Salihli Ticaret ve Sanayi Odası

SALİHLİ VİZYON

SALİHLİ - KULA - SELENDİ

Yıl: 21 • Sayı: 77 • Temmuz - Ağustos - Eylül 2026



Salihli Sultani Üzüm Pekmezi'ne coğrafi işaret koruması

hem havalı hem çıtır

Reflex

CRUNCHY BUBBLES







reflexmama.com
liderpet.com.tr

Lider



TİCARETİN YENİ KALBİNDE
GELECEĞİN ADRESİ

SÜRDÜRÜLEBİLİR VE AKILLI BİNA
(Güneş Enerjisi & E-Şarj)

PRESTİJLİ OFİSLER VE TİCARİ ALANLAR

SOSYAL ALANLAR & KAFE KÜLTÜRÜ

İletişim: 0532 234 85 57 | 0532 481 94 48

KVS
İŞ MERKEZİ



4 Sultani Üzüm Pekmezi'ne coğrafi işaret koruması
8 Gıda imalatı ve ihracatında rahat nefes arayışı
16 Tarım OSB, Salihli'ye yeni bir ufuk açacak
18 Caferbey'in patlıcanları dünya sofralarına lezzet katıyor
22 Kuru üzümde dengeyi korumak zorundayız
23 Kuru üzüm fiyatı üreticiyi mutsuz etti
24 İkinci en büyüklerde Salihli'den 6 firma
25 Salihli, devler liginde 4 firma ile yer aldı
28 Durukan: "Salihli'de süt hayvancılığını desteklemeye hazırız"
30 Çerkesler geleneklerini yaşatıyor
32 Çerkesler: sanatta, edebiyatta, siyasette
34 Salihli Kirazı'na "sürdürülebilirlik" denetimi
35 Kiraz ihracatında 2025 yılının yaraları sarıldı
36 Yüksel, TOBB Genel Kurulu'na hitap etti
38 Sardes'te Carmina Burana büyüsü
39 Kral Midas ve altın söylencesi
40 Her biri birer sanat eseri: Kanaviçeler
42 Diz ağrılarını hafife almayın
44 Batı Karadeniz hayran bıraktı
45 Çanakkale'de Zafer'in kazanıldığı topraklarda
46 Summary of this issue (August)

TESCİ GEZİ PROJE KÜLTÜR SANAT SAĞLIK TOBB ÜZÜM

Gelenekten geleceğe...



Salihli TSO olarak geleneksel ürünlerimizi koruma kalkanı altına almayı bir gelenek olarak devam ettiriyoruz. Salihli Kirazı ve Odun Köfte ile başlayan coğrafi işaret tescil maratonu, Kula Leblebisi ve Gökeyüp Çömleği ile devam etti.

En nihayet dört yıllık bir bekleyişin ardından yöremizin ekonomiye en çok katkı sağlayan tarımsal ürünü olan Salihli Sultani Üzüm'den yapılan pekmez için de tescil bekleyişimiz son buldu.

Salihli Kirazı ve Odun Köfte'ye 2008 yılında; Kula Leblebisi'ne de 2019 yılında Salihli TSO tarafından coğrafi tescil alınmıştı. 2022 yılında Gökeyüp Çömleği ve Sultani Üzüm Pekmezi için de Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuru yaptık. 2025 yılında Gökeyüp Çömleği'ne başvurumuz onaylandı. Başvurudan sonraki süreç biraz uzasa da sonuçta geçtiğimiz Ağustos ayında Sultani Üzüm Pekmezi'nin de mahreç işareti olarak tescili onaylandı.

Yıllardır geleneksel yöntemlerle köylerimizde yapılagelen pekmez için alınan bu coğrafi işaret, üzümümüzün değerlendirilmesine yönelik yeni kulvarlar açılmasına fırsat yaratacak. Bölgemizin başat ürünü olan Sultani çekirdeksiz üzüm için katma değerli ürünler elde etmeye yönelik yeni ufuklar açacak.

Üzümde bu yıl tatsız bir sezonu geride bırakıyoruz. Kalitesiyle yurt dışında tercih edilen ürünlerin başında gelen Sultani kuru üzüme bu yıl TMO ve Tariş geçtiğimiz yılın da altında bir fiyat uyguluyor. Verim ve kalite iyi olmasına karşın, bu sefer de fiyat beklentilerin altında kaldığı için üzüm üreticileri mağdur duruma düştü. Bu durumu düzeltebilmek için üzüm üreticileri ve ihracatçıları devletten prim desteği bekliyor.

İç piyasada tüketim düşük; geçtiğimiz sezondan elimizde stoklar var. Kurun düşük olması nedeniyle dış piyasalarda ürünümüzün fiyatı yüksek kalıyor. İhracat ayağı çok umut vaad etmiyor. O yüzden Sultani üzümün kurtuluşu iç piyasadaki tüketim artışına bağlı kalıyor.

İç tüketimi artırmanın yollarını arayıp bulmalıyız. Coğrafi işaret tescilli Sultani üzüm pekmezinin yanı sıra sirke, alkol, pestil, üzüm lokumu ve üzüm şırası gibi farklı ürünlerin üretimini artırmalı; okullarda ve askeri kışlalarda tüketilmesini sağlamalıyız.

Katma değerli ürünler üreterek, yeni yollar açmak zorundayız.

Saygılarımla.
İbrahim Yüksel
Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı

Yıl: 21 • Sayı: 77
Temmuz - Ağustoz - Eylül 2026

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 KİNİK
BERK BALABAN

İngilizce Tercüme
MEHMET ERULUÇ

Kapak fotoğrafı: İsmail Aybey

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
Süreli yaygın yayındır

Basım Tarihi
Ekim 2026

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

Sultani Üzüm Pekmezi'ne coğrafi işaret koruması

Salihli'nin coğrafi işaret tescilli ürün sayısı 5'e çıktı. Salihli Kirazı, Odun Köftesi, Kula Leblebisi ve Gökeyüp Çömleği'nden sonra, Salihli'nin Sultani üzümünden elde edilen pekmez de coğrafi işaret tescilli ürünler arasına girdi.



Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın 30 Ağustos 2022 tarihinde yaptığı başvuru, 4 yıllık inceleme sürecini tamamlayarak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından kabul edildi. Salihli Sultani Üzüm Pekmezi 1881 sıra numarasıyla mahreç işareti olarak tescil edildi.

Türk Patent ve Marka Kurumu Başkanı Prof. Dr. M. Zeki Durak imzasıyla 30 Ağustos 2026 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere 6769 sayılı Sınai Mülkiyetler Kanunu kapsamında korumaya alınan Salihli Sultani Üzüm Pekmezi, Salihli TSO'nun girişimiyle tescil edilen bölgenin 5. ürünü oldu.

Salihli'nin ekonomisini ayakta tutan tarımsal ürünlerin başında gelen Sultani cinsi üzüm, bundan sonra tescilli pekmeziyle de ekonomiye katma değer sağlayacak.

Dört yıla yayılan uzun bir inceleme sürecinden sonra mahreç işareti olarak tescil edilen Salihli Sultani Üzüm Pekmezi'nin, diğer pekmezlerden ayırt edici özellikleri şöyle sıralandı:

"Yaprakları parçalı, sap cebi kapalı, orta büyüklükte ve tüysüz, salkımları kanatlı, taneleri oval, uzun ve yuvarlak, sarı ve yeşil renk tonlarında, sulu ve etli bir üzüm olan Sultani Çekirdeksiz çeşidi üzümlerden üretilen bir pekmezdir.





Fotoğraf: Hamit Yalçın

Salihli ilçesi, bağcılık faaliyetlerinin yüzyıllardır yapıldığı bir yer olması nedeniyle, üzümden elde edilen ürünlerin çeşitlendirilmesi adına pekmez yapımı da oldukça yaygındır. Salihli Sultani Üzüm Pekmezi; açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengiye kadar değişen renkte, kıvamlı ve akışkan bir yapıya sahip bir sıvı pekmezdir. Üretimi sırasında tercihen fesleğen yaprağı kullanılması nedeniyle kendine özgü bir aroması bulunur, yanık tat bulundurmaz. Salihli Sultani Üzüm Pekmezi, Manisa ili Salihli ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Salihli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur."

Üretim yöntemleri

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi'nin üretim metodu konusunda ise şu bilgilere yer verildi:

"Bileşen Listesi: 100 litre üzüm şırası + 25-30 gr fesleğen yaprağı.

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi coğrafi sınırda geleneksel yöntem ile üretilir.

Coğrafi sınırda üretilmiş olan Sultani üzümleri hasat edildikten sonra yıkanır ve temizlenir. Daha sonra çuvallara konulur. Beton zemine sahip çiğneme alanında gıdayla temasa uygun çizmelerle ezilerek şırası çıkarılır. Çıkarılan şıra gıdayla temasa uygun bidonlara doldurulur.

