



Salihli Ticaret ve Sanayi Odası

SALİHLİVİZYON

SALİHLİ - KULA - SELENDİ

Yıl: 17 • Sayı: 65 • Eylül - Ekim - Kasım 2022

**Ölmez ağacın meyvesi ZEYTİN
ve onun altın suyu ZEYTİNYAĞI**

NAMVER

YENİLENDİ

SAĞLIK VE BAKIM ÜRÜNLERİ



- ❀ Kedi Maltı
- ❀ Vitaminler (Kuş - Köpek - Kedi)
- ❀ Diş Macunu ve Fırça
- ❀ Sıvı ve Kuru Şampuan
- ❀ Parfüm
- ❀ Oda ve Kum Spreyi
- ❀ Ödül Mamaları
- ❀ Yaş Mamalar
- ❀ Açık ve Kapalı Mama
- ❀ Konserve Mama
- ❀ Kedi Kumu

MAMA MARKALARIMIZ



AKSESUARLAR

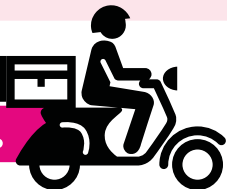


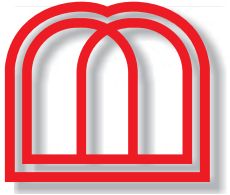
- ❀ Kedi Aksesuarı
- ❀ Köpek Aksesuarı
- ❀ Kuş Aksesuarı
- ❀ Kemirgen Aksesuarı
- ❀ Kum Koku Giderici
- ❀ Tırmalama Tahtası
- ❀ Kedi - Köpek Süt Tozu
- ❀ Tüy Toplama Aparatları
- ❀ Taşıma Çantası
- ❀ Kiyafet
- ❀ Yatak
- ❀ Tasma
- ❀ Mama - Su Kabı
- ❀ Oyuncak
- ❀ Kedi Tuvaleti

SİPARİŞ İÇİN: @namverpetstore veya 0506 536 32 96

SALİHLİ İÇİ EV - İŞ YERİ TESLİMATIMIZ ÜCRETSİZDİR.

Atatürk Mah. Belediye Cad. Keskiner İş Hanı No: 87 Salihli / Manisa





LINAS OTEL



Otel rezervasyon, paket servis : **(0541) 728 82 22**

Organize Sanayi Bölgesi No:1/2 Salihli



Eski Usül Köfteci





SEÇİM GÖRÜŞ ÖDÜ KADIN OSB

- 4 Yeni meclis ve yönetim göreve başladı
- 5 Yönetim Kurulu
- 6 Meclis
- 7 Meslek Komiteleri
- 12 37 Meclis üyesine hizmet plaketi verildi
- 14 Ölmez ağacın meyvesi ZEYTİN ve onun altın suyu ZEYTİNYAĞI
- 16 Türkiye, zeytinyağı üretiminde ikinci, sofralıkta dünya lideri oldu
- 18 Sofralık zeytin fiyatı üçe katlandı?! Kuraklığın yarattığı sıkıntı her geçen yıl artıyor
- 19 Maliyetler arttı, kuraklık olumsuz etkiledi
- 20 Hacihıdır, zeytin ve kapy biberle geliyor
- 26 Rella, Salihli OSB'de yeni yatırımlarla büyüyor
- 28 Sardes Gıda, kadın istihdamında rekortmen
- 30 Kula'nın yeni gelir kapısı el dikimi futbol topları
- 34 Girişimci kadınlar, tanıtım stantlarında hünelerini sergiledi
- 35 Kadın girişimciler, hemcinslerine rol model oluyor
- 36 Sart'ın tarihi yapıları çatılarla korumaya alınıyor
- 38 Zor zamanlarda LÖSEV yanınızda!
- 40 Peynir altı suyu tozunda pazar sıkıntısı yaşanıyor
- 42 Salihli'nin emektar gazete dağıtıcısı: Metin Kara
- 44 Salihli'nin sosyo-ekonomik envanteri hazırlandı
- 45 Salihlililer Derneği'nde 20. yıl coşkusu

GEZİ TARİHİ ŞANAYİ GİRİŞİM

Yeni bir döneme zeytin bereketiyle



Salihli'nin yanı sıra Kula ve Selendi'deki esnaf, tüccar ve sanayiciyi kapsayan Odamız, dört yılda bir yenilenen meclis ve organ seçimlerini gerçekleştirdi.

Salihli TSO'yu 2026 yılına taşıyacak olan kadro belirlendi.

Üçüncü kez bölgemizin en güçlü mesleki örgütü olan Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın yönetimini sürdürme onuruna eriştik.

Yeni dönemin herkese hayırlı olmasını dilerim.

Salihli TSO'nun Salihli'nin yanı sıra Kula ve Selendi ilçelerindeki ticaret erbabını da kapsayan 2 bin 825 üyesi bulunuyor.

Bundan önceki iki dönem boyunca herkesle iyi ilişkiler içinde bulunma, kimseyi kırmama, ötekileştirmeme, ayırım yapmama, insanlara değer verme, kamu kurum ve kuruluşlarıyla uyum içinde çalışma ilkesiyle görev yaptık.

Üyelere daha iyi hizmet götürme anlamında pek çok yeni uygulamayı hayata geçirdik. Bunun yanı sıra, eğitim konusunu da çok önemsedik. Bölgenin ihtiyacı olan kalifiye elemanları yetiştiren Borsa İstanbul MTAL okulunun yönetimine TOBB'un projesi çerçevesinde dahil olarak, modern atölyeler kazanmasına ve öğrencilerin daha deneyimli elemanlar olarak çalışma hayatına atılmalarına öncülük ettik.

Yeni dönemde de şimdiye kadar olduğu gibi Odamızı ortak akılla ve siyaset üstü bir

anlayışla yönetmeye devam edeceğiz.

Salihli TSO olarak bölgemiz iş insanlarının ve ülkemizin kalkınması için elimizden gelenin fazlasını yaparak; bölgemizin tarım, sanayi, sağlık, eğitim ve ticarete daha ileriye gidebilmesi için elimizden gelen gayreti hep birlikte göstereceğiz.

Dergimizin bu 65. sayısında, bölgemizin ekonomisinde giderek daha fazla pay almaya başlayan zeytin konusunu ele aldık. Üzümden sonra Salihli'nin en önemli ikinci ürünü haline gelen zeytinde bereketli bir hasat dönemi yaşıyor.

Besin değeri ve sağlığa yararı açısından dünya mutfaklarının vazgeçilmezi haline gelmeye başlayan zeytinin geleceği çok parlak gözüküyor.

Zeytinde bereketli bir yıl yaşıyor. Dünyada yaşanan kuraklık fiyatlara da olumlu olarak yansdı ve bölgemizin zeytini daha da değerlendirildi.

Bu bereketin ve olumlu havanın ülkenin ekonomisine de yansımaları gönülden dilerim!

Kaldığımız yerden, yeniden merhaba!

Saygılarımla.

İbrahim Yüksel

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

başyazı

Yıl: 17 • Sayı: 65
Eylül - Ekim - Kasım 2022

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

Sorumlu Müdürler
SÜLEYMAN ORAL
MEHMET ÇELİK

Genel Koordinatör
Tanıtım ve Basın Müşaviri
ŞİRİN YÖRÜK

Yayın Kurulu
ÖZGÜR AYÇELİK
HASAN KINIK
BERK BALABAN

İngilizce Tercüme
MEHMET ERULUÇ

Kapak Fotoğrafı
MEHMET ÇABUK

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: salihlitso@tobb.org.tr
web adresi: www.salihlitso.org.tr

Yayın Türü
Sürekli yaygın yayındır

Basım Tarihi
23 Aralık 2022

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

Yeni meclis ve yönetim göreve başladı

17 meslek grubundan 38 meclis üyesi 14 Ekim'de yapılan seçimle belirlendi. Yeni meclis, meslek komiteleri üyelerinin de katılımıyla ilk toplantısını yaptı.

Salihli, Kula ve Selendi'deki esnaf, tüccar ve sanayicilerin bağlı olduğu Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nda meclis ve organ seçimlerinden sonra yeni dönem, genişletilmiş olarak gerçekleştirilen Meclis Toplantısı ile başladı. 38 meclis üyesi ve 55 meslek komitesi üyesinin katılımıyla gerçekleştirilen Sardes Konferans Salonu'ndaki toplantıda, Meclis Başkanı Süleyman Oral yeni dönemin hayırlı olması temennisinde bulundu.

Toplantıda üyelere hitaben bir konuşma yapan Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, 2026 yılına kadar devam edecek olan yeni dönemde de bundan önceki iki dönemde olduğu gibi ortak akılla ve siyaset üstü bir anlayışla hizmet vermeye devam edeceklerini ifade etti.

Salihli TSO'nun Salihli'nin yanı sıra Kula ve Selendi'yi de kapsayan 2 bin 825 üyesi bulunduğunu ve bölgenin en güçlü sivil toplum örgütü olduğunu vurgulayan Yüksel, şunları söyledi:

"Seçimi geride bıraktık, şimdi hizmet zamanı. Tek liste ile gittiğimiz seçimde hiçbir meslek grubunda başka liste çıkmaması üyelerin bize gösterdiği



güvenin sonucudur. Yeni dönemde de her görüşe saygı göstererek, herkese eşit mesafede yaklaşarak hizmetimizi sürdüreceğiz.

Üyelerimizin seçimde bize gösterdiği güven ve teveccüh biz yönetim ve meclisimize daha fazla hizmet etme sorumluluğu yükledi. Bu dönemde hep birlikte daha çok çalışacağız, Salihli TSO olarak bölgemiz iş insanlarının ve ülkemizin kalkınması için elimizden gelenin fazlasını yapmak için gayret göstereceğiz.

Biz sadece seçim zamanı üyeleri ziyaret eden yönetim olmadık. Sektör analizleri ve anketlerle sürekli sizin nabzınızı tutuyoruz. Bize önerilerinizle yol göstermenizi bekliyoruz. Sizden,

kendi meslek grubunuzda toplantılar yaparak durum değerlendirmesi yapmanızı ve varsa sorunlarınızı bize iletmenizi bekliyoruz.

Bölgemizin tarım, sanayi, sağlık, eğitim ve ticarete daha ileriye gidebilmesi için elimizden gelen gayreti hep birlikte göstereceğiz."

Yeni yönetim belirlendi

Salihli TSO'nun 38 meclis üyesinden 10'u yenilenirken, Yönetim Kurulu'nda da üç isim değişikliği oldu. Yönetim Kurulu şu isimlerden oluştu: İbrahim Yüksel, Taner Kalay, Günay Topkaya, Yunus Kaya, Ahmet Doğan, Hasan Kınık, Zafer Özütok, Mehmet Çelik ve Berk Balaban.



Yönetim Kurulu



İbrahim Yüksel
Başkan



Taner Kalay
Başkan Yardımcısı



Günay Topkaya
Başkan Yardımcısı



Yunus Kaya
Başkan Yardımcısı



Ahmet Doğan
Yönetim Kurulu Sayman Üyesi



Hasan Kınık
Yönetim Kurulu Üyesi



Zafer Özütok
Yönetim Kurulu Üyesi



Mehmet Çelik
Yönetim Kurulu Üyesi



Berk Balaban
Yönetim Kurulu Üyesi

Meclis



Süleyman Oral
Meclis Başkan



Hasan Yalabık
Meclis Başkan Yardımcısı



Özgür Ayçelik
Meclis Başkan Yardımcısı



Emine Gülşah Ergüder Kaya
Katip Üye



İbrahim Yüksel
Meclis Üyesi



Taner Kalay
Meclis Üyesi



Günay Topkay
Meclis Üyesi



Yunus Kaya
Meclis Üyesi



Ahmet Doğan
Meclis Üyesi



Mehmet Çelik
Meclis Üyesi



Zafer Özütok
Meclis Üyesi



Hasan Kınık
Meclis Üyesi



Berk Balaban
Meclis Üyesi



Abdullah Emir
Meclis Üyesi



Ahmet Zeybek
Meclis Üyesi



Ali Burhan Erdem
Meclis Üyesi



Ali Rıza Manav
Meclis Üyesi



Erhan Güzel
Meclis Üyesi



Erhan Yalçinkaya
Meclis Üyesi



Halim Yıldırım
Meclis Üyesi



Harun Uysal
Meclis Üyesi



İbrahim Rağıp Özkan
Meclis Üyesi



İsa Mert
Meclis Üyesi



İsmail Adamcıl
Meclis Üyesi



Mehmet Çelik
Meclis Üyesi



Muhammed Veysel Çiçek
Meclis Üyesi



Muharrem Şen
Meclis Üyesi



Murat Girgin
Meclis Üyesi



Nazif Kavas
Meclis Üyesi



Necip Fazıl Gökmener
Meclis Üyesi



Osman Özsarç
Meclis Üyesi



Ömer Faruk Mete
Meclis Üyesi



Rıza Bilir
Meclis Üyesi



Selahattin Saymer
Meclis Üyesi



Süleyman Sevinç
Meclis Üyesi



Tamer Aluş
Meclis Üyesi



Tamer Gür
Meclis Üyesi



Zeynel Abidin Alpaslan
Meclis Üyesi

Meslek Komiteleri



1.Grup: Oto Alım Satım Yedek Parça
İbrahim Yüksel, Selahattin Saymer, Yunus Bulanık, Soner Durgun, Mehmet Arı



