönetim kurulu üyeleri ve genel sekreterleri ile TOBB Manisa İl Kadın ve Genç Girişimciler Kurulları İcra Komitesi Üyeleri katıldı.

Manisa'daki toplantıya, Salihli TSO'dan Kadın Girişimciler Kurulu'nda Salihli'yi temsil etmek üzere seçilen asil üyeler Benay Oral ile Lutfiye Demirhan ile yedek üyelikler Reyhan Karagöz ve Hayal Mut katıldı.

Manisa Genç Girişimciler Kurulu'nda Salihli'yi asil üyeler Erhan

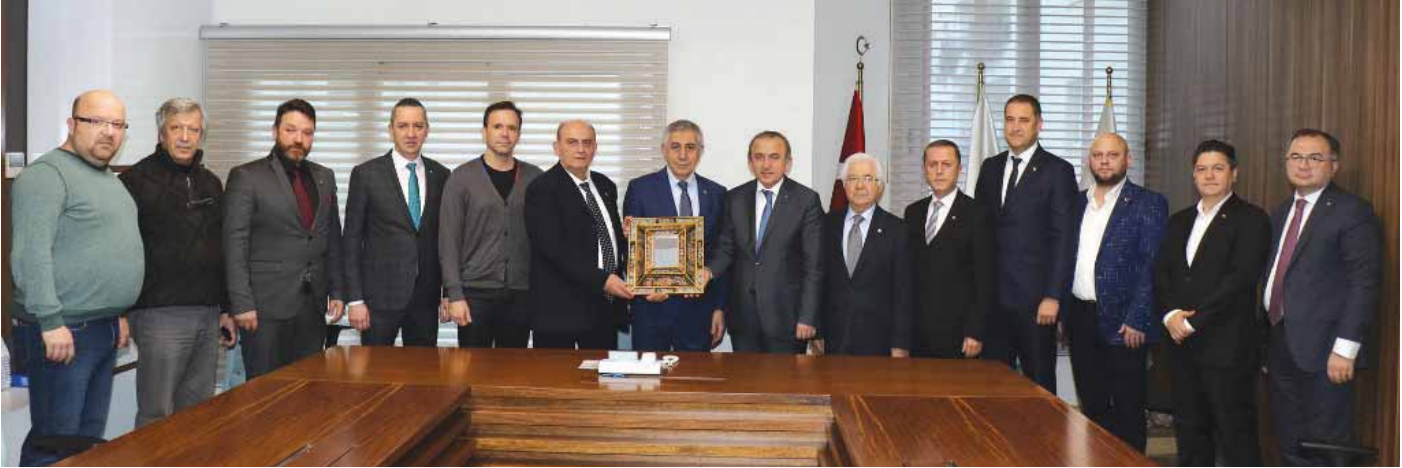


Güzel ile Mehmet Fatih Suntay ve yedek üyeler Selahattin Saymer ile Mehmet Çelik temsil etti. Manisa'da yapılan seçimlerde, Erhan Güzel, TOBB Manisa Genç Girişimciler Kurulu'nda Başkan Yardımcılığı'na getirildi.

TOBB Manisa İl Kadın Girişimciler

Kurulu İcra Komitesi Başkanlığına Huriye Uslu, Başkan Yardımcılıklarına Asuman Demirdöven, Damla Özlen; TOBB Manisa İl Genç Girişimciler Kurulu İcra Komitesi Başkanlığına Mustafa Yücel, Başkan Yardımcılıklarına Erhan Güzel'in yanı sıra Rafet Soydemir seçildi.





Salihli ve Manisa TSO'dan 'birlikte güçlüyüz' mesajı

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel ve Yönetim Kurulu üyeleri, Manisa Ticaret ve Sanayi Odası'nı ziyaret etti. Manisa'nın sorunlarının istişare edildiği ziyarette, birlik ve beraberliğin önemine vurgu yapıldı.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Manisa programı kapsamında Manisa Ticaret ve Sanayi Odası'nı ziyaret etti. Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel ve Yönetim Kurulu üyelerinden oluşan heyet, Manisa TSO Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yılmaz, Meclis Başkanı Ümit Türek ve Yönetim Kurulu üyeleri ile bir araya geldi.