Bidonlara doldurulan şıraya beyaz toprak ilave edilerek bir kevgir ile karıştırılır. Beyaz toprak başlıca; Kalsiyum Oksit, Magnezyum Oksit, Silisyum Dioksit ve Alüminyum Oksit



ve bileşenlerini içerir. 100 litre şıraya 4 kg beyaz toprak katılır. İçerisine toprak karıştırılmış şıra, en az 1 gece dinlendirilir.

Daha sonra kapların üzerinde biriken köpük alınır. Köpüğü alınan üzüm şırası, gıda ile temasa uygun malzemeden yapılmış pekmez tavalarına alınarak kaynatılır. Kaynama sırasında köpürme meydana gelir. Başlangıçta çok bulanık görünümlü siyah bir köpük oluşur. Köpüğün rengi sarı olana kadar biriken köpükler kevgir ile alınarak uzaklaştırılır.

Kaynatma işlemi, pekmez istenen kıvama gelene kadar devam eder. Pekmezin kıvama geldiğinin anlaşılabilmesi için bir kaşık veya kepçe ile alınan pekmezin kontrolü gerekir. Bu aşamaya gelen pekmezin kaynatılması sonlandırılarak soğumaya bırakılır. Bu



aşamada aroma vermesi için içerisine 25-30 gram fesleğen yaprağı konulur. Elde edilen ürün süzülerek cam kavanozlara doldurulur."

Tescil törenle duyuruldu

Salihli TSO'da Sultani üzüm pekmezine tescil alınması konusunda düzenlenen tanıtım toplantısına Manisa Vali Yardımcısı Hikmet Dengeşik, Salihli Kaymakamı Ali Güldoğan, Salihli Belediye Başkan yardımcıları Yavuz Özdem ve Selim Akbıyıkoğlu, Emniyet Müdürü Bircan Baycan, Cumhuriyet Başsavcısı Eren Öztaş, Sanayi Ticaret İl Müdürü Mehmet Üçbaş, Ticaret Borsası Başkanı Yetiş Aksoy, Tariş Üzüm Birliği Başkanı Ferhat Şen, Manisa İl Tarım Müdürü Mehmet Karayılan, İlçe Tarım Müdürü Murat Yasak, kurum temsilcileri, meslek odaları başkanları, Salihli TSO Kadın ve Genç Girişimciler Kurulu üyeleri ile Oda'nın meclis üyeleri katıldı.

Oda'nın Sardes Konferans Salonu'nda düzenlenen toplantıda, bir



TÜRK PATENT

COĞRAFİ İŞARET TESCİL BELGESİ

No:1881 - Mahreç İşareti

SALİHLİ SULTANİ ÜZÜM PEKMEZİ

Tescil Ettiren

SALİHLİ TİCARET VE SANAYİ ODASI BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında, 30.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere, 23.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Prof. Dr. M. Zeki DURAK
Başkan




Fotoğraf: Hamit Yalçın

konuşma yapan Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, bu yıl üzüm üretiminde bolluk olduğuna dikkat çekerek, ürünü iç piyasada değerlendirmenin yollarını aramak gerektiğini vurguladı.

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi'ne 2022 yılında coğrafi tescil başvurusu yaptıklarını ve 4 yıl sonra olumlu sonuç alındığını belirten Yüksel, yöresel ürünleri tescil korumasına alarak değerini artırmaya çalıştıklarını kaydetti.

Sultani Üzüm Pekmezi'nin Salihli TSO tarafından coğrafi işaret tescili koruması altına alınan 5. ürün olduğunun altını çizen Yüksel, yaptığı konuşmada şunları söyledi:

"Biz TSO olarak coğrafi işaretin önemine inanıyoruz. Bir ürüne coğrafi işaret tescili almak o ürünün değerini artırıyor. Salihli Kirazı ve Odun Köfte'ye 2008 yılında; Kula Leblebisi'ne de 2019 yılında Odamız tarafından coğrafi tescil almıştık. 2022 yılında Gökeyüp Çömleği ve Sultaniye Üzüm Pekmezi için de Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuru yaptık. 2025 yılında Gökeyüp Çömleği'ne başvurumuz onaylandı. Pekmeze ise tescil sürecimiz biraz uzadı ama sonuçta ona da tescilimizi alarak coğrafi işaret koruması altına alınan bölgemize ait ürün sayısını 5'e çıkardık. Salihli'ye hayırlı olsun."



Üzüm üretiminde bu yıl fazlalık olduğunu ve bu fazla ürünü değerlendirmek için farklı yollar aranması gerektiğinin altını çizen Yüksel, iç piyasada tüketimi artırmanın en iyi yollarından birinin pekmez, sirke, lokum, pestil, alkol olarak değerlendirmek olduğunu vurguladı.

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi coğrafi işaret tanıtım toplantısında bir konuşma yapan Tariş Üzüm Birliği Başkanı Ferhat Şen de yaptığı konuşmada, Tariş olarak üzümü pekmez ve sirke yapımında değerlendirdiklerini belirtti. Tariş Üzüm Birliği olarak bu yıl 20 bin ton civarında çekirdeksiz kuru üzüm almayı planladıklarına dikkat çeken Şen, STK'larla birlikte tanıtım grupları kurmak suretiyle iç tüketimin artırılması yollarının aranması gerektiği görüşünü savundu.

Coğrafi işaret tescili alınması konusunda işlemleri yürüten Ecrin Danışmanlık yetkilisi Ayşe Özcan, Salihli Sultani Üzüm Pekmezi'nin coğrafi işaretle korunmasının üreticilerin emeğinin, bölgenin değerinin ve gelecek nesillere bırakılacak kültürel mirasın korunması açısından çok kıymetli olduğunu belirtti.

Coğrafi İşaret nedir?

Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 34 üncü maddesine göre; Coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir.

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi, Mahreç İşareti olarak tescil edilen bir ürün oldu. Mahreç İşareti Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından şöyle tarif ediliyor:

"Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere "mahreç işareti" denir. Hammaddesi veya üretim, işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir."







melih yazgan Tarım

Tarım Ürünleri Ticareti

GÜBRE **TOHUM** **FİDE**

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

Gıda imalatı ve ihracatında rahat nefes arayışı



Bereketli topraklarında 40 çeşit ticari tarım ürünü yetişen Salihli'de bu ürünleri işleyerek katma değerli ürün haline getiren gıda sanayicileri zorlu bir süreçten geçiyor. Yüksek girdi maliyetleriyle baş etmenin yollarını arayan gıda sanayicileri, küresel pazarda rekabet edebilmek için de yeni çözümler üretmeye çalışıyor.

Türk Lirası değerinin dolar ve euro karşısında düşük kaldığı görüşünü savunan ihracatçılar, dış piyasalarda rekabet gücünü yitirdiklerinden dert yanıyor.

Salihli'nin ekonomisinin başat ürünü olan çekirdeksiz kuru üzümde yaşanan sıkıntı da oldukça dikkat çekici. Bölgenin kuru üzümlerini dış pazara yönlendiren iki büyük ihracatçı Tuğrul Tarım ve Grappa Gıda, Uzakdoğu ülkeleri ve Mısır'ın düşük fiyatlarıyla rekabet etmek zorunda kalıyor. Üzüm ihracatçıları yıllardır büyük zorluklarla kazandıkları müşterilerini kaybetme riskiyle karşı karşıya kalmış durumda.

Salihli TSO, üç ayda bir farklı bir sektöre yaptığı projeksiyonlardan sonuncusunu gıda sanayicilerine yönelik olarak gerçekleştirdi. Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde kümelenmiş olan gıda sanayicilerine yönelik bir durum tespiti yapmak isteyen Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel ve Meclis Başkanı Süleyman Oral, OSB'ye bir ziyaret gerçekleştirdi.

Salihli OSB'nin Toplantı Salonu'nda gerçekleştirilen görüşmeye Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkanı Muhittin Bilget, Yönetim Kurulu Üyeleri Yunus Er, Teoman Durukan ve Ercan Petekkaya ile OSB Müdürü Çağrı Duygu katıldı.

Sanayiciler, en büyük sorunların başında finansmana ulaşmak konusunda yaşanan sıkıntıların geldiğini belirtti. Baskılanan döviz kuru nedeniyle ihracatçıların rekabette zorlandığını anlatan OSB yöneticileri, sanayicilerin yüksek maliyetler nedeniyle uygun fiyatlı mal üretemediklerini kaydetti.

Ağırlıklı olarak OSB'de yer alan gıda sanayicileriyle yapılan görüşmelerde ortaya çıkan tablo çok da iç açıcı değil.





Sardes Gıda

1996 yılında Ziraat Mühendisi Mehmet Demir tarafından kurulan şirket, güneşte kurutulmuş domates üretimiyle başladığı üretim yolculuğunda uluslararası standartlara uygun üretimi ile günümüzde dış pazarlarda aranan bir firma haline geldi. Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Demir, ana hammaddeleri olan domates konusunda yaşanan gelişmeleri anlattı. Kredi faizlerinin yüksek olmasından dolayı finansmana ulaşmakta sıkıntı yaşadıklarını belirten Mehmet Demir, ürünlerinin gıda endüstrisinden restoran ve catering hizmetlerine kadar, perakende tüketimden özel markalı ürünlere kadar geniş bir alanda tercih edildiğini kaydetti.