2.Grup: Tarım Ürünleri Sebze Meyve Komisyonu Zirai İlaç
Özgür Ayçelik, Mehmet Çelik, Emine Gülşah Ergüder Kaya, Yunus Er, Emin Canlı, Mustafa Onur, Betül Argaç



3.Grup: Manifatura, Tekstil, Konfeksiyon, Deri, deri Konfeksiyon, Ayakkabı
Necip Fazıl Gökmener, Abdullah Emir, Mustafa Keleş, Sezayî Çetkin, Yılmaz Ermiş



4.Grup: Perakende Gıda, Kasaplar
Taner Kalay, Murat Girgin, Ali Rıza Manav, Mehmet Yıldırım, Erdal Akçay, Ufuk Bozer, Ali Çekin



5.Grup Canlı: Hayvan Ticareti, Süt Ürünleri, Yumurta, Tavuk
Zafer Özütoğ, Harun Uysal, Zafer Can Keskiner, Şahin Şen, Nail Ayçelik



6.Grup: İnşaat Malzemecileri
Günay Topkaya, Hasan Yalabık, Mehmet Yavaş, Nahit Uysal, Emin Gürlek

Meslek Komiteleri



7.Grup: Sigortacılar, Bankacılar ve Sarraflar
Osman Özaraç, Muharrem Şen, Caner Şener, Eşref Yılmaz, Cefaker Yılmaz



8.Grup: Kiremit ve İmalat Yapan Fabrikalar
Süleyman Oral, Süleyman Sevinç, Nazif Kavas, Bülent Kireşçi, Alpaslan
Özkahraman, Levent Sönmez, Hikmet Ali Karaca



9.Grup: Beyaz Eşya, Mobilya, Züccaciye, Kereste
Mehmet Çelik, Zeynel Abidin Alpaslan, Zafer Bozkurt, Şevki Atalay, Fikret Aksoy



10.Grup: Müteahhitler
Erhan Güzel, Erhan Yalçinkaya, Muhammed Veysel Çiçek, Yasemin Yıldırım,
Hakim Kardeş, Ali Osman Çelebi, Hasan Hüseyin Erçakır



11.Grup: Nakliye, Otobüs, Kurye
Rıza Bilir, Ömer Faruk Mete, Hayri Solak, Ali Aydın, Kasım Ceylan-



12.Grup: Akaryakıt, Tüp, Kömür
İsa Mert, Ahmet Zeybek, Macit İzmirlioğlu, Ufuk Kutlu, Tahir Can

Meslek Komiteleri



13.Grup: Otel, Lokanta, Dondurma, Tatlı
Ali Burhan Erdem, Halim Yıldırım, Mehmet Ali Yener, Selahattin Gülerüz, Eyüp Özdemir



14.Grup: Kırtasiye, Telefon, Eğitim Kurumları, Radyo, Bilgisayar
Hasan Kınık, Tamer Gür, İlknur Dinç, Erkan Şahin, Vedat Özkan



15.Grup: Mühendis, Mimar, Yapı Denetimi, Yapı Kooperatifi
Tamer Aluş, Ahmet Doğan, Şeref Topkaya, Recep Metin, Yasin Tanay



16.Grup: Pastane, Gıda İmalatı, Fırın, İçecek İmalatı
Yunus Kaya, Berk Balaban, Hikmet Bacak, Mete Arkan, Yaşar Rüstem Samancı



17.Grup: Emlak Komisyoncuları ve Hastaneler
İbrahim Rağıp Özkan, İsmail Adamcıl, Turgut Yenidünya, Temel Ulaş, Hamit Ünsel



Yeni Meclis ve Meslek Komiteleri Üyeleri birlikte

Seç, kundura

www.seckundura.com



UNITED COLORS
OF BENETTON.

BIRKENSTOCK®



crocs™



MERRELL® M

tarzını seç, adımını rahat at!

☎ 0236. 714 38 80

Kurudere Cad. No:26 Salihli



seckundura



secayakkabi

37 Meclis üyesine hizmet plaketi verildi

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nun son meclis toplantısında, dört buçuk yıl boyunca görev yapmış olan Meclis üyeleri plakette onurlandırıldı.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın Eylül ayı faaliyetlerinin değerlendirildiği Meclis toplantısı, aynı zamanda son hizmet döneminde gerçekleştirilen çalışmaların tek tek gözden geçirildiği bir toplantı oldu.

Toplam 17 Meslek Grubu'nda görev yapan 37 Meclis üyesine, üzerinde "2018-2022 döneminde Meclis Üyesi olarak görev üstlendiğiniz Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'na yapmış olduğunuz katkılardan dolayı teşekkür eder, sağlıklı bir ömür dileriz" temennisine yer verildi. Plaketteki dileğin altında da Meclis Başkanı Süleyman Oral ve Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel'in isimleri yer aldı.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel'in Meclis üyelerine hitap ettiği konuşması, 2018 yılının Mart ayından bu yana görev yapan Meclis'in



ve Yönetim Kurulu'nun 4 buçuk yıllık faaliyetlerinin bir özeti niteliğinde gerçekleşti.

Salihli, Kula ve Selendi'deki ticaret ve sanayi alanlarında faaliyet gösteren üyelerine 37 Meclis Üyesi ve 54 meslek komitesi üyesi kanalıyla ulaştıklarını belirten Yüksel, bu dönemde bölgenin ekonomi, eğitim, kültür-sanat gibi pek çok alanda gelişmesi için çaba gösterdiklerini

kaydetti.

Üyelerin sorunlarını Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'ne ileterek, çözüm konusunda ısrarlı takiplerde bulduklarını kaydeden Yüksel, şunları söyledi:

"Uygulamada karşılaştığımız pek çok sorunu zamanında TOBB'a bildirdik ve iş dünyasını rahatlatacak pek çok düzenleme ve uygulamalar bundan sonra hayata geçirildi. Biz karar mercii değiliz. Sadece sizin sorunlarınızı vakit geçirmeden karar mercilerine ulaştırmak gibi bir misyonumuz var. Bunu da pandeminin de etkili olduğu bu dönemde en iyi şekilde yapmaya çalıştık. Bana ve yönetimime göstermiş olduğunuz güven ve teveccüh için hepinize çok teşekkür ederim."

Konuşma sonunda üyeler tek tek kürsüye davet edilerek, plaket ve hizmet belgesi takdim edildi. Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel ve Meclis Başkanı Süleyman Oral'ın plakelerini yaşça en büyük üye sıfatıyla Yönetim Kurulu Üyesi Turgut Yenidünya ve en genç üye sıfatıyla da Meclis Üyesi Erhan Güzel sundu.





DAMLA SULAMADA AKILLI ÇÖZÜMLER

ULAŞ

ULAŞ SULAMA VE İNŞ.MAL.SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Kırveli Mh. Ankara/1. Cd. No:4/A SALİHLİ/MANİSA
Tel: 0 236 714 16 07 - 715 14 09
Fax: 0 236 712 04 18

 **NETAFIM™**

Ölmez ağacın meyvesi ZEYTİN ve onun altın suyu ZEYTİNYAĞI

Zeytin hakkında pek çok efsane anlatılır. Yeryüzünün ilk ağacı olduğu söylenir. Binyıllar öncesinden bu yana insanoğlunun besin kaynağıdır.

Susuz da varlığını sürdüren, bu asırlık ağaca “Ölmez ağacı” nitelemesi yapılması boşuna değildir. Mitolojide kutsal kabul edilen, dini kitaplarda yer alan, ölümsüzlüğün ve barışın simgesi olarak kullanılan zeytin ve onun altın sıvısı zeytinyağı, hem doğaya, hem de insanlara birçok fayda sağlıyor.

Akdeniz ikliminin hüküm sürdüğü yerlerde yetişen zeytin, ülkemizin pek çok noktasında gelir getirici faaliyet olarak sürdürülüyor. Zeytin, tane olarak yeşil ve siyah olarak çok farklı şekillerde işlenip sofraları süslerken, yağı da mutfakların vazgeçilmez gıda maddeleri arasında yer alıyor.

Türkiye, zeytin ve zeytinyağı geleneğinde ve varlığında iyi bir yere sahipken, son yıllarda bu yerini sağlamlaştırarak adımlar atıyor. Ege Bölgesi’nde Aydın ve İzmir’in yanı sıra Manisa, zeytincilikte en hızlı gelişen iller arasında yer alıyor.

Manisa’nın ilçeleri arasında Akhisar bu üründe söz sahibi bir merkez iken, son yıllarda Salihli de özellikle kaliteli zeytinleriyle adından söz ettiriyor.

İstanbul ve diğer illerden gelen sermayedarların kırsalda araziler satın alıp, büyük ölçekli zeytinlikler kurması; bilinçli tarım ve damlama sulama yöntemiyle iyi verim elde etmeleri, bu ürünle ilgilenen tüccarların gözünü Salihli’ye çevirmesine neden oluyor.

Büyük zeytinliklerin oluşturulmaya başlandığı 2005 yılında Salihli’de 2

milyon adedin altında olan zeytin ağacı sayısı günümüzde 3,5 milyon adedi geçti.

Toplam 581 bin 592 dönüm tarım arazisinin bulunduğu Salihli’de 2018 yılında 86 bin dönüm olan zeytin dikili alan, 2021 yılında 105 bin dönüme ulaştı. Özellikle yağlık zeytin dikiminde önemli oranda artış meydana geldi.

Toplam 105 bin dönüm zeytinliğin 74 bin dönümünde sulu, 31 bin dönümünde kuru tarım yapıyor olması, bu konuya verilen değeri de gözler önüne seriyor.

Zeytin üretiminin artması ile birlikte, Salihli civarında sofralık zeytin üretimi ve zeytinyağı sıkımı yapan tesislere her yıl yenileri ekleniyor.

Besin değeri ve yağ oranı yüksek, dolgun taneli Salihli yöresi zeytinleri, Türkiye’nin dört bir yanından aranır hale geldi.





LAL[®]
NATUREL



"Zeytinyağı yaşamımızda çoğalsın diye"

www.lalnaturel.com

Türkiye, zeytinyağı üretiminde ikinci, sofralıkta dünya lideri oldu

Türkiye’de toplam 167 milyon 652 bin 603 adet meyve veren, 28 milyon 456 bin 586 adet meyve vermeyen zeytin ağacı var. Meyve veren ağaç sayısında 2021/22 sezonuna göre yüzde 1,86 artış olduğu, ağaç başına ortalama üretimin geçen seneye göre artarak 17,8 kiloya ulaştığı tespit edildi. Buna göre toplam elde edilecek zeytin miktarının 2021/22 sezonuna göre yüzde 71,2 artarak 2 milyon 976 bin 654 ton olacağı tahmin edildi.

Uluslararası Zeytin Konseyi’nin verilerine göre, 2021- 2022 üretim sezonunda Avrupa Birliği’nin (28 ülke) toplam zeytinyağı üretimi 1 milyon 974 bin ton olarak gerçekleşti. Üretimde İspanya 1 milyon 300 bin ton ile ilk sırada. İtalya’nın üretimi 315 bin ton, Yunanistan’ın 225 bin ton ve Portekiz’in 120 bin ton.

Avrupa Birliği’nin toplam ithalatı ise 210 bin ton. Tüketimi 1 milyon 505 bin ton. İhracatı ise 130 bin ton.

Diğer üretici ülkelere baktığımızda Fas, üretim 200 bin ton, ithalat 4 bin ton, tüketim 150 bin ton ve ihracat 28 bin ton.

Suriye’nin üretimi 105 bin ton. İthalatı yok. Tüketimi 93bin ton, ihracatı da 15 bin ton olarak görünüyor.

Tunus’un zeytinyağı üretimi 240 bin ton, tüketimi 30 bin ton, ihracatı ise 200 bin ton seviyesinde.

Türkiye’nin 2021-2022 sezonunda zeytinyağı üretimi 227 bin 500 ton. İthalatı yok. İhracatı 46 bin ton, tüketimi ise 170 bin ton.

Toplamda dünya zeytinyağı üretimi 3 milyon 98 bin ton, ithalat 1 milyon 211 bin ton tüketim ise 3 milyon 214 bin ton. İhracat 1 milyon 189 bin ton.

Uluslararası Zeytin Konseyi verilerine göre, 2021-2022 sezonunda dünya zeytinyağı ithalatında yüzde 1,5



Yurdakul Özdoğan
Green Amour Zeytin

oranında, sofralık zeytin ithalatında ise 3,2 oranında düşüş kaydedildi.

2022-2023 Sezonu Nasıl Geçiyor?

Zeytin üretiminin yapıldığı İspanya, İtalya, Fransa ve Portekiz gibi Avrupa ülkelerinde 2022 yılında yaşanan aşırı sıcaklıklar ve yağış eksikliği nedeniyle, zeytin hasadında yaklaşık yüzde 30-40 oranında bir azalma tahmin ediliyor.

Türkiye zeytin ve zeytinyağı üretiminde tüm zamanların üretim rekorunakırdı. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi’nin koordinasyonunda yapılan rekolte tahminine göre, 2022-2023 sezonunda zeytin üretimi toplamda 2 milyon 976 bin 654 ton olacak. Geçen sezona göre zeytin üretimindeki artış yüzde 71,2 olarak tahmin edildi.

Sofralık zeytin üretiminin ise 2021-2022 sezonuna göre yüzde 45,2 oranında artışla 735 bin 678 ton olması bekleniyor. Zeytin üretiminin yüzde 75,28’i yağlığa ayrılacak. Toplam 2 milyon 240 bin 976 ton zeytinden 421 bin 717 ton zeytinyağı üretilecek. Bu, geçen sezona göre

zeytinyağı üretiminin yüzde 78,9 artması anlamına geliyor.

