



Salihli Ticaret ve Sanayi Odası

SALİHLİVİZYON

SALİHLİ - KULA - SELENDİ

Yıl: 15 • Sayı: 59 • Ağustos - Eylül - Ekim 2020

Türkiye, kurutulmuş üzümde
hem üretimde hem ihracatta
Dünya lideri!



ÖNALLAR


HAZIR BETON - HAZIR SIVA - TAŞ OCAĞI

www.onallarhazirbeton.com



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

BETONDA ÖNCÜ KALİTE


 Tesis-1: Taytan Mah. Küme Evleri Alaşehir Çayı Cad. No:9 Salihli/Manisa

 0.236. 739 24 00 - 0.236. 739 24 01

 Tesis-2: Esenyazı Mah. Esenyazı Sok. No: 275 Kula/Manisa

 0.549. 823 78 54 - 0.533. 691 69 32

 Tesis-3: Barış Mah. Yıldırım Beyazıt Cad. No:107 Alaşehir/Manisa

 0.533. 601 11 59

 Taş Ocağı: Esenyazı Mah. Esenyazı Sok. No: 275 Kula/Manisa

 0.533. 499 76 99 - 0.532. 272 70 57 - 0.532. 795 25 10

Mege İnci

Veteriner Kliniği

Hizmetlerimiz

- 🐾 Muayene - Tedavi
- 🐾 Cerrahi Operasyonlar
- 🐾 Aşılama ve İlaç
- 🐾 Antiparaziter Mücadele
- 🐾 Röntgen
- 🐾 Labaratuvar Testleri
- 🐾 Tıraş ve Banyo
- 🐾 Pet Aksesuarları



Veteriner Hekim Mete ARIKAN

📞 0.534.816 25 20 📍 Yörük Mah. 383. Sk. No:11/A Salihli/Manisa

e-mail: vetmedmetearikan@gmail.com



EĞİTİM TARIM PROJE SARAY GEZİ

- 4 Türkiye kurutulmuş üzümde, hem üretimde hem ihracatta Dünya lideri
- 8 Üzüm kurutma- foto safari
- 10 Tariş, Salihli'de bu yıl 5 bin ton kuru üzüm aldı
- 11 Salihli Ovası'nda 36 bin ton kuru üzüm rekoltesi bekleniyor
- 12 Manisa Salihli'de ürün deseni ve üretimde büyük değişim-Ali Ekber Yıldırım
- 16 Salihli Meslek Lisesi, pandemiye avantaja çevirdi
- 18 Proje Yürütme Kurulu, İMKB Lisesi'ni yeniliyor
- 20 1 Milyon TL tutarında iki proje Zafer Kalkınma Ajansı'nca onaylandı
- 21 Salihli İMKB Lisesi Kütüphanesi'ne İstanbul'dan destek
- 22 Bonita Gıda, Salihli OSB'de ilikli kemik suyu içeren ürünler üretiyor
- 23 Salihli OSB, elektrik tüketiminde rekor kırdı
- 24 Nedim Uysal, İhracatçı Birliği'nde bayrağı Fatih Uysal'a devretti
- 26 Gento Bağları'nın üzümleri İngiliz sofralarında
- 28 Salihli'deki ceviz yatırımları ulusal kanalın canlı bağlantısıyla tanıtıldı
- 30 Maske'den moda yarattı
- 31 Ayşegül Apak, 26. seramik sergisini babasına ithaf etti
- 32 Kanatlı Denizati Broşu'nun nefes kesen öyküsü
- 36 Sardes'te arkeolojik kazılar, pandemi nedeniyle sekteye uğradı
- 40 Kadın Kooperatifi yeni yerinde
- 41 Üretici ve girişimci kadınlar, Cuma pazarına can kattı
- 42 Emirhacılı, süt kooperatifi ile geliyor
- 44 Başarılı öğrencilere Salihli TSO'dan ödül
- 45 Galerilerin sınav mekanı Salihli TSO
- 46 Summary of this issue

HAZINE OSB

Ara eleman konusunda umut verici gelişmeler



Sektörlerin ara eleman ihtiyacı en çok karşılaşılan sorunların başında geliyor. Biz bunu ziyaret ettiğimiz her iş kolunda gözlemliyoruz. Üyelerimizle yaptığımız anketlerin neredeyse tamamında çözümlenmesi gereken ilk madde olarak karşımıza çıkıyor.

Üyelerimizden aldığımız bu geri bildirimleri rapor halinde Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'ne (TOBB) iletiyoruz. Geçtiğimiz yıl Milli Eğitim Bakanlığı ile TOBB bu konuda bir adım attı ve "81 ilde 81 Meslek Lisesi" projesini başlattı. Salihli TSO olarak biz de, ilçe olmamıza rağmen projeye dahil olduk. Türkiye genelinde ilçe bazında elini taşın altına koyan 3 Oda'dan biri Salihli TSO oldu.

Neler mi yaptık? Önce okulun Protokol Yürütme Kurulu'nu oluşturduk. İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin daha kaliteli bir eğitime kavuşturulması ve okulun öğrenciler tarafından daha tercih edilir bir hale getirilmesi için bir yol haritası çizdik.

Okulun atölyelerinin yenilenmesi ve modern alet edavatlarla donanması gerekiyordu. Bunun için biri Salihli TSO tarafından, diğeri de okul tarafından olmak üzere Zafer Kalkınma Ajansı'na proje hazırlandı. Ve geçtiğimiz Ekim ayı başında bunun müjdesini aldık. Her iki proje de kabul edildi ve toplam değeri 1 milyon TL'nin üstünde olan üç modern atölyenin kurulması için çalışmalar başladı.

Bunun yanı sıra Salihli OSB'de 4 fabrikayla üretime devam eden bağlantı elemanları üreticisi Norm Holding de,

şirketin kurucusu Nedim Uysal'ın ismi verilen atölye için 1.5 milyon TL değerinde öğrenci deney masaları hibe etme sözü verdi ve bunları teslim etmeye başladı.

Dergimizin bu sayısında bu konuya yer verdik. İMKB Mesleki ve Teknik Lisesi ile ilgili güzel gelişmeler ardı ardına geldi. Okulun meslek öğretmenleri pandemi ile ilgili kullanışlı buluşlara bir biri ardına imza attı; okulların ve işyerlerinin girişinde kullanılmak üzere üç farklı tipte dezenfektan ünitesi, vücut ısısına duyarlı kabin ve turnike geliştirerek, döner sermaye bütçesine inanılmaz katkı sağladılar.

Kuru üzüm üreticisi sevindi

Dergimizin kapak konusunu bu sayıda ilçe ekonomisinin bel kemiğini oluşturan Sultaniye üzüme ayırdık. Salihli'de neredeyse her köyde üretimi yapılan ve ağırlıklı olarak kurutulmuş tüccara satılan, en önemli ihraçlık tarım ürünlerimizden biri olan çekirdeksiz üzümde bu yıl verim düşüklüğü meydana geldi. 271 bin tonluk bir rekolte beklentisinin olduğu kuru üzümde, Tarih ve TMO'nun alımlarıyla üreticinin yüzü güldü.

Tarım ve tarımdan elde edilen gelir Salihli'nin olmazsa olmazı. Üzümde bu yıl yaşanan olumlu havanın tüm sektörlerle sirayet etmesi dileklerimle..

İbrahim Yüksel

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

İZBİŞYAZI

Yıl: 15 • Sayı: 59
TEMMUZ - AĞUSTOS - EYLÜL 2020

**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
ÖZGÜR AYÇELİK
HASAN KINIK
TAMER GÜR
ZEYNEL ABİDİN ALPASLAN
ÖZDEMİR BAYRAKTAR
SÜLEYMAN SEVİNÇ

İngilizce Tercüme
MEHMET ERULUÇ

Kapak Fotoğrafı: Nesrin Kılıç

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- MANİSA
Tel (Fax): 0236 7131590 - 0236 7145342
e-mail: salihlits@tobb.org.tr
web adresi: www.salihlits.org.tr

Yayın Türü
Sürekli yaygın yayındır

Basım Tarihi
13 KASIM 2020

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

Türkiye, kurutulmuş üzümde hem üretimde hem ihracatta Dünya lideri!

Dünya Sağlık Örgütü'nün sağlıklı ürünler listesinde yer alan çekirdeksiz kuru üzümde Türkiye, dünya genelindeki tüketimin yüzde 18'ini tek başına karşılıyor. Türkiye'de 271 bin ton olan bu yılki çekirdeksiz kuru üzüm rekoltesinin 36 bin tonu Salihli'de üretiliyor.

Kalitesiyle dünya gıda endüstrisinin göz bebeği olan Sultaniye cinsi çekirdeksiz kuru üzüm, Ege Bölgesi'ne has bir ürün. Türkiye çekirdeksiz kuru üzüm konusunda hem üretimde hem de ihracatta dünya sıralamasında liste başında yer alıyor.



Bu yıl 271 bin tonla, dünya genelindeki kuru üzüm rekoltesinin yüzde 18'lik bölümünü tek başına üreten Türkiye'nin, 241 bin tonluk kuru üzüm ihracatı yaparak dünya ihracatından tek başına yüzde 36'lık pay alacağı öngörülüyor.

Ege İhracatçı Birlikleri'nden yapılan açıklamaya göre, Amerika Birleşik

Devletleri, 196 bin 208 tonluk çekirdeksiz kuru üzüm üretimi ile ikinci; 190 bin tonluk rekolteyle de Çin üçüncü sırada yer alıyor. Kuzey Yarım Kürede ise bu yıl İran 185 bin ton, Hindistan 145 bin ton, Özbekistan 70 bin ton, Yunanistan ise 800 ton çekirdeksiz kuru üzüm rekoltesi bekliyor.

Dünya Kuru Üzüm Üretimi (Ton)

Ülkeler	2015	2016	2017	2018	2019	Ortalama
Türkiye	196.000	313.000	310.000	261.000	305.000	277.000
ABD	294.000	243.000	215.000	226.000	225.000	240.600
İran	160.000	200.000	125.000	170.000	170.000	165.000
Çin	165.000	130.000	130.000	170.000	180.000	155.000
Şili	55.000	60.000	60.000	60.000	65.000	60.000
G. Amerika	90.000	78.000	95.000	99.500	109.000	94.300
Arjantin	35.000	18.000	35.000	39.500	44.000	34.300
Diğer	222.000	236.000	248.000	252.000	195.000	230.000
Toplam	1.217.000	1.278.000	1.218.000	1.278.000	1.293.000	1.256.200

Kaynak: INC

Kuru üzümün yüzde 85'i Manisa'dan

İhracatçıların gözdesi durumunda olan kurutulmuş Sultaniye cinsi çekirdeksiz üzümün neredeyse tamamı Manisa'nın bereketli ovalarında yetiştiriliyor. Manisa'daki yaklaşık 5.1 milyon dekar tarım alanında üretilen envai çeşit sebze ve meyvede ülke ortalamasının çok üzerinde verim alınıyor.

Türkiye üzüm üretimi TÜİK 2018 yılı verilerine göre, kurutmalık üzüm üretiminin yüzde 68'i; kurutmalık çekirdeksiz kuru üzüm üretiminin ise yüzde 89'u Manisa'dan elde ediliyor.

Türkiye'den kuru üzüm ihracatının yüzde 75-80'i Avrupa Birliği ülkelerine yapılıyor. Bunlar arasında ise İngiltere, Almanya ve Hollanda başı çekiyor. Çekirdeksiz kuru üzüm bisküvi, kek ve çikolata sanayicilerinin vazgeçilmez lezzet ve besin değeri takviyeleri arasında yer alıyor. Türkiye'nin yaş ve kuru üzüm ihracatından elde ettiği gelir 2019 verileriyle 672 milyon Dolar.

Salihli özeline bakıldığında ise 118 bin dekar alanda bağcılık yapılıyor. Salihli, Alaşehir'den sonra en fazla bağ alanına sahip ilçe konumunda bulunuyor. Salihli'ye bağlı köylerin neredeyse tamamında üzüm üretimi yapılıyor.



Gen merkezi de Manisa

Türkiye'nin bağcılık için yerkürenin en elverişli iklim kuşağı üzerinde bulunması ve asmanın gen merkezi

olması nedeni ile eski ve köklü bir bağcılık kültürüne sahip bulunuyor. Dünyada "Sultanas" ismi ile bilinen Sultaniye üzümün gen merkezinin

Dünya Kuru Üzüm İhracatı (Ton)

Ülkeler	2014	2015	2016	2017	2018	Ortalama
Türkiye	223.273	220.925	237.532	265.095	275.087	244.382
ABD	147.974	114.226	114.012	122.760	82.360	116.266
İran	73.575	75.558	77.316	73.881	49.437	69.953
Şili	64.283	59.883	53.241	49.266	61.159	57.566
G. Afrika	35.031	42.069	46.525	48.807	61.159	46.718
Arjantin	16.314	29.733	34.401	27.419	41.243	29.822
Diğer	130.252	171.529	194.949	146.039	257.095	179.972
Toplam	690.702	713.923	757.976	733.267	827.540	744.682

Kaynak: INC



de Manisa olduğu biliniyor. Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü'nün yaptığı araştırmaya göre, 38 yeni Sultaniye üzüm tipi bu topraklarda doğal olarak yetişiyor.

Sultaniye isminin kökeninin ise Osmanlı İmparatorluğu'nda Şehzadelerin yetiştiği Manisa'da yetiştirilen bir ürün olduğu için "Sultanların üzümü-Sultanlara layık" anlamında "Sultani" isminden geldiği biliniyor.

Dünyadaki en yaygın kültür bitkilerinden biri

Sultaniye üzüm, iklim ve toprak istekleri yönünden çok seçici olmaması, çoğaltma yöntemlerinin kolay olması ve farklı şekillerde değerlendirilmesi gibi sebeplerden dolayı dünyadaki en yaygın



kültür bitkilerinden biridir.

Üzüm, yüksek şeker içeriğinden dolayı kalori değeri yüksek bir besin maddesidir. Mineral maddelerden kalsiyum, potasyum, sodyum ve demir yönünden zengin olduğu gibi bazı vitaminler (A, B1, B2, Niasin ve C vitaminleri) yönünden de önemli bir kaynak olarak kabul edilir.

Asma yaprağı da yükselen değer

Manisa ve ilçelerinde en önemli geçim kaynağı olan bağcılıkla uğraşanlar üzümü değerlendirmenin yanı sıra ikinci bir gelir kaynağı olarak asma yaprağından yararlanıyor. Sultaniye üzümün yaprağı, ince, damarsız ve lezzetli olması nedeniyle tercih ediliyor. Bazı ilçelerde yaprak alım merkezleri de kurularak iç ve dış piyasa alıcıları buralardan alımlar yapıyor.