Bu yıl yağışların bol olması nedeniyle domateste hastalıkların arttığını ve bu nedenle ilaç kullanımının zorunlu hale geldiğini belirten Demir, "Kullanılan ilaçlar nedeniyle ihracatta sıkıntı yaşanabilir" uyarısında bulundu. Mehmet Demir, ihracatta rekabette zorlandıklarının altını çizdi.



Tuğrul Tarım

1987 yılından bu yana Salihli'nin kaliteli kurutulmuş üzümlerini ihraç ederek katma değer yaratan Tuğrul Tarım A.Ş.'nin Yönetim Kurulu Başkan Yardımcıları Emre ve Sergen Tuğrul, yeni sezonda üzüm üretimi, kalite, verim ve ihracattaki durum hakkında bilgi verdi.

1972 yılında Emin Tuğrul tarafından kurulan ve üzüm, pamuk ve tütün ticareti ile işe başlayan Tuğrul Tarım'ın 1987 yılında Anonim Şirket hüviyetini kazandığını; 1997 yılından bu yana da modern tesislerde işlenen kuru üzümleri ihracat ettiklerini anlatan Tuğrul kardeşler, ürün kalitesini en üst düzeyde tuttuklarının altını çizdi.



Ünalan Helva

Kula'da 1918 yılında başlayan üretim serüvenini 90 yılı aşkın süredir Salihli'de sürdüren Ünalan Helva'yı dördüncü kuşağın temsilcileri iki kardeş Mehmet ve Gökhan Ünalan devam ettiriyor.

Ege bölgesinde tanınmış bir marka haline gelen Ünalan'ı atalarından aldıkları kalite ve hizmet anlayışıyla sürdürdüklerini belirten şirketin yetkilisi Mehmet Ünalan, 98 yıldır susamı işleyerek yıllık 1000 ton tahin üretimi, bu tahinle de yıllık 500 ton civarında helva üretimi gerçekleştirdiklerini anlattı.

Firmada 30 kişinin çalıştığını, personel maliyetinin çok yüksek olduğunu belirten Mehmet Ünalan, yüzde 100 doğal olan ürünlerinin özellikle kış aylarında çok rağbet gördüğünü anlattı.



Grappa Gıda

Salihli'nin iki büyük kuru üzüm ihracatçısından biri olan Grappa Gıda, dış pazarları elinde tutabilmek için büyük mücadele veriyor.

Döviz kurlarının Türk Lirası karşısında düşük kaldığını ve bu nedenle fiyatta rekabet gücünün gerilediğini belirten Grappa Gıda İşletme Müdürü Ömer Çelik, bu yıl üzümde verimin yüksek olduğunu; var olan stokları ve bu yıl eklenecek olan yüksek tonajlı kuru üzümün ihracatını teşvik edici önlemler beklediklerini ifade etti.

Ağırlıklı olarak Avrupa Birliği ülkeleri ve Birleşik Krallık'a kurutulmuş sultaniye cinsi üzüm ihracatı yaptıklarını kaydeden Çelik, ihracatçının rekabet gücünü artırmak için döviz dönüşüm destek oranlarının artırılması gerektiğinin altını çizdi.



Hermos Gıda

2017 yılından beri Salihli OSB'de kedi ve köpek maması üretimi yapan Hermos Gıda, 13.500 metrekare alan üzerine kurulu fabrikada yıllık 120 bin ton üretim kapasitesine sahip bulunuyor. Şirketin Yönetim Kurulu Başkanı Fatih Tuğrul ve Genel Müdür Yılmaz Akın üretim hakkında bilgi vererek, Hermos'ta kuru kedi ve köpek maması, ikinci şirketleri olan Petkon'da da yaş kedi ve köpek maması ürettiklerini; üretimin önemli bir kısmını ihracata sevk ettiklerini anlattı.

Kaliteli, sağlıklı ve lezzetli mama üretimi yapılan tesiste kullandıklarını besin maddelerinin onaylı ve belgeli tedarikçilerden temin ettiklerinin altını çizen şirket yetkilileri, ihracatta karlılığın çok düşük kaldığını ifade etti.

12 farklı marka ile iç pazarda 21 bölge bayisi ile çalışan Hermos ve Petkon, 42 ülkeye ihracat yapıyor.



Aysan Turşu

Salihli'nin Durasıllı mahallesinde faaliyet gösteren Aysan Turşu, ürünlerinin yüzde 30'unun ihraç ederken, yüzde 70'ini iç piyasada değerlendiriyor.

1992 yılında İstanbul'da faaliyete başlayan Aysan'ın 2016 yılından bu yana Salihli'de üretime devam ettiğini anlatan Aysan Turşu'nun Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Aysan, ihracata büyük önem verdiklerini ve yurt içi- yurtdışı fuarlara katılmayı bir gelenek haline getirdiklerini kaydetti. Salatalık, domates, biber çeşitleri, erik, çağla ve bamya gibi çok farklı ürünlerden turşu yaptıklarını anlatan Aysan, çiftçilere sözleşmeli ekim yaptırdıklarını sözlerine ekledi.



Özlem Tarım Ürünleri

Salihli'de 1980 yılından bu yana faaliyet gösteren Özlem Tarım Ürünleri A.Ş., yeni yatırımlarla büyümeye devam ediyor. Salihli'de yem, yumurta ve büyükbaş besi çiftliği bulunan, hayvancılıkta entegre bir tesis halinde faaliyet gösteren Özlem Tarım, Sermaye Piyasası Kurulu'ndan da halka arz konusundaki başvurusuna olumlu yanıtın bir an önce verilmesini bekliyor.

1997 yılında İSO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi'ni alan Özlem Tarım, 2000 yılında Pagysa ile kurduğu ortaklıktan sonra yeni yatırımlara devam etti.

İstanbul Sanayi Odası'nın açıkladığı 2025 yılı verileriyle ikinci en büyükler listesinde 172. sırada yer alan Özlem Tarım Ürünleri A.Ş. hakkında bilgi veren Genel Müdür Yaman Akiş, şunları anlattı:

"Salihli Yem fabrikamız ve 2022 yılında Sakarya'daki Söğütlü Organize Sanayi Bölgesi'nde yaptığımız yeni yem fabrikası yatırımımız ile yıllık 250 bin ton büyükbaş, küçükbaş, kanatlı ve performans yemleri üretimi yapıyoruz. Ayrıca Niğde'deki OSB'de bir arsa satın alarak üçüncü fabrikamızın yapımını planladık. Yeni üretim tesisimizin 2027 yılsonuna doğru üretime başlamasını planlıyoruz.

Özlem Süt markası ile süt üretimini Salihli'de bulunan çiftliğimizde gerçekleştiriyoruz. Tesisimizde 3 bin büyükbaş hayvanın bin adedi sağmal inektir. Aylık 1200 ton çiğ süt üretiyoruz. Büyükbaş hayvanlarımızın ihtiyacı olan kaba yemin tamamını arazilerimizde kendimiz üretiyoruz.

AB onaylı 450 baş kapasiteli çiftliğimizde sığır besiciliği yapıyoruz. Ayrıca Ödemiş- İzmir ve Nazilli-Aydın'da yıllık 50 bin ton kapasiteli süt toplama merkezlerimiz bulunuyor.

Salihli Yumurta markası ile de 260 bin tavuk kapasiteli kümeslerimizde yıllık 70 milyon adet yumurta üretiyoruz."



Allco İçecek

Allco İçecek Sanayi A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Erol Sezer, 2012 yılında Salihli OSB'de likör ve vodka üretimine başladıklarını, daha sonra rakı ve şarap üretimini de ilave ettiklerini belirtti.

5 bin metrekarelik alanda faaliyet gösteren Allco'nun vodka, cin ve likörün yanı sıra rakı ve şarap üretiminde de iddialı olduğunu vurgulayan Sezer, şirketin yeni yatırımlarla otomasyon düzeyini arttırdığını kaydetti.

Rakının, bölgede yetişen üzümlerin imbiklerde damıtılarak ve özel filtrasyon sistemiyle üretildiğini belirten Sezer, şarapların yapımında ise Sultaniye, Cabernet, Savignon Blanc, Öküzgözü, Boğazkere, Misket gibi kaliteli üzümlerden elde edildiğini vurguladı.



Pulathaneliler Gıda

Salihli'deki yatırımlarına ilk olarak 2014 yılında kurduğu ceviz ve badem bahçeleriyle adım atan Pulathaneliler Gıda, İstanbul'dan gelen bir yatırımcı. Aynı zamanda İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanlığı görevinde de bulunan Pulathaneliler Gıda'nın Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Bülent Kasap, 2014 yılında ceviz- badem bahçesi ile işe başladıklarını ve zamanla zeytinyağı konusuna da el attıklarını anlattı. Tarım ürünlerinde verimli bir yıl yaşandığını vurgulayan Kasap, Ahsaf markasıyla ürünlerinin satışını yaptıklarını ifade etti.

Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren Pulathaneliler Gıda'nın tesislerinde kontrollü zeytinyağı sıkımı ve azot gazlı depolama sistemi hizmeti de sunuluyor.