Sofralıkta dünya lideri

Rekolte tahmini sonuçlarına göre, Türkiye, 421 bin ton zeytinyağı üretimi ile İspanya’dan sonra dünyada ikinci sıraya yükseldi. Sofralık zeytinde ise 735 bin ton üretimle İspanya ve Mısır’ı geride bırakarak liderliğe yükseldi.

Uluslararası Zeytin Konseyi ve diğer kaynaklardan alınan bilgilere göre bu yıla kadar bizden üretim bakımından önde olan ülkelerde zeytinyağı üretimleri; İspanya’da 800 bin ile 1 milyon ton, İtalya’da 330 bin ton, Yunanistan’da 310 bin ton ve Tunus’ta 220–260 bin ton üretim gerçekleşmesi bekleniyor. Ülkemizin ise bugüne kadar dünya üretiminde 4. veya 5. sıralarda yer alırken bu sezon 421 bin ton tahmini ile İspanya’nın ardından dünya zeytinyağı üretiminde ikinciliğe ulaşması öngörülüyor. Ülkemizde rekolte bakımından tarihi rekor seviyede üretim beklenirken, İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus’ta geçen yıllara göre çok önemli verim düşüklükleri olacağı tahmin ediliyor.

Dünyada üretim sıralamasında 1. sırada yer alan İspanya aynı zamanda zeytinyağı fiyatlarını belirleyen ülkedir. Yaşanan kuraklık ve artan girdi maliyetleri nedeniyle sızma zeytinyağı fiyatları İspanya Borsası’nda 4.5 -5 EUR düzeylerine yükseldi. Önümüzdeki dönemlerde Dünya üretim rakamları ve talebe bağlı olarak fiyatların daha da yukarıya gidebileceğini öngörebiliriz.

Türkiye’nin 2021-2022 sezonunda zeytinyağı üretimi 227 bin 500 ton. İthalatı yok. İhracatı 46 bin ton, tüketimi ise 170 bin ton. Üretim fazlalığı olan Türkiye’nin rekolte artışı ile birlikte dünya pazarlarına daha fazla ihracat şansı

bulunuyor. Özellikle marka ve ambalajlı ürünlerin ihracatının devlet tarafından desteklenmesi ihracat gelirlerinin artırılması açısından çok önemlidir.

Ülkemiz ve dünyada yaşanan enflasyon nedeniyle girdi maliyetleri çok yükseldi. Maalesef, üretimde su ve işçilik dışında kullanılan tüm girdiler ithal ürünlerden oluşuyor. Üretim dışında araziye yapılan damlama sulama, traktör ve tarım aletleri vs. gibi yatırım harcamaları da tamamen yabancı paralara endeksli durumdadır.

Tarım ÜFE Endeksinde Yüksek Artış

Buna göre, söz konusu endekste eylülde bir önceki aya göre yüzde 7,14, geçen yılın aralık ayına göre yüzde 113,98, geçen yılın aynı ayına göre yüzde 156 ve 12 aylık ortalamalara göre yüzde 99,82 artış gerçekleşti.

Marmara Birlik zeytin alım fiyatını açıkladı. Marmara Birlik'ten yapılan açıklamaya göre, 2022-2023 üretim sezonunda zeytin alım fiyatları şöyle:

– Tavan fiyat 180 dane (1 kilodaki zeytin sayısı) kilosu 54 lira. (Önceki sezon 20.1 TL)

– 200 dane zeytin kilosu 46 lira,
– Taban fiyat 380 dane kilo başına 18.50 lira. (Önceki sezon 7.4 TL)

– Yağlık zeytin alım fiyatı ise kilo başına 16.50 lira olarak belirlendi. (Önceki sezon 7 TL)

Yurt içinde zeytin için referans fiyat belirleyen Marmara Birlik, yaşanan kuraklık ve girdi maliyetlerini dikkate alarak alım fiyatlarını bir önceki yıla göre yüzde 135-170 oranında artırdı.

Ülkemizde de bazı bölgelerde yaşanan kuraklık ve buna bağlı ciddi su problemleri nedeniyle yüksek kalibreli ürünlerde sıkıntı yaşanıyor. Bahçelerde yüzde 70 sofralık ,yüzde 30 yağlık olan ürün kompozisyonları tam tersine dönmüş durumda.

Bu nedenle Marmara Birlik tarafından açıklanan ve daha sonra revize edilen yüksek kalibreli ürünlerdeki fiyat artışları sevindirici olmakla birlikte ürün azlığı nedeniyle ,buruk sevince dönüştü.

Düşük kalibreli ürünlerdeki fiyat artışları ise, tarımsal ÜFE artışının altında kaldı.

Sonuç ve Beklentiler

1-Yaşanan kuraklık ve su azlığı

nedeniyle sofralık yüksek kalibreli zeytinde arz eksikliği bulunmaktadır. Bu kalibredeki sofralık zeytin fiyatlarının daha yüksek olacağı beklenmelidir.

2- Avrupa'da yaşanan kuraklık nedeniyle piyasada zeytinyağı fiyatlarının daha da yükseleceği düşünülmektedir. Bunun yanı sıra ithalata dayalı üretim girdileri (gübre, mazot ,tarımsal ilaçlar), işçilik ücretleri (2022 yılında işçilik ücretleri \$ bazında yüzde 50 artmıştır), fabrikaların aldığı hizmet bedel artışı (yüzde 10'dan yüzde 12'ye yükseldi) ve tüm ambalaj malzemeleri (tamamı ithal ürünler diyebiliriz) zeytin ve zeytin fiyatlarında ciddi artışlara neden olmaktadır. Bu fiyat artışlarının tüketici tercihlerinde nasıl etkili olacağını önümüzdeki dönemlerde göreceğiz.

3- Üretim fazlası olan ülkemizde markalı ve ambalajlı zeytinyağı ihracatının artırılmasına yönelik teşviklerin artırılması döviz gelirlerinin artmasında katkı sağlayacaktır.

4- Avrupa ülke ekonomilerinde 2023 yılında olası resesyon durumunun zeytinyağı tüketimine olan etkilerini de izlemekte fayda vardır.



Sofralık zeytin fiyatı üçe katlandı



Selim Zar
Lidya Zeytincilik

Bu yıl ülkemizde olduğu gibi, yurtdışında da kuraklık oldu. Zeytin verimi iyi olmadığı için Yunanistan,

İspanya, İtalya gibi zeytin üreticisi ülkelerde fiyat yükseliŖte.

Zeytinyağının ton fiyatı 3 bin 500 Euro'dan 4 bin 500 Euro'ya çıktı. Türkiye'de de yağlık zeytin fiyatları yükseldi. Sofralık zeytin yapmak için kullanılan büyük boy Double, 1 ve 2 numara zeytinlerin fiyatında aşırı artışlar oldu. Geçen sene 18 TL olan Double zeytinin fiyatı 18 TL iken, bu sene 52-53 TL civarında satılıyor. Üç katına çıktı fiyat.

Fiyat artışlarında işçilik maliyetlerinin artışı da etkili oldu. Kimyasallarla siyahlaştırılan zeytin bile 50-60 TL bahdında gezecek. Yağ fiyatının dünya borsasında yüksek olması siyah zeytin fiyatının yüksek olmasını tetikledi.

Yurt dışında kuraklık nedeniyle rekolte az olduğu için ABD ve Kanada

gibi alıcılar Mısır, Suriye ve Türkiye'ye yöneldi. Yağlık zeytin 14 TL bandına yükseldi.

Rekolte bu yıl ülkemizde yüksek. Yurt dışı talep nedeniyle fiyat da yüksek. Arz- talep meselesi. 53 TL'den alınan double zeytinlerin kuyudan çıkış fiyatı (sofralık hale gelmiş olan zeytin) 80-85 TL; market fiyatı ise 170-180 TL civarında olur.

Eylül – Ekim aylarında yağış olmaması, sofralık kaliteli zeytinlerin hepsinin yağlık olarak değerlendirilmesine yol açtı. Gemlik tipi zeytinler yerine bu yıl Memecik, Uslu tipi zeytinler fermente edilecek. Bunlarda da siyahlaştırmak için ilaç kullanılır. Yani kalitesiz zeytin fiyatları bile 80-90 TL'den tüketiciye ulaşır.

Kuraklığın yarattığı sıkıntı her geçen yıl artıyor



Gürbüz Yardımcı
Lava Tarım

Bölgemizin zeytin hasadı başladı. Çiçek döneminde bazı bölgelerimizde soğuk hasarı olsa da genel olarak zeytin tutumu beklenen düzeyde oldu.

İklim değişikliğinin çok hissedildiği bir yıl yaşıyoruz. Sanırım bu yıl yağış sıkıntısını en çok hissettiğimiz bir yıl olarak hafızalarımızda kalacak. Susuzluktan zeytin ağaçları ve meyvesi beklentilerimizin altında kalan bir rekolteyi tetiklese de, fiyatların iyi olması bir nebze yüzleri güldürdü. Sofralık zeytindeki kalibre düşüklüğü zeytinyağı rekoltesinin artışıyla bizler için bir teselli olacak gibi görünüyor.

Lava Tarım ve Hayvancılık A. Ŗ. olarak 2 bin 850 dekar arazinin 2 bin 200 dönümünde sertifikalı organik Trilya cinsi zeytin üretiyoruz. 1000 dekarı 17 yaşında damlamalı sulama ve düzenli ürün aldığımız bahçe diyebiliriz. Susuz olan yerlerde aşırı yağlık ürün olsa da bu yıl da kuraklıktan dolayı ekonomik değerini yakalayamadı.

200 dekar alan yeni bir oluşum, 5 yaşında Domat cinsi zeytinlik yeraltı otomatik damlama sistemli alan tesis edildi. Ürünlerimizi yıl itibariyle dışardaki tüccarlar vasıtasıyla değerlendiriyorduk. Bu yıl arazi içinde İpard destekli projeye tesisleŖeceđiz. Ŗimdiye kadar elde ettiğimiz organik zeytinyağlarımızı Çin ve İngiltere pazarına göndererek önemli ve geri dönüşümü güzel deneyimler kazandık.

Kuraklığın yarattığı sıkıntıyı her yıl daha çok hissetmeye başladık. Bunun yanında tarımda çalışacak işgücü sıkıntısı giderek büyümede. Bunlar ana sorun gibi dursa da gübre, ilaç, sulamadaki elektrik, mazot girdilerinin yüksek oluşu tedirgin edici boyutlara ulaştı diyebiliriz. Dünyayı bekleyen gıda krizinin sebeplerini biz burada şimdiden görüyor ve yaşıyoruz.

Maliyetler arttı, kuraklık olumsuz etkiledi



Yunus Er
Zertum Gıda

Zeytinliklerde kullanılan traktör mazotunun fiyatı yüzde 300, zeytinleri sulamak için kullanılan elektriğin fiyatı yüzde 500, işçilik maliyetleri yüzde 150'den fazla arttı. Tarım işçilerinin evlerinde kullandıkları tüp, doğalgaz,

elektrik ve diğer gereksinimlerinin fiyatları dört, beş kat arttığı için işçiler yoksullaştı.

Zeytinlikleri mazot, elektrik, gübre, ilaç fiyatlarının yanında bir de kuraklık çarptı. Yer altı suları azaldı. Eylül ayında birçok kuyu yeterli suyu veremedi. Yaz ve sonbahar yağmurları yağmadı. Zeytinlik damlama sulansa da ağaçlar iri dane yapamadı. Sofralık dane az çıktı veya çıkmadı. Sulanmayan zeytinliklerde yağlık zeytin danesi bile olmadı. Dane küçük olunca hasat zamanı kasalar daha zor, daha geç doldu, toplamada kilograma düşen işçilik maliyeti iyice arttı.

Çiğ zeytin danesi boylamasını yapan elek gözü fiyatları bir önceki yıla göre yüzde iki yüz arttı. Dalından çiğ zeytin başfiyatı 60 liraya dayandı. Ancak ağaçlarda para edecek iri dane ya yok ya da çok azdı. Zeytin çiftçileri yoksullaştı.

Sanayicinin kullandığı elektrik,

doğalgaz, mazot, benzin, cam kavanoz, teneke, karton koli, navlun, sigorta ve diğer girdi maliyetleri 3 ile 6 kat arası zam gördü. Zeytini işleyen şirketler de bu sanayi kuruluşlarının içinde. Zeytin işleme tesisleri zeytinliklerden gelen ham dane fiyatlarındaki yüzde 200 artışı sanayi ürünü işlenmiş, ambalajlanmış ürünlerinin fiyatlarına yansıtılsalar bile öz varlıklarında bir şeyler eksiliyor, eksilmese de büyümeleri zorlaşıyor. Çünkü diğer giderlerindeki artış yüzdesi kat be kat fazla.

Dünyayı saran iki yıllık covid salgını ardından Rusya- Ukrayna savaşı, atmosferde kuraklığa giden iklim değişiklikleri... Geldik bu güne.

Enseyi karartmayacağız. Bu ülke, bu dünya çok krizler atlattı. Bunu da aşacağız.



Hacıhıdır, zeytin ve kapyra biberle gelişiyor

Bir zamanlar tütün ve palamut memleketi olarak tanınan Salihli'nin en kuzeyindeki Hacıhıdır mahallesi, son yıllarda zeytincilikte büyük bir yol kat etti. 230 nüfuslu mahallede, arazilerin yüzde 60'ında zeytin üretimi yapılıyor. Kapyra biber de umut vaad eden ürünler arasında girdi.