Yaprak sarması yemeği Türk mutfağının ve kültürünün vazgeçilmez yemeği olarak, özellikle çocuklar başta olmak üzere her kesimin en çok sevdiği ve tükettiği yemekler arasında yer alıyor.

Yurt içi ve yurt dışında hazır gıda sektöründeki gelişmeler nedeniyle sarmalık asma yaprağına olan talep her geçen gün artıyor. Asma yaprakları salamura yapılarak ya da taze olarak pazarda alıcı buluyor.

Kuru üzümün faydaları

* Kalp atışını düzenler, yüksek tansiyonu azaltır

* kansızlığa iyi gelir, kanın temizlenmesine yardımcı olur

* içerdiği antioksidanlarla kanser oluşumunun önleyicilerindedir

* çocuklarda; kemik gelişimini destekler

* yetişkinlerde; kemik yapısını güçlendirir

* içerdiği enzimler dış çürümelerine engel olur

* zekâyı ve hafızayı kuvvetlendirir, stres ve yorgunluğu giderir

* sinir ve kas sistemini güçlendirir

* Beyin ve kalp damarlarını açar, beyni besler.

* Hormon düzenleyicidir, zayıflama rejimlerinde ana ürünlerdendir.

* Karaciğeri temizler, kolesterolü dengeler.

* Sindirim sistemine yardımcı olur.

* Kalp atışını düzenler, yüksek tansiyonu azaltır.

* Kansızlığa iyi gelir, kanın temizlenmesine yardımcı olur.

* İçerdiği antioksidanlarla kanser

oluşumunun önleyicilerindedir.

* Çocuklarda; kemik gelişimini destekler.

* Yetişkinlerde; kemik yapısını güçlendirir.

* İçerdiği enzimler dış çürümelerine engel olur.

* Zekâyı ve hafızayı kuvvetlendirir, stres ve yorgunluğu giderir.

* Sinir ve kas sistemini güçlendirir.

* Beyin ve kalp damarlarını açar, beyni besler.

* Hormon düzenleyicidir, zayıflama rejimlerinde ana ürünlerdendir.

* Karaciğeri temizler, kolesterolü dengeler.

* Sindirim sistemine yardımcı olur.

* Bağışıklık sistemini güçlendirir.

* Göz sağlığını korur.

* Cildi güçlendirir, güzelleştirir.

* Diğer atıştırmalıklara göre daha iyi enerji ve tokluk hissi verir.

* İçerdiği bioflavonoidler c vitamini aktivitesini artırır.





Bali Kalitesi, Bali Lezzeti, Bali Güvenirliđi...

Usta Őeflerin sađ kolu, olmazsa olmazı, lezzet zengini Bali ürünleri.

Bereketli topraklardan sofralara sunulan tatlar.

41 yıllık Balođlu deneyimiyle...



• KızlenmiŐ Sebzeler • Soslar • Biber TurŐularđ • Konserve Grubu • Hazır Yemekler

bali
Safe & Healthy Food

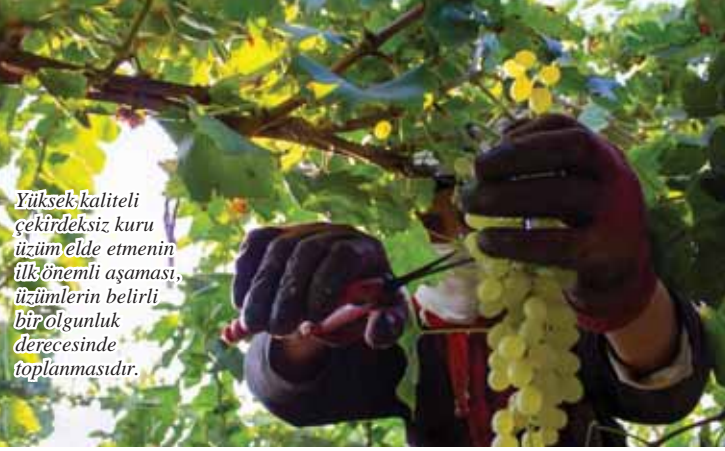
 baloglugida.com.tr



Üzüm kurutma- foto safari

Nesrin Kılıç

Yüksek kaliteli çekirdeksiz kuru üzüm elde etmenin ilk önemli aşaması, üzümlerin belirli bir olgunluk derecesinde toplanmasıdır.



Üzümlerin tam olgunlukta hasat edilmesi durumunda 4 kg yaş üzümden yaklaşık olarak 1 kg kuru üzüm elde edilir.



Hasat edilerek bandırma sepetlerine doldurulan çekirdeksiz üzümler, daha hızlı kuruma sağlaması ve arzu edilen sarı rengi alması için bandırma çözeltilisine bandırılarak kurutulur.



Bandırma çözeltilisi yüzde 5 Potasa (K_2CO_3 – Potasyum Karbonat) ve yüzde 1 natürel zeytinyağından oluşur.



Bandırma işlemindeki amaç, tane üzerindeki pus tabakasının kaldırılarak salkımların pırl pırl olmasını sağlamaktır. Bandırma sayesinde kuruma üç kat daha hızlı olur.



Sergilerin en basiti sıkıştırılmış toprak veya kağıtlar üzerine üzümlerin serilmesi şeklindedir. Daha temiz ve kaliteli üzüm elde etmek isteniyorsa beton sergilerin kurulması gerekir.



Ayrıca içindeki taş, toprak gibi yabancı maddeler ve iyi kurumamış taneler ayrılır. Bu amaçla üzüm savurma makinaları da kullanılabilir. Daha sonra üzümler 50 kg'lık çuvalara konularak satışa sunulur.



7-10 gün arasında kuruyan üzümler tahta tırmıklarla salkım iskeletlerinden kabaca ayrılırlar. Sabah çiğ kalktıktan sonra küçük yığınlar halinde toplanır, gölge bir yere taşınarak çöplerinden ayrılır.





canlıtarım
salihli

**Sebze Meyve Komisyonu ve
Plastik Kasa İmalatı**

**Değerli Üreticilerimizin
İhtiyaçlarını Karşılama İçin
Geniş Ürün Seçenekleri İle**

PLASTİK KASA

Üretimine Başlamıştır.

Ürününüz Bol Kazancınız Bereketli Olsun



ANIL CANLI

EMİN CANLI

☎ 0531 387 57 67 - 0533 749 11 24

📍 Salihli - Gölarmara Yolu Çökelek Mevki

Tariş, Salihli’de bu yıl 5 bin ton kuru üzüm aldı



S.S. 18 No’lu Salihli Üzüm Tarım Satış Kooperatifi, bu sene üretici ortaklarından 5 bin ton civarında kuru üzüm alımı yaptı. Tariş Salihli Müdürü Halil Çöygün, 9 numara üzüm için 12.5 TL fiyat uyguladıklarını ve fiyatın üreticiyi memnun ettiğini belirtti.

1937 yılında kurulan S.S. 18 No’lu Salihli Üzüm Tarım Satış Kooperatifi’nin 2 bin civarındaki ortağı, Salihli’deki toplam 120 bin dönüm bağın 4’te birinde yani 30 bin dönümde üretim yapıyor. Üreticinin elindeki ürünü en iyi fiyattan değerlendirerek piyasada çiftçi lehine denge unsuru olan Tariş, bu yıl da Tarım Bakanı Bekir Pakdemirli’nin de açıkladığı gibi, 9 numara çekirdeksiz kuru üzümde 12,5 TL liradan alım yaptı.

Bu yıl rekoltede geçen seneye göre yüzde 15-20 oranında azalma olduğunu belirten Tariş Salihli Kooperatifi Müdürü

ve Salihli Ticaret Borsası Meclis Başkanı Halil Çöygün, geçen sene Salihli’de 43 bin ton üretim yapılmış olmasına karşılık bu yıl üretimin 36 bin ton civarında gerçekleşmesinin beklendiğini belirterek, şu bilgileri verdi:

“Bu yıl çeşitli sebeplerden dolayı rekoltede yüzde 20 civarında azalma oldu. Ürün tatlanmadan, erken kesildiği için kilodan kayıp yaşandı. Pornos hastalığı da verimi düşürdü. Bunların yanı sıra dolu ve don da rekoltede kayba neden oldu. Verim azlığı sadece Salihli’de değil, Ege Bölgesi’nin her yerinde var.”

Geçtiğimiz üretim sezonunda 10-11 TL arasındaki fiyatlarla toplam 6 bin 500 ton alım yaptıklarını, bu sene rekolte azlığı nedeniyle 5 bin tonda kaldıklarını belirten Çöygün, bir taraftan da Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) için alım yaptıklarını kaydetti. TMO için alımlara 15 Eylül’de başladıklarını ve randevu sistemiyle Aralık ayı sonunu kadar

alıma devam edeceklerini vurgulayan Çöygün, “TMO’nun alım yapması üretici açısından çok iyi oldu. Tarım Bakanı Bekir Pakdemirli’nin Manisalı olması, üzüm üreticisi için bir şans” şeklinde



konuştu.

Tariş'in kuruluş amacının Ege Bölgesi'nde üretilen değerli ürünlerin yabancı alıcılar tarafından yok pahasına alınmasını engellemek ve çiftçinin alın terinin ve emeğinin sömürülmesinin önüne geçmek olduğunu vurgulayan Çöygün, "Kooperatifin aldığı ürünler işlendikten sonra doğrudan ihracata gönderilir. Bu işlemler kooperatif ve birlik aracılığıyla yapılırken ürün gerçek değerini bulur. Çiftçinin kazandığı para direkt olarak piyasaya sunulduğu için esnaf ve sanatkar kazanır. Üreticisi kazanan bölgelerde ekonomik refah kendiliğinden oluşur." şeklinde kooperatifin önemini anlattı.

Çekirdeksiz kuru üzümün üretildiği Ege Bölgesi'nde Tariş'in toplam 13 üzüm kooperatifi bulunuyor. Bunlardan 11'i Manisa'da, biri İzmir Menemen'de ve biri de Denizli Buldan'da yer alıyor. Tariş'in Salihli'de ayrıca S.S. 122 No'lu Pamuk Tarım Satış Kooperatifi de faaliyet gösteriyor.



Salihli Ovası'nda 36 bin ton kuru üzüm rekoltesi bekleniyor



Salihli Ovasımızda sultaniye kurutmalık üzüm bağlarımız 118 bin dekar alanda, en az yüzde 90'ı kurutmalık, yüzde 10 civarı ise sofralık olarak yetiştiriliyor. Ovasımızda hemen hemen her köyümüzde bağcılıkla uğraşan çiftçimiz bulunuyor.

Bu sene Salihli Ovası için kuru üzüm rekoltemiz 35-36 bin ton civarındadır. Geçen seneye oranla 6-7 bin ton civarında azalma meydana geldi. Bunun ana sebebi de 16-20 Mayıs tarihlerindeki yüksek sıcaklık koşulları ile arkasından meydana gelen kuvvetli yağış ve doludur.

Geçtiğimiz yıl Toprak Mahsulleri Ofisi'nin çekirdeksiz kuru üzümde açıklamış olduğu kilogram birim fiyatı 10 TL iken, bu yıl yüzde 25 artışla 9 numara üzüm 12,5 TL olarak fiyat uygulaması yapıldı. Üreticimiz bu yıl açıklanan fiyattan memnun kaldı. Burada önemli olan husus çiftçimizin kuru üzüm değerlendirilmesinde numarasının hakkının verilmesidir.

Cem Yalvaç
Salihli Ziraat Odası Başkanı

Manisa Salihli’de Ürün Deseni ve Üretimde Büyük Değişim

Dünya Gazetesi tarım yazarı Ali Ekber Yıldırım, Salihli’ye gelerek tarımdaki gelişmeleri yerinde inceledi. Yıldırım’ın Dünya Gazetesi’nde ve “Tarimdünyasi.net” sitesinde yayınlanan Salihli ile ilgili araştırma haberini sunuyoruz.



Salihli’de arpa, buğday, tütün ekilen yerlerin bir çoğu zeytinliğe döndü. Kırsalda boş kalan, kıraç olan ve atalarımızın tütün ektiği veya arpa buğday ektiği yerlerin şu anda yüzde 80’i zeytine döndü.

Yüzde 20’si ise buraya gelen şirketler tarafından kiraz, ceviz, badem ve zeytinlik yapıldı.

Manisa’nın Salihli ilçesi, tarımsal potansiyeli yüksek, farklı ürünlerin yetiştiği, bu ürünlerin sanayide değerlendirildiği ve ihraç edildiği bir merkez konumunda. Son yıllarda ilçede yaşanan değişim ülke tarımının geleceği açısından da önemli ipuçları veriyor.

İlçede ürün deseninden, üretim biçimine kadar ciddi bir değişim yaşanıyor.

İstanbul başta olmak üzere tarım dışından bir çok girişimcinin arazi satın alıp tarımsal üretim yaptığı Salihli’de kiraz, ceviz, badem, zeytincilikte büyük ölçekli yatırımlar dikkat çekiyor. İstanbul’dan gelip ilçede binlerce dönüm ceviz ve badem diken şirketler, patronlar, CEO’lar bir araya gelip kooperatif bile kurdular.

İlçedeki bu değişimi yerinde gözlemlemek ve yetkililerle konuşmak için Salihli’ye gittim. Salihli Ticaret ve Sanayi Odası’nda 15 yılı aşkın süreden beri basın danışmanlığı yapan, üniversiteden sınıf arkadaşım Şirin Yörük’ün rehberliğinde bir dizi görüşme yaptık. Üretim alanlarını gezdik. Edindiğimiz bilgiler ve gözlemlerimiz çerçevesinde Salihli’deki bu değişimi paylaşacağım.

İlçe gelirinin yüzde 60’ı tarımdan

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, ilçenin tarımsal potansiyelinin çok yüksek olduğunu belirtti. Yüksel’in anlattıkları özetle şöyle:

“Salihli’nin gelirinin yüzde 60’ı tarımdan. Bunun da yüzde 40’ı sultanیه çekirdeksiz kuru üzümünden. İkinci sıradaki ürünümüz, son yıllarda ön plana çıkan zeytincilik. Odamızın coğrafi işaretini aldığı Salihli Kiraz’ı ihracat geliri ile ilçe ekonomisine önemli bir katkı sağlıyor. Salihli Kirazı, Amerika’dan Uzakdoğu’ya kadar bir çok ülkeye ihraç ediliyor. Kirazın öne çıkması İstanbullu yatırımcıları da Salihli’ye çekti. Salihli’de 4-5 kiraz üreticisi ve diğer meyveleri üreten firmalar var. Bin dönüm, iki bin

dönüm alanda üretim yapıyorlar.