Tadımda Gıda

Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde 2005 yılından bu yana faaliyet gösteren Tadımda Gıda hakkında bilgi veren Fabrika Direktörü Mahmut Bebek, 2005 yılında Alman ortaklığı ile Salihli OSB'de faaliyete geçen firmanın 2021 yılında ortaklık yapısının değiştiğini anlattı. Tamamen Türk sermayesi ile Fruiterra markasıyla yüzde 100 ihracata yönelik üretim yaptıklarını anlatan Bebek, şu bilgileri verdi:

"Başta Almanya, Fransa ve İngiltere olmak üzere yüzde 95 ihracatımız AB ülkelerine yapılıyor. Yüzde 5'i ise Japonya'ya gidiyor. Konserve üretimimize 2022 yılından itibaren dondurulmuş gıdayı da ilave ettik. Özellikle biber konusunda iddialıyız."

Çilek konusunda Mısır ile rekabet edemediklerini, işçilik maliyetlerinin çok yüksek olduğunu vurgulayan Bebek, su kullanımının yüksek olması nedeniyle bu kalemde de yüksek maliyet oluştuğuna dikkat çekti.



Deva İçecek

Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde 2014 yılından bu yana şarap üretimi gerçekleştiren Deva İçecek, organize bölgenin ikinci kısmında Deva Damıtımhanesi'ni 2024 yılında faaliyete geçirdi. Şirketin Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Çiğdem, yeni işletmede rakı, votka, cin, likör imalatı yaptıklarını ve üretimin bir kısmını ihraç ettiklerini anlattı.

Deva İçecek Gıda Mühendisi Gülçin Kara ile birlikte yaptıkları üretim hakkında bilgi veren Çiğdem, turizmin hareketli olduğunu, bunun da olumlu etkilerini gördüklerini ifade etti.



Darmstadt Gıda

Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde gıda kaplama ürünleri imalatı yapan Darmstadt Gıda Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Gökdemir ve Genel Müdür Ümit Özer Gökdemir, entegre tesis olarak faaliyet gösterdiklerini anlattı.

Salihli OSB'de 2008 yılında faaliyete geçen işletmelerinin Avrupa standartlarına uygun hijyenik koşullarda üretim yaptığını belirten Ümit Gökdemir, zamanla OSB'nin ikinci kısmına taşındıklarını ve hemen yanında bir un fabrikası da faaliyete geçirerek entegre tesis mantığıyla işlerini sürdürdüklerini ifade etti.

Gökdemir, gıda kaplama ürünleri konusunda sektörün en büyük firmalarıyla çalıştıklarını ve siparişlerini müşterilerin taleplerine göre ayarladıklarını ifade etti.



GND Süt Ürünleri

GND Süt Ürünleri Yönetim Kurulu Üyesi Talha Cemil Kopuz, süt ürünleri üretiminin yanı sıra diğer bir aile şirketi olan Kopuz Zeytincilik hakkında da bilgi vererek, üretim, pazarlama ve ihracat olanaklarını anlattı.

Dövizin geldiği noktada rekabette zorlandıklarını belirten Kopuz, fabrikada günlük 100-120 ton süt işlediklerini ve çok çeşitli peynirler ürettiklerini ifade etti. Süt tedarikinde sorun yaşandığını da vurgulayan Kopuz, mozarella ve cheddar peynirini de ürün yelpazelerine katmak için yeni bir yatırımı yakında faaliyete geçireceklerinin altını çizdi.

Kopuz, zeytin ve zeytinyağı konusunda en önemli sorunun tağşiş olduğunu, bunun önüne geçilmesi gerektiğini vurguladı.



Bonita Gıda

Salihli OSB'de ilikli kemik suları, gurme çorbalar ve bebek çocuk mamaları imalatı yapan Bonita Gıda, Veg@Bones markasıyla üretim yapıyor.

Fabrika Müdürü Fazıl Kork, hammaddeyi hijyenik şartları gözeterek Pınar Et'ten tedarik ettiklerini; saatlerce kaynatılarak elde edilen kemik, ilik ve tavuk suyu çorbalarının zincir marketlerde satıldığını kaydetti.

Kork ayrıca bebek ve çocuklara yönelik kemik suyuna sebzeli mamaların da E- Bebek mağazalarında satışa sunulduğu bilgisini verdi.



Mevsim Gıda

Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren Mevsim Gıda San. ve Soğuk Depo Tic. A.Ş., çeri domates, çilek, ıspanak, incir, nar, üzüm, kayısı, elma, portakal, kapya biber, brokoli, brüksel lahanası gibi pek çok ürünü işleyerek ihraç ediyor.

Fabrika Müdürü Sırrı Ayhan Turan, Bursa merkezli bir şirket olan Mevsim Gıda'nın Salihli'deki fabrikasında bölgenin sebze ve meyvelerini işleyerek, şoklama ve donmuş muhafaza etme işlemleri yaptıklarını ifade etti.

Üretimin tamamına yakınının ihracata yönelik olduğunu vurgulayan Turan, maliyetlerin çok yüksek olduğunu; ihracattaki bütün zorluklara karşın müşteriyi ellerinde tutmaya çalıştıklarını kaydetti.



Salihli Konserve Gıda

Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren Salihli Konserve Gıda, 2023 yılında kuruldu. Şirketin işveren vekili Canan Şahin Gök, ağırlıklı olarak domates ve biber sosları ürettiklerini, yüzde 20 civarında da ihracat yaptıklarını anlattı.

Üretimlerinin yüzde 80'ini 1982 yılında, çoğunluğu öğretmenlerden oluşan 49 ortak tarafından kurulan Susitaş Gıda'ya yönlendirdiklerini belirten Gök, sözleşmeli tarım yaptırdıkları bilgisini paylaştı.



DNZ Gıda

Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde 2014 yılında faaliyete başlayan DNZ Dış Ticaret Sanayi ve Pazarlama Ltd. Şti. sebze ve meyve işleyerek ihracat yapıyor.

DNZ'nin ortakları iki kardeş Mustafa ve Ceyhun Deniz, Deniz Tarım Ürünleri olarak 1987 yılında Gaziantep Nizip'te kurulmuş olan firmalarının tekstilden gıdaya geçiş yaptığını, şimdi de yeni bir sektör olan evcil hayvan için yaş mama üretme üzere Salihli'de yeni bir fabrika kurduklarını ifade etti.

Ağırlıklı olarak kırmızı köz biber ve salatalık işlediklerini anlatan Mustafa ve Ceyhun Deniz, genel giderlerin çok artması nedeniyle yeni bir yatırıma yöneldiklerini, ayrıca kurulacak olan Tarım OSB'de de yatırımı düşündüklerini vurguladı.



Cici Süt

Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde 2012 yılından bu yana süt ve peynir altı suyu işleyerek süt tozu ve demineralize peynir altı suyu tozu üreten Cici Süt'ün Fabrika Müdürü Yılmaz Tokgöz, ana hammaddeleri olan sütü bulmakta zorluk yaşadıklarını belirtti.

Süt üretiminde geçtiğimiz yıla göre yüzde 9 dolayında bir düşüş meydana geldiğini, bunun da sanayicileri sıkıntıya soktuğunu belirten Tokgöz, "Geçen sene ortalama 100-120 ton süt işlerken, bu sene 60 tona düştü." dedi.

Yılmaz Tokgöz ayrıca mozarella peyniri üretimi planladıklarını ve Balıkesir'de fabrika kuracaklarını sözlerine ekledi.



Baloğlu Gıda

Baloğlu Gıda, 18 yıldır Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde ihracata yönelik meyve ve sebze işleyerek bölgenin ürünlerinin katma değerini artırıyor. Baloğlu Gıda Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Bali, 14 bin metrekare alanda faaliyet gösterdiklerini, ağırlıklı olarak biber ve patlıcan işlediklerini, bunun yanı sıra sos imalatı da yaptıklarını belirtti.

Döviz kurlarının sabit kalması nedeniyle yurtdışında müşteri sıkıntısı yaşadıklarını belirten İsmail Bali, ürünlerinin iç piyasada da zincir marketlerde satıldığını anlattı. Bali şunları söyledi: "Kontrollü tarım uygulamalarıyla değişen ve gelişen dünyaya ayak uydurmak için her türlü tedbiri alıyoruz. Müşterilerimizin memnuniyeti sayesinde iş hacmimizi her geçen yıl artırıyoruz. İhracata da büyük önem veriyoruz."



Nordes Gıda

Norm Holding'in gıda konusunda faaliyet gösteren şirketi Nordes Gıda, 2023 yılında faaliyete geçti. Ağırlıklı olarak mandalina olmak üzere meyve çeşitlerini işleyerek ihracata yönlendirdiklerini anlatan Nordes Gıda Genel Müdürü Hikmet Güres, iç pazarda da sınırlı olmak kaydıyla otellere ve turistik gemilere satış yaptıklarını kaydetti.