Salihli'nin komşu ilçe Gördes'e geçiş kapısı olan Hacıhıdır Mahallesi, tarihi camisi ve yedi gözlü köprüsüyle



gidilip görülmeye değer bir köy. Biz buna köyü tanıtmak üzere yaptığımız gezide yakından tanık olduk ve "İyi ki buraya

gelip görmüşüz" diye düşündük.

Salihli ilçe merkezine 35 kilometre mesafedeki Hacıhıdır Mahallesi'ne Eldelek, Poyrazdamları ve Poyraz Mahalleleri'nden geçerek ve kuzey yönünü takip ederek, yaklaşık 40 dakikalık bir yolculuktan sonra ulaştık.

Derin bir vadinin yamacına kurulmuş olan Hacıhıdır'da bizi Muhtar Mahmut Akkuzu, köy meydanındaki kahvede karşıladı.

İlçe merkezine uzak her yerleşimde gözlediğimiz durum burası için de söz konusuydu. Yani köyde yaşayanların çoğu emekli ve belli bir yaşın üzerinde olan, çiftçilikle uğraşan, ihtiyacı olan her tür sebze ve meyveyi yetiştirdiği gibi, geçimini sağlamak üzere ürün yetiştirme derdinde olan nüfustan oluşuyordu.

Koskoca köyde, Poyrazdamları'na taşınmalı eğitim için giden sadece 15 ilk ve ortaokullu, ayrıca 5 de liseli olduğuna



Gördes Çayı üzerindeki yedi gözlü Hacıhıdır köprüsü.

öğrendik. Genç nüfus ise sigortalı bir işte çalışmak için ilçe merkezine göç etmişti. Köy kahvesinde bulunan Hacıhıdırlılar'ın yorumuna göre, çiftçilik emek isteyen bir işti. O yüzden gençler daha iyi yaşam koşulları arayışıyla ilçe merkezlerine göç ediyordu.

Muhtar Mahmut Akkuzu'nun anlattığına göre, 230 olan nüfus, yazın tarlalarını işlemeye ve yayla havası almaya gelenlerle 250'ye ulaşıyor. Muhtarlıkta ilk dönemini yaşayan Akkuzu'ya göre, 15 yıl öncesine kadar köyün ürün deseni şimdikinden çok farklıydı. Muhtar bunu şöyle anlattı:

“Hayvancılık, mahallemizde gelir getirici üretimler arasında birinci sırada yer alıyordu. İkinci sırada ise tütün geliyordu. Ürün deseni son birkaç yıldır tamamen değişti. Zeytincilik yüzde 60 ile ilk sıraya oturdu. Tütün yüzde 15-20 düzeyinde, hayvancılık ise yüzde 10 düzeyinde kaldı.

Köyümüzün gelir getirici üretimleri arasında son 6 yıldır salçalık olarak da tabir edilen, kırmızı dolgun etli kapyra biber de girdi. Ve ürün deseninin yüzde 10'unu şu anda kapyra biber oluşturuyor. İklim olarak bu yöreye çok uygun bir ürün olduğu ortaya çıktı. Suyu olanlar bibere yöneldi.”

Hayvancılık kan kaybediyor

Hayvancılıkta ise özellikle son 10 yılda geriye doğru gidiş çok açıkça hissediliyor. Bir zamanlar hayvancılıkta söz sahibi olan köyde şu anda büyükbaş hayvan sayısı 50, küçükbaş ise koyun ve keçi olarak toplam 600 civarında kalmış. Köylüler, hayvan beslemenin maliyetinin çok arttığını, bu nedenle çoğu kişinin hayvancılıktan elini eteğini çektiğini anlatıyor.

650 rakımlı bir yayla köyü durumundaki Hacıhıdır, İstanbul'dan yatırım yapmaya gelen büyük sermayedarların da gözdeleleri arasında. Bostanlı mevkiinde Anadolu Ceviz'in 1600 dönümde ceviz yatırımları bulunuyor. Şirket burada organik ceviz yetiştiriciliği yapıyor.



Diğer bir şirket olan Konsept Tarım da 500 dönümde ceviz ve lavanta üretimi yapıyor.

Köyün arazilerinin yüzde 60-70'i büyük şirketlerin eline geçmiş. Çünkü işleyecek genç kalmamış. Köy nüfusunun yüzde 70'ini yaşlılar oluşturuyor.

Zeytinler kaliteli

Köyde toplam 10 bin dönümde zeytincilik yapılıyor. Su bakımından sıkıntı yaşamayan köyde yetişen zeytin

oldukça kaliteli oluyor. Köyün toplam 20 bin dönüm tapulu arazisi bulunuyor. 2 B statüsünde 515 parselin yer aldığı köyde bu parsellerde de ağırlıklı olarak zeytin üretimi yapılıyor.

Muhtarın anlatımına göre, zeytine yönelim biraz da genç nüfus olmamasından dolayı daha akla yatkın bir alternatif oluyor. Zahmeti daha az olan bir ürün olduğu için, zeytin üretimi tercih ediliyor. Elverişli bir iklim ve su olunca da zeytin taneleri çok kaliteli ve yağı da





yüksek oranlara ulaşıyor.

Köy ziyaretinde uğrak yerlerimizden biri de Osman Soydam'ın zeytin bahçesi oldu. 300 dönüm üzerinde bulunan zeytin ağaçlarından köylüler tarafından özenle toplanan taneler özel plastik kasalara ve daha sonra da traktör römorkuna yerleştiriliyordu.

Sulamamın yapıldığı bahçede verim de oldukça iyi görünüyordu. Zeytin fiyatları ise tanelerin büyüklüğüne göre: double: 55 TL, 1 numara 44 TL, 2 numara: 34 TL, 3 numara 22 TL, 4 numara: 17 TL



ve yağlık zeytin: 13 TL (10 Kasım 2022) olarak uygulanıyordu.

Tarihi camide zaman durmuş

Köyün tarihine gelince; ilk yerleşimin 500- 600 yıl öncesine dayandığı anlatılıyor. İsminden de anlaşılacağı üzere, ilk yerleşen Kütahya tarafından gelen, Karakeçililerden Hıdır

başlamış. İlk yerleşenlerin hayvancılıkla geçimlerini sağladıkları anlatılıyor. Palamut ağaçlarının bol olduğu yörede hala yer yer bu türlere rastlamak mümkün.

Köy içindeki evlerde taş işçiliği dikkat çekiyor. Osmanlı döneminden kalma tarihi evlerin hemen yanında Rum evlerine de rastlanıyor. Tarihi evlerin dışındaki süslemeler de oldukça ilgi



adında bir köylüymüş. Hıdır dedenin ailesi büyüyüp ev sayıları artarken, Merdivenlikuyu, Esefakı, Ortacı mevkilerinde de yavaş yavaş yerleşimler

çekici.

Köyün en kayda değer tarihi yapı ise 1791 yılında yapıldığı kitabesindeki Hicri 1206 yılı yazısından da anlaşılın Hacıhıdır Camii olarak karşımıza çıkıyor. Caminin dışındaki süslemelerin yanı sıra, içindeki 2 asırlık objeler de görülmeye değer. İnce bir işçilikle yapılmış kilit bile o dönemin atmosferini yansıtıyor.

Cami hakkında 2009 yılında köylüleri tek tek dolaşarak geniş bir envanter hazırlayan akademisyen Harun Ürer, Salihli Belediyesi için hazırlanan "Kültür ve Tabiat Varlıklarıyla Salihli" kitabında şunları yazıyor:

"Yapı ahşap destekler arasında yerleştirilmiş dilimli son cemaat yeri kemer geçişleri, geniş saçağı, kalemişi süslemeleri ve perde motifli mihrabı ile nitelikli bir eserdir. Hicri 1211 – Miladi 1796-1797 tarihli diğer kitabesi bulunur. Harimin merkezindeki sekizgen



düzenlemeye sahip kubbemsi göbek ile ahşap çıtalarla süslü tavanı, yörede başka bir eşi bulunmayan bir uygulamadır.

Avluda serbest şekilde duran ve

caminin kitabe düzenlemesi ile aynı şemaya sahip ay yıldızlı ve zeytin dallı diğer kitabede “maşallah ve berekallah 1209” yazılıdır. Miladi takvime göre 1794-1795 tarihine ait bu kitabe, muhtemelen yine aynı dönemde caminin yanında inşa edilmiş çeşme, mektep ya da benzer bir başka yapıya ait olmalıdır. Camide bulunan birkaç dokuma örneği, nitelikli bir dokuma örneği olduğunu ortaya koyar.”

Caminin içinde bulunan kurularak çalıştırılan duvar saatinin de oldukça eski olduğu her halinden belli oluyor.

Hacıhıdır'ın görülmesi gereken özel yerlerinden bir diğeri de Gördes Çayı üzerinde bulunan Hacıhıdır Köprüsüdür. 7 gözden oluşan ve ince bir taş işçiliğiyle yapılmış olan köprünün Adala'da bulunan ve 600 yıllık olduğu düşünülen Kız Köprüsü ile yakın dönemlerde inşa edilmiş olabileceği ifade ediliyor.

Eski zamanlarda kervan yolu



üzerinde yer alan Hacıhıdır Köprüsü hala sağlam bir şekilde Gördes Çayı üzerinde iki yakayı birbirine bağlıyor.

Köyün içinde bulunan tek kemerli tarihi küçük köprünün ise su baskınlarında yıkıldığı anlatılıyor.



Migren ağrısına botoks ile çözüm



**Uzm. Dr.
Parvin TAGHIYEVA**

Nöroloji Uzmanı

Salihli Özel Medigüneş Hastanesi'nden yeni bir güzel haber daha sizlerle: Nöroloji Uzmanı Dr. Parvin Taghiyeva, Salihli Özel Medigüneş Hastanesi'nin güçlü hekim kadrosuna dahil olarak hasta kabulüne başladı.

Uluslararası standartlarda hizmet vererek teknolojiyi yakından takip eden, şeffaf ve iki yönlü bir iletişim kuran ve bu doğrultuda sistemler geliştiren, hasta memnuniyetini ve konforunu daima ön planda tutan, özverili çalışan ekibi ve tıbbi kadrosuyla Salihli halkına daha iyi hizmet vermek amacı ile her gün kendini yenileyen Salihli Özel Medigüneş Hastanesi, Nöroloji Uzmanı Dr. Parvin Taghiyeva'yı kadrosuna kattı.

Uzmanlık alanı ile ilgili bilgiler veren Dr. Taghiyeva; halkımızda sık görülen "**migren**" şikâyeti ile ilgili olarak şunları söyledi;

"Migren, hastaların günlük yaşamını önemli ölçüde kısıtlayan, tek taraflı zonklayıcı, hareketle artan, şiddetli baş ağrısı atakları ile karakterize olan bir hastalıktır.

Ataklar ortalama 3 ila 72 saat sürer ve çoğunlukla bulantı, kusma, ışık ve ses hassasiyeti ile devam eder."

Migren ataklarının oluşumunun ve iddetinin kişiden kişiye göre değişebileceğini ifade eden Dr. Taghiyeva;

"Atakların seyri kişiden kişiye değişiklik gösterebilir. Aralıklı ataklarla giden formu epizodik migren olarak adlandırılırken son 3 ay boyunca, ayda en az 15 gün ağrı varsa bu durum kronik migren olarak adlandırılır." şeklinde bilgi verdi.





Migren tedavisinin yöntemi hakkında da, ilaç tedavisi ve yaşam tarzı değişikliğinden yeterince yanıt alamayan kronik migren hastalarında botoks seçeneğinin öne çıktığını ifade eden Dr. Parvin Taghiyeva; botoks tedavisinin kişiye özel bir plan doğrultusunda uygulanması gerektiğine dikkat çekti.

Migren tedavisinin temel amacının kişinin yaşam kalitesini artırmak olduğunu vurgulayan Dr. Taghiyeva, **"Kronik migren tedavisinde ana hedef hastanın atak sıklığını azaltmak, ağrıları daha kısa sürede durdurmak ve böylece migrenin, kişinin hayat kalitesi üzerindeki etkisini mümkün olduğunca azaltmaktır."** şeklinde sözlerine devam etti.

"Yapılan çalışmalarda botoks tedavisinin atak sıklığı ve ağrının şiddetini belirgin düzeyde azalttığı gözlenmiştir. Botoks uygulaması; kafa ve boyundaki 7 bölgeye, 31 enjeksiyon noktasından daha ince olan iğne uçları ile yapılır. Tedavi kişiye özel planlanmakta ve 12 hafta ara ile en az 3 tedavi dönemi bulunmaktadır." dedi.

Botoks tedavisinin etkinliği ve tekrarlanma dönemi hakkında da bilgi veren Nöroloji Uzmanı Dr. Parvin Taghiyeva; "Bazı hastalarda tedavi etkinliği için enjeksiyon tekrarlanması gerekirken, bazı hastalarda ise etkinlik birkaç yıl süresince devam etmektedir. Uzman bir nörolog kararı ile ağrı yerine göre botoks enjeksiyonlarında gerekli bölgelere ek dozlar uygulanabilmekte ve başarılı sonuçlar alınarak hasta kronik migrene veda edebilmektedir." diyerek sözlerini noktaladı.



Rella, Salihli OSB'de yeni yatırımlarla büyüyor

Pizzalarda kullanılan mozzarella peyniri üretiminde ihtisaslaşmış olan Rella Gıda, yeni yatırımı olan Akavi Süt'te peynir altı suyu tozu ve süt tozu üretimi yapacak. Şirket yönetimi ayrıca süt çiftliklerini kalkındırmaya yönelik yeni bir model geliştirilmesi konusunda çalışmalar yürütüyor.