Hiç bir şey yetişmez dediğimiz kırsaldaki dağlarda bu yatırımlar yapıldı. Yani daha önce üretim yapılmayan alanlar üretime kazandırılmış oldu. Ucuz arazileri satın alarak yaptılar. Hem ülke ekonomisine katkısı oldu. Hem de kırsaldaki insanlarımızın ki onların gücü yetmiyordu bu yatırımları yapmaya, o araziler değerlendirilmiş oldu. Burada meyve yetişmez, kiraz, ceviz badem yetişmez deniliyordu. Boş bırakılıyordu. Sermayenin gücü ile bunlar aşıldı. Su da bulundu. Yağmur,dolu yağdığında buradaki çiftçimizin,köylümüzün ürünü zarar görüyor. Ama bu firmalar üstüne ağ sererek zararı önleyebiliyor. Mühendisleri var işin başında. Her gün kontrol ediliyor.

Tarım ürünleri sanayide değerlendiriliyor

Salihli Ovası'nda geniş bir alanda domates yetiştiriciliği yapılıyor. Mısır ekimi var. Domatesin değerlendirilmesi anlamında Organize Sanayi Bölgesi'nde kurutulmuş domates ve salça üreten fabrikalarımız var. Domates kurusu,salça, ayrıca kapyra biber, közde patlıcan, kabak ve diğer ürünleri işleyip ihraç eden fabrikalar var. Peynir, zeytin işletmeleri var. Kedi köpek maması üreten Türkiye'deki 5 fabrikanın 3'ü Salihli'de.

Bağları bekleyen son nesil

İhracatında ülke olarak dünya birincisi olduğumuz Sultaniye üzümünün yüzde 90'ı Manisa'da üretilir. Bunun yüzde 20'si de Salihli'dedir. Bizim geçen sene 300 bin ton yaş olarak üretimimiz vardı. Bu sene yüzde 15 düşüyle 260 bin ton olacağı tahmin ediliyor. Kuru olarak 42 bin tonda geçen yıl. Bu sene de 36 bin ton beklentimiz var. Türkiye kuru üzüm üretiminin de bu sene 270 bin ton olacağı öngörülüyor.

Manisa'nın Alaşehir, Sarıgöl ilçeleri yaş üzüm olarak çalışıyor ve ihraç ediyorlar. Bize göre bağcılığı daha iyi yapıyorlar. Biz yaşa hazırlayamıyoruz. Kurutulmuş olarak değerlendiriyoruz. Kurutulmuş üzümde Alaşehir ilk sırada



biz ikinciyiz. Bizden sonra da Saruhanlı gelir.

Son yıllarda bağcılığı bırakıp meyveciliğe geçenler oldu. Ondan da mutlu olmayıp bırakanlar oldu. Yine de bağcılık devam ediyor. Ama, Türkiye'nin şansızlığı üreticiler köylerden bir bir gidiyor. Kalanlar yaşlı. Köylerimizde genç nüfusumuz kalmadı. Şu an yaş ortalaması 55-56 zannedersem. Bizim de arazilerimiz var. Köyde bağlara bakan son nesil bu. Onların çocukları, ya sigortalı bir işe girdiler ya da okula gittiler. Anne baba bakıyor bağlara. Onlar da giderse kimler yapacak bu işi,bağlara kim bakacak bilemiyorum.

Hayvancılıkta Manisa'nın lideri

Salihli sadece bitkisel üretimde değil, hayvancılıkta da çok iyi durumda. Büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayısı bakımından Manisa'da 17 ilçe arasında ilk sıradayız. Kula ikinci Selendi 3.sırada. Süt üretiminde yine aynı sıralama var. Günlük 150 ton süt üretimimiz var. Ama organize sanayi bölgemizde her gün 500- 600 ton süt işleniyor. Süt ürünleri, mozzarella, kesik peynir üretimi var. Kanatlı sektöründe Manisa Türkiye'de 1.sırada. Salihli ise, Manisa'da 1.sırada. Hem etlikte hem yumurtada önemli bir üretim merkezimiziz.”

Arpa, buğday ve tütün yerine, zeytin, ceviz, badem

Sürekli sahada ve çiftçilerin sorunlarıyla yakından ilgilenen Salihli Ziraat Odası Başkanı Cem Yalvaç, ilçedeki değişimi Çiftçi Kayıt Sistemi(ÇKS)'ndeki verilerle açıklıyor:

“Arpa buğday ekilen yerlerin bir çoğu zeytinliğe döndü. Kırsalda boş kalan,kıraç olan ve atalarımızın tütün ektiği veya arpa buğday ektiği yerlerin şu anda yüzde 80'ni zeytine döndü. Yüzde 20'si ise buraya gelen şirketler tarafından kiraz, ceviz, badem ve zeytinlik yapıldı.

Salihli'de 2009-2010'da 28-30 bin dekar zeytinlik vardı. Şimdi 85 bin dekar oldu. Zeytinde ağaç sayımız 3 milyon 400 bine ulaştı. Tabii bu sadece ÇKS'ye kayıtlı olan veriler. Bir de ÇKS'ye girmeyen, kayıt yaptırmayan çok kişi var. Kayıt yaptırmayan 15 bin dekar vardır.

Toplam 118 bin dekar bağımız var. Kayısı 6-7 bin dekar, 7 bin dekar erik var. Esas olarak yılda iki üç ürün yapan yazlık kışlık sebze ekenler var. Karayahşi, Çayköy, Eldelek, Çapaklı, Durasılı ve diğer bazı köyler yılda 3 ürün alır. Arpa eker, kaldırıp mısır eker, mısırı kaldırıp domates eker. Ispanak eken var. Yani yılda 3 ürün alırlar. Hatta bir ay daha olsa 4.ürünü alırs derler.

Bu sene çok tartışılan domates ekimi



ilçemizde yaygın. Manisa'da domates üreten Gölmarmara, Ahmetli, Salihli, Saruhanlı ilçeleri var. 2019'da bizde

Çiftçi Kayıt Sistemi'ne kayıtlı 9 bin 500 dekar domates vardı. Bu yıl 20 bin dekara çıktı.

Bakımı kolay diye zeytin tercih ediliyor

Bir çok üretici son yıllarda zeytinciliğe döndü. Dombaylı Ovası'nda 5 bin 800 – 6 bin dekar alanda önceleri şeftali vardı. Sonra Kayısıya dönüldü. Onun da 4-5 çeşidi var. Dedelerimizin diktiği kayısıdan verim alamadık. Çoğu söktü zeytine döndü. Ben mesela 83 dönüm kayısıyı söktüm zeytin yaptım. 2008 yılında. Benim gibi bir çok kişi zeytine döndü.

Özellikle kırsalda susuz tarım olan atalarımızdan kalan arpa buğday ekilen yerlere yanından 5-10 dönüm öbür tarafından 15-20 dönüm alan su çıkararak pompayı kurarak zeytine döndü. Hem boş duran yerleri değerlendirdik. Hem de bağa göre, üzümüne göre bakımı daha kolay olan zeytine döndü.”

Özetle, Salihli'de tarımda önemli bir değişim yaşanıyor.

Salihli'nin tarımsal potansiyeline, tarım yazarından büyük ilgi

Tarım konusundaki yazıları ve yorumlarıyla takdir toplayan, bu konuda yazılmış kitapları da ilgi gören Dünya Gazetesi tarım yazarı gazeteci Ali Ekber Yıldırım, Salihli'nin ekonomik değerlerini araştırmak üzere ilçede bir dizi ziyaret ve röportajlar gerçekleştirdi. Yıldırım, Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel ile gerçekleştirdiği röportajda, Salihli'de özellikle zeytin ve ceviz ağaçlarındaki artışın çok dikkat çekici olduğunu belirtti.

Salihli TSO Başkanı Yüksel, ilçenin ekonomisinin ağırlıklı olarak çekirdeksiz kuru üzümüne dayalı olmasına rağmen son yıllarda özellikle zeytin ve ceviz ağacı varlığında önemli bir gelişme yaşandığını anlattı. Yüksel, özellikle İstanbullu sermaye sahipleri tarafından ekonomik değeri olmayan toprakların işlenerek buraların binlerce dönümlük zeytinlikler

ve ceviz – badem, kiraz ve diğer meyve bahçeleri haline getirildiğini belirterek şu bilgileri verdi:

“Salihli ve civarda yetişen zeytin ağaçlarından, gerek toprak gerekse de iklimin elverişli olması sayesinde oldukça

kaliteli zeytinler elde ediliyor. Bunun yanı sıra ceviz ve bademde de dikili alanların sayısı giderek artıyor. Bu konuda da birkaç yıl içinde önemli merkezlerden biri haline geleceğimize inanıyoruz.”





Tarım Ürünleri Ticareti

GÜBRE

TOHUM

FİDE

Gaziler Mahallesi Tüccarlar Sitesi C Blok No:12 SALIHLI / MANİSA
GSM: (0532) 710 48 55 TEL: (0236) 713 64 47 (pbx) FAKS: (0236) 714 53 77

Salihli Meslek Lisesi, pandemiye avantajı çevirdi

Salihli'nin köklü okullarından İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ndeki atölye öğretmenleri üç farklı çeşitte dezenfektasyon ünitesinin yanı sıra, ısıya duyarlı turnike sistemi ve "Ölç-geç kabin" geliştirdi. Yeni ürünler, okulun döner sermayesine gelir sağlamak üzere satışa sunuldu.

TOBB tarafından proje okulu olarak seçilen ve yönetiminde Salihli Ticaret ve Sanayi Odası ile Salihli Ticaret Borsası'nın yer aldığı Salihli İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde yeni yapıyla birlikte farklı bir çalışma sistemi uygulamaya konuldu. Dokuz ayrı alanda eğitim-öğretimin yanı sıra mesleki becerilerin kazandırıldığı okulda, atölyeler arasında da yeni ürünler geliştirmeye yönelik kıyasıya bir rekabet başladı.

Pandemi gerekçesiyle okulların henüz açılmamış olması nedeniyle,



sınıflarda ve koridorlarda sessizlik hüküm sürerken, okulda görevli meslek öğretmenleri iş başı yaptı. Okulun atölyelerinde iki hafta gibi kısa bir sürede pandemiye okullarda, fabrikalarda ve kurumlarda kullanılmak üzere beş farklı ürün geliştirildi.



Okulun Elektrik –Elektronik Bölümü öğretmenleri Hüseyin Akgül ve Süleyman Uykan, ısıya duyarlı turnike sistemi ve yine ısıya duyarlı bir kabin geliştirdi. "Pandemi turnikesi" ismi



verilen bu düzenek, giriş yapan kişinin vücut ısısının 37.8 santigrat derecenin üstünde olması halinde geçiş yapmasını engelliyor. Pandemi turnikesinden Kudret Demir Ortaokulu'ndan 4 adetlik sipariş alındı.

Benzer şekilde çalışan bir diğer sistem olan "ölç- geç kabin" ise yine ısıya duyarlı sensörlerin yardımıyla 38 derecenin altındaki ısıya yeşil ışık, 38 derece ve üstündeki ısıya ise kırmızı ışık yakıyor. Okul yönetimi, piyasada benzer bir sistem olmadığı için bu ürünlerle Marka ve Patent Kurumu'na başvurup tescil ettirmeyi planlıyor.

Üç farklı dezenfeksiyon ünitesi

Salihli İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin Mobilya ve İç Mekan Tasarımı Bölümü ile Metal Teknolojileri Bölümü tarafından da üç farklı yöntemle kullanılabilen dezenfeksiyon üniteleri geliştirildi. Mobilya ve İç Mekan Tasarımı Bölümü öğretmeni Dinçel Berber ile Metal Teknolojileri Bölümü öğretmeni Ali Özdemir, okulun atölyelerinde biri elle basmalı, biri ayakla basılarak çalıştırılabilen ve biri de el



değmeden fotoselli olarak harekete geçen dezenfeksiyon üniteleri üretimine başladı. Ayak basmalı model, metal bölümü atölyesinde geliştirildi.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası, okullara ve kurumlara dağıtılmak üzere, dezenfeksiyon ünitelerinden 50 adet sipariş verdi. Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, İMKB Lisesi'nin öğretmenlerine ve öğrencilerine heyecan katmak ve döner sermayelerine gelir

sağlamak üzere dezenfeksiyon üniteleri siparişi verdiklerini belirterek, "Bunları okullara hediye etmeyi ve öğrencilerimizi daha sağlıklı ortamlarda eğitim görmesini sağlamak istiyoruz. Kurumları, işyerlerini ve fabrikaları da okulumuzu desteklemek üzere dezenfeksiyon ünitelerini buradan sipariş etmeye davet ediyoruz." dedi.



Salihli İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürü Ümit Zeybek de geliştirdikleri ürünlerin daha sağlıklı ortamlarda çalışmayı sağlayacak düzenekler olduğunu belirterek, Salihli ve civardaki kurumlardan siparişler kabul etmeye başladıklarını kaydetti.



Proje Yürütme Kurulu, İMKB Lisesi'ni yeniliyor

TOBB tarafından proje okulu olarak seçilen Salihli İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde okulun komple olarak boyanması ve doğalgaz bağlanması kararı alındı.

Farklı mesleklere yönelik kalifiye eleman yetiştiren Salihli'nin köklü kurumlarından İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, proje okulu olarak seçilmesiyle taze kana kavuştu. Yılbaşından bu yana TOBB'un proje okullarına dahil edilen Salihli İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde oluşturulan Proje Yürütme Kurulu Başkanlığı'na Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel seçilirken, Salihli Ticaret Borsası Başkanı Yetiş Aksoy, İlçe Milli Eğitim Müdürü İsa Dilek, Salihli TSO Başkan Yardımcısı Günay Topkaya ve Okul Müdürü Ümit Zeybek kurulda yer alan diğer isimler oldu.

Proje Yürütme Kurulu her ay düzenli olarak gerçekleştirdiği toplantılarda, okulun fiziki olarak daha iyi bir hale getirilmesinin yanı sıra, öğrenci kalitesini iyileştirmeye yönelik tedbirler almaya başladı. Kurul, Eylül ayı toplantısında okulun görsel olarak daha iyi bir hale



getirilmesi için bazı kararlar aldı. Proje Yürütme Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, alınan kararlar hakkında şu açıklamayı yaptı:

“Ocak ayından bu yana her ay düzenli olarak toplantılarımızı yaptık. Son olarak geçtiğimiz pazartesi günü okulun komple olarak boyanması, okuldaki Türk Bayrağı ve resmi törenlerde kullanılan büyük boy Atatürk bayrağının yenilenmesi konusunda karar aldık. Bunların yanı sıra ısıtma sisteminin de değiştirilerek, doğalgaz bağlanması konusunda görüş birliğine vardık.