Avrupa'nın tüm ülkeleri başta olmak üzere; Japonya, Avusturalya, Yeni Zelanda, Güney Kore, Amerika Birleşik Devletleri, Hindistan gibi farklı coğrafyalara da hitap eden Nordes Gıda, meyve konservelerinin yanı sıra kuşkonmaz üretimi de yapıyor.



Rella Gıda

Mozarella peyniri üretiminde ihtisaslaşmış bir firma olan Rella Gıda, yeni yatırımı olan Akavi Süt'te ise peynir altı suyu tozu ve süt tozu üretimi yapıyor. 17 yıldır Salihli'de faaliyet gösteren firmanın Yönetim Kurulu Başkanı Teoman Durukan, süt çiftliklerini kalkındırmaya yönelik bir model geliştirilmesi konusunda çalışmalar yürüttüklerini belirtti. Durukan, 100 babayiğit aradıklarını belirterek şunları söyledi:

"Süt üretiminin teşvik edilmesi gerekir. Biz bu süt hayvancılığı konusunda her türlü desteği vermeye hazırız. Alım garantisi de veririz. Rella olarak tam otomatik modern sağım sistemi dağıtacağız. Bu çiftliklerden 100 tanesi ile çalışmaya hazırız. Danışmanlık desteği de veririz, Süt parası köylünün el harçlığıdır. Yaşamını idame ettirir. Köylüyü köyünde tutmak gerek. Süt üretimini artırmak için biz sanayiciler bunu yapmaya hazırız."



Öküzgözü Şarapçılık

Öküzgözü Şarapçılık tesisi, Salihli OSB'de 2024 yılında faaliyete geçti. 1932 yılında atalarının kurduğu üzüm işletmesini bugün modern bir tesis haline getiren Şirketin Yönetim Kurulu Başkanı Rıfat Şekerdil, 12 bin metrekare üzerinde 5 bin 500 metrekare kapalı alanda faaliyet gösterdiklerini anlattı.

Salihli OSB'nin ikinci etabında bulunan fabrikada, Ege'nin farklı bölgelerinden elde edilmiş üzümlerle elde edilen kıymetli şarapları Türkiye'nin dört bir yanına ulaştırdıklarını kaydeden Şekerdil, dededen ve babadan devraldığı bu mesleği üçüncü nesil olarak severek sürdürdüğünü ifade etti.



Zertum Zeytin

1995 yılında Hürriyet Er tarafından kurulan şirket, 2008 yılında Salihli OSB'de faaliyete geçerek, organik zeytin konusunda zamanla uzmanlaştı. Organik ve doğal zeytinlerin işlenmesi ve paketlenmesi konusunda faaliyet gösteren Zertum'un ayrıca İstanbul Büyükçekmece'de satış ve depolama merkezi bulunuyor.

Zertum Zeytin'in Yönetim Kurulu Başkanı Yunus Er, düzenli zeytinyağı tüketiminin kalp hastalıklarını azalttığına ve yaşam süresini artırdığına dikkat çekerek, "Fenolik asitler yönünden zengin sızma zeytinyağı tüketiminde bu hastalıkların daha büyük oranda azaldığı bilim insanlarınca defalarca gözlemlendi. Sağlıklı olduğu için sızma zeytinyağı tüketenlerin tabi ki organik sızma zeytinyağını seçmelerini öneririm." diyerek, zeytinin önemine vurgu yaptı.

Er, zeytinyağı fiyatlarının maliyetlerden kaynaklı olarak diğer yağlara göre yüksek olmasının bir gerçek olduğunu ama sağlıklı yaşamın en büyük zenginlik sayılacağını ifade etti.

ÇİÇEK TUR
TURİZM & TAŞIMACILIK

Güvenle Her Yere

Kurumsal İhtiyaçlarınıza Özel, Güvenli Ulaşım Çözümleri.

ÇİÇEK TUR olarak, kişi ve kurumların ulaşım ihtiyaçlarına, deneyimli kadromuz ve güçlü araç filomuzla güvenli, konforlu ve zamanında çözümler sunuyoruz.



PERSONEL TAŞIMACILIK

ÖĞRENCİ SERVİSİ

GEZİ - TUR TAŞIMACILIK

VIP TRANSFER

SALİHLİ MERKEZLİ GÜÇLÜ BİR ULAŞIM AĞI

Manisa ve İzmir bölgesinde, bireysel ve kurumsal müşterilerimize profesyonel taşımacılık hizmeti sunuyoruz.

- GÜVENLİ ULAŞIM
- KONFORLU YOLCULUK
- DENEYİMLİ KADRO
- BAKIMLİ FİLO
- ZAMANINDA HİZMET

Kırveli Mah. Ankara Cad. No:24/A
Salihli / MANİSA

0 236 715 11 04
0 532 470 55 40

www.cicektur.com.tr

info@cicektur.com.tr

/cicektur

Bizi Daha Yakından Tanıyın

Tarım OSB, Salihli'ye yeni bir ufuk açacak

Manisa Salihli Organize Tarım Bölgesi, kuruluş sürecini tamamlayarak yatırım aşamasına geçti. 48 sera parselinin bulunduğu Durasıllı'daki bölgede jeotermal seralarda yetiştirilen sebzeler, bir yandan gıda sanayicilerine ürün temin ederken, diğer yandan Salihli'yi tarım ürünlerinde önemli bir tedarik merkezi haline getirecek.



Salihli Tarıma Dayalı İhtisas Organize Tarım Bölgesi Manisa Valiliği'nin yanı sıra Salihli Ticaret ve Sanayi Odası ile Salihli Ticaret Borsası'nın ortaklığında kurularak, altyapı hazırlıklarına başladı. Salihli'nin Durasıllı Mahallesi'nde, toplam 1 milyon 874 bin 800 metrekare alan üzerinde kurulan TDİOSB ile Tayyare Meydanı olarak adlandırılan ve yıllardır kullanılmayan atıl bir bölge ekonomiye kazandırılacak.

Manisa Valiliği, Salihli Ticaret ve Sanayi Odası ile Salihli Ticaret Borsası'nın ortaklığında kurulan Salihli Tarıma Dayalı OSB'nin Yönetim ve Denetim kurulları da oluşturuldu.

Kuruluş çalışmaları tamamlanan Salihli TDİOSB, ilk Müteşebbis Heyet Toplantısı ve ilk Yönetim Kurulu toplantısında görev bölümü yapıldı.

Salihli Kaymakamı Ali Güldoğan Yönetim Kurulu Başkanı olarak seçildiği toplantıda, Yönetim Kurulu'nun diğer üyeleri ise şu isimlerden oluştu: Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, Manisa Valiliği temsilcisi Mehmet Karayılan, Salihli Ticaret Borsası Başkanı Yetiş Aksoy ve Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Günay Topkaya.

Salihli Tarıma Dayalı OSB'nin Denetim Kurulu'na ise Manisa Valiliği adına Ayşedudu Karatoprak ile Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Üyesi Tamer Aluş seçildi.

Manisa Valiliği Yatırım İzleme ve Koordinasyon Başkanlığı'nın yüzde 40, Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın yüzde 38 ve Salihli Ticaret Borsası'nın yüzde 22 payla ortak olduğu Salihli TDİOSB'nin 15 kişiden oluşan Müteşebbis Heyeti ise şu isimlerden oluştu:

Hikmet Dengeşik, Ali Güldoğan, Mehmet Karayılan, Mehmet Üçbaş, Ayşedudu Karatoprak, Serhat Aladağ, İbrahim Yüksel, Süleyman Oral, Günay Topkaya, Taner Kalay, Özgür Ayçelik, Tamer Aluş, Yetiş Aksoy, Serdar Şenkal ve Hasan Hüseyin Akkaya.

Salihli Tarıma Dayalı OSB'nin Müteşebbis Heyet Başkanlığı'na Manisa Vali Yardımcısı Hikmet Dengeşik, Başkan vekilliğine Salihli Kaymakamı Ali Güldoğan; Organize Sanayi Bölgeleri Üst Kuruluşu (OSBÜK) delegeliğine ise Yetiş Aksoy ve Günay Topkaya seçildi.

3 bin kişiye istihdam imkanı

Salihli Tarıma Dayalı İhtisas OSB'nin 2 milyar 643 milyon TL'lik yatırım büyüklüğüne ulaşması ve zamanla çoğunluğu kadınlardan oluşan 3 bin kişiye istihdam olanağı yaratması hedefleniyor. Proje kapsamında kurulacak modern seralarda yılın 12 ayı kesintisiz üretim yapılması ve jeotermal kaynaklar sayesinde üretim maliyetlerinin düşürülmesi öngörülüyor.