Rella Gıda, Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde ürettiği mozzarella peyniriyle yerli pizza zincirlerinin gözdesi olan bir marka. 15 yıldır Salihli'de faaliyet gösteren firmanın Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü Teoman Durukan ile süt piyasasında yaşanan gelişmeleri ve ürettiği kaliteli peynirleriyle yurt içinde ve dışında büyüyen bir marka olan Rella'yı konuştuk.

-Çok yoğun bir iş temposu içinde olduğunuzu biliyoruz. Pek çok yerde göreviniz var. Sizinle görüşüp röportaj yapmak, biraz zaman aldı.



Hamdi Karatay, Teoman Durukan ve Erol Karaköse

-Evet, ben sürekli seyahat halindeyim. Çünkü 4'ü Türkiye'de bir tanesi yurt dışında 5 ayrı yerde yatırımlarımız var ve belirli bir program dahilinde üretimlerimizi mutlaka yerinde ziyaret etmem gerekiyor. Şirketimizin merkezi İstanbul Tuzla'dadır. Salihli dışında İstanbul'da Kimyacılar OSB'de ve Anadolu Yakası OSB'de ve yurt dışında yatırımlarımız bulunuyor. Salihli OSB'nin yönetiminde görev aldım. İstanbul İhracatçılar Birliği'nde Süt ve Süt Mamulleri sektörünü temsil ediyorum ayrıca sektörümüzün çatı kuruluşu olan ASÜD'de (Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği) de görevliyim. Süt sanayi, sosyal yönü çok derin olan bir yapıdır.

-Örnek bir tesis olan Rella Gıda, geçtiğimiz yıllarda TOBB'un en hızlı büyüyen 100 şirketi arasında yer alarak dikkat çekti. Ve şimdi de yeni bir yatırımınız var. Bunlar hakkında bilgi alabilir miyiz?

-Evet son 5 yılda TOBB un düzenlediği en hızlı büyüyen şirketler arasında iki kez yer aldık. Ayrıca her yıl ihracat sıralamasında ilk 5'te yerimizi alıyoruz. Rella süt sektöründe mozzarella peyniri üretiyor. Özelliğimiz, Türkiye'de sadece mozzarella üreten tek fabrikayız. Kapasitemizin yüzde 65-70'ini ihracata veriyoruz. Yabancı zincirlerle çalışıyoruz.

Mozzarella konusunda hem teknoloji hem de kapasite olarak Dünya'ya ayak uyduruyoruz. Yıllık süt işleme kapasitemiz 220 bin ton. Yılda 21 bin ton mozzarella üretiyoruz.

Yeni yatırım olan Akavi Süt'te ilk etapta peynir altı suyu tozu üreteceğiz. Şubat'ta üretim başlayacak. Akavi yatırımı ile birlikte atıksu arıtma tesisimizi ve güneş enerjisinden elektrik üreten tesisimizi de devreye alıyoruz.

Rella, çevre ve enerji yaklaşımı ile sürdürülebilirlik anlayışında önemli bir adım atmış oluyor. Amacımız sıfır atık ve karbon salınımına pozitif katkı sağlamak.

Yeni tesiste aynı zamanda süt tozu da üreteceğiz. Orası yüzde 100 ihracata çalışacak. Dünya standartlarında olacak.

-Süt konusunda ileriye yönelik bir endişeniz var mı? Bildiğimiz gibi süt ineği varlığında bir gerileme yaşanıyor.

-Süt konusu maalesef iyi yönetilemedi. Burada birkaç sebep var. Birincisi enflasyon kaygısıyla süt üreticimize gerektiği zaman gerçekçi fiyat verilmedi. Süt ucuz kaldı. Türkiye’de şu anda bilinenin tam tersine hem et hem de süt Avrupa’dan ucuz. Dolayısıyla süt üreticimiz zarar etti, ineklerimiz kesime gitti. Bu her 10-15 yılda olan bir döngü. Süt para etmeyince inek kesilir, inek olmayınca etlik materyal olmaz, dışardan ithal edilir. Hayvancılıkta sürdürülebilirlik gerçekten çok önemli.

Etin ve sütün para etmesi, üreticimizin iyi kazanması lazım. Çünkü bu süt ödemesi öyle ilginç bir olay ki; toplumun en uç sinir noktalarına kadar gider. Köylü para kazanmalı ki bunu sürdürmeye istekli olsun. Her işte, tarımda, hayvancılıkta, sütte esas olan o. Mikro bazda üretim yapan tesislerin para kazanması işin sırrı.

-Salihli OSB hızlı bir büyüme



yakaladı. Fabrikalar ardi ardına açılıyor. Eleman bulma konusunda sıkıntı yaşıyor musunuz?

-Şu anda bildiğim kadarıyla organize bölgemizde 6 bin istihdam var ve bu sayı 12 bine çıkacak deniyor. 3. Etap da yolda. İlçe geliyor. Nitelikli eleman bulma konusu karşılaştığımız en temel problem. Biz şu anda Salihli’den eleman yetersiz kaldığı için Kula’dan ve Alaşehir’den servisle personel getiriyoruz.

Salihli’ye acilen toplu konutlar ve yeni teknik liseler yapılmalı. Göç alması lazım Salihli’nin. Hem mavi yaka, hem beyaz yaka insanlar buraya gelmeli.

Salihli sanayi toplumu ile tarım toplumu gerçeğini dengelemek zorunda. Tarımdan da vazgeçmeden, sanayiye de içine alması gerekiyor. Enerji maliyetlerinin bu denli arttığı bir ortamda ürettiğiniz ürünü bölgenizde işlemeniz gerekiyor. Tarım ürünleri hem kalite hem de hijyen açısından üretildiği yerde sanayiye dönüşmeli.

-Salihli’de başka faaliyet alanlarınız da var. Yem tesisi ve büyükbaş çiftliğiniz olduğunu biliyoruz. Bunlardan da bilgi verir misiniz?

-Ofis Yem grup şirketimiz. Kabazlı Mahallesi’nde büyükbaş hayvan çiftliğimiz var. Bir de Ar-Ge süt çiftliğimiz var. Biz bölgedeki hayvancılığı geliştirmek için bir proje yaptık. Model bir çiftlik. Bu çiftliklerde 70 ile 110 baş arasında sağmal hayvanlar olacak. Biz Rella olarak bu çiftliklerde üretilen özel sütü daha pahalı almaya razıyız. Kendi çiftliğimize şu anda yüzde 18 kalite primi veriyoruz.

Rella olarak bu model çiftliklerde üretilen sütü daha pahalıya alacağız. Ofis Yem olarak o çiftliklere daha uygun fiyatla yem vereceğiz. Market zinciri ile anlaştık. O izlenebilir olduğu için, bu çiftliklerden etleri daha pahalıya satın alacak. Ziraat Bankası ile görüştük, buraya bir kredi çalışması içinde. Daha uygun kredi verecek. Tarım Bakanlığı da destekliyor. Köylüye bir model oluşturacağız. Ortak veterinerlik, ortak satış gibi böyle bir sistemle bunları çoğaltmayı hedefliyoruz.



Sardes Gıda, kadın istihdamında rekortmen

Kadın işgücünün en yüksek olduğu işletmelerden birinin Salihli’de olduğu Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) tarafından da tescillendi. Çalışanlarının yüzde 80’i kadın olan Sardes Gıda, anlamlı bir ödüle sahip oldu.

Salihli Organize Sanayi Bölgesi’nde faaliyete geçen ilk fabrika olan Sardes Gıda, ihracattaki başarılarıyla göz doldururken, farklı bir konuda daha ülke çapında ön plana çıktı.

2000 yılından bu yana faaliyet gösteren ve işlenmiş sebzeleri ağırlıklı olarak dış piyasaya satan Sardes Gıda, TOBB Kadın Girişimciler Kurulu ve Türkiye Ekonomi Politikaları Araştırma Vakfı (TEPAV) iş birliğinde gerçekleştirilen “Türkiye’nin Girişimci Kadın Gücü Yarışması”nda “Kadın İstihdamını En Çok Artıran Şirketler” kategorisinde ödüle layık görüldü.

Başta biber çeşitleri olmak üzere közlenmiş, salamura, marine, konserve, ızgara edilmiş sebzeler, yağda ürünler, sos, salata ve Bruschetta çeşitleri, yaprak sarma, kapari ve organik sertifikalı pek çok ürün çeşidine sahip olan Sardes Gıda, Türkiye çapında sadece 10 firmanın aldığı anlamlı ödülle başarısına yeni bir halka ilave etti.

“Kadın İstihdamını En Çok Artıran Şirket” ve “Girişimci Kadın Gücü” olmak üzere iki ana kategoride dağıtılan ödüller için düzenlenen törende TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıkloğlu, kadın girişimcilerin Türkiye’nin milli gelir büyümesine göre 2 kat hızlı büyüdüğüne şahit olduklarını kaydetti. Hisarcıkloğlu, “İşte herkes görsün ki fırsat verilirse, önlerine engel çıkarılmazsa kadınların yapamayacağı hiçbir



şey yok” dedi.

Sardes Gıda’nın ödülünü şirket yetkilisi Figen Demir, TOBB Kadın Girişimciler Kurulu Başkanı Nurten Öztürk ve TOBB Başkanı Hisarcıkloğlu’nun elinden aldı.

Sardes Gıda’da toplam 315 kişinin çalıştığını, bunların yüzde 80’i olan 250 kişinin kadın olduğunu belirten Figen Demir, 19 Kasım Dünya Kadın Girişimcilik Günü gibi anlamlı bir tarihte bu ödülü almaktan dolayı son derece mutlu olduğunu ifade etti.

Figen Demir, KOSGEB aracılığıyla son yıllarda kadınların istihdamına yönelik birçok projenin hayata geçirildiğini belirterek, “Kadınların evde değil, iş hayatında olmalarının önemine dikkat çekildi ve çeşitli teşvikler sağlandı. Bunun da etkisiyle kadın çalışan sayısında artış meydana geldi. Bunu çok önemsiyoruz. Kadınların daha fazla iş hayatında olmalarını destekliyoruz” dedi.

Demir, bu ödül vasıtasıyla Salihli’nin tanıtımına da katkı yapmaktan dolayı mutlu olduklarını ifade etti.

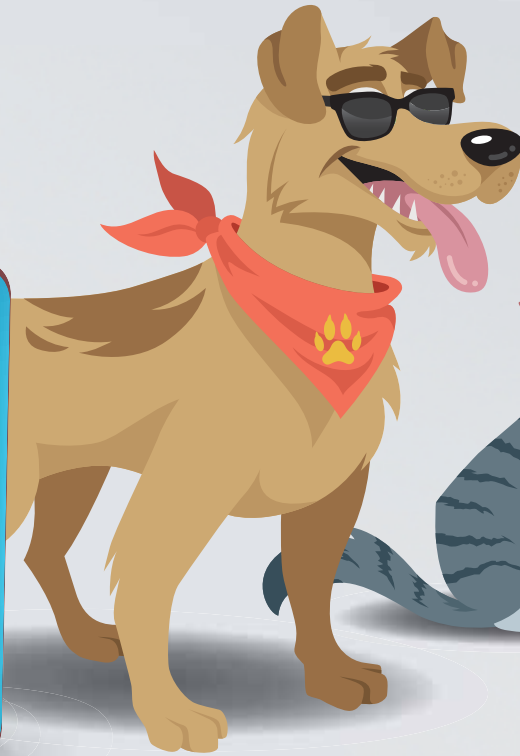
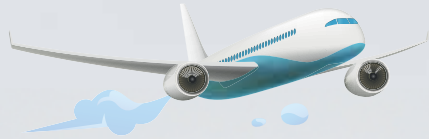


Mutluluğun
tarifi

65+

Ülkeye İhracat

Bizim için mutluluğun tarifi,
patili dostlarımız için sınırları aşarak
sektörümüzün ihracat lideri olmak demektir.



 **Lider**
PET FOOD

www.liderpet.com.tr



/liderpetfood

Kula'nın yeni gelir kapısı el dikimi futbol topları

UEFA ve FİFA'nın maçlarda el dikimi deri top kullanılması konusundan taviz vermemesi, Kula için yeni bir gelir kapısı araladı. Elde futbol topu dikme konusunda kurs gören Kulalı kadınların kurduğu kooperatif, Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın top siparişlerini karşılamaya başladı.

Deri işleme konusunda geçmişten gelen bir geleneğe sahip olan Manisa'nın Kula ilçesi, bu konuda yılların birikimiyle elde ettiği tecrübelerini değerlendirme imkanı buldu. Tek bir farkla... Eskiden erkeklerin egemenliğinde olan bu sektörde şimdi kadınlar boy göstermeye başladı.

Bir zamanlar Bursa'da üretimi yapılan, fakat fabrikasyon ürünlerin ortaya çıkışıyla gözden düşen el imalatı futbol topları, FİFA ve UEFA gibi dünya



çapındaki futbol otoritelerinin tercihlerini bu yönde kullanması üzerine yeniden gözde olmaya başladı.

El dikimi futbol topu imalatının 2019 yılında Burdur'da yeniden canlanmaya başlaması üzerine, kendisi de Kulalı olan Gençlik ve Spor Bakanı Mehmet Muharrem Kasapoğlu'nun da yönlendirmeleriyle Kula'da öncelikle top dikim kursu açıldı.

Günde kişi başına 1 top

Kulalı 20 kadın, elde top dikim ustası Hüseyin Şentürk'ten mesleğin inceliklerini öğrendi ve her bir kadın günde ortalama 1 ile 1.5 top arasında üretim yapmaya başladı.