Okulun fiziksel şartlarının iyileştirilmesinin yanı sıra, tüccar ve

sanayicinin işlerini kolaylaştıracak, teorik bilgilerin yanı sıra pratik yönden de gelişmiş, el becerisi kazanmış kalifiye eleman yetiştirilmesine önem veriyoruz. Bu konuda gerekli bazı düzenlemelerin yapılmasını sağladık. Okul yönetimini, öğretmenleri ve öğrencileri yakından takip ediyoruz.

Sorumlu olduğumuz meslek lisesindeki patent, faydalı model ve tasarım konularındaki etkinliklerin artırılması; öğretmen ve öğrencilerin konuyla ilgili farkındalıklarının geliştirilmesi için de çalışmalar yapılması kararı aldık.”

İMKB Lisesi'nde halen dokuz alanda eğitim öğretim gören 1327 kayıtlı öğrenci bulunuyor. 110 öğretmenin görev yaptığı okulda şu alanlar bulunuyor: Bilişim Teknolojileri, Elektrik- Elektronik Teknolojileri, Harita- Tapu- Kadastro, İnşaat Teknolojileri, Makine ve Tasarım Teknolojisi Metal Teknolojileri, Mobilya ve İç Dekorasyon Teknolojileri, Motorlu Araçlar Teknolojisi ve Tesisat Teknolojisi ve İklimlendirme Alanı.

Okulun atölyelerinde pandemi sürecinde ihtiyaç duyulan dezenfeksiyon üniteleri ve sensörlü geçiş sistemleri üretimi yapılıyor.





SİSTEM MAKİNA MÜHENDİSLİK İNŞ. TAH. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

Cumhuriyet Mah. Menderes Cad. No: 50/A SALIHLI

Tel: (0236) 713 05 99 Faks: (0236) 715 01 79

Gsm: (0533) 487 74 91

www.onasansor.com

1 milyon TL tutarında iki proje Zafer Kalkınma Ajansı' nca onaylandı

Salihli İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ne günümüzün koşullarında 3 modern laboratuvar kazandıracak ve sanayinin ihtiyaç duyduğu nitelikli işgücünün yetiştirilmesine katkı sağlayacak olan iki ayrı projenin toplam giderlerinin 100 bin TL'lik kısmı Salihli Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanacak.

Ticarete ve sanayiye yönelik kalifiye eleman yetiştiren Salihli İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ne yeni nesil teknoloji metal işleme eğitim laboratuvarı kurulmasını kapsayan iki projeye Zafer Kalkınma Ajansı tarafından onay verildi. Toplam tutarı 1 milyon TL olan iki projenin yüzde 90'ı Zafer Kalkınma Ajansı'nın hibesiyle yapılacak. Her iki projeye Salihli TSO 100 bin TL'lik nakdi katkı sağlayacak.

Ajansın onay verdiği projelerden birisi için Salihli Ticaret ve Sanayi Odası başvuru yaptı. "Mesleki Eğitim Dönüşüyor, Salihli Güçleniyor" isimli proje, Salihli İMKB Lisesi'ne Nedim Uysal Ardışık Sistemler Atölyesi ve Zafer Garaj isimli bilgisayar destekli tasarım, prototipleme ve üretim atölyesi kurulmasını kapsıyor. Salihli İMKB Lisesi'nin başvuru sahibi olduğu "Yeni Nesil Teknoloji Metal İşleme Eğitim Laboratuvarı" isimli proje ile de okula CNC tezgahını da içeren modern bir eğitim laboratuvarı kurulacak.



Projeler heyecan yarattı

TOBB'un himayesine girerek proje okulu olarak seçilen Salihli İMKB Lisesi'nde Salihli TSO ve Ticaret Borsası'nın da katılımıyla Proje Yürütme Kurulu'nun oluşturulması, okula taze bir kan getirmişken, Zafer Kalkınma Ajansı desteğiyle iki modern atölyenin kazandırılacak olması okul yönetiminde ve öğrencilerde heyecan yarattı.

Salihli TSO'nun projesinin hazırlanmasında büyük emek harcayan Salihli Kaymakamı Avrupa Birliği Proje Ofisi Sorumlusu Yavuz Erdem ve Salihli İMKB Lisesi öğretmeni Süleyman Uykan'a; CNC laboratuvarı projesini hazırlayan öğretmenler Zafer Dikmener ve Şerif Yetim'e teşekkür eden Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı ve İMKB Lisesi Proje Yürütme Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, şöyle konuştu:

"Sektörel incelemelerimizde en önemli sorun kalifiye eleman ihtiyacı olarak karşımıza çıkıyor. Nitelikli işgücünün yetiştirilmesine önemli katkılar sağlayabilecek okullardan biri İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'dir.

Bu yüzden sektörlerin ihtiyaçları doğrultusunda şekillendirmek amacıyla buranın yönetiminde yer aldık.

Desteklenmeye hak kazanan projelerin hayata geçirilmesi, özellikle Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren işletmelerin ihtiyaç duyduğu otomasyon sistem becerilerine sahip öğrencilerin yetişmesine katkı sağlayacak. Nedim Uysal Ardışık Sistemler Atölyesi, öğrencilerin tasarım ve üretim becerilerinin gelişmesine, okul-sanayi işbirliğinin artmasına katkı sağlayacak olan Zafer Garaj isimli bilgisayar destekli tasarım, prototipleme ve üretim atölyesi ilçemizde metal işi yapan atölyelerin CNC tezgahını kullanabilecek nitelikli işgücü ihtiyacını karşılayacak.

Ardışık Sistemler Atölyesi'nde kullanılacak öğrenci deney masalarını hibe ederek projemize önemli bir destek sunan Norm Holdig'e katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz. Okulumuza, eğitim camiasına ve iş dünyasına hayırlı olsun."



Üç atölye kurulacak

Proje kapsamında, Salihli İMKB Lisesi'nde Nedim Uysal Ardışık Sistemler Atölyesi, Zafer Garaj isimli bilgisayar destekli tasarım, prototipleme ve üretim atölyesi ile Yeni Nesil Teknoloji Metal İşleme Eğitim Laboratuvarı kurulacak. Okul öğretmenleri gerekli eğitimleri alacak ve Salihli OSB'de faaliyet gösteren firmalarda öğrencilerin istihdamına yönelik çalışmalar yapılacak. İmalat sanayisi ve turizm sektörlerinde mesleki eğitim kurumları ile özel sektör

işbirliğinde mesleki eğitim altyapısı ve kalitesi geliştirilecek.

Proje sayesinde ayrıca güncel teknolojiler ile uyumlu olacak şekilde endüstriyel kontrol PLC hidrolik-pnömatik laboratuvarı kazandırılacak.

Salihli İMKB Lisesi'nin başvuru sahibi olduğu proje ile Makine Bölümü'ne bir CNC Torna Tezgahtı alınacak ve Salihli bölgesinde metal işleme sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücünün karşılanmasına ve eğitim altyapısının iyileştirilmesine katkı sağlanacak.



İMKB Lisesi kütüphanesine İstanbul'dan destek

Kütüphaneler Haftası kutlamaları çerçevesinde İstanbul Büyükşehir Kültür A.Ş. tarafından yürütülen "Kütüphaneler Haftası'nda Kütüphanelere ve Okullara 200 Bin Kitap Bağışlıyoruz" isimli kampanyasına başvuru yapan Salihli İMKB Lisesi'ne, 200'e yakın kitap bağışı yapıldı.

Salihli'deki okullar arasında en zengin kitaplığa sahip olan İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin Kütüphanecilik Kulübü danışman öğretmenlerinden Nizam Tosun'un başvurusu üzerine yapılan kitap bağışı, okul idaresi, öğretmenleri ve öğrencileri arasında da büyük sevinç yarattı.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği tarafından proje okulu statüsüne alınan,



Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın da Proje Yürütme Kurulu'nda yer aldığı okul, son günlerdeki gelişmelerle umut vaat ediyor. Okul Müdürü Ümit Zeybek, yapılan başvuru üzerine okul kütüphanesine, içinde çok değerli eserlerin de bulunduğu 200'e yakın kitap bağışlanmasına katkı sağlayan Türk Dili ve Edebiyatı Kolu öğretmenlerine teşekkür etti.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı ve İMKB Lisesi Proje Yürütme Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, Zafer Kalkınma Ajansı tarafından okula 1

milyon TL'lik 3 yeni atölye kurulması konusundaki projelerin onaylandığını hatırlatarak, "İMKB Mesleki ve Teknik Lisesi son günlerde Salihli'deki eğitim camiasında parmakla gösterilir hale geldi. Bu okulumuzla ilgili güzel projelerimiz var. Sanayinin ihtiyaç duyduğu kalifiye eleman yetiştirilmesi konusunda geleceğe dair umutlarımız arttı. Sadece eğitimde değil, kültür, sanat ve spor alanlarında da etkin olmak istiyoruz. Kütüphaneye yapılan bu katkı için de İstanbul Büyükşehir Belediyesi'ne teşekkürlerimizi sunarız" dedi.



Bonita Gıda, Salihli OSB’de ilikli kemik suyu içeren ürünler üretiyor

Bağıışıklık sistemini güçlendiren bir gıda olan Veg@Bones ilikli kemik suyundan günde 10 bin kavanoz farklı ürünler imal eden Bonita Gıda’nın konserveleri, ulusal çaptaki marketlerin çoğunun raflarında yerini aldı.

Küresel bir salgın halinde insan sağlığını tehdit etmeye devam eden Covid- 19 virüsü, sağlığın önemini bir kez daha dikkat çekti. Bağıışıklığın önemi konusunda medyada yayınlar sıklaştı. Herkes elinden geldiği ölçüde sağlıklı beslenme konusunda önlemler almaya çalışıyor.

Sağlıklı beslenmeye yönelik kemik sulu ürünler üreten Bonita Gıda, sürekli yeni çeşitler ilave ettiği ürün yelpazesiyile başarılı çalışmalar yapıyor. Salihli Organize Sanayi Bölgesi’nde 2 yıldır faaliyet gösteren fabrikada,20 farklı çeşit kemik sulu çorbalar, bebek ek mamaları



ve soslar üretiliyor.

İşletme açıldığında çıkış ürününün Veg@Bones ilikli kemik suyu olduğunu belirten Bonita Gıda İşletme Müdürü Fazıl Kork, zamanla üründe çeşitlendirmeye gittiklerini ve şu anda 20 çeşide ulaştıklarını anlattı ve şu bilgileri verdi:

“Veg@Bones kemik suyu ile iki yıl önce işe başladığımızda, bağıışıklık sistemini güçlendirmek amaçlı direkt tüketime yönelik olarak ilikli kemik suyunu ürettik. Daha sonra bu ürün yemeklerde ve çorbalarda kullanılmaya başlandı. Çok güzel geri bildirimler aldık. Ürününüz hem sağlıklı, hem pratik, hem de lezzetliydi. Bu üçünü bir arada bulandıran ürün pek yoktur. Sağlıklıysa lezzetli olmayabilir, lezzetliyse sağlıklı olmayabilir, pratikse de sağlıklı olmayabilir genelde. Ürünlerimizde tuz dahil hiçbir koruyucu madde yer almıyor. Besleyici değerini arttırmak ve kokuyu bastırmak amacıyla çeşitli baharat ve sebzeler kullanıyoruz.”

Ortak nokta kemik suyu

Bonita Gıda, Veg@Bones ilikli kemik suyu ile başladığı üretimini zamanla

tavuk suyu, paçalı ilikli kemik suyu ve domatesli kemik suyu ile çeşitlendirdi. İki yıl içinde 20 çeşit ürüne ulaşan firma, yöresel çorbaların yanı sıra çocuklara yönelik sebze çorbası, brokoli çorbası, balkabağı çorbası, tarhana çorbası da üretiyor. Çorbaların hepsi de kemik suyu ile hazırlanıyor.

Fabrikada ayrıca beş çeşit sütlaç da üretiliyor. Bunlardan ikisi keçi sütü ile üçü de inek sütü ile hazırlanıyor. Sütlaçlara, keçiyoynuzu pekmezi, hurma pekmezi ve bebe bisküvisi ilave edilerek farklı tatlar elde ediliyor.

Ürünlerinin pratik olması açısından, çalışan kadınlar tarafından yoğun olarak tercih edildiğini belirten Fazıl Kork, tüketiciye pek çok noktadan rahatlıkla ulaştıklarını kaydederek şu bilgileri verdi:

Pandemide satış arttı

“Başta kendi web sitemizden olmak üzere, trendyol, n11, hepsiburada gibi internet sitelerinden de satışıımız var. Bunların yanı sıra ulusal çaptaki neredeyse tüm zincir marketlerin raflarında Veg&Bones markasıyla yer alıyor. Pandemide satışıımız daha da



artı. İnsanlar sağlıklarına daha fazla özen göstermeye başladı.”

Kemik suyunun bulyonların yerini aldığını ve satış grafiğinin giderek yükseldiğini vurgulayan Kork, bu alanda “bir numara” olduklarını ve piyasadaki yerlerini sağlamlaştırmak için yeni ürün geliştirme çalışmalarını aralıksız sürdürdüklerini vurguladı. Kork, “Dök-yap” adını verdiklerini yeni ürünlerini 5 ay önce piyasaya sunduklarını, içeriğinde domates, soğan ve kemik suyu bulunan bu ürünün sos ve yemek yapımında yaygın olarak kullanıldığını anlattı.

Unilever grubunun tek onaylı tedarikçisi durumunda olduklarını ifade eden Kork, Knorr markasıyla kelle paça çorbası, işkembe çorbası, düğün çorbası, kemik suyu ve tavuk suyu ürettiklerini de kaydetti.



Salihli OSB, elektrik tüketiminde rekor kırdı

Tarıma dayalı fabrikaların ağırlıkta olduğu ve her geçen gün büyümeye devam eden Salihli Organize Sanayi Bölgesi (OSB), bir rekora daha imza attı. 45 firmanın üretim yaptığı ve yaklaşık 4 bin kişinin istihdam edildiği Salihli OSB, elektrik tüketimi rekor kırdı.

Salihli OSB Müdürü Çağrı Duygu, elektrik tüketim rekorunun Organize Sanayi Bölgesi’nde ulaşılan üretim kapasitesini gösteren en önemli göstergelerden biri olduğunu söyledi. Duygu şu bilgileri verdi:

“Eylül ayı elektrik kullanımı 6 milyon 850 bin kWh seviyesine ulaşarak, geçen sene aynı döneme göre yüzde 17 ve bir önceki aya göre yüzde 27 artış gösterdi.

Yaklaşık 30 firmanın inşaat çalışmalarına devam ettiği bölgemizde üretim ve istihdam hızlı bir şekilde artıyor. Geline seviyede emeği bulunan tüm firmalarımızı tebrik ediyorum.”