Yıllık yaklaşık 75 bin ton üretim kapasitesine ulaşılması planlanan projede jeotermal kaynakların etkin kullanımı ile sürdürülebilir ve yüksek katma değerli tarımsal üretim gerçekleştirilmesi

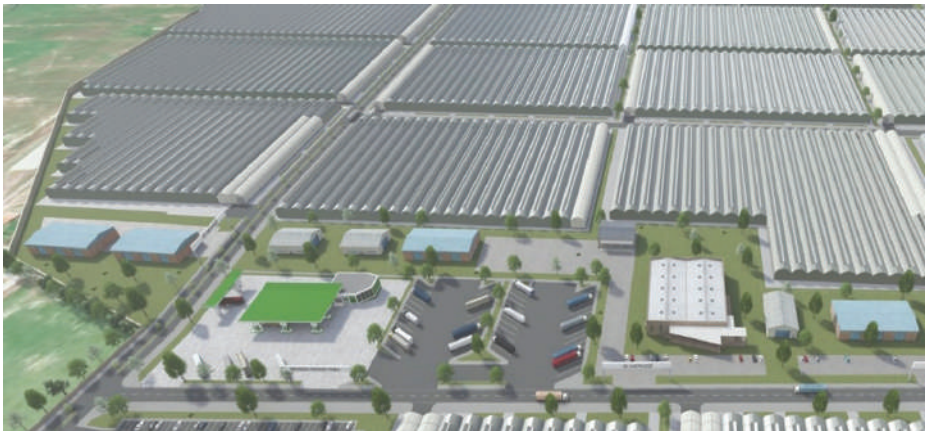




hedefleniyor.

Manisa Salihli TDİOSB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcılığı görevini üstlenen Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, bölgenin sağlayacağı avantajlar hakkında şu bilgileri verdi:

“ Bilindiği gibi jeotermal enerji, ekonomik olmasının yanı sıra çevreye de en az zarar veren bir kaynaktır. Yıl boyu kesintisiz üretim sağlama gibi önemli bir avantajı vardır. Salihli, hem jeolojik yapısı hem de binlerce yıllık geçmişiyle Türkiye’nin en köklü jeotermal merkezlerinden biridir.



Jeotermal seraların kurulmasıyla Salihli, Ege Bölgesi’nin sebze merkezi haline geleceğini iddia ediyoruz. Bir anlamda Ege’nin Antalyası olacak kentimiz. 25 yıl önce kurulmaya başlayan Salihli Organize Sanayi Bölgesi’nin iki etabında şu anda 7 bin kişi çalışıyor. Termal Organize Bölgesi’nde kısa zaman içinde 3 bin kişinin istihdam edileceğini öngörüyoruz. Seralarda ağırlıklı olarak kadınların çalışacağını dikkate alırsak, bu yatırımın kadın istihdamına büyük katkı sağlayacağını düşünüyoruz.

Proje, yalnızca yerel ölçekte değil, bölgesel ve ulusal düzeyde ekonomik ve sosyal katkı sağlayacak nitelikte ve üstün kamu yararı içeriyor.”

İhracat odaklı üretim

Salihli TDİOSB’nin en önemli hedeflerinden biri de ihracat odaklı üretim modeli. Ege Bölgesi’nin limanlara yakınlığı sayesinde yetiştirilen ürünlerin başta Avrupa olmak üzere dış pazarlara hızlı ve rekabetçi şekilde ulaştırılması planlanıyor. Bu yönüyle proje, Türkiye’nin yaş meyve-sebze ihracatında önemli bir merkez haline gelme potansiyeli taşıyor.

Teknolojik altyapı açısından da dikkat çeken proje, akıllı sera sistemleri, topraksız tarım uygulamaları, otomatik sulama ve iklim kontrol teknolojileriyle donatılacak. Üretim, paketleme ve lojistik süreçlerinin entegre bir yapıda yürütülmesiyle tarımda sanayileşmenin güçlendirilmesi hedefleniyor.

Salihli’de hayata geçirilecek proje, yalnızca tarımsal üretimi değil, bölgesel kalkınmayı da destekleyecek. Yeni istihdam alanları oluşturması beklenen TDİOSB, kırsal göçün azaltılmasına ve yerel ekonominin güçlenmesine katkı sağlayacak.

TSO meclisinde “tarihi” anlar

Durasıllı Mahallesi’nde kurulması planlanan Manisa Salihli Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgesi’nin Müteşebbis Heyeti’ne Salihli TSO’dan katılacak 6 kişinin seçimi için olağanüstü meclis toplantısı gerçekleştirildi.

Salihli TSO’nun Meclis Salonu’nda gerçekleştirilen olağanüstü toplantıda bir konuşma yapan Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, “Tarihi bir meclis toplantısı gerçekleştiriyoruz. Salihli’nin ikinci OSB’sinin kuruluş çalışmalarının önemli bir aşaması için bir araya geldik. Bu mecliste bulunan isimler, OSB’nin kuruluşuna onay veren ve imza atan kişiler olacak. O yüzden çok heyecanlıyız, gururluyuz.” şeklinde konuştu.

Kuruluş protokolünün bakanlık onayına sunulması için gerekli olan isimleri tespit etmek üzere yapılan oylama sonunda, 15 kişilik Müteşebbis Heyet’e Salihli TSO adına katılacak olan 6 kişi şu şekilde belirlendi:

Asil üyeler: İbrahim Yüksel, Süleyman Oral, Günay Topkaya, Taner Kalay, Özgür Ayçelik ve Tamer Aluş. Yedek üyeler: Berk Balaban, Mehmet Çelik, Emine Gülşah Ergüder Kaya, Rıza Bilir, Hasan Kınık ve İsmail Adamcıl.



Şirin Yörük

Caferbey'in patlıcanları dünya sofralarına lezzet katıyor

Salihli'ye 6 km uzaklıktaki Caferbey Mahallesi, lezzetli patlıcanlarıyla son yıllarda adını ülke çapında duyurmaya başladı. Yaz aylarında 4 ay boynunca kamyon kamyon hasadın yapıldığı mahallede üretilen patlıcanlar ağırlıklı olarak OSB'deki fabrikalarda işlenip ihraç ediliyor.



Salihli Vizyon dergisinde her sayıda bir mahalleyi tanıtma geleneği çerçevesinde Caferbey Mahallesi'ne ziyaret gerçekleştirildi. Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, TSO Meclis Başkanı Süleyman Oral ve Meclis Divan Üyesi Özgür Ayçelik, Caferbey Muhtarı Savaş Işık'tan mahallede yaşayanların durumu, tarımsal faaliyetler, geçim kaynakları, sorunlar, karşılaşılan zorluklar hakkında bilgi aldı.

Köy kahvesinde mahallelilerin de katıldığı sohbette Caferbey'in geçim kaynaklarının başında patlıcan üretiminin geldiği anlatıldı. Yurdun her yanına göndermek üzere açık tarla usulü ile kaliteli patlıcan yetiştirdiklerini anlatan Caferbey Muhtarı Savaş Işık, mahallede yaşayanlar ve geçim kaynakları hakkında şu bilgileri paylaştı:



"Salihli'ye çok yakın olan mahallemizde çiftçilik en önde gelen geçim kaynaklarını oluşturuyor. Bereketli topraklarımızda başta patlıcan olmak üzere kabak, zeytin üretimi ve bağcılık yapılıyor. Haziran ile Kasım arası Urfa'dan mahallemize tarlalarda çalışmak üzere mevsimlik işçi geliyor. 4 ay boyunca patlıcan hasadı sürüyor. Taze olarak kamyonlarla farklı bölgelere sevk edildiği gibi, konserve veya farklı işleme yöntemleri ile Organize'deki fabrikalar tarafından değerlendirilip ihraç ediliyor.

Köyümüzün ekilebilir arazisi yaklaşık 5 bin dönümdür. Patlıcan

fidanlarının aşılı olanlarını Antalya'dan alıyoruz. Açık tarlada yetiştiriyoruz. Ege Bölgesi'nde en çok patlıcan Salihli'de üretiliyor. Mahallemizden Er Agro Tarım firması patlıcan alımı yapıyor.

Üretici fiyattan memnun değil

Patlıcan sezonu bu sene 18-20 TL'den açıldı. Şu anda (Ağustos başı) 12 TL'den gidiyor. Maliyetin 10 TL civarında olduğunu düşünürsek, çok da karlı değil."

Caferbey köyünün ilk kuruluş yerinin Çiftlikdere mevkisi olduğunu belirten Muhtar Işık, köyün isminin kurucusu olan Cafer Bey'den geldiğini ifade ederek, mahallesi ile ilgili diğer bilgileri de şöyle anlattı:

"İçme suyumuz Bahçecik'ten cazibe ile geliyor. Su ihtiyacının yüzde 90'ı oradan sağlanıyor. Salihli'nin merkez mahallesiyiz ama merkez mahallesi gibi suya para ödeyip, kenar mahalle gibi hizmet alıyoruz.

Okul var ama fiziki durumu çok kötü. Bir sınıf var. 1-2-3'ler birlikte eğitim alıyor. 20 öğrenci ve tek öğretmen var.

300-400 civarında küçükbaş ve 70-80 civarında da büyükbaş hayvan varlığımız bulunuyor. Köyün kadınlarından 50-60 kadarı, yakında bulunan Hasalan mevkiindeki domates seralarında çalışmaya giderek, sürekli bir gelir elde ediyor."

Kalitesi tercih sebebi

Caferbey patlıcanı, Gediz Ovası'nın mikroklima özelliği ile alüvyal topraklarda et kalitesi ve aroması ile ön plana çıkıyor. Yıllar itibariyle 5 bin ile 6 bin dekar arasında üretim yapılıyor. Bu yılki üretim ise 5 bin 500 dekara tekabul ediyor.