Manisa ve ilçelerinin sorunlarının istişare edildiği toplantıda birlik ve beraberliğin önemine vurgu yapıldı. Ziyarette konuşan Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, Oda ve Borsalar olarak Manisa'nın sorunlarının çözüm noktasında hep birlikte hareket edilmesi gerektiğini belirterek, "Geçmişte de bu duygular ile çalışmalar yapmaya çalıştık. Ama bir türlü Oda ve Borsalar olarak istenilen birlikteliği yakalayamadık. Ancak, bu dönemde birlik ve beraberliği yakalayacağımıza inanıyorum. Manisa TSO'nun önderliğinde ilçe oda ve borsalar olarak

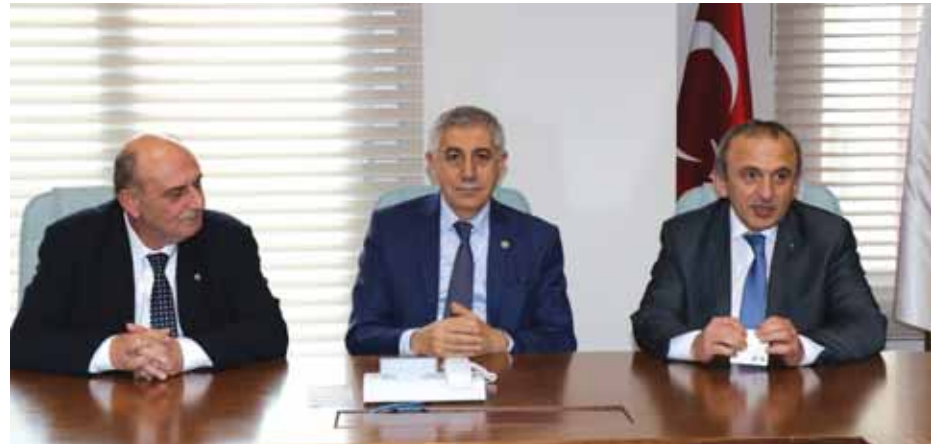
bir sinerji oluşturmalıyız. Ülkemizin ve bölgemizin içinde bulunduğu sorunları birlik ve beraberliğimizi sağlayarak aşabiliriz. Salihli TSO olarak yoremizin menfaatleri doğrultusunda oluşan her projede yer alacağımızı ifade etmek istiyorum" dedi.

Başarının yolu birlik

Ziyareten duyduğu memnuniyeti dile getiren Manisa TSO Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yılmaz, "Nisan ayında yapmış olduğumuz seçimlerin ardından 'Ben değil, biz olacağız' dedik. Ve göreve başladığımız günden itibaren bu düşüncemiz ile çalışmalarımızı sürdürdük. Bizler biliyoruz ki başarının yolu birlik ve beraberlikten geçiyor. Geçmişte olanları geride bırakarak, bundan sonra Manisa için neler yapabiliriz sorusuna 13 oda ve

borsalarımız ile birlikte cevap aramalıyız. Bu konuda sık sık bir araya gelip istişare toplantıları yapmalıyız.

Bunun ilk adımını da önümüzdeki günlerde gerçekleştirmeyi planlıyoruz. Manisa ilinde yer alan oda ve borsalarımızın Başkanları ile Yönetim Kurulu Üyelerinin katılımlarıyla Manisa'da istişare toplantılarını başlatacağız. Ve bu toplantıları belirli periyotlarda ilçelerimizde de gerçekleştireceğiz. Bu ziyaretler bizleri birbirimize daha da yakınlaştırıyor ve birbirimizi daha iyi anlama fırsatı sağlıyor. Oda ve Borsa Başkanları olarak şunu unutmamalıyız; biz birlikte güçlüyüz. Biz ziyaretlerinden ötürü Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel ve yönetim kurulu üyelerine teşekkür ediyoruz" diye konuştu.



Tarımsal destekleme hibeleri için çağrı

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nun Şubat ayı içinde çıktığı beşinci çağrı dönemindeki hibe desteklerinin detayları hakkında TSO'nun Konferans Salonu'nda bilgi verildi. Çağrı dönemi Mayıs ayı içinde sona erecek.