Nedim Uysal, İhracatçı Birliği'nde bayrağı Fatih Uysal'a devretti

Nedim Uysal Anadolu Teknik Lisesi'ni eğitim hayatına kazandıran, bağlantı elemanları sektöründe bir dünya markası olan Norm Cıvata'nın kurucusu, hayırsever iş insanı Nedim Uysal, 23 yıldır sürdürdüğü Ege Demir ve Demir Dışı Metaller İhracatçıları Birliği (EDDMİB) Yönetim Kurulu'ndaki görevini oğlu Mehmet Fatih Uysal'a devretti.



Fatih Uysal, Nedim Uysal ve torun Nedim Uysal

Ege İhracatçı Birlikleri'nde 12 Ağustos 2020 tarihinde Nedim Uysal için bir veda töreni düzenlendi. Törene, Ege İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkanı Jak Eskinazi, EDDMİB Başkanı Yalçın Ertan ve birliğin Yönetim Kurulu üyeleri katıldı.

EDDMİB Başkanı Yalçın Ertan, Nedim Uysal'ı Türk sanayisine ve ihracat dünyasına altın harflerle imza atmış örnek bir sanayici ve çok değerli bir ihracatçı olarak tanımladı.

Duayen iş insanı Nedim Uysal'a bugüne kadar verdiği hizmetler anısına teşekkür plaketini takdim eden Ege İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkanı Jak Eskinazi, "Sayın Nedim Uysal'a birliklerimize ve sektöre verdiği katkılar, bizlere öğrettikleri için şükranlarımızı sunarız" dedi.

Nedim Uysal Özgeçmiş

25.02.1935 tarihinde Salihli'de doğdu. Öğrenimini Salihli'de tamamladıktan sonra 1965 – 1973 yıllarında aynı ilçede toprak sanayiinde iş hayatına başladı. Evli ve bir çocuk sahibi olan Nedim Uysal'ın iki torunu bulunuyor.

1973 yılında Norm Cıvata A.Ş.'nin temellerini atan Nedim Uysal, Bornova'da çift vuruşlu bir set makine ile cıvata üretimine başladı. Norm Holding bugün yurt içinde ve yurt dışında otomotiv, beyaz eşya, elektronik, mobilya, inşaat, makine sektörlerindeki ana üreticilerin ve güçlü markaların çözüm ortağı olarak faaliyetlerini sürdürüyor. Nedim Uysal'ın temellerini attığı Norm Holding'in Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde de dört fabrikası bulunuyor.

Halen Norm Holding Yönetim Kurulu Onursal Başkanlığı görevini

sürdüren Nedim Uysal'ın görev aldığı ve üyesi bulunduğu mesleki örgütler ve sivil toplum kuruluşları şunlar:

- 1-Ege İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Üyeliği (1997-2020 devir teslim)*
- 2-Ege Bölgesi Sanayi Odası Meclis Üyeliği*
- 3-Ege Bölgesi Sanayi Odası Fabrikasyon Metal Ürünleri Sanayi Meslek Komitesi Başkanı*
- 4-EBSOV Vakfı Mütevelli Heyet Üyeliği*
- 5-İ.A.O.S.B. Vakfı Mütevelli Heyet Üyeliği*
- 6-Kit-Vak Vakfı Mütevelli Heyet Üyeliği*
- 7-Çiğli Rotary Kulübü Üyeliği*
- 8-Salihlililer Kültür ve Dayanışma Derneği Onursal Üyeliği*
- 9-Ege Bölgesi Antalyalılar Derneği Üyeliği.*





**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

Gento bağlarının üzümleri, İngiliz sofralarında



Salihli'nin Kemer Mahallesi'nde 800 dönümde üzüm, ayva ve ceviz yetiştiren Gento Tarım, iyi tarım yöntemleriyle ürettiği Crimson Seedless, Red Globe, Alfons Lavella cinsi üzümleri ve ayvanın yanı sıra, ceviz üretiminde de iddialı.

Sultaniye üzüm üretiminde Alaşehir'den sonra ikinci sırada yer alan Salihli'de, farklı cins üzümlerin üretilmesi konusunda da dikkat çekici çalışmalar yapılıyor. Özellikle İstanbul'dan gelen, civar köylerde yüzlerce dönüm araziyi ıslah edip, modern tarım teknikleri uygulayan şirketler, son yıllarda Salihli'nin ismini uluslararası pazarda da duyuruyor.

Bu şirketlerden biri olan Gento Tarım A.Ş., Kemer Mahallesi ile Kaleköy Mahallesi arasında toplam 800 dönüm üzerinde üzüm, ayva ve ceviz üretimi yapıyor.

İstanbul'da 20 yıl boyunca tekstil

sektöründe faaliyet gösterdikten sonra tarıma yatırım yapmaya karar veren ve son teknoloji tarım ekipmanları kullanarak, iyi tarım uygulamaları yapan şirketin Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Toprak ile yaptıkları çalışmalar hakkında söyleştik:

-Tekstil sektöründe faaliyet gösterirken, neden tarıma geçiş yaptınız ve Salihli'yi tercih etmenizdeki etken ne oldu?

-Gençliğim Salihli'de geçti ve memleketimin verimli topraklarını çok iyi biliyorum. Geçmişimden kısaca bahsedecek olursam; 21 yıl fiili olarak tekstil sektöründe yer aldım. Zara ve H&M gibi firmalara aksesuar temin ettik. Büyük şehirde çalışmanın stresi bir süre sonra sorun olmaya başladı. 10 yıl kadar önce Kemer'de arazi satın alarak, üzüm ve ayva yetiştirmeyi denedik. Baktık ki oluyor, her yıl arazilerimizi genişlettik ve şu anda 800 dönüme kadar ulaştık.

- Kaç çeşit üzüm üretiyorsunuz ve diğer ürünleriniz neler?

- Üzüm ve ayva üretimiyle işe başladık. Şu anda 225 dekada Crimson Seedless, 70 dekada Red Globe ve 35 dekada da Alfons Lavella cinsi üzüm üretimimiz var. 200 dekada ayva



ağaçlarımız var. Ayvanın verimi de iyi. Şu an (Ekim ayı) kilogramı 4 TL'den satılıyor.

180 dekada da ceviz fidanları diktik. Cevizimiz şu anda 4 yaşında olmasına rağmen, benzerlerinden daha büyük ve verimli. Ağaçlarımıza çok iyi bakıyoruz. Cevizde daha büyümeyi hedefliyoruz. Yeni yatırım için uygun arazi arayışımız devam ediyor.

-Biz de hasatta tatma imkanı bulduk. İngiltere'ye ihraç ettiğiniz Crimson Seedless cinsi üzümün farklı bir albenisi ve lezzeti var. Bu cins hakkında biraz bilgi verir misiniz?

-Bu cins üzüm Sultaniye'den melezlenerek elde edilmiş. Çekirdeksiz ama mor ile pembe arasında koyu bir renkte. Özelliği de sadece belli yerlerde bu rengi alıyor. Bulduğumuz yerde rakım 650 metre civarı ve yazın yayla özelliği gösteriyor. Geceleri hava sıcaklığı ovaya göre epey düşük. Gündüz 35 derece ise geceleri 16-17 derece civarında seyrediyor. Yani gece sıcaklığı gündüzün yarısı kadar oluyor.

Crimson Seedless cinsi üzümün istediği iklim şartları bunlar. Ovada yetiştirmeye kalkınca rengi koyulaşmıyor. Burada toprak yapısı da istenen özelliklere uygun. Bu üründe büyüme istiyoruz. İngiltere'ye 250 ton ihracat yapıyoruz. İngiltere'de Tesco ile anlaşmamız var. Doğrudan market zincirine ürün gönderiyoruz. Alaşehir'de işleme yapıp, paketlenip, oradaki gümrükten ihracata gönderiyoruz.

-İyi tarım uygulaması yapıyor musunuz? Bu konuda da bilgi verir misiniz?

-Zaten İngiltere'ye ihracat yapabilmenin olmazsa olmaz şartlarından biri bu. Biz Gento bağları plantasyonunda yetiştirdiğimiz üzüm çeşitlerinden ayvaya ve ceviz kadar bütün meyvelerde iyi tarım uygulaması yapıyoruz. Temiz ve sağlıklı gıda konusunda her türlü önlemi alıyoruz. Yönetim olarak aldığımız karara göre, Gento bağlarında dünya genelindeki tüm sağlıklı gıda sertifikalarına sahip olmayı hedef olarak önümüze koyduk



Mehmet Toprak.

ve bunu gerçekleştirmek için adım adım ilerliyoruz.

-Siz burada yatırım yapmaya karar verdiğinizde Kemer ve Kaleköy'de durum nasıldı? Ürün konusunda sizi örnek aldılar mı?

-Bölge tütüncülükle geçimini sağlayan bir yerd. Son yıllarda meyvecilik konusunda adeta şaha kalktı. Hemen yanımızdaki arazilerde AA Tarım'ın kiraz; Tekfen Grubu'nun da kiraz ve siyah incir bahçeleri yer alıyor. Biz burada meyvecilikte bir merkez oluşturduk. Kemer ve Kaleköy bu meyvecilikle kalkınacak. Ayrıca köylüler de bizden örnek olarak meyve ağaçları dikmeye ve bunları gelir getirici ürün olarak görmeye başladı.

-Komşu köylerden yeterince çalışan bulabiliyor musunuz?

- Yaz kış bizim burada iş oluyor. Bağların ve ağaçların bakımı, budanması; hasat zamanı ürün toplama için sürekli adam çalıştırıyoruz. Zaman zaman 300 kişinin bir anda çalıştığı günler oluyor. Civardan yeterli işçi bulamadığımız zamanlar oluyor. Bu durumda kesim için Sarıgöl'den işgücü takviyesi alıyoruz. Tarımdaki bu değişim köylülerin de hoşuna gidiyor çünkü sürekli bir gelire kavuştular.

-Tekstildeki başarılarınızı tarıma da taşımışsınız. İleriye yönelik ne tür hedefleriniz var?

-Tüccar kafasıyla her iş yapılır diye düşünüyorum. Çünkü tüccar kar etme amacı güder ve bu uğurda yapılması gerekenleri ertelemeyi, kararlı ve disiplinli çalışır.

Gento bağlarının verimli olması için maddi ve manevi her türlü imkanı seferber ediyoruz. Gerek istihdam, gerekse de ekonomiye olan katkımız ile yakın zamanda alanımızda örnek bir plantasyon olmayı hedefliyoruz.



Salihli'deki ceviz yatırımları, ulusal kanalın canlı bağlantısıyla tanıtıldı

Habertürk TV Kanalı'nın başarılı muhabiri Gülçin Hacıevliyagil Ayçe, Salihli'ye gelerek ilçedeki ceviz yatırımlarını tüm Türkiye'ye duyurdu. Canlı yayında konuyla ilgili soruları Salihli TSO Başkanı İbrahim Yüksel ve Salihli Ziraat Odası Başkanı Cem Yalvaç cevaplandırdı.

Salihli'deki ceviz yatırımları, ulusal çapta yayın yapan Habertürk TV Kanalı'nda canlı yayın ile duyuruldu. Hülya Hökenek tarafından sunulan Gün Ortası programında muhabir Gülçin Hacıevliyagil Ayçe, Salihli'nin Kemer ile Kale Mahalleleri arasında bulunan Gento Tarım'daki ceviz plantasyonundan konuyla ilgili gelişmeleri aktardı.

Salihli'nin ceviz ve badem üretiminde bir çekim merkezi olmaya başladığını, bunu göz alabildiğince uzanan fidan dikili arazilerden açıkça görmenin mümkün olduğunu belirten Ayçe'nin, kümeleşme ile ilgili sorularını yanıtlayan Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, şu bilgileri verdi:

“Salihlimizin bereketli topraklarında her türlü meyve ve sebze yetişiyor. Coğrafi



işaretini aldığımız Salihli Kirazı'ndan ve Salihli'nin en önemli tarımsal ürünü olan üzümünden sonra son yıllarda zeytincilikte ve ceviz- badem üretiminde önemli gelişmeler yaşanıyor. Toprak yapısı ve iklimin elverişli olması nedeniyle son yıllarda İstanbullu işadamları ceviz – badem ve farklı meyveler yetiştirmeye başladı. Çiftçimizin gücü buna yetmezdi. Ama büyük sermaye şirketleri buraya yatırım yaparak, bölgenin kaderini

değiştirdi. Verimsiz, ekonomik değeri olmayan arazileri verimli hale getirdiler.

Bu aynı zamanda köylüye de örnek oldu. Köylüler de bu ürünleri dikmeye başladı. Tarımsal politikada uygulanan yanlışlardan dolayı, genç nüfusun sigortalı iş bulabilmek umuduyla büyük şehirlere göç etmesiyle köylü nüfusunun yaş ortalaması 60'a çıktı. Buradaki işletmeler tarlada, bağda bahçede çalıştıracak işçi bulamıyor ve komşu köylerden veya ilçelerden işçi getirmek zorunda kalıyor. Bu araziler gibi daha birçok yerimiz var. Bunların da değerlendirilmesini ve ülke ekonomisine katkı sağlamasını istiyoruz.”

Yayın, 180 dekar üzerinde dikili bulunan 4 yaşındaki ceviz ağaçlarından bu yıl iyi bir verim elde eden Gento Tarım'ın ceviz plantasyonundan gerçekleştirildi. Salihli Ziraat Odası Başkanı Cem Yalvaç'ın da canlı yayına katıldığı programın çekimleri sırasında Doğu Manisa Ceviz ve Badem Kooperatifi Başkanı Tayfun Erpek de detaylı bilgiler sundu.



NARLIBAHÇE

Kır Düğün Tesisleri

Amacımız siz değerli müşterimizi kaliteli salonumuzda verdiğimiz hizmetle memnun etmektir...
Sorunsuz çalışan tecrübeli kadromuzla unutamayacağınız bir gün geçirmek istiyorsanız
tek yapmanız gereken bizimle iletişime geçmeniz olacaktır.

Bize uğramadan karar vermeyin...



Kaliteli düğünün tek adresi...

0.533 428 54 18 | Kurşunlu Kaplıcaları Yolu Üzeri
www.narlibahce.com

Maskeden moda yarattı



Salgın hastalıktan korunmak amacıyla geçtiğimiz Mart ayından bu yana kullanmak zorunda olduğumuz maskeler, bazı girişimcilere de ilham verdi. Salihli’de halıcılıkla ilgili

kurslar düzenleyen ve önceki yıllarda Salihli Belediyesi’nin halı atölyesinin de eğitmenliğini yapmış olan Sultan Gençtürk, kumaş ve desen konularındaki yeteneğini de değerlendirerek, çok çeşitli maskeler üretti.