Salihli patlıcanı, Türkiye'de özellikle sanayi tipi (fabrikalık) ve sofralık üretimde önemli bir yere sahip bulunuyor. Meyve içi oldukça dolgundur, süngerimsi hava boşlukları azdır ve bu sayede pişerken veya işlenirken hacmini büyük oranda korur. Yüksek et dolgunluğu, düşük çekirdek oranı ve endüstriyel közlemeye mükemmel uyum sağlayan kabuk yapısı ile ön plana çıkıyor. Ürün, acılık barındırmıyor, düşük yağ emilimi ve düzgün silindirik yapısıyla dikkat çekiyor.

Saray mutfaklarının gözdesi

Patlıcanın kökeni Hindistan ve Güneydoğu Asya coğrafyasına dayanır. Yüzyıllar süren ticaret yolları serüveninin ardından Anadolu topraklarına ulaşan bu sebze, Osmanlı saray mutfağından halk sofralarına kadar Türk gastronomi tarihinin en çok çeşitlenen ürünü olarak karşımıza çıkıyor.

Hünkarbeğendiden imambayıldıya, kuru dolmalardan karnıyarığa kadar yüzlerce farklı tarife hayat veren patlıcan; Akdeniz, Ege ve Güneydoğu'nun mikroklima alanlarına mükemmel bir







uyum sağlamış bulunuyor.

Kış ve ilkbahar aylarında Akdeniz sahil şeridindeki (Antalya-Mersin hattı) modern seralarda yapılan üretim, yaz aylarında yerini Marmara, Ege ve Güneydoğu'nun açık alan tarımına bırakır. Bu sayede hem iç piyasa hem de Avrupa/Rusya ihracat hattı yıl boyu kesintisiz beslenir.

Özellikle son yıllarda dondurulmuş gıda, közlenmiş konserve ve kurutulmuş sebze sektöründeki büyüme, patlıcanı tarladan çıktığı andan itibaren yüksek katma değerli bir sanayi hammaddesine dönüştürür.

İyi bir diyet besini

Patlıcan; meyve kabuğunda bulunan yüksek lif oranı, düşük kalorisi, kolestrol içermemesi, yüksek potasyum ve antioksidan (antosiyaninler ve fenolik maddeler) içeriği ile iyi bir diyet besini kabul edilir. Patlıcan meyveleri; flavonoidler, steroid saponosidler ve glikoalkaloidler (solasonin) gibi çeşitli biyoaktif bileşikleri içerir ve antikanserojen, antiinflamatuar özellikleri ile aynı zamanda kalp ve sinir sistemini de korur.

Patlıcan, geniş bir tüketim yelpazesine ve ekonomik değere sahip tarım ürünleri arasında yer alıyor.

Dünya genelinde 4.

Türkiye, dünyada Çin, Hindistan ve Mısır'dan sonra patlıcan üretiminde dördüncü sırada yer alıyor. Türkiye'nin yıllık üretimi 750 bin ton civarında bulunuyor. Antalya'da 80 bin, Mersin'de 72 bin ve Manisa'da 69 bin ton patlıcan üretiliyor.

Antalya'da 12 ay boyunca seralarda patlıcan üretimi yapılıyor. Salihli'de ise açık tarla yetiştiriciliği 4 ay boyunca üretim sürüyor. Son yıllarda üretimin giderek arttığı dikkat çekiyor. 2004 yılında Manisa'da 14 bin ton olan patlıcan üretimi 2025 yılında 69 bin tona çıktı.

Ege Bölgesi'nde sadece Salihli ve Aydın'da patlıcan üretimi yapılıyor.

Salihli Ovası, sadece ham tarım ürünü yetiştirmekle kalmıyor. Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren gıda fabrikaları ürünü işleyerek ihracata sevk ediyor.



Bali Kalitesi, Bali Lezzeti, Bali Güvenirliği...

Usta şeflerin sağ kolu, olmazsa olmazı, lezzet zengini Bali ürünleri.
Bereketli topraklardan sofralara sunulan tatlar.
41 yıllık Baloğlu deneyimiyle...

• Közlenmiş Sebzeler • Soslar • Biber Turşuları • Konserve Grubu • Hazır Yemekler

bali
Safe & Healthy Food

baloglugida.com.tr

Melih Yazgan / Kuru Üzüm Tüccarı



Kuru üzümde dengeyi korumak zorundayız

Salihli denildiğinde akla gelen ürünlerin başında hiç şüphesiz üzüm geliyor. Biz bu bölgede doğduk, büyüdük; üzümün bağdaki halini de sergideki halini de, üreticinin bir yıl boyunca verdiği emeği de yakından biliyoruz. Kuru üzüm bizim için sadece alınıp satılan bir ürün değil; üreticisinden işçisine, tüccarından ihracatçısına kadar binlerce insanın geçim kaynağı ve bölgemizin en önemli ekonomik değerlerinden biridir.

Türkiye bugün çekirdeksiz kuru üzüm üretimi ve ihracatında dünyanın en önemli ülkelerinden biri. Özellikle Manisa ve çevresinde yetişen Sultaniye üzümümüzün dünya pazarında yıllardır güçlü bir yeri bulunuyor.



2025/2026 sezonunda Ağustos ayının sonunda yaklaşık 140 bin ton kuru üzüm ihracatı karşılığında 455 milyon dolar civarında döviz girdisi sağladık. Ortalama ihracat fiyatımız ton başına yaklaşık 3.200 dolar seviyesinde gerçekleşirken, bir önceki sezon bu rakam yaklaşık 3.500 dolar seviyelerindeydi.

Yeni sezona baktığımızda ise bölgemizde serbest piyasa alımları kaliteye göre ağırlıklı olarak 60–70 TL/kg civarında seyrediyor. Ancak kuru üzüm piyasasını sadece iç piyasa fiyatlarıyla değerlendiremeyiz. Çünkü ürettiğimiz ürünün önemli bir bölümünü ihraç ediyor ve dünya piyasasıyla rekabet ediyoruz.

İhracatçı firmalar, geçen yılki satış fiyatlarını bugün dünya piyasasında yakalamakta zorlandıklarını ve pazar kaybı yaşamamak için ton başına 2.000–2.300 dolar seviyelerinin konuşulduğunu ifade ediyorlar. İhracatçı açısından baktığınızda dünya piyasasında rekabet etmek ve müşterisini kaybetmemek zorunda olduğu için bu beklentiyi anlamak mümkün.

Ancak madalyonun diğer tarafında üretici var. Gübre, ilaç, mazot, elektrik ve özellikle işçilik maliyetleri ciddi şekilde arttı. Bağın budamasından hasadına kadar üretici bir yıl boyunca büyük bir maliyetin altına giriyor. Özellikle ortakçılık sistemiyle üretim yapan çiftçiler açısından mevcut maliyetlerle üretimin sürdürülebilirliği her geçen gün daha da zorlaşıyor. Dolayısıyla üreticinin de "Bu fiyatlardan nasıl para kazanacağım?" demesi son derece anlaşılır.

Bu yıl bir başka önemli sorun da rekolte ve kalite. Geçen yıla göre oldukça yüksek bir rekolte var. Ancak bağlarda üzümün fazla olması ve olumsuz hava şartları ürünün gelişimini etkiledi. Sahada gördüğümüz kadarıyla bu yıl kuru üzüm maalesef geçen yıllardaki gibi kilo basmıyor. Ürün fazla olmasına rağmen kalite ve randıman açısından ciddi farklılıklar görüyoruz.

Aslında sektörün bugünkü sıkıntısı tam olarak burada. Bir tarafta yüksek maliyet nedeniyle ürününe iyi fiyat isteyen üretici, diğer tarafta dünya pazarındaki müşterisini kaybetmemek için rekabetçi fiyat isteyen ihracatçı bulunuyor.

Bana göre meseleyi "üretici haklı, ihracatçı haksız" veya tam tersi şekilde değerlendirmek doğru değil. Üretici kazanmazsa bağına bakamaz, tüccar kazanmazsa ticaretini sürdüremez, ihracatçı dünya fiyatlarıyla rekabet edemezse müşterisini kaybeder. Yani aslında hepimiz aynı gemideyiz.

Bundan sonraki hedefimiz sadece "Üzüm bu yıl kaç lira olacak?" sorusuna cevap aramak olmamalı. Türk üzümünün dünya pazarındaki değerini nasıl artıracağımızı da konuşmalıyız. Kaliteyi yükseltmek, ilaç kalıntısı konusunda daha dikkatli olmak, izlenebilir üretimi geliştirmek ve Avrupa'nın yanında Çin, Hindistan ve Uzak Doğu gibi yeni pazarlarda daha fazla yer almak zorundayız.

Ben kuru üzümün geleceğine olumlu bakıyorum. Dünyada doğal ve sağlıklı gıdaya ilgi artarken bizim elimizde çok kıymetli bir ürün var. Önemli olan bu değeri doğru koruyabilmek ve üreticiden ihracatçıya kadar herkesin sürdürülebilir şekilde kazanabileceği dengeyi oluşturabilmek.