Kula Kaymakamlığı bünyesinde hazırlanan "Yerli Spor Malzemeleri Üretimi Projesi"nden yola çıkılarak, kursta öğrenilenleri tezgaha taşımaya sıra geldi ve olayı ticari bir yapıyabüründürmek için kooperatif kuruldu.



Kulalı 21 kadın bir araya gelerek 31 Mart 2022 tarihinde "S.S. Kula Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi"ni kurdu. Kula Kaymakamlığı ve Milli Eğitim Müdürlüğü kooperatifte kamu



Kooperatif Başkanı Suzan Kınık

iştirakçisi olarak yer aldı.

Kula Kaymakamlığı'nda çalışan Suzan Kınık Kooperatif Başkanlığı'nı üstlendi. Projenin bir diğer ayağı olan eğitim kısmını temsilen de Kula Milli Eğitim Müdürlüğü personeli Şenay Yağcı, ikinci üye olarak yönetime girdi. Üç kişilik yönetimin diğer üyesi olan Elif Nur Eroğlu ise çekirdekten yetişen ve işin başında olan bir kooperatif üyesi.

Kooperatif Başkanı Suzan Kınık,



kuruluş amaçlarını şöyle özetledi:

“Ortakların ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaçları ile ekonomik faaliyetleri kapsamında yer alan mal ve hizmet üretimi ile bunların pazarlanmasına yönelik ihtiyaçlarını karşılamak, girişimlerini desteklemek, üretim becerilerini geliştirmek; böylece ortakların ekonomik menfaatlerini koruyarak, sağlıklı ve gelişmiş bir çevrede yaşamalarını sağlamak.”

Zor ve sabır isteyen bir iş

Futbol topu imalatı, bez ve derinin birleştirilmesiyle dış malzemenin oluşturulması, malzemenin kesimi,



dikimi, baskısı gibi her türlü faaliyet Kula Kaymakamlığı tarafından tahsis edilmiş olan atölyede üyeler tarafından yapılıyor.

Oldukça zor bir iş olan elde top dikiminin birçok incelikleri bulunuyor. Özel eldivenlerin kullanıldığı dikim konusunda tecrübe kazanabilmek ısrarlı bir çaba gerektiriyor.

Çalışma sistemi kadınların evde çalışmasına yönelik. Kursu tamamlayanlar, evde çalışma sistemine geçiş yapıyor. Top dikimini öğrenme süresi kişiden kişiye değişiklik gösterebiliyor. Bu yüzden öğrenme sürecinde atölyede hafta içi mesai saatleri süresince top dikimi yapılıyor. Top dikimini öğrenen



üyeler, ücretli top dikimine geçiyor ve top dikiminde kullanılan ahşap cilde adı verilen malzemeyi evine de götürüp isteğe bağlı evinde de dikime devam edebiliyor.

yapımı hediyeelik eşya ürünlerinin, üretimi, satışı, pazarlaması, yiyecek-içecek servisi hizmeti verilmesi, dikiş-nakiş, keçe yapımı, seramik ve cam yapımı, el ürünleri

tasarımı, moda tasarımı, takı tasarımı, ev yemekleri ve unlu gıda yapımı da ilgi alanlarımız arasında bulunuyor.”

Yerli Spor Malzemeleri Üretimi Projesi süresinin bitiminde Kula Kaymakamlığı olarak kooperatiften çekileceklerini belirten Suzan Kınık, “İleride altyapısı oluşmuş, pazarlama ağları kurulmuş, üretim ve sağlanacak faydanın maksimum düzeye çıkabilmesi için gerekli olan tüm koşulların sağlandığı bir ortam oluşturmak için var gücümüzle çalışıyoruz.” dedi.

Dinar Kaymakamlığı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı ile Afyon iline bağlı Dinar ilçesinde de top dikim faaliyetlerinin yürütülmesine ilişkin bir planlama söz konusu olduğunu belirten Kınık, zamanla başka ilçelere de bu konuyu yaygınlaştırmayı düşündüklerini ifade etti.



Sırada diğer toplar da var

Kula Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi'nin futbol topundan voleybol ve hentbol toplarının üretimine de el atması planlanıyor. Başkan Kınık, e-ticaret sözleşmelerinin yapılması, farklı il ve ilçelerde atölyeler kurarak ve bu atölyelerde eğitim faaliyetleri düzenleyerek aktif üretime geçilmesinin hedeflendiğini belirtiyor. Kınık, üzerinde çalıştıkları siparişler konusunda da şu bilgileri veriyor:

“Şu an Gençlik ve Spor Bakanlığı'ndan sipariş aldığımız futbol toplarının üretimini tamamlıyoruz. Yurt içinden çeşitli kulüplerden talepler geliyor ancak Gençlik ve Spor Bakanlığı'ndan almış olduğumuz futbol toplarının siparişi tamamlandığında yurt içi ve dışında da faaliyet göstermeyi planlıyoruz.

Top imalatının yanı sıra, seramik, cam, keçe, kumaş, gıda ve her türlü el



Zirve Arçelik

Salihli Sevgi Yolunda Açıldı!

Dijital dünya ve değişen müşteri istekleri çerçevesinde tasarlanan, 550 m² showroom alanına sahip Zirve Arçelik mağazası yeni konsepti ile hizmete açıldı.



Zirve

Sevgi Yolu Salihli | 0 (236) 714 24 34

arçelik
iyiliği aşkla tasarlar

Girişimci kadınlar, tanıtım stantlarında hünelerlerini sergiledi

Salihli TSO Kadın Girişimciler Kurulu tarafından düzenlenen etkinlik, şenlik havasında gerçekleşti. Toplam 100 stantta, kadınlar kendi el emeğiyle meydana getirdikleri ürünleri sergiledi ve satışını yaptı.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın Kadın Girişimciler Kurulu tarafından düzenlenmesi bir gelenek haline getirilen tanıtım günleri etkinliğinin bu yıl 7.'si gerçekleştirildi. Cumhuriyet Bayramı'nın da kutlandığı döneme denk gelen etkinlik oldukça coşkulu bir havada gerçekleştirildi.

Laminarya Cafe'de düzenlenen tanıtım etkinliğinde Salihlili kadın girişimcilerin el emeği göz nuru ile meydana getirdiği giysi, takı, obje, yiyecekler sergilendi ve satışa sunuldu. Büyük bir özenle hazırlanan stantlara ziyaretçiler yoğun ilgi gösterdi.

Kadın girişimcilerin tanıtım günleri



etkinliğine Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, TSO Meclis Başkanı Süleyman Oral, Emniyet Müdürü Burhan Demirkıran, siyasi parti temsilcileri, Salihli TSO Yönetim Kurulu ve Meclis üyeleri ile çok sayıda Salihlili katıldı.

Protokol üyeleri stantları tek tek gezerek, ürünler hakkında girişimci kadınlardan bilgiler aldı. Açılış töreninde örnek girişimci kadın olarak seçilen Zeynep Tezcan ve Şule Tekdur Çam girişimcilik hikayelerini anlattı.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel de katılımcılara hitap ederek, girişimcilik konusunda kadınlara cesaret veren, organize eden ve eğiten Salihli TSO Kadın Girişimciler Kurulu'nu tebrik etti ve teşekkür etti. Kadınların ekonomiye kazandırılmasının çok önemli olduğunu belirten Yüksel, "Siz kadınların bu çabaları çok değerli. Aile bütçenize ve ülke ekonomisine katkı sağlıyorsunuz. Sizin daha iyi tanıtım yapabilmeniz için Salihli TSO olarak her türlü desteği vermeye hazırız." dedi.

El emeği ürünlerini satarak aile bütçelerine katkı sağlayan girişimci kadınların önemli bir kısmının da

ürünlerini internette satışa sunduğu ve bu mecradaki alışverişten memnun olduğu gözlemlendi. Salihli TSO Kadın Girişimciler Kurulu bu yıl yeni bir uygulama olarak ayrıca ikinci ürün giysileri de "Sandık" ismini verdikleri stantta satışa sunarak, kullanılmayan giysilerin değerlendirilmesini sağladı.

Salihli TSO Kadın Girişimciler Kurulu Başkanı Benay Oral, biri ilkbaharda, diğeri de sonbaharda olmak üzere her yıl iki kez düzenlenen Girişimci Kadınlar Tanıtım Günleri etkinliğinin Salihlili kadınlara büyük bir teşvik ve motivasyon sağladığını belirtti. Etkinlikten elde edilen gelirin üniversitede okuyan 15 kız öğrenciye burs fonuna aktarıldığını kaydeden Oral, organizasyonda her türlü lojistik desteği sağlayan Salihli Belediyesi'ne teşekkür etti.

Girişimci Kadınlar Tanıtım Günleri etkinliğinde Lidya Sanat, Gençlik ve Spor Kulübü'nün sunduğu Ege'nin farklı yörelerinden birer seçkiyi içeren Zeybek oyunları sergilendi.

Cumhuriyet coşkusunun da yaşandığı etkinlikte katılımcılar hep bir ağızdan söylenen marşlar eşliğinde coşkulu anlar yaşadı.



Kadın girişimciler, hemcinslerine rol model oluyor

Salihli TSO'nun Kadınlar Birliği oluşumu 2009 yılından bu yana örnek çalışmalara imza atıyor. Üç yıl önce TOBB Kadın Girişimciler Kurulu oluşturulduktan sonra, Salihli TSO bünyesindeki kadınlar da buna adapte oldu ve Salihli TSO Kadın Girişimciler Kurulu'nu teşkil etti.

Salihli'deki kadınları girişimcilik konusunda teşvik eden ve onlara yol göstericilik yapan bir isim var: Benay Oral. Salihli Sekine Evren Anadolu Lisesi'nde yıllarca beden eğitimi öğretmenliği yaptıktan sonra emekli olan Oral, toplumsal yaşamda, evde ve iş hayatında edindiği tecrübeler ışığında kadınlara her alanda mentorluk yapıyor.

Ticaret ve Sanayi Odası'nın sosyal yüzü olduklarını ifade eden Benay Oral, faaliyetlerinin tümünün kadının eğitimini, bilgi ve görgüsünü artırmaya yönelik olduğunu belirtiyor. Oral, yaptıkları faaliyetleri şöyle anlatıyor:

"Üç sene önce TOBB bünyesinde Kadın Girişimci Kurulu oluşturuldu ve seçim yapıldı. Buraya üye olacaklar arasında esnaf ve bir şirkette ortak olma

şartı arandı. İmza yetkisinin olması istendi. Şu anda Salihli TSO'daki Kadın Girişimci Kurulu'nda 27 üyemiz var ve bunların 17'si aktif olarak çalışıyor.

Hedef, kadını evde çıkarıp kendi yetenekleri ve bilgisi çerçevesinde ticarete ve gelir getirici işler yapmaya teşvik etmek. Ve nihayetinde de Ticaret Odası üyesi yapmak. Şimdiye kadar pek çok eğitim verdik. Bazı kadınları rol model olarak örnek gösterdik, onların deneyimlerinden yararlanılmasını sağladık.

Salihli TSO'nun burs verdiği 96 öğrenciden 15'inin finansmanını biz sağlıyoruz. Özel gün ve haftalardan faydalanarak gelir getirici faaliyetler, kermesler, atölye çalışmaları yapıyoruz. Ayrıca üyelerimizden aidat topluyoruz.

Her yıl bir girişimcimizin el hüneleriyle yaptığı ürünlerini en az 1000 adet olmak üzere satmasına yardımcı oluyoruz. Bu yıl özel metal kutular yaptırarak girişimci bir kadının lokumlarını 24 Kasım öğretmenler günü ve yılbaşı vesilesiyle sattık."

Oral, her yıl 8 Mart Kadınlar



Benay Oral

Günü'nde girişimci kadınlara ödül vermeyi bir gelenek haline getirdiklerini belirterek, bunun hem teşvik edici bir yönü olduğunu, hem de kadınlar arasında dayanışmayı sağladığını kaydediyor.

Sart'ın tarihi yapıları çatılarla korumaya alınıyor

Sart'taki Gymnasium'un hemen yanında yer alan tarihi Sinagog, geçtiğimiz yıl yapılan devasa çatıyla doğal etkilere karşı korumaya alınmıştı. Amerikan kazı heyeti, şimdi de Sinagog'un yanında bulunan Lidya Sur Duvarı'nın da içinde yer aldığı kazı alanına dev bir çatı inşa edecek.



Sart Kazı Heyeti 2023 sezonunda, Gimnasyum'un güneyindeki yolun hemen öbür tarafında yer alan MMS alanında bulunan mevcut koruma çatısını sökerek, yerine Lidya Sur duvarını da içine alacak devasa bir çatı imal etmek üzere, çalışmalara başladı.

Yaz döneminde kazı heyetinde yer almak üzere gelen 70 personelin yarısı çeşitli ülkelerden, yarısı da ülkemizin çeşitli üniversitelerinde görevli hocalardan veya bu alanda eğitim gören öğrencilerden oluştu.

Amerikalı Profesör Nickholas Dunlop Cahill'in başkanlık ettiği kazı ekibinde, arkeologlar ve konservatörler çoğunlukta olmak üzere jeologlar, nümismatistler, arkeobotanistler, tarihçiler, mimarlar, mühendisler gibi çeşitli dallarda uzmanlaşmış kişiler yer aldı.

Sart Amerikan Hafriyat Heyeti

Temsilcisi Teoman Yalçınkaya, pandemi döneminde ara verilen kazılara bu yıl yaz sezonu boyunca devam edildiğini ve 2022 kazı sezonunun her yönden başarılı ve verimli geçtiğini kaydetti.