Maske konusuna çok yabancı olmadıklarını ve oğlunun hastalığı nedeniyle geçtiğimiz yıllarda bir süre maske kullanmak zorunda kaldıklarını anlatan Gençtürk, pandemide maske kullanma zorunluluğunu fırsat olarak değerlendirdiğini belirterek, şu bilgileri verdi:

“Oğlum 3 yaşındayken maskeli yaşamla tanışmıştık. İlik naklinden bir süre sonra da maskeye veda etmiştik. Pandemi dönemi başlayınca, tekrar maskeli hayata geri döndük. Maske bulmada sıkıntılar yaşadık. 2 defa yaptığım başvurularım da sonuç alamamıştım. Medikallerde satılan yıkanabilir maskelerin ne kadar rahatsız edici olduğunu, kullanarak gördüm.

Yüzde yüz pamuklu kumaştan kendi yüz ölçümüne göre ilk maskelerimizi yaptık. Pandemi döneminin uzayacağını

ve maskeleri uzun süre daha kullanacağımızı görünce, onları neşeli, sevimli hale getirmek istedim. Oğlumun isteği ve önerisiyle ilk maskeye onun sevdiği bir oyun logosu yaptım. Kendi iş yerimin logosunu çizip boyadım.



Bunları sosyal medya hesaplarında paylaşınca siparişler de başladı. Toplumsal sorunlara yönelik mesajlı yazılardan, iş yeri logoları, gelin-damat maskeleri, çocuk dünyasına hitap eden tasarımlardan, spor takımı, butikler, sağlık çalışanları ve daha birçok alanda iş yapan işletmelerin logolarından manzara resimlerine kadar çok sayıda maske ürettik.”



Gençtürk, kumaş boyasıyla desenlendirdiği maskeleri her yüz yapısına uyan ölçülerde üretiyor ve özellikle çocuklara yönelik çok farklı çalışmaları bulunuyor.

Ayşegül Apak, 26. seramik sergisini babasına ithaf etti

Salihlili seramik sanatçısı Ayşegül Apak, akademik eğitimle pekiştirdiği yeteneğinin meyvelerini üst üste açtığı sergilerle almaya devam ediyor.



2005 yılından bu yana çalışmalarını Salihli'deki seramik atölyesinde sürdüren Ayşegül Apak, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Seramik Bölümü mezunu. Eserlerinde toprağa adeta hayat veren Apak, atölyesinde çocuklara yönelik kurslar da düzenliyor.

“İz” adını verdiği 26. kişisel seramik sergisini Karşıyaka'daki Bengisu Cafe'de geçtiğimiz Eylül ayında gerçekleştiren Ayşegül Apak, İzmir, Bursa, Çanakkale, İstanbul, İskenderun gibi pek çok yerde bugüne kadar sergi açtı.

Salihli'deki atölyesinde artistik panolar, rölyefler, heykeller ve sanatsal objeler yapan Apak, yaptığı işten büyük zevk aldığını belirterek duygularını şöyle ifade ediyor:

“Seramiğe, Füreya kitabını okuduktan sonra merak sardım ve eğitimini aldım. Başladığımda bu işi bu kadar sevebileceğimi düşünmemiştim. Çok farklı malzemelerle çalışabilme özgürlüğü sağlıyor. Metal, cam, ahşap, kumaş gibi malzemeleri sınırsız kullanma imkanı veriyor. Bu son sergimi, çok sevdiğim ve geçtiğimiz yıl kaybettiğim



babama ithaf ettim. O dokunduğu her yürekte çok güzel izler bıraktı. Sergimin ismini de buradan esinlendim.”

Doğayı çok sevdiğini söyleyen ve ağaçlardan, çiçeklerden ilham alan Ayşegül Apak, eserlerinin kıymet bilecek kişiler tarafından satın alınmasını istediğini, bugüne kadar bu yönden çok şanslı olduğunu kaydediyor.

Lidya İmparatorluğu'nun zenginliği ile dillere destan kralı Krezüs'ün eşsiz hazineleri arasında en çok bilineni olan Kanatlı Denizati Broşunun başına gelenler, macera filmlerini aratmayacak cinsten. İki kez çalınarak dünyayı dolaşan broş, yenilenen Uşak Müzesi'nde sergileniyor.

Zenginliği ile dillere destan olan Lidya İmparatorluğu'nun adı dünyada ilk paranın kullanıldığı uygarlık olarak da biliniyor. "Karun kadar zengin" deyimine konu olan Kral Krezüs'ün eşsiz hazinesi de efsanelerde, masallarda anlatılmaya devam ediyor.

Karun Hazinesi'nin büyük bir kısmının hala toprak altında gömülü olduğuna inanılırken, hazinenin bir bölümünün, kral mezarları ve dönemin asillerinin gömülü olduğu tümülüsleri yama eden defineciler tarafından gün yüzüne çıkarılıp, yurt dışına kaçırıldığı biliniyor.

Birbirinden değerli mücevherlerden oluşan ve şu anda Uşak Müzesi'nde sergilenen 432 parçalık Karun Hazinesi'nin maceralı öyküsü Uşak'ın Güre Köyü'nde başlıyor. Hazineler,



Kanatlı Denizati Broşu'nun nefes kesen öyküsü



köy yakınlarındaki Toptepe, İkiztepe ve Aktepe tümülüslerinden 1965-1966 ve 1968 yıllarında tarihi eser kaçakçıları tarafından çıkarıldıktan sonra, alıcıları tarafından yurt dışına kaçırılıyor.

Toptepe'de kaçak kazı

Uşak'ın 25 km batısında, Uşak-İzmir devlet karayolu üzerinde yer alan Güre Köyü'nün kuzeyindeki Hermos (Gediz) Nehri'nin suladığı dar ovanın yakınlarında Lidya ve Greko-Pers (İ.Ö. 6. yy) tümülüsleri bulunuyor.

1965 yılında bu alandaki soygunlar, Toptepe Tümülüsü'nün kaçak kazısıyla başlıyor. Kaçak kazıları gerçekleştirenlerin ifadesine göre; mezar odasına girildiğinde, hazinenin büyük

bölümü ölünün yatırıldığı taş sedir (kline) üzerinde bir tutam saç ve toz haline gelmiş kemiklerle birlikte altın küpeler, broşlar, kolyeler; cam ve taştan yapılmış bilezik ve çeşitli objeler bulunuyor. Toptepe Tümülüs buluntuları araçlar yardımıyla, eski eser kaçakçılığıyla örgütlü bir biçimde uğraşan alıcılara satılıyor.

İkiztepe Tümülüsü

1966 yılında Güre'de ikinci bir soygun yaşanıyor. İkiztepe Tümülüsü'nün batı yamacında düzgün bir mermer blok, bir köylü taralından bulunuyor. Bu ipucunu değerlendiren ve bir yıl önceki soygunu bilen kaçakçılar İkiztepe tümülüsünün mezar odasının tavanını barutla patlatılarak içeri giriyor ve değerli

hazineye ulaşıyor. Ancak bir süre sonra paylaşımında haksızlığa uğradığını düşünen bir kişi durumu jandarmaya ihbar ediyor.

Güvenlik makamlarınca sürdürülen operasyonlarda bazı eserler ele geçirilse de, jandarmaya ateş açarak kaçmayı başaran kaçakçı, elindeki eserlerin tümünü, Toptepe Tümülüs buluntularını

dört arkadaşıyla birlikte Kanatlı Denizati Broşu'nu bulan Çakar'ın anlattığına göre, kolyeler, bilezikler, broşlardan oluşan 520 parça nadide hazine için adam başına o dönemin parasıyla 78 bin lira alırlar. Bu miktar o gün için ancak bir traktör parası eder.



satın alan aynı kişiye ulaştırmayı başarıyor.

Aktepe Tümülüsü

1968 yılında ise, beş köylünün Aktepe tümülüsünde yaptıkları kaçak kazıdan tam 520 parça mücevher çıkarılıyor. O kazıya katılan köylülerden Kemal Çakar, defineyi nasıl bulduklarını şöyle anlatır:

“Bizi buraya Yenişehirli bir antikacı getirmişti. Elinde mezarın yerini gösteren bir harita vardı. Tarif ettiği yeri kazınca dört duvar bir mezar, mezarın içinde de bu hazineyi bulduk. Tam 520 parça. Ama içlerinde bir parça diğerlerinden hemen ayrılıyordu, eşsiz bir şey olduğu belliydi.”

Çakar'ın bahsettiği o eşsiz parça yıllardır konuşulan, Karun hazinelerinin en nadidesi, meşhur Kanatlı Denizati Broşu'dur. 25 yaşında bir delikanlıyken,

ABD'de izi bulunur

Uşak ve çevresindeki tümülüslerin soyulmasından sonra esenler Amerika Birleşik Devletleri'ne gönderilir. 1987'de Türk Hükümeti'ni temsil eden avukatlar aracılığıyla Metropolitan Museum of Art aleyhine New York Federal Mahkemesi'nde dava açılır.

Dava dilekçesinde, Lidya Eserleri'nin ülkemize ait olduğu, kaçak kazılarla bulunarak kaçırıldığı ve ABD'ne ilk kez 1966-1967 yıllarında girdiğini kanıtlayıcı bilgi ve belgelere yer verilir. Ekim 1993'te, 363 eserin ülkemize iadesi sağlanır. Broş ve diğer tarihi eserler Uşak Arkeoloji Müzesi'nde camekanlar ardında yerini alır.

Müze Müdürü broş hırsızı

Tarihler 2006 yılını gösterirken Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bir ihbar



gelir. Yapılan soruşturmanın sonucuna göre, Kanatlı Denizati broşu çalınmış ve yerine sahtesi konulmuştur. Müzedeki sekiz kamera ve geceleri devreye giren alarm sistemine rağmen hırsızlık olmuştur.

Filmlere konu olacak bu hırsızlığı yapanın ise müze müdürünün ta kendisi olduğu ortaya çıkar. Üstelik hırsızlığın üzerinden bir yıl geçmiş ve kimsenin haberi bile olmamıştır.

Müze müdürü iki ayrı suçtan 17 yıl 6 ay hapis cezasına çarptırılır.

Broş, kumar borcuna kurban

Hikayenin ayrıntıları soruşturma derinleştikçe ortaya çıkmaya başlar. Müze müdürü gece hayatı yüzünden sorunlar yaşamakta, kumar borcu nedeniyle kişilerce tehditler almaktadır. Borçlarını ödemenin tek yolu müzeden eser satmaktır. Halı, kilim, şamdan gibi eserleri satarak kurtulamayınca, sıra Karun Hazinesi'nin gözbebeği Kanatlı Denizati Broşu'na gelir.

Müzedeki vitrine sahtesini yerleştirip gerçeğiyle İstanbul'un yolunu tutan müdür, 1,5 milyon Dolar fiyat koyduğu



broşa Kapalıçarşı'da alıcı bulamaz ve Uşak'a geri döner. 15 gün sonra yeniden İstanbul'a gider ve alıcılar elindeki broşu alıp ortadan kaybolur.

İzi Almanya'da ortaya çıkar

2012'nin Kasım ayında Alman polisi Türk İnterpol'ünden, ellerindeki broşun orijinal olup olmadığının tespiti için uzman talep eder. Essen'e giden iki Türk yetkili, incelemelerden sonra broşun özgün "Kanatlı Denizatı Broşu" olduğunu teyit eder. Gerçeğiyle sahtesi arasındaki



en önemli fark, gerçeğinin 'dövme' sahtesinin 'dökme' yöntemiyle yapılmış olmasıdır. 2013'ün Mart ayında, broş mühürlü bir kutu içerisinde ait olduğu topraklara iade edilir.

Bir süre Ankara'daki Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nde tutulduktan sonra, Uşak'ta yeniden düzenlenen Arkeoloji Müzesi'ne nakledilir.

"Karun Hazinesi" olarak adlandırılan bu eserler, 1965-68 yılları arasında kaçak olarak kazılan Uşak'ın Güre ilçesinde Toptepe, İkiztepe, Haylaztepe ve Aktepe ile Manisa'nın Kırkağaç ilçesi, Harta Mevkii'ndeki bir başka tümülüsten çıkan buluntuların tümünü kapsıyor.

2018 yılında açılan yeni Uşak Müzesi'nde değişik dönemlere ait 2 bin 500'e yakın tarihi eser sergileniyor. Kanatlı Denizatı Broşu, Uşak Müzesi'nin Karun Hazinesi koleksiyonunun en nadide parçasını oluşturuyor.





Sağlığınız için hastanemiz tam kadro görevimizin başındayız!



Acil Servis



Cildiye



Genel Cerrahi



Laboratuvar



Kadın Hastalıkları ve Doğum



Dahiliye



Nöroloji



Beslenme ve Diyet



Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları



Üroloji



Radyoloji



Kardioloji



Ortopedi ve Travmatoloji



Fizik Tedavi



K.B.B.



Göz Hastalıkları



Anestezi ve Reanimasyon

0236713 1400
www.osh.com.tr

ÖZEL SALIHLI HASTANESİ

[f](#) [@](#) ozelsalihlihastanesi

Sardes'te arkeolojik kazılar pandemi nedeniyle sekteye uğradı



Tarihi 5 bin yıl öncesine dayanan Lidya Uygarlığı'na başkentlik yapmış olan Sardes'te her yıl Haziran ayında başlayıp Ağustos ayının ortasına kadar devam eden arkeolojik kazılar, bu yıl küresel salgın nedeniyle gerçekleştirilemedi. Oluşturulan dar kapsamlı bir ekip sadece koruma faaliyetleri, depo çalışmaları ve çevre düzenlemesi yaptı.

Tarihte ilk madeni paranın basıldığı topraklar olarak tüm dünyada kabul görmüş olan ve Amerikan Hafriyat Heyeti'nin organizasyonu ile dünyanın dört bir yanından gelen bilim adamları tarafından 60 yılı aşkın bir süredir kazı ve araştırmaların sürdüğü Sardes'te kazılar bu yıl sekteye uğradı. Bilimsel olarak kazıların başladığı 1958 yılından bu yana Sart Amerikan Hafriyat Heyeti tarafından her yıl Haziran ayının başında 3 farklı noktada başlayan kazılar, Ağustos ayının

ortalarına kadar devam ederken, bu rutin bu yıl bozulmuş oldu.