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nun (TKDK), 16 Şubat'ta çıktığı yeni çağrı dönemindeki hibe destekleri Salihli TSO'da düzenlenen bilgilendirmeye detaylı olarak anlatıldı. TKDK Manisa uzmanlarının katıldığı bilgilendirmede, Salihli'deki işletmelerin yetkilileri katıldı.

TKDK Manisa Uzmanları, yaptıkları



sunumlarla yeni çağrı döneminin kapsamı hakkında ayrıntılı bilgi sundu. Uzmanlar, Manisa'da 2013 ile 2016 dönemini kapsayan IPARD I programında 324 projeye hibe verildiğini, IPARD II programının başladığı günden bugüne kadar 54 projeye 20 milyon TL hibe verildiğini kaydetti. IPARD II Programı kapsamında 5. çağrıya çıkıldığını vurgulayan TKDK uzmanları, bu çağrı dönemi için 250 milyon Euro tutarında bütçe ayrıldığını ifade etti. Uzmanlar, potansiyel yatırımcıların daha detaylı bilgileri www.tkd.gov.tr adresinden

alabileceği bilgisini verdi.

Süt, kırmızı et, kanatlı eti, yumurta üretimi yapan tarımsal işletmeleri kapsayan hibe başvuruları için son tarihin

17 Mayıs 2019; süt ve süt ürünleri, kırmızı et ve et ürünleri, kanatlı eti ve et ürünleri ile su ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması; meyve ve sebze ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması konularını kapsayan hibe başvuruları için son tarihin 24 Mayıs 2019 olduğu belirtildi.

Salihli'de 40 projeye ulaştı

TKDK, 2013 yılından itibaren Salihli'de 40 projeye hibe desteği verdi. İlçede toplam yatırım tutarı 22,4 milyon TL'ye ulaşırken, bugüne kadar ödenen hibe tutarı 8,7 milyon TL'ye ulaştı. Ödenecek hibe tutarı da 1,4 milyon TL olarak belirlendi.

SALİHLİ'DE HİBE DESTEKLERİNİN DAĞILIMI

Sektörlere göre dağılıma bakıldığında ise hibe desteği alan firmaların dağılımı şöyle oldu:	
Bitkisel üretimin çeşitlendirmesi ve bitkisel ürünlerin işlenmesi ve paketlenmesi	: 22
Zanaatçılık ve yerel ürün işletmeleri	: 12
Ancılık ve arı ürünlerinin üretimi, işlenmesi, paketlenmesi	: 2
Kanatlı et üreten tarımsal işletmeler	: 1
Meyve ve sebze ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması	: 1
Süt üreten tarımsal işletmeler	: 1
Süt ve süt ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması	: 1

Ankara'da eğitim yanı sıra, “Ata'ya minnet” ziyareti

Ankara'da 3 günlük eğitime katılan Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Meclis ve Yönetim Kurulu üyeleri, Anıtkabir'in yanı sıra Birinci ve İkinci Meclis'i gezdi.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nde düzenlenen 3 günlük eğitime katılan Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 32 kişilik heyet, eğitimden geri kalan boş zamanlarda Cumhuriyet'in temellerinin atıldığı Birinci ve İkinci Meclis'i ziyaret etti. Meclis ve Yönetim Kurulu üyelerinin yer aldığı heyet, Büyük Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün mozolesinin bulunduğu Anıtkabir'e giderek, saygı duruşunda bulundu.

Ankara'daki eğitim ve Anıtkabir gezisine başta Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel ve Meclis Başkanı Süleyman Oral olmak üzere şu isimler katıldı: Yönetim Kurulu Başkan Yardımcıları Taner Kalay, Günay Topkaya, Yunus Kaya; Yönetim Kurulu Üyeleri Özdemir Bayraktar, Ahmet Doğan, Turgut Yenidünya; Meclis Üyeleri Selahattin Sayiner, Mehmet Çelik, Özgür Ayçelik, Abdullah Emir, Ali Rıza Manav, Murat Girgin, Hasan Yalabık, Erhan Güzel, Osman Özsarac, Süleyman Sevinç,