Her yıl Haziran ayında başlayan Sart Antik kenti arkeolojik çalışmalarının bu sene, yer altında bulunan antik yapıları tespit etmek üzere jeologlardan oluşan bir ekibin yaptığı arazi araştırmaları nedeniyle Mayıs ayının ikinci yarısında başladığını anlattı. Yalçınkaya, kazı sırasında yapılan işlemler ve görev bölümü hakkında şu bilgileri verdi:

“Kazı çalışmasında ortaya çıkarılan bina kalıntıları arkeologlarla beraber mimar ve mühendislerce incelenir, seramik buluntuları uzmanlarının tetkikine sunulur, kemikler antropologlar tarafından incelenir, sikkeler numismatistlerin görüşüne ayrılır, tohumlar arkeobotanikçiler tarafından sınıflandırılır ve tüm eserler



konservatörler tarafından temizlenerek gerekli ise restore edilir.

Bu zahmetli çalışmaların neticesinde, kazı yapılan alandaki katman, ortaya çıkan buluntuların incelenmesi sonucu tarihlendirilir. Aynı zamanda, geçmişte yer alan olaylar ile o dönemin yaşam koşulları hakkında bilgi edinilir. Ancak, kaçak kazıcılar tarafından bilinçsizce yapılan tahribat bütün bu önemli bilgileri yok etmekte ve eski eserlere onarılamayacak zararlar vermektedir.”

Teoman Yalçinkaya, yaz sezonunda iki ay kadar süren çalışmaları ise şöyle sıraladı:

“2022 arkeolojik saha çalışmaları, 2021 sezonu kazılarının yapıldığı açmalarda devam etti. Ayrıca 1910 – 1914 yılları arasında Butler ekibi tarafından yapılan çalışmalar sırasında, Sart çayının güney yamacında kazısını yapmış olduğu her bir mezarın yeri, GPS sistemi ile koordinatları saptandı ve kayıt altına alındı.

2021 yılında, Gymnasyum’un güney doğu kanadında yer alan Antik Sart Sinagogu’nun, tabiat etkilerinden korunması amacı ile yapılan çatı kaplaması 2021 Aralık ayı itibariyle tamamlandı. Hedeflenen koruma amacı gerçekleştirilmiş olup, ayrıca mozaiklerle döşeli kapalı alanlarda, ziyaretçilerin sıcaktan bunalmadan gezip resim çekebileceği ortam sağlandı.

Bu sezon, daha önce koruma altına alınmış olan alanlardaki mozaik yer döşemelerinin restorasyonu planlandı.

Öncelikle ana salonun güney batı köşesinden itibaren gerekli tamir işleri

Sart kazı ekibinde farklı ülkelerden temsilciler bulunuyor.



ve eksik teserilerin tamamlanması çalışmaları başlatıldı. Sinagogun mozaik döşeme restorasyonu önümüzdeki yıllarda da devam edecek”

Yalçinkaya, 2023 yılında planlanan çalışmalar hakkında şu bilgileri paylaştı:

“Sart Kazı Heyeti 2023 sezonunda, Gymnasyum’un güneyindeki yolun hemen öbür tarafında yer alan MMS alanında bulunan mevcut koruma çatısını sökerek, yerine kallavi Lidya Sur duvarını da içine alacak daha büyük bir çatı imal etmek üzere, çalışmalara başladı. Öncelikle Amerikalı mimarlara yeni çatının mimari projesi yaptırıldı. Yeni yapının temellerinin oturacağı noktalar

saptanarak araziye işaretlendi ve buralarda eski eserlerin bulunup bulunmadığını saptamak üzere deneme çukurları açıldı.

Böylece, temellerin oturacağı kısımlarda antik yapıların zarar görmesi önlenmiş olacak. Son aşamada ise çelik konstrüksiyon yapının statik hesapları yapılarak tüm çalışmalar, önce İzmir Anıtlar ve Rölöve Müdürlüğü’ne daha sonra da yapı izni almak üzere İzmir 2 no’lu Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Müdürlüğü’ne gönderilecek.”

Gymnasium’un yakınında bulunan Roma Sütunlu Cadde’nin kazılmasıyla geçtiğimiz yıllarda ortaya çıkarılan Lidya

Sur Duvarı, 20 metrelik kalınlığıyla arkeologları bile şaşırtmıştı. Bu duvar, Anadolu’daki en geniş sur duvarı olarak kayıtlara geçti.



Zor zamanlarda LÖSEV yanınızda!

**Belki de hayatın en zor haberidir
kanser olduğunuzu veya bir
yakınınızın hastalığını öğrenmek...**

**Bilinmezlerle dolu bir yolculuğa
çıkarken yol arkadaşı arar kişiler...**

**25 yıldır en zor zamanlarda
halkımızın yanında olan LÖSEV
'in, lösemi ve kanser tanısı alanlara
bir çağrısı var: "Yalnız değilsiniz..."**

Lösemi ve diğer kanser tanılı çocuklar ile yetişkinlere maddi, manevi her türlü destek veren, ailelerin yanında olan LÖSEV, hastalıkla mücadelede 'kimse yalnız değil' diyor. Zor günleri birlik olarak aşmak için tüm tanı alanları, büyük LÖSEV ailesine, dayanışmaya davet ediyor.

Kanser tedavisi uzun ve zorlu bir süreç olsa da tedavi edilebilir bir hastalık. Hastalığın tedavisinde en önemli destek ise moral! Hastalar, hastalıkla birlikte bedenlerindeki değişim ile mücadele ediyor. Bu süreçte psikolojik destek almaları süreci kolaylatmalarını sağlıyor. LÖSEV, nakdi ve aynı yardımların yanı sıra lösemi ve kanserle mücadele eden çocuk ve yetişkin hastalara manevi anlamda da destek oluyor. Sosyal ve psikolojik desteklerle her zaman kayıtlı hastalarının yanında olan LÖSEV, eğitim konusunda da çocukları ve ailelerini yalnız bırakmıyor. Çocuklar, tedavileri esnasında LÖSEV kolejinde eğitimlerine devam edebiliyor. Tedavi bursları ve eğitim burslarının yanı sıra kuru gıdadan kırmızı et ürünlerine, giyimden hijyen ürünlerinden kadar her konuda hasta ve ailelerinin yanında oluyor.

LÖSEV yetişkin kanser hastalarına da maddi manevi destek

Kurulduğu ilk yıllarda lösemili çocukların yaşadığı zorluklara karşı savaşan LÖSEV, son yıllarda yetişkin,

tüm kanser hastalarına da maddi -manevi desteklerini ulaştırıyor. 25 yıl önce lösemili çocukların tedaviye ulaşmasındaki zorluklara karşı kurulan LÖSEV, bugün aldığı bağışlarla lösemili çocukların yanı sıra tüm kanser hastalarının yardımına koşuyor. Destek

almak isteyenler, ofislerin bulunduğu illerde (Ankara- İstanbul- İzmir- Bursa- Adana, Antalya, Kayseri, Eskişehir, Samsun) ofislere giderek, 0312 447 0660 numaralı telefonu arayarak ya da tek tıkla kolayca www.losev.org.tr adresinden başvuru yapabilirler

LÖSEV BÜYÜDÜ

Artık YETİŞKİN
LÖSEMİ ve KANSER
HASTALARINA da maddi,
sosyal, ücretsiz tedavi ve
psikolojik destekler veriyor

LÖSEV
Lösemili Çocuklar Vakfı

Hasta Kayıt için:
www.losev.org.tr
0312 447 06 60



Hasta kayıt için
QR kodu okutunuz.





Bali Kalitesi, Bali Lezzeti, Bali Güvenirliđi...

*Usta Őeflerin sađ kolu, olmazsa olmazı, lezzet zengini Bali ũrũnleri.
Bereketli topraklardan sofralara sunulan tatlar.*

41 yıllık Balođlu deneyimiyle...



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

bali
Safe & Healthy Food

 baloglugida.com.tr



Peynir altı suyu tozunda pazar sıkıntısı yaşanıyor

Kempostar Gıda'nın yetkilisi Berk Balaban, atık olan peynir altı suyunu işleyerek katma değeri yüksek gıda maddesi olan peynir altı suyu tozuna dönüştüren fabrikaların, enerji maliyetlerindeki yükseklikten dolayı dış pazarda rekabet gücünü kaybettiğini belirtti.

Peynir altı suyu, süt endüstrisinin en önemli yan ürünüdür. Peynir altı suyunun atılması veya değerlendirilememesi uzun yıllardan beri bütün dünyada süt endüstrisinin karşı karşıya olduğu problemlerin başında geliyordu.

Peynir altı suyunun yüksek oranlarda organik madde içermesi nedeniyle herhangi bir işlem görmemiş halde çevreye atılması halinde çevre kirliliğine sebebiyet veriyor. Diğer taraftan, içinde



bulunan yüksek değerli besin unsurları da kaybedilmiş oluyor.

Bu atık suları toz haline getiren ve gıda sanayine hammadde sağlayan tesisler bu alanda önemli bir işlev yerine getiriyor.

Türkiye genelinde sayıları 30'u bulan farklı bölgelerdeki tesislerde peynir altı suyu işlenerek gıda sanayiinde pek çok alanda kullanılan toz elde ediliyor. Bu işletmelerden iki tanesi de Salihli'de bulunuyor. Biri Salihli OSB'deki Cici Süt, diğeri de Durasıllı mahallesinde faaliyet gösteren Kempostar.

2010 yılından bu yana sektörde faaliyet gösteren Kempostar'ın yetkilisi Berk Balaban, ürün hakkında bilgi vererek, ihracatta yaşanan sıkıntıyı şöyle anlattı:

“İşletmemiz, peynir altı suyu tozu üretimi yapıyor. Peynir üretimi yapan işletme ve mandıraların, günlük işledikleri

süt miktarının yaklaşık olarak yüzde 85'i atık peynir altı suyu olarak çıkar. Peynir altı suyu asidik özelliğinden dolayı,



İsmail Balaban ve Salihli TSO Yönetim Kurulu Üyesi Berk Balaban

çevresel etkisi oldukça zararlı bir üründür.

Fabrikamızda, bölgemizde bulunan mandıra ve işletmelerden atık olarak çıkan peynir altı suyu, hammadde olarak en son teknoloji ile işlenerek, katma değeri yüksek endüstriyel gıda maddesine dönüştürülür. Böylece bir taraftan katma değeri yüksek bir ürün elde ederken, diğer taraftan çevreyi de korumuş oluyoruz.

Peynir altı suyu tozu, dünyada çok yaygın bir gıda ürünü olarak kullanılır. Bisküvi, çikolata, bebek maması, hazır çorbalar, unlu mamuller başlıca kullanım alanlarıdır. Kempostar markası ile piyasaya sunduğumuz peynir altı suyu tozunun yüzde 90'ı ihraç ediliyor. Üretime başladığımız günden beri, iç pazarda yer almakla birlikte ihracat hedeflerimiz



yılda çok fazla arttığını ve rekabet gücünü kayb ettiklerini belirten Berk Balaban, ihracat miktarlarını karşılaştırmalı olarak şöyle sıraladı:

“Ülkemizde, kaliteli ürün üretilmekte fakat son zamanlarda artan özellikle enerji maliyetlerinden dolayı yurtdışı piyasalarda rekabet edemiyoruz.

Ulusal Süt Konseyi

verilerine göre; 2021 yılının ilk 9 ayında 63 bin 850 ton peynir altı suyu tozu ihracatı yapılmışken, 2022 yılının ilk 9 ayında bu miktar 30 bin 300 tona düşmüş durumda. Bununla birlikte, iç piyasada üretim yapan bisküvi, çikolata, şekerleme üreticilerinin maliyetlerinin de artması nedeniyle onlar da ihracatta rekabet edemez hale geldi. Bu işletmeler de üretim kapasitelerini azaltma yoluna gitti.

Bu durumda hem iç piyasada hem de ihracatta pazar payı sıkıntısı yaşanıyor.”

günden güne artıyor. Kuzey Afrika, Uzak Doğu, Orta Doğu ülkelerindeki müşterilerimize 1. kalite ürün tedarik ediyoruz.”

Kempostar'ın 2020 yılında Çin Halk Cumhuriyeti'ne ihracat onayı olan 54 süt işletmesinden biri olduğunu vurgulayan Balaban, kaliteden ödün vermeyerek birçok ülkede, birçok önemli markayı müşteri portföyüne ekledikleri bilgisini verdi. Türkiye genelinde bu sektörde 30 kadar firmanın bulunduğunu kaydeden Balaban, bu tesislerde günlük 20 bin ton peynir altı suyunun işlenerek ekonomiye ve çevreye katkı sağlandığını vurguladı.

Enerjinin yoğun olarak kullanıldığı imalatta, maliyetlerin özellikle son bir



Tarım yazarı Ali Ekber Yıldırım, İbrahim Yüksel ve İsmail Balaban.

Salihli'nin emektar gazete dağıtıcısı: Metin Kara

21 yıl boyunca her gün 800 gazeteyi deri kılıfına yerleştirip, sokak sokak adreslerine dağıttı.

Salihli'de onu herkes gazeteci Metin abi olarak bilir.

1940 doğumlu Metin Kara, 1957'den 1978 yılına kadar 21 yıl boyunca Salihli'de ev ev, sokak sokak gazete dağıtımını yaptı. O zamanlar tek veya iki katlı olan evlerin ya kapısının altından ya da rulo haline getirilen gazeteleri balkona fırlatarak günde yüzlerce yayını abonelerine dağıttı.