Sart Amerikan Hafriyat Heyeti Temsilcisi Teoman Yalçınkaya, her yıl dünyanın dört bir yanından gelerek Sart'ta buluşan arkeolog ve konuyla

ilgili diğer bilim adamlarının bu yıl kısıtlamalar ve yasaklar nedeniyle gelemediğini belirterek, bu yıl sadece koruma faaliyetleri, depo çalışmaları, çevre düzenlemesi ve yayın ağırlıklı olmak üzere 10 kişilik bir ekiple sınırlı bir



çalışma yaptıklarını anlattı. Yalçınkaya, kısıtlı bir şekilde yapabildikleri çalışmalar hakkında şu bilgileri verdi:

“Sardes Kazı Başkanlığı 2020 yılı çalışmalarını, dünyayı saran pandemi nedeniyle, çok zorluklar neticesinde alabildiği izin ile bir ay gibi kısa süreye sığdırmak zorunda kaldı.

Öncelikle, Amerika Birleşik Devletleri’nde hastalığın çok yaygın bir şekilde genişlemesi nedeniyle, Harvard Üniversitesi bütün etkinlikleri durdurmuş ve öğrenci ile hocaların, Eylül 2020 ye kadar yurt dışına çıkışlarını yasaklamıştı.

Harvard’ın, ülke dışında birçok yerde çeşitli faaliyetleri bulunduğundan, biz Sart’ta hiçbir virüs olayı bulunmadığını anlatmamıza rağmen, diğer yerlerdeki durumu göz önüne alan Harvard Üniversitesi, bize izin vermek konusunda tereddüt içinde kaldı. Ancak, daha evvelce kazı alanımızı ziyaret etmiş olan aynı üniversitede görevli bir üst düzey yöneticinin oluru ile kısa bir süre çalışma izni alabildik.

Kazı Başkanı için izin alındı

Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, arkeolojik kazı çalışması yapmadan, sadece koruma faaliyetleri, depo çalışmaları, çevre düzenlemesi ve yayın ağırlıklı faaliyetler yapmak şartıyla izin verdi.”

Bu yıl bir ay kadar kısa bir süre devam edebilen Sart’taki çalışmalara başta Sardes Kazı Başkanı Wisconsin Üniversitesi’nden Prof. Nicholas Cahill’in yanı sıra, Harvard Üniversitesi’nden kazı başkanı yardımcısı Dr. Bahadır Yıldırım önderlik etti. Ekipte ayrıca Boston Üniversitesi’nden bir Türk doktora öğrencisi, Ege Üniversitesi’nden iki profesör, bir doçent ve bir doktora talebesiyle beraber, bir fotoğrafçı, bir yönetici, bir muhasebeci ve bakanlık temsilcisi yer aldı. 2020 sezonunda ayrıca dördü evde, 14’ü de arazide yardımcı olmak üzere 18 kişiden oluşan bir ekip kuruldu.



Temizleme işlemi yapıldı

Sart Amerikan Hafriyat Heyeti’nin yıllardır temsilciliğini yapan Yalçınkaya, bu yıl bir ay gibi kısa bir süre içinde yaptıkları çalışmalarını şöyle anlattı:

“Öncelikle kazı evi ve ziyarete açılmış bulunan alanlar yangın tehlikesi nedeniyle kurumuş ve dökülmüş otlardan arındırıldı. 5 kadın ve 3 erkekten oluşan bir ekip ile, 1972 yılında Türkiye’de yapılmış ilk en büyük restorasyon olan Sart Gymnasiumu’nun cephesinde bulunan mimari bezemelerin, geçtiğimiz sezon başlatılan temizleme işlemine devam edildi.

Altı kişilik bir ekip Bizans dükkanlarını ve Gymnasium kompleksi içinde bulunan tüm alanları temizledi. Yevmiye ile tutulan bir işçi ise ilk altın paranın basıldığı “Pactolos North” alanını çim biçme makinesi ile gezilebilecek duruma getirdi.

Kurban Bayramı ertesinde, Sart Havrası’nın Güney - Doğu köşesinin güneyinde yer alan mozaik panoyu koruyan cam platform temizlendi. Gymnasium cephe temizleme işlemine devam edildi. Ayrıca Artemis Mabedi’nin

içi ve etrafı çim biçme makineleri ile otlardan arındırıldı.

Bizans dükkanları önünde bulunan yürüme yoluna serilmiş olan mıcırılar daha rahat yürünebilecek şekilde yeniden düzenlendi.

Artemis Mabedi giriş alanında bulunan patikaya, ziyaretçilerin mabede daha rahat ulaşabilmeleri için mıcır serildi.

Artemis Mabedi ve Gymnasium’da yer alan ve okunamayacak kadar solmuş olan 5 adet bilgilendirme panosu yeniden yaptırılarak yerlerine kondu.

Bu dönemde Amerika’dan gelen arkeologlar ile Ege Üniversitesi ekibi depo çalışmaları yaptı ve lüzumlu gördükleri eserlerin fotoğraflanmasını sağladı.”

Her yıl 70-80 kişilik kalabalık bir heyetle kazıların yapıldığı Sardes’te bu yıl 10 civarında bir ekip çalışmak zorunda kaldıklarını vurgulayan Yalçınkaya, her şeye rağmen yine de sezonda verimli bir çalışma ortamı yaratıldığını kaydetti.

Çatı projesi uygulanacaktı

Yalçınkaya, bu yıl Covid-19 küresel salgını yaşandığı için yapılamayan

çalışmalar hakkında ise şu detayları paylaştı:

“2020 yılı kazı sezonu, dünyayı olumsuz bir şekilde etki altına alan Covid 19 gibi istenmeyen bir durum karşısında kalmasaydı, Sart kazı heyeti, her sene olduğu gibi daha evvelce başladığı arkeolojik kazılara devam edecekti.

Buralarda ortaya çıkarılacak mimari bulgular incelenecek, tarihe ışık tutacak bilgilerin peşine düşülecekti.

Kazılarda bulunacak eserlerin tamir ve bakımları yapılarak, ait olduğu birimlere gönderilecekti.

Daha evvelce projesi hazırlanarak, önce İzmir Rölöve ve Anıtlar Kurulu'na, daha sonra da İzmir II Numaralı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Müdürlüğü'nün onayına sunulan 'Sart Havrası Çatı Projesi' imalatının, 2020 yılı içinde gerçekleştirilmesi planlanmıştır.

Ayrıca, bu sezon içinde 'Lidya Sur Duvarı Koruma ve Restorasyon Projesi de tamamlanarak, onay almak üzere ilgili



kurumlara sunulacaktır.

Sardes Sit Alanı içinde bulunan antik duvarlardaki yıkıntılar ve çökmelerle ilgili çalışmalar yapılacaktır.

Kazı ve gezi alanlarına daha çok bilgi tabelaları hazırlanacaktır.

Çeşitli uzmanlar kendi branşlarında araştırma ve çalışmalar yaparak yayın hazırlığında bulunacaktır.

Bütün bu çalışmalar, virüsün dünyayı terk etmesiyle, yeniden hayata geçirilecektir.”



TOSHIBA

Leading Innovation >

MULTİ - SİSTEM

VERİMLİLİK, ESNEKLİK VE KONFOR BİR ARADA



ULAS

SULAMA ve İNŞAAT MALZEMELERİ
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Kırveli Mah. Ankara/1 Cad. No: 4/A Salihli

Tel: 0(236) 714 16 07

www.ulassulama.com info@ulassulama.com

Kadın Kooperatifi yeni yerinde

Geçtiğimiz yıl kurulan Salihli Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi, Kavaklı Kafeterya'daki merkezine yerleşti. Kooperatif üyeleri kurutulmuş domates, asma yaprağı konservesi, ceviz-badem, zeytinyağı gibi pek çok kalemden satış yapıyor.

Salihlili 21 kadın tarafından kurulan ve bir yıl gibi kısa bir sürede önemli aşamalar kaydeden Salihli Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Kavaklı Kafeterya olarak bilinen ve düzenlenerek yeniden kullanıma kazandırılan kooperatif merkezinde üretim yapıp, gelir elde etmeye başladı.

Camları yenilenen, demir korkuluklarla desteklenen, dolaplar,



raflar, masalar ve sandalyelerle üretime, paketlenmeye ve sergilemeye uygun hale getirilen kooperatif merkezine Zafer Kalkınma Ajansı'nın hibesiyle modern bir mutfak kurulacağını anlatan kooperatif üyeleri, burada verimli çalışmalar yapmaya başladıklarını anlattı.

Salihli Kadın Kooperatifi Başkanı Yasemin Ademoğlu, Zafer Kalkınma Ajansı'ndan "Kadınlar Üretiyor, Ekonomi Canlanıyor" isimli projelerine onay verildiğini kaydederek, kooperatife 200 bin TL değerinde bir mutfak yapılacağını, bunun çalışmalarına yeni bir heyecan getirdiğini ifade etti.

Salihli TSO'dan ziyaret

Aynı zamanda üyeleri de olan kooperatifin ziyaretine giden Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkanı Süleyman Oral, Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, Yönetim Kurulu Başkan Yardımcıları Günay Topkaya ve Taner Kalay ile Yönetim Kurulu Üyesi Turgut Yenidünya, kooperatif üyelerine yeni merkezlerinin hayırlı olması temennisinde bulundu.

Kadınların üretime katılmasını her zaman desteklediklerini belirten Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, 21 kadının bir araya gelerek ekonomik değer yaratmasının takdir edilecek bir durum olduğunu kaydetti. Yüksel şunları söyledi:

"Yaptığımız çalışmalarını yakından takip ediyor ve başarılı faaliyetlerinizi yürekten kutluyoruz. Hem bütçelerinize katkı sağlıyorsunuz, hem başka kadınların da üretim yapmalarını özendiriyor ve örnek oluyorsunuz. Ayrıca ürünlerinizde Salihli markasını kullanarak ilçemizin tanıtımına da katkı sağlıyorsunuz. Yolunuz açık olsun! Yapabileceğimiz her konuda yardıma hazırız."



Üretici ve girişimci kadınlar Cuma pazarına can kattı

Salihli TSO Kadın Girişimcileri'nin organizasyonuyla Cuma Pazarı'nda bir araya gelen üretici ve girişimci kadınlar, el emeği ürünlerini satarak, ekonomik bir değer oluşturuyor.

Salihlili kadınlar, evlerinde yaptıkları aksesuar, örgü, reçel, tarhana, asma yaprağı, domates suyu, tatlı gibi pek çok çeşit el emeği ürünü Cuma günleri kapalı pazaryerinde satışa sunuyor. Bu konuda Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın çatısı altında faaliyet gösteren Girişimci Kadınlar'ın çabaları meyvesini vermeye başladı.

Üretici ve girişimci kadınları organize ederek, sergileme için gerekli masaları ve ekipmanı Belediye'nin yardımlarıyla temin eden Salihli TSO Girişimci Kadınlar Grubu, 50 civarında masayla pazara canlılık kazandırıyor. Pazaryerinde Cuma günleri kendi ürünlerini satmaya gelen köylüler de bu hareketlilikten faydalanıyor.

Salihli TSO Kadın Girişimciler, pandeminin olumsuz etkilerini bertaraf



etmek ve kadınların sosyal medya vasıtasıyla ürünlerini pazarlayabilmeleri

için de çalışma yapıyor. Bunun için 160 üretici ve girişimci kadının katılımıyla Salihli Kadının Gücü Platformu oluşturuldu. Instagram'da "@stsokadingirisimciler" hesabı üzerinden kadınların satışa sunduğu ürünlerin ayrı ayrı tanıtımı yapılıyor. Ayrıca whatsapp ve instagram sayfalarında tanıtımlar programlanarak online eğitim desteği de sağlanıyor.

Salihli TSO Kadın Girişimciler İcra Kurulu Başkanı Benay Oral, eğitime destek vermek üzere gelir getirici faaliyetler de yaptıklarını belirterek, hijyenik maskeler temin ederek bunları satışa sunduklarını anlattı. Oral, aylık toplantılar ve haftalık atölye çalışmalarını maske ve mesafe kurallarına uygun olarak devam ettirdiklerini ifade etti.



Emirhacılı, süt kooperatifi ile geliyor

Salihli'ye bağlı Emirhacılı Mahallesi'nde 2005 yılında kurulan Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nde günde 12 ton süt toplanıyor. 500 nüfuslu mahallede gelir düzeyi oldukça yüksek. Mahalle dışarıdan göç almadığı için adli vakalar da en alt düzeyde.

Pamuk üretiminde 10 yıl öncesine kadar Salihli'nin önde gelen yerleşimlerinden biri olan Emirhacılı mahallesinin ürün yelpazesinde son yıllarda önemli değişiklikler oldu. Bereketli topraklarından yılda iki, hatta bazen üç kez mahsul elde edilen Emirhacılı Mahallesi, süt üretiminde Salihli'nin önde gelen merkezlerinden biri haline geldi.

Salihli'nin mahallelerini tanımaya yönelik olarak yaptığımız ziyaretler çerçevesinde bu kez 8 km uzaklıktaki Emirhacılı'ya gittik. Salihli TSO Meclis Başkanı Süleyman Oral ve Meclis Üyesi Özgür Ayçelik ile birlikte Salihli'nin kuzey yönünde yer alan Emirhacılı'da Muhtar Mustafa Yüksel ve S.S. Emirhacılı



Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı İsmail Doğan tarafından karşılandık.

Sokakları tertemiz, evleri boyalı, avluları bakımlı köyde, Muhtar Yüksel, köyün genel durumu hakkında şu bilgileri verdi:

“Köyümüzün geçmişi 100 yıl öncesine dayanıyor. Yukarı Kemer'den gelenler tarafından kurulmuş. Kurtuluş Savaşı'nda yunan birlikleri köyümüzde konuşlanmış ve 4 sene boyunca burada kalmışlar. Giderken de köyü yakıp yıkmışlar.

Arazilerimiz çok verimlidir. 10-

15 yıl öncesine kadar pamukta bir numaraydık. Fakat değerini bulamadığı için zamanla pamuk ekiminden vazgeçildi. Köylümüzün 5 bin dönüm arazisi var. Topraklarımız çok bereketli. Yılda iki, bazen üç mahsul alınıyor. Mısır, domates, biber, patlıcan gibi her türlü sebze, karpuz, meyvecilik köyümüzde gelişmiştir. Ama gelirin en önemli kısmı hayvancılıktan elde ediliyor.”

Toplam 500 nüfuslu köyün yarısının Salihli'de de evi olduğunu ve sabah işe gelir gibi köye geldiğini belirten Muhtar Yüksel, bu yüzden köyün göç vermediğini anlattı. Köye dışardan da göç olmadığını ve herkesin akraba veya aynı köylü olduğunu belirten Yüksel, “Bu yüzden köyümüzde adli vaka yaşanmıyor. Jandarma köyümüze uğramayalı 3-4 yıl geçmiştir” şeklinde konuştu.