Zeynel Abidin Alpaslan, Mehmet Çelik, Rıza Bilir, Macit İzmirlioğlu, İsa Mert, Ali Burhan Erdem, İskender Artemel, Tayfun Esen, Hasan Kınık, Tamer Aluş, Berk Balaban, Yaşar Rüstem Samancı ve İsmail Adamcıl.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, “Meclis üyeleri olarak Türkiye Cumhuriyeti'nin temellerinin atıldığı Birinci Meclis'i ziyaret ettik. Daha sonra 1924 yılından itibaren hizmet veren ve bugün müze olarak kullanılan İkinci

TBMM'yi gezdik. Tarihi atmosferde o günün koşullarını ve ruhunu gözümüzde canlandırdık. Bize bu güzel ülkeyi armağan eden başta Kurtuluş Savaşı kahramanlarına, bu vatan uğrunda şehit olan Mehmetçiklerimize, Cumhuriyetin ilk harcını koyan vatanseverlere şükranlarımızı sunduk.” dedi.

Salihli TSO heyeti daha sonra Anıtkabir'i de rehber eşliğinde gezerek, Büyük Önder Mustafa Kemal Atatürk'e Salihli halkı adına minnetlerini sundu.



İstihdam teşvikleri salonu doldurdu

Salihlili işadamları, oda başkanları, mali müşavirler ve sivil toplum kuruluşları, Salihli TSO ile Salihli Ticaret Borsası tarafından “Burası Türkiye Burada İş Var” sloganıyla düzenlenen “İstihdam Seferberliği 2019” kampanyası tanıtım toplantısına yoğun katılım gösterdi. Sardes Konferans Salonu’nda düzenlenen bilgilendirme toplantısına Salihli Kaymakamı Levent Kılıç, Manisa SGK İl Müdürü Yavuz Kurt, Manisa İş Kur Müdür Vekili Eşref Aslan, esnaf ve sanatkarlar temsilcileri, bankacılar ve çok sayıda iş dünyası temsilcisi katıldı.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, yaptığı açış konuşmasında, 25 Şubat’ta Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği’nde açıklanan ikinci istihdam seferberliğinin, ekonomik sıkıntılar içindeki işverene yönelik pek çok kolaylıklar içerdiğini ifade etti.

Manisa SGK İl Müdürü Yavuz



Kurt, slaytlar eşliğinde yeni istihdam seferberliğinin detayları hakkında bilgi verdi. SGK primlerinin uygun seviyelere çekilmesi konusundaki işverenlerin taleplerinin dikkate alındığını ve buna uygun düzenlemeler yapıldığını vurgulayan Kurt, yeni düzenlemelerle 2.5 milyonluk istihdam hedeflendiğini ifade etti.

Manisa İş Kur Müdür Vekili Eşref Aslan da kurumun sunduğu iş başı eğitim programının en çok yararlanan teşviklerin başında geldiğini vurguladı. 2-5 yaş arasında çocuğu olan annelere kreşten aldıkları fatura karşılığında 400 TL ödeme yaptıklarını kaydeden Aslan, MEGİP projesiyle de yetiştirilmek istenen personele yönelik destek verdiklerini söyledi.

Sardes Antik Kentinde Oryantiring heyecanı yaşandı

Okul Sporları Gençler Oryantiring grup şampiyonası Salihli’de Sardes Antik Kenti’nde yapıldı. Tarihi Artemis Tapınağı ve çevresinde düzenlenen ve Manisa Gençlik Spor İl Müdürlüğü, Türkiye Oryantiring Federasyonu Manisa Oryantiring İl Temsilciliği, Salihli Belediyesi, Salihli Ticaret ve Sanayi Odası, Salihli Ziraat Odası ile Salihli Can Hastanesi’nin destekleriyle yapılacak olan şampiyonaya Afyonkarahisar, Ankara, Antalya, Aydın, Balıkesir, Bolu, Burdur, Bursa, Çanakkale, Denizli, Edirne, Eskişehir, Isparta, İstanbul, İzmir, Kahramanmaraş, Kocaeli, Konya, Kütahya, Erdemli, Mersin ve Muğla illerinden 70 okuldan 420 sporcu katıldı. Ayrıca antik kentteki mücadelede 30 hakem ile 140 idareci ve antrenör görev aldı.