Deri bir kılıfın içine yerleştirdiği onlarca kilo ağırlığındaki yüzlerce gazeteyi, kendince çizdiği bir güzergah doğrultusunda soğuk- sıcak, yağmur- çamur demeden teker teker adreslerine ulaştırırdı.

İlk yıllarda yayan yaptığı dağıtımını sonraki yıllarda bisiklet üzerinde devam ettirdi.

Günde 800 gazete dağıtıyordu. Sevgiyolu olarak bilinen Mithatpaşa Caddesi'nden başlayarak bu caddeyi kesen ara sokakları geçerek Kocaçeşme'deki Alkent Petrol'e kadar; devamında



Kurudere'den başlayıp Hasırpazarı'na kadar Kaymakamlık, Adliye, Dutlu sokaktaki gazete okuyucularına günlük yayınları bizzat ulaştırırdı.

O günlerde gazete okunuyordu. Ve tirajları da milyonlar, yüzbinlerle ifade ediliyordu. En çok satılan gazeteler Hürriyet, Milliyet, Tercüman, Günaydın, Demokrat İzmir, Yeni Asır, Saklambaç'tı.



Çok revaçtaki Ses mecmuasının da okuyucusu çoktu. Alıp satıyordu, kalanını iade ediyordu.

Gazetelerin 15 kuruşa satıldığı dönemlerde yaptı bu işi Metin Kara. O zaman da enflasyon vardı tabii ama bu kadar değildi. 21 yılda gazete fiyatı 15





kuruştan 1 liraya kadar çıktı. Kara, o günleri özlemle anlatıyor:

“O günler daha güzeldi, arkadaşlıklar kıymetliydi. Dağıtım sinemalar kapanıncaya kadar devam ederdi. Sabahtan akşama kadar dur durak yoktu. O dönemlerde Salihli’de sinema bolluğu vardı. İnci, Turgut, Tarzan, Ege ve Şehir sinemaları dolup taşardı.

Faytonlarla sokak sokak gezerek o akşam gösterilecek olan sinemaların

reklamı yapılırdı.

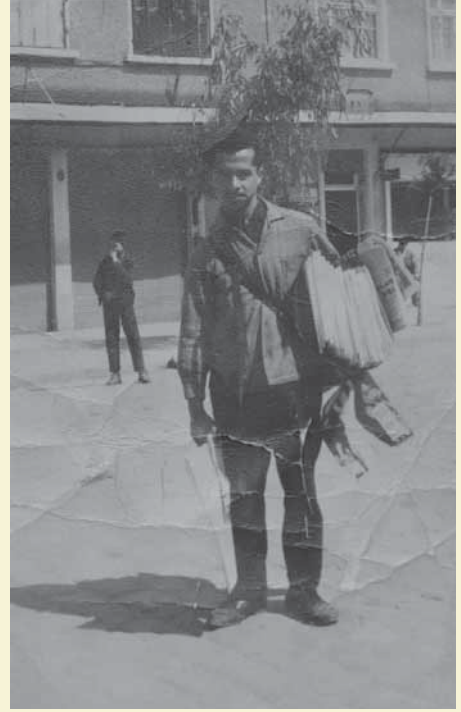
Başladığım günlerde bir gazete 15 kuruştı. Benim bıraktığım yıllarda gazetenin fiyatı 1 liraya kadar çıktı.

200 gazeteyi bir kerede deri kılıfa doyurur, aklıma kazıdığım adreslere birer birer dağıtımını yapardım.”

Kara, gazete dağıtıcılığından sonra Ulaş çay bahçesinde 1978 ile 1988 yılları arasında sandviç yaparak hayat mücadelesini sürdürdü. 1988’de BKS

fabrikasında bekçi olarak çalışmaya başladı ve oradan emekli oldu.

Yılmaz, Ali ve Aydın isiminde üç oğlu olan Metin Kara, 58 yıllık eşi Hatice Gül Kara ile mutlu bir emeklilik hayatı sürdürüyor.



Taziye



Hikmet Ali Karaca

Salihli Ticaret ve Sanayi Odamızın 8. Meslek Komitesi'nin Üyesi, değerli çalışma arkadaşımız Hikmet Ali Karaca'yı kaybetmenin derin üzüntüsünü yaşıyoruz.

Elim bir iş kazası sonucu yitirdiğimiz Hikmet Ali Karaca'nın ailesinin, sevenlerinin ve Salihli Sanayi Sitesi'ndeki mesai arkadaşlarının acısını paylaşıyoruz.

Merhuma Allah'tan rahmet, kederli ailesine baş sağlığı diliyoruz.

Salihli TSO Meclis ve Yönetim Kurulu

Salihli'nin sosyo - ekonomik envanteri hazırlandı

Salihli'nin sosyal hayatı ve ekonomi alanındaki durumunu gösteren derli toplu veri ihtiyacı, Salihli Ticaret ve Sanayi Odası ile Manisa Celal Bayar Üniversitesi'nin öğretim üyelerinin ortak çalışmasıyla giderildi.

Çalışmanın değerlendirilmesi amacıyla Salihli TSO Başkanı İbrahim Yüksel ve Oda Yönetim Kurulu üyelerini ziyaret eden Manisa Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Osman Murat Koçtürk ile proje ekibi, çalışmanın içeriği hakkında detaylı bilgi sundu.

Salihli'nin sahip olduğu değerlerin tespit edilerek, sosyo- ekonomik düzeyinin daha üst noktalara çıkarılması amacıyla, Oda'nın stratejik planındaki hedefler doğrultusunda hazırlanan envanterin Salihli'de yatırım yapmayı planlayan yatırımcılar için de kapsamlı bir kaynak oluşturması öngörüldü.



Kula ve Selendi'nin sorunlarına çözüm arayışı



Salihli TSO, görev bölgesinde yer alan Kula ve Selendi'deki meslek odalarının temsilcileriyle geleneksel toplantılarından birini daha gerçekleştirdi.

Toplantıya Kula'dan Esnaf Odası Başkanı Aytekin Şadan, Esnaf Kefalet Kooperatifi Başkanı Ali Yiğen, Şoförler Odası Başkanı Oktay Kırılı, Dericiler Odası Başkanı Yunus Kilimci, Dokumacılar Odası Başkanı Ercan Yıldırım, Süt Üreticileri Birliği Başkanı Harun Uysal; Selendi'den de Esnaf Odası Başkanı Nurullah Kahveci, Esnaf Kefalet Kooperatifi Başkanı Adem Tosun, Ziraat Odası Başkanı Servet Akyıldız ve Şoförler Odası Başkanı Şükrü Filik katıldı.

Kula ve Selendi temsilcileriyle istişare toplantılarını 6 yıldır sürdürdüklerini belirten Salihli TSO Başkanı İbrahim Yüksel, bu sürede tespit etmiş oldukları sorunların bir kısmının çözüme ulaştığını ifade etti. Yüksel, sorunların ortadan kaldırmaya yönelik ısrarlı takipler ve girişimlerde bulunmaya devam ettiklerini kaydetti.

Salihlililer Derneği'nde 20. yıl coşkusu

Salihli Eğitim, Kültür ve Dayanışma Derneği 20. yılını Lidya Sardes Termal Otel'de kutladı. Geceye Salihli Belediye Başkanı Zeki Kayda, Salihli Ticaret ve Sanayi Odası (TSO) Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, derneğin Onursal Başkanı Hayatı Ertuğrul, CHP Salihli Belediye Meclis üyeleri ve çok sayıda konuk katıldı. Salihli TSO, derneğin bu özel kutlamasına kalabalık bir grupla eşli olarak katılım sağladı.

Salihli Eğitim, Kültür ve Dayanışma Derneği Başkanı Cengiz Ülkü açılış konuşmasında bir arada olmanın ve dayanışmanın yarattığı olumlu sonuçları anlatarak, yaptıkları faaliyetler hakkında bilgi verdi. Ülkü şunları söyledi:

”Derneğimiz tam 20 yıl önce İzmir’de yaşayan hemşehrilerimizin memleket sevdasıyla bir araya gelerek tohumlarını attığı, yeşertip büyüttüğü, bugün de meyvelerini veren kurumsal bir yapıya dönüştü. Amacımız büyük medeniyetlerin mirası üzerine kurulmuş, toprağından



bereket fişkırın memleketimizi tanıtmak ve yaptıklarımızla tarihe not düşmektir.

2009 yılında 10 öğrenci ile başladığımız burs verme faaliyetinde bugün çoğu bu akşam aramızda bulunan

yardımsaver insanlarımız sayesinde 72 öğrenciye ulaşmanın gururunu yaşıyoruz. Derneğimize destek olan herkese minnettarız.”

”İkindi’den Sonra Şiir” buluşmaları

Bir zamanlar “Şiirin Başkenti” olarak anılan Salihli’de son yıllarda bu alanda yeni girişimler de yavaş yavaş varlığını hissettiriyor. Önceki yıllarda üç kez düzenlenen ve pandemi nedeniyle ara verilen “İkindiden Sonra Şiir” etkinliğinin dördüncüsü Salihli TSO’nun himayelerinde Sardes Konferans Salonu’nda gerçekleştirildi.

1985 yılında başlayıp 2013 yılına kadar devam eden ve Cemal Süreyya, Can Yücel, Refik Durbaş, Ataol Behramoğlu gibi ünlü şairleri Salihli’de buluşturmuş olan Şiir İkindileri’nden ilham alınarak düzenlenen “İkindiden Sonra Şiir” etkinliği Habib Bektaş ve Hidayet Karakuş gibi iki önemli şairi konuk etti.

Artemis Dergisi’nin organize ettiği etkinliğe, Salihli’de yaşayan şairler Hasan Ulaş, Emine Uysal, Alim Yavuz, Nurgül Sözer ve Ahmet Balkı da kendi şiirlerinden örneklerle katıldı. Salonu dolduran izleyiciler etkinliğe yoğun bir ilgi gösterdi.



Summary of this issue (November 2022)



Our Chamber, which includes business owners in Salihli, Kula, and Selendi, as well as tradespeople, merchants, and industrialists, held the elections for the assembly and bodies, which are renewed every four years.

Salihli TSO's personnel for the remaining three years until 2026, has been chosen.

We had the privilege of continuing to serve the Salihli Chamber of Commerce and Industry, the most powerful business association in the area, for a third time.

I wish everyone the best for the new term.

There are 2,825 members of the Salihli TSO, including businesspeople from the neighbouring districts of Kula and Selendi.

In our previous two terms, we operated under the tenets of maintaining cordial relationships with everyone, avoiding offence, not marginalising or discriminating against anybody, valuing people, and cooperating with government agencies and organisations.

In order to provide the members better service, we have implemented a number of brand-new applications. Additionally, we have assigned the topic of education a significant amount of consideration. We pioneered the purchase of modern workshops and the students' entry into the workforce as more experienced workers by taking part in the management of the Borsa Istanbul MTAL school, which trains competent individuals needed by the area.

We will continue to run our Chamber with

A new beginning with an abundance of olives

foresight and a supra-political perspective as we did in the past.

Salihli TSO will do all in its power to advance commerce, industry, health, education, and agriculture in our region while also doing everything in its power to help our country's and our region's businesspeople thrive.

The subject of olives, which have begun to play a larger role in the economy of our region, was covered in this magazine's 65th edition. Olives are in the midst of a bountiful harvest season; they are now Salihli's second-most significant crop after grapes.

The future of olives, which have become essential in international cuisines due to their nutritional value and health advantages, appears to be very promising.

This year has been very fruitful for olives. The world's drought had a good impact on pricing, increasing the worth of the olives grown in our region.

I strongly hope that this affluence and upbeat environment will reflect in the nation's economy!

Hello again, from where we left off!

Sincerely yours.

İbrahim Yüksel

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

The fruit of the immortal tree OLIVE and its golden juice OLIVE OIL



This ancient tree, which can survive without water and still grow, is known as the "immortal tree" for a reason. Olives and its golden liquid olive oil, which is considered sacred in mythology, are beneficial to both nature and humanity and are mentioned in religious texts and utilised as a symbol of immortality and peace.

Rella grows with new investments in Salihli OSB



In its new investment Akavi Süt, Rella Gıda, which specialises in the manufacture of mozzarella cheese used in pizzas, will make whey powder and milk powder. The management of the business is also creating a new framework for the growth of dairy farms.

Kula's new source of income is hand-sewn footballs



Kula was given a new source of revenue since UEFA and FIFA refused to compromise on using hand-sewn leather balls in games. The Kula women who completed a course on hand-sewing footballs founded a cooperative that began filling orders from the Ministry of Youth and Sports for balls.

Sart's historical buildings are protected with roofs



The Sart Synagogue's historical structure was shielded from the elements by a large roof that was constructed just last year. It is situated near to the Gymnasium. The excavation site, which also includes the Lydian Wall close to the Synagogue, will soon be covered with a massive roof by the American excavation committee.


**BETONDA
ÖNCÜ
KALİTE**

ÖNALLAR

HAZIR BETON - HAZIR SIVA - TAŞ OCAĞI

**Kaliteli güvenilir
yaşam için
en doğru çözüm
ortağınız..**


  **onallarhazirbeton**


 **www.onallarhazirbeton.com**


SEKTÖR MEDYA


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


 0.236. 739 24 00 - 0.533. 763 19 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. 533.691 69 32 - 0. 533.499 76 99



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)

Mi ReLLa Mozzarella

Mozzarellanın
en taze, en lezzetli hali!

Dondurulmuş
Gıda
Reyonlarında