Kooperatif köyü kalkındırdı

Köyün başlıca geçim kaynağının büyükbaş hayvancılık olduğunu belirten Emirhacılı Kooperatif Başkanı İsmail Doğan, süt üretiminde Salihli'de ön sıralarda olduklarını kaydederek, şu bilgileri verdi:

“Köyümüzde büyükbaş hayvancılık geleneği eskidir. Önceleri her evde 5-10



inek bulunurdu ve bunları kadınlar çekip çevirirdi. 2005 yılında Emirhacılı Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'ni kurduktan sonra hayvancılık çok gelişti ve şu anda günde 12 ton süt elde ettiğimiz zamanlar oluyor. 100 ile 150 baş ineği olan 20 civarında üretici var.

Kooperatif, üyelerinin yemlerini de temin ediyor. Sütleri Salihli Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Rella Gıda'ya veriyoruz. Süt fiyatı şu günlerde (Eylül 2020) 2.32'den gidiyor. Kooperatif olduğumuz için de 20 kuruş teşvik alıyoruz. Köyde ayda 1 milyon TL'lik bir para sirkülasyonu oluyor. Süt sayesinde gelirimiz çok iyi. Köyümüzün merası olmadığı için küçükbaş hayvancılık yapılmıyor.”

Ürün deseni değişiyor

Emirhacılı'da hayvancılığın gelişmiş olması nedeniyle mısır ekimi oldukça yaygın. Bir ova köyü olduğu için bağcılık da geleneksel olarak yapılıyor. Köy ziyaretinde karşılaştığımız Hüseyin Selçuk, kurutulmuş üzümünü sergiden kaldırıyordu. 10 dönüm bağdan 6 ton kuru üzüm elde ettiğini anlatan Selçuk, bu yıl aşırı sıcak nedeniyle verimde yüzde 10 oranında azalma yaşandığını kaydetti.

Bunun yanı sıra son zamanlarda pamuk ekimine de rağbet artmış durumda. Sebze üretiminde domates ve patlıcan başı çekiyor. Karpuz üretimi de dikkate değer ölçüde. Son yıllarda ayva fidanı dikmenin bir moda haline geldiğini belirten Muhtar Mustafa Yüksel, meyve- sebze üretimi hakkında şu görüşleri paylaştı:

“Üretici bu sene üzüm fiyatından memnun. 9 numara 12.5 TL'den satılıyor. Son yıllarda üzümün ayvaya doğru bir dönüş gözlemliyoruz. Para ediyor diye ayva fidanı dikenler var. Köyümüzde yaygın olarak üretilen domates bu sene ne yazık ki tarlada kaldı. Fiyatlar toplamaya değmeyecek kadar düştü. Seneye kimse ekmez. Patlıcan ekenler de zarar etti.

Pamuk üretimine yavaş yavaş dönüş gözleniyor ama onda da fiyat çok önemli. Eziyeti, masrafı çok fazla. Fiyat 6 TL'nin üstünde olmazsa, ekimi azalır diye tahmin ediyoruz.”

Emirspor bir efsane

Futbol takımıyla adından söz ettiren ender köylerden biri Emirhacılı. Futbol tutkusu 1944'lere kadar dayanıyor ve birçok başarılar imza atmış olan Emirspor 1986 yılında resmen kurulmuş. Muhtar, aynı zamanda Emirspor Kulübü'nün de başkanı. Takımın başarılarını Yüksel heyecanla şöyle anlatıyor:

“Salihli Emirspor, 3 yıl sonra yeniden Süper Amatör Küme'ye çıktı. İki İstanbul takımını eledik. Köy takımımız, yıllarca hep belediyesporlara karşı oynadı. Geçtiğimiz sezon da Sarıgöl Gençlerbirliği Belediyespor'u yenerek Süper Amatör Küme'ye tekrar yükseldik. Geçtiğimiz yıl kapısından dönmüştük. Yenilgiyi hazmedemiyoruz. Başarısızlıklar bizi kamçılıyor. Bu yıl Salihli'yi Kapancıspor ile birlikte en iyi şekilde Süper Amatör'de temsil edeceğiz.”

Kadınlar çok çalışkan

Emirhacılı, kadınların çalışkanlığı sayesinde komşu mahallelerin bir adım önüne geçmiş bir yerleşim yeri. Büyükbaş hayvancılık onların çabalarıyla başlamış ve bu sağlam temeller üzerine yükselmiş. Köyün sokaklarında sepetli motoruna tarlasından ürünlerini doldurmuş bir şekilde köyün sokaklarından geçen kadınlara rastlamak alışılmış bir görüntü. Kadınlar hayatın her alanında var. Traktörde, kamyonette, motosiklet üstünde.. Köyün sokakları pırıl pırıl, evler, damlar oldukça bakımlı. Kısacası Emirhacılı, her yönüyle örnek bir mahalle..



Başarılı öğrencilere Salihli TSO'dan ödöl

Salihli ve Kula'daki liselerde eğitim gören ve bu yılki üniversite sınavında ilk 3 bin sıralamasına girerek üniversitelerde iyi bölümlere yerleşen gençler Salihli Ticaret ve Sanayi Odası tarafından ödüllendirildi. Başarılı gençlere Salihli TSO Yönetimi tarafından birer çeyrek altının yanı sıra Mustafa Kemal Atatürk'ün kaleminden Türk milletinin İstiklal Savaşı'nı ve Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş yıllarını anlatan "Nutuk" kitabı ile Türk Bayrağı hediye edildi.

Salihli Kaymakamı Mehmet Kamil Sağlam, başarılı sonuçlardan dolayı gençleri ve onların yetişmesinde katkılarından dolayı velileri ve öğretmenleri kutladı. Kaymakam Sağlam, "Ülkemizin sizin gibi çalışkan gençlere çok ihtiyacı var. Bu gayretlerinizin devamını dilerim." dedi.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı



İbrahim Yüksel de başarılı öğrencileri ve ailelerini başarılarından dolayı tebrik etti. Salihli'nin eğitim konusunda iyi bir yerde olduğunu, fakat son yıllarda eğitimdeki öncülüğünü diğer ilçelere kaptırıldığına işaret ederek, Salihli'ye hala bir fen

lisesinin kurulamamış olmasının büyük bir eksiklik olduğunu vurguladı. Yüksel, "Salihli'de Fen Lisesi açılması konusunda uzun zamandır çaba sarf ediyoruz. Bu talebimizde ısrarcıyız. İlgili mercilerle temas kurmaya devam edeceğiz" dedi.

Galericilerin sınav mekanı Salihli TSO



İkinci El Motorlu Kara Taşıtlarının Ticareti Yönetmeliği'nde yapılan değişiklik gereği, 13 Ağustos 2018 tarihinden önce faaliyete geçmiş olan galericiler yetki belgesi almak zorunda. Bu çerçevede Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin bir kuruluşu olan Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezleri A.Ş. (MEYBEM) yetkilileri, oluşan talep çerçevesinde Salihli Ticaret ve Sanayi

Odası'na gelerek, belge almak isteyenlere yönelik olarak teorik ve performans olmak üzere iki aşamalı bir sınav uyguladı.

Salihli TSO'daki sınavta, Salihli'nin yanı sıra, Kula, Turgutlu, Gördes, Köprübaşı, İzmir, Manisa ve Selendi gibi yakın il ve ilçelerde faaliyet gösteren galericiler de katıldı.

"Seviye 5" belgelerini almak için Salihli TSO'nun Meclis Salonu'nda

düzenlenen teorik sınavta telafilerle beraber 49 galerici katıldı. Galericiler, ikinci aşamada ise İsuza Plaza'da uygulamalı performans eğitimine tabi tutuldu. Buradaki sınavta da 60 galerici iştirak etti.

"Motorlu Kara Taşıtları Alım Satım Sorumlusu Seviye 5" belgesi sınavının, oluşan talepler doğrultusunda zaman zaman tekrarlandığını belirten Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, şu bilgileri verdi:

"Sadece Salihli'den değil, civar ilçelerden, hatta İzmir ve Manisa'dan bile galericilik sınavına katılım oldu. Bundan önceki sınavlarla birlikte bugüne kadar Salihli TSO'da sınavta katılan galerici sayısı 423'e ulaştı ve bu konuda Türkiye genelinde en ön sıralarda yer aldık. Meybem yetkililerine ve personelimize teşekkür ederiz. Talepler geldikçe yeni sınavlar organize etmeye devam edeceğiz" dedi.



Geçmiş Olsun İzmir

İzmir, 30 Ekim Cuma günü saat 14.51'de şiddetli bir deprem sonucunda ağır hasar gördü. 114 kişi enkazın altında kalarak can verdi. Binin üzerinde vatandaşımız yaralandı, binlercesi evleri yıkıldığı veya hasar gördüğü için sokakta evsiz kaldı.

İzmir depreminde hayatını kaybedenlere Allaktan rahmet, yakınlarını yitirenlere baş sağlığı, yaralananlara acil şifa, zarar görenlere geçmiş olsun dileklerimizi sunuyoruz. Bu vesileyle depreme karşı önlemlerin ivedilikle hayata geçirilmesini bekliyoruz.

Salihli TSO

Summary of this issue [October 2020]



The semi-qualified personnel need of sectors is the first among the problems which are the most widely confronted. We observe it in each line of work we have visited. It is seen in almost all questionnaires of our members we have conducted that it is the first among the problems which must be solved,

We convey these feedbacks to the Union of Chambers and Commodity Exchanges of Turkey as reports. Ministry of National Education and UCCET took a step about it last year and started the Project of “81 Vocational Schools in 81 Provinces”. We, as Salihli CCI, involved in the Project although Salihli is not a province. Salihli CCI, as a city chamber, is one of 3 chambers participating in the Project around Turkey.

What did we do? First, we organized Protocol Executive Board of the School. We created a roadmap for IMKB Occupational and Technical Anadolu High School to have more quality education and to be able to be preferred by the students of the school more.

Workshops of the school had to be renewed and to be equipped with modern equipment. So, two projects, one by Salihli CCI and one by the School, were prepared to be submitted to Zafer Development Agency. And, we got the good news in the early days of October. Both projects were accepted and three modern workshops, whose total value is more than 1 million TL, were started to be set up.

In addition to this, Norm Holding, which is the manufacturer of fasteners continuing activities in 4 factories in Salihli OIZ, promised to donate student experiment tables worth of 1.5

Promising developments for the problem of semi-qualified personnel

Million TL for the workshop which was named after Nedim Uysal, founder of the company. Tables are started to be delivered.

We gave this subject a place in this edition of our magazine. Good developments related to IMKB Occupational and Technical Anadolu High School have occurred repeatedly. Vocational Teachers of the School have made a lot of useful inventions related to the pandemic; three disinfectant units to be used at the entrances of schools and workplaces, cabins and turnstiles sensitive to body temperature. They made unbelievable contributions to the budget of circulating capital.

Producers of Sultana are happy

We have reserved the cover page of this edition of our magazine to Sultana, which is the backbone of the economy of Salihli. Yield of sultana produced in almost every village in Salihli, which is one of our agricultural products for export, which is mainly sold to tradesmen after being dried has been low this year. Production of 271 thousand tons of sultana was expected. Producers have become happy thanks to purchases of Tarıř and Turkish Grain Board.

Agriculture and income from agriculture is indispensable for Salihli. I wish the positive atmosphere experienced this year will spread to all sectors.

Sincerely yours.

İbrahim Yüksel

**Chairman / Salihli Chamber of
Commerce and Industry**

Turkey, World leader in both sultana and production!



Turkey singlehandedly meets 18 % of sultana, which is in the WHO list of healthy products, consumed around the World. 36 of 271 thousand tons of sultana produced in Turkey this year has been produced in Salihli.

Bonita Gıda produces 10 thousand jars of bone broth in Salihli OIZ



Canned foods of Bonita Gıda which produces 10 thousand jars of different products from Veg@Bones bone broth which strengthens immune system every day have taken their places on the shelves of countrywide supermarkets.

Grapes of Gento vineyards on the tables of the English



Gento Tarım, which produces grapes, quince and walnut in 800 decares in Salihli, Kemer Neighborhood, is ambitious in the production of Crimson Seedless, Red Globe, Alfons Lavella grapes and quince as well as walnut.

Breathtaking story of Winged Seahorse Brooch



The things that have happened to Winged Seahorse Brooch, which is the most widely known among the unique treasures of Croesus who is the legendary King of Lydian Empire with his wealth, are really unbelievable. It has been stolen twice and been around the World. The brooch is being exhibited in Uşak Museum, which has been renewed.



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)

KALBİNİZ için her şey MEDİGÜNEŞ'te!

KORONER ANJİO



- El bileğinden koroner anjiyografi,
- Koroner anjioplasti (Stent)
- Her türlü kalp pilinin takılması ve takibi
- Kalp aritmilerinin kasıktan anjiyo yöntemiyle teşhis ve tedavisi

BT ANJİO



- 10 saniye içerisinde kalp damarlarının non-invaziv görüntülenmesi.

KALP VE DAMAR CERRAHİ



- Koroner By pass
- Karotis (Şah Damar Cerrahisi)
- Kalp Kapak Cerrahisi
- Bacak Atardamarlarının Cerrahisi
- Endovasküler Girişimler
- Varis Ameliyatları

KLİNİKLERİMİZ

- Anestezi ve Reanimasyon
- Beyin Cerrahi
- Cildiye
- Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları
- Dahiliye
- Üroloji
- Diyetisyen
- Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon
- Gastroentoloji
- Genel Cerrahi
- Göğüs Hastalıkları
- Plastik Cerrahi
- Göz Hastalıkları
- Kardiyoloji
- Kalp ve Damar Cerrahisi
- Nöroloji
- Ortopedi ve Travmatoloji
- Kulak Burun Boğaz
- Kadın Hastalıkları ve Doğum

ÜNİTELERİMİZ

- Koroner Anjiyo
- By Pass
- Varis Tedavisi
- Acil Servis ve Ambulans
- 3. Düzey Yetişkin Yoğun Bakım
- Koroner Yoğun Bakım
- EKO-Eforlu EKG
- Dahiliye ve Cerrahi Yataklı Servisler
- Yeni Doğan Yoğun Bakım
- Doğumhaneler
- Ameliyathaneler
- Medikal Estetik
- EEG - EMG
- Odyometri (İşitme Testi)
- Tympanometri
- Göz Lazer Ünitesi
- Endoskopi Ünitesi (Gastroskopi, Kolonoskopi)
- Ürodinami

RADYOLOJİ

- MR (Manyetik Rezonans)
- BT (Bilgisayarlı Tomografi)
- USG (4 Boyutlu)
- Renkli Doppler
- Kemik Dansitometri
- Dijital Mamografi
- BT Anjiyografi
- Fetal Eko

LABORATUVAR

- Biyokimya Laboratuvarı
- Hormon Laboratuvarı