Kadınlara, kazançlı ticaretin şifreleri anlatıldı



Kadınlar Birliği, hemcinslerine ticaretin püf noktalarını öğretecek bir konferans düzenledi. Salihli TSO Konferans Salonu'nda düzenlenen konferansa Salihlili TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, Salihli TSO Kadınlar Birliği üyeleri ve 29 Nisan'da düzenlenecek "Üretici Kadınlar Pazarı"nda stant açacak olan Salihlili

Konferansta, Dr. Sevilay Suyabatmaz, ticaret yapmak ve kazanç elde etmenin püf noktaları hakkında bilgi verdi. Girişimci kadınlara yönelik teşvikleri de anlatan Suyabatmaz, iş planlama, girişimciliğin anlamı ve önemi hakkında katılımcıların anlayabileceği yakın bir dille bilgilendirmede bulundu. Salihlili Mali Müşavir Süreyya

Dönmez ise geçtiğimiz günlerde düzenlenen ve Resmi Gazete'de yayınlanan, internetten satışı düzenleyen yasa hakkında aydınlatıcı bilgiler verdi. Dönmez, kadınların evde ürettikleri ürünleri satarken karşılaşılabilecekleri yasal sorunlar hakkında bilgilendirme yaptı.

Konferans sonunda, katılımcılar konuşmacılara sorular sorarak, daha detaylı bilgi alma imkanı buldu. Salihli TSO Başkanı Yüksel tarafından konuşmacılara plaket takdim edildi.



Yardımsevenler Derneği, kuruluş yıldönümünü kutladı

Salihli'nin yardım melekleri, Türkiye Yardımsevenler Derneği'nin 91. yıl kutlaması etkinliğinde bir araya geldi.

Kuruluşundan itibaren burs ve çeşitli faaliyetlerle öğrencilere destek olan, yaptıkları birçok proje ile isimlerinden sıkça söz ettiren Türkiye Yardım Sevenler Derneği Salihli Şubesi'nin Yönetim Kurulu Başkanı Ayşegül Erkan, yaptığı konuşmada, "Adımızı Ata'mızdan, gücümüzü halkımızdan aldık. Kuruluşumuzun 91., şubemizin 55. yılını gururla kutluyoruz" dedi. Dernek Başkanı Erkan şunları söyledi:

"91 yılda halkımızın desteği ile ülke sevdamızla, insana yardımı, halkımızın desteği ile gönüllülükle gönüllülerimizle birlikte sürdürdük. O yıllardan bugünlere derneğimiz kuruluş amacına uygun olarak çalışmalarına devam etmektedir. Amacımız doğrultusunda elden ele gönülden gönüle yıllarca birçok ihtiyaç sahibine giysi ve gıda yardımında bulunduk. İftar yemekleri, fakir aylıkları verdik. Yapılan yardımlar üyelerimizin ve bağışçılarımızın katkılarıyla gerçekleşmektedir.

Halen bursları devam eden 60 bursiyerimize her ay 6 bin TL aktarılmaktadır. Bugün burada bizlerle birlikte olarak öğrencilerimize sizlerin de katkısı olduğu için hepimize çok teşekkür ediyoruz."





We live in a geography which utilizes the advantages that Gediz Plain the best. All kinds of fruit and vegetables grow on our fruitful land.

We are in a very good condition in Animal Husbandry, the other branch of agriculture. The coincidence is that Salihli, Kula and Selendi which are connected to Salihli Chamber of Commerce and Industry have the top three rankings in the existence of cattle and sheep in Manisa. Similar rankings attract attention in the production of milk yield. In milk production, Salihli and Kula are the first and second and Selendi is the third among the cities of Manisa.

We discussed the leadership of Salihli, Kula and Alaşehir in the Animal Husbandry Sector and problems that the sectors have with the participation of our members in the sector evaluation meeting. We saw that both our members producing high-scale milk and stock, and those producing low-scale milk and stock focus on cost increase, the biggest problem. Especially the cost of animal food has increased two-fold in the last 3 years. It was insistently emphasized that animal food which comprises more than 70 per cent of that costs of milk, must be supported more.

We witnessed that, our members in the sector have focused on personnel, the other problem. Stockbreeders stated that they couldn't find

Animal Husbandry Sector waiting for support

shepherds and they had to entrust the flocks to

In addition to cattle breeding, producers of dairy products, such as cheese, yoghurt, milk collectors, are also in the sector. The other items that make producers think are fuel, coal, electricity, fertilizer, workmanship salaries.

We give detailed ideas of Sectorial representatives in the pages of our magazine. They say that they cannot predict the future because of market conditions and fluctuations in foreign exchange and so, they refrain from making new investments.

We are waiting for the government, which takes various precautions to increase employment, to hear the producers who want to increase their investments for opening new areas of employment, to put forward the precautions which will pave the way for the companies producing dairy products and active in animal husbandry.

We left local elections behind. We think that it is time to focus on the economy.

Sincerely Yours

İbrahim Yüksel
Chairman | Salihli Chamber of
Commerce and Industry

Salihli, Kula and Selendi, Milk Reservoir of the Region



Kula, Selendi and Salihli in Manisa come to mind when cattle breeding and sheep breeding are mentioned. When compared total animal existence in these three cities with that in all round Manisa, we see that it is nearly fifty per cent. Salihli, Kula and Selendi provides 57 % of 280 million 11 thousand litre-milk from total 238 thousand cattle in Manisa.

Ertuğrul: organic textile is becoming popular



Hayati Ertuğrul, Businessman from Salihli, who has a ready-wear factory in İzmir, Gaziemir, was elected as the president of Association of Ege Clothes Industrialists. Ertuğrul, who stated that Turkish Ready Wear Sector signed important successes appreciated worldwide and they followed trends about organic textile closely and they worked on this subject.

Worth a try seeing centuries-old trees of Yağmurlar



Yağmurlar, which is one of the highland villages at an altitude of 500 meters, attracts attention with its centuries-old trees. The villagers state that the age of the chestnut tree, which is amazing with its trunk thickness, is one thousand. Ever-green oak in the centre of the village is claimed to be 600 years old. However, the number of young villagers who will cultivate the lands in Yağmurlar, is dwindling which make villagers sad.

Salihli Association of Environment, sensitive to nature



Geothermal wells, which have drilled one after another in the last years, have started to get reaction from the folks of Salihli and the surrounding towns. Salihli Association of Environment was established to explain the damages the geothermal wells and to defend the rights of the folks. The Association supports the people in Salihli and surrounding town with its effective works. The president of the Association is Vet Zülal Kiraz, who moved from İstanbul and settled in Salihli.



ERDEM

TEKSTİL KONFEKSİYON



İş Güvenliği Ekipmanları İmalatı Toptan ve Perakende Satışı



Çalışanlarınızın kurum kimliğini yansıtabilecekleri kaliteli, çalışmasını kolaylaştıracak, giymekten büyük zevk duyacağı, güzel ve şık iş elbiseleri olması önemlidir.

İş elbisesi ve üniforması iş yerinizin ve kurumunuzun ifadesidir.

Adres: Gaziler Mah. 537 Sk.
No:80 Salihli/Manisa

erdem-tekstil@hotmail.com

Telefon : 0236 715 19 60

Fax : 0236 715 53 41

Cep : 0532 367 96 25

www.erdemtekstil.net



LIDYA SARDES HOTEL

Thermal & SPA


Lizart Grafik
0555 393 30 23



Termal suyun şifasını bol oksijen ve doğal güzelliklerle birleştirerek konuklarımıza "iyi hissetme"nin mutluluğunu yaşıyoruz.

Rahatla ve Yenilen

 Kurşunlu Kaplıcaları Yolu
Salihli / Manisa

 +90 236 715 55 55

 www.lidyatermalotel.com

 [sardeslidyahotel](https://www.facebook.com/sardeslidyahotel)

 [sardeshotel](https://www.twitter.com/sardeshotel)

MİKRO EL
CERRAHİSİNDE
MANİSA'DA
TEK

BEŞ PARMAĞIN BEŞİ DE ÇOK KIYMETLİ

Hepsi birbirinden değerli

KOPAN VEYA DERİN
KESİLEN EL VE
PARMAKLARIN
DAMAR, TENDON
(KAS KİRİŞİ) VE SİNİR
YARALANMALARININ
MİKROCERRAHİ TEKNİĞİ
İLE TEDAVİSİ

OP. DR.
ELVİN AGHAZADA
Ortopedi ve Travmatoloji Uzmanı



 özel salihli
canhastanesi

0(236) 715 4000

www.salihlican.com

Avar Caddesi, No:123, Salihli / MANİSA