Kuru üzüm Salihli'nin, Manisa'nın ve Türkiye'nin ortak değeridir.

Bizim görevimiz de bu değeri yalnızca bugün alıp satmak değil, gelecek nesillere daha güçlü bir şekilde bırakabilmektir.

Kuru üzüm fiyatı üreticiyi mutsuz etti

Bir yıl boyunca süren yoğun bir emeğin ürünü olarak ortaya çıkan Sultaniye cinsi çekirdeksiz kuru üzümde açıklanan alım fiyatları üreticiyi şaşırttı. Yüzde 40 civarındaki bir enflasyonist ortamda, girdi maliyetlerinin yüksekliğine rağmen fiyatlar bir önceki yıla göre yüzde 25-30 oranında daha düşük olarak açıklandı.



Salihli ekonomisinin bel kemiği durumunda bulunan üzümde bu yıl hayal kırıklığı yaşanıyor. Tarım ürünlerinin genelinde hüküm süren değerini bulamama konusu üzümde de fazlasıyla kendini gösterdi.

Kuru üzüm üreticisi bu yıl fiyatları 130-150 TL bandında beklerken, Toprak Mahsulleri Ofisi'nin (TMO) açıkladığı en yüksek 100 TL fiyatı (10 numara 1. Kalite üzüm) karşısında büyük bir şaşkınlık yaşadı. TMO 9 numara üzüme 95 TL, 8 numara üzüme 90 TL ve 7 numara üzüme de 85 TL fiyat açıkladı. Bir yıl önce TMO 10 numara üzüme 130 TL, en düşük kalite olan 7 numaraya ise 100 TL fiyat ilan etmişti.



Kooperatife ortak olan üreticilerden alım yapan Tariş'in fiyatı ise TMO'nun da altında kaldı. 2025 yılında 9 numara çekirdeksiz kuru üzüme 120 TL fiyat açıklamış olan Tariş Üzüm Birliği, 2026 ürünü için kalite farkı gözetmeksizin kilo başına 80 TL avans fiyat açıkladı.

Sürekli artan girdi maliyetlerine karşın fiyatların geçtiğimiz yılın da altında kalması karşısında üretici tepkili. Tarımsal üretimin giderek gerilediği, gençlerin toprağı işlemekten uzaklaştığı, tarım ürünü üretiminin orta yaş üstü kısıtlı bir kesim tarafından sürdürülmeye çalışıldığı bir ortamda ürününü değerinde satamayan çiftçinin topraktan soğutulması meslek örgütleri tarafından eleştiri konusu oluyor.

Türkiye'de dünyaca ünlü olan ve dış pazarlarda kalitesiyle aranan bir ürün olan Sultaniye cinsi kuru üzümün yüzde 90'ı Manisa'da 50 bin çiftçi tarafından üretiliyor. Bu üretimin yüzde 40'ı ise Salihli bağlarından elde ediliyor.

Türkiye kuru üzüm üretiminde ve ihracatında dünyada ilk sırada yer alıyor. Uzun yıllar süren çalışmalar sonucu elde edilmiş olan dış pazarların rakip ülkelere kaptırılmaması ve üreticinin üretimden soğumaması için piyasayı yakından takip eden çevreler, devletin üreticiye prim ödemesi gerektiği görüşünde birleşiyor.



medigüneshastanesi

ÖZEL MEDİGÜNEŞ HASTANESİ SALİHLİ

ÖZEL MEDİGÜNEŞ HASTANESİ *Akredite bir hastanedir.*

TÜSKA ACCREDITED

MANİSA'NIN İLK AKREDİTE ÖZEL HASTANESİ

ÖZEL MEDİGÜNEŞ HASTANESİ OLARAK, SAĞLIKTA KALİTEMİZ TÜSKA AKREDİTASYONU İLE TESCİLLENDİ!

Özel Medigüneş Hastanesi, TÜSKA Akreditasyonu ile sağlık hizmetlerinde kalite ve güven standartlarını belgelendirdi.

Hasta Güvenliği , Çalışan Güvenliği ve Tesis Güvenliğini en üst seviyede tutmayı amaçlayan hastanemiz hızlıca aksiyon alarak akreditasyon için tüm gereklilikleri tamamlayarak bağımsız denetimler sonucunda Sağlık Bakanlığı Sağlıkta Akreditasyon Standartları (SAS) çerçevesinde TÜSKA (T.C Sağlık Bakanlığı Türkiye Sağlık Hizmetleri Kalite ve Akreditasyon Enstitüsü) tarafından uluslararası düzeyde akredite edilmiştir.



www.medigunes.com.tr

medigüneshastanesi

ÖZEL MEDİGÜNEŞ HASTANESİ SALİHLİ

ÖZEL MEDİGÜNEŞ HASTANESİ *Akredite bir hastanedir.*

TÜRKİYE HEALTH CARE QUALITY AND ACCREDITATION INSTITUTE TÜSKA ACCREDITED

SAĞLIKTA KALİTE VE GÜVENİ
TESCİLLEYEN BAŞARI

Özel Medigüneş Hastanesi'nde kalite; yalnızca belirli bir sürecin değil, sağlık hizmetinin her aşamasının bir parçasıdır. **TÜSKA Akreditasyonu ile belgelendirilen** bu anlayış; hasta güvenliğinden çalışan güvenliğine, tesis yönetiminden sağlık hizmetlerinin sunumuna kadar birçok alanı kapsıyor.













Manisa'nın ilk akredite özel hastanesi olmanın sorumluluğuyla; sağlıkta kaliteyi, güveni ve sürekli gelişimi geleceğe taşımaya devam ediyoruz.

BUGÜN DE, YARIN DA ÖNCELİĞİMİZ SİZİN SAĞLIĞINIZ.

www.medigunes.com.tr

Salihli, devler liginde 4 firma ile yer aldı

İstanbul Sanayi Odası'nın açıkladığı "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu" listesinde merkezleri Salihli'de bulunan Vergo Enerji Sistemleri ile Lider Petfood'un yanı sıra Salihli'de faaliyet gösterip, merkezleri başka illerde olan Ofis Yem Gıda ve Sanko Enerji yer aldı.


Salihli OSB

İstanbul Sanayi Odası, geleneksel olarak her yıl yaptığı gibi, Türkiye genelindeki firmaları 2025 yılındaki performanslarına göre değerlendirdi. Salihli'de faaliyet gösteren 4 firma, "devler" liginde yer alan 500 şirket arasına girmeyi başardı.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'na kayıtlı olan enerji ekipmanları tedarikçisi Vergo Enerji Sistemleri, İSO'nun listesinde 344. sıradan girdi. Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde 3 yıl önce faaliyete geçen Vergo Enerji, bir önceki sene 262. sırada yer almıştı.


Lider Pet

Evcil hayvan maması üreticisi Lider Petfood ise listeye 453. sıradan girdi. Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde üretim yapan Lider Petfood bir önceki yıl 473 olan sırasından 20 basamak yukarılara tırmanarak iyi bir performans sergilemiş oldu.

Merkezi Ankara'da olup Ankara Sanayi Odası'na kayıtlı ve Salihli'de şubesi bulunan Ofis Yem Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş. şirketi ise 500 dev arasına 284. sıradan girdi. Merkezi Gaziantep'te olup Salihli'de şubesi bulunan Sanko Enerji Sanayi ve Tic. A.Ş. ise sıralamaya 335. olarak katılım sağladı.


Vergo Enerji

İstanbul Sanayi Odası tarafından açıklanan "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu" listesinde 4 firma ile temsil edilmenin gururunu yaşadıklarını belirten Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, sanayi alanındaki performansı artan Salihli'nin ekonomisinin her geçen yıl giderek daha da güçlendiğini kaydetti. Yüksel, gelişmelerle ilgili şu değerlendirmeyi yaptı:

"2025 yılı verileri analiz edilerek yapılan sıralamada odamızın üyesi olan firma sayısı 2, başka bir Oda'ya kayıtlı olup Salihli'de faaliyet gösteren 2 şube ile birlikte devler listesinde 4 firma ile temsil edilmemiz sevindirici. Bir önceki yıl da yine aynı firmalar 500 büyük sanayi kuruluşu listesinde yer alıyordu. Bunlardan 3'ünün bu yıl listede daha da ön sıralara tırmanmış olduğunu görüyoruz. Firmalarımızın gösterdiği performans bizi mutlu ediyor."

Salihli OSB'nin ikinci etabında yeni fabrikaların yükselmeye devam ettiğini ve ikinci kısmın yüzde 100 doluluğa ulaşması halinde sanayinin ilçe ekonomisindeki ağırlığını daha da hissettireceğine dikkat çeken Yüksel, "Salihli OSB'nin bu başarıda büyük bir payı olduğu kuşkusuzdur. Başarılı performans gösteren sanayi kuruluşlarımızın yöneticilerini ve çalışanlarını gönülden tebrik ederiz" şeklinde görüşlerini dile getirdi.

İkinci en büyüklerde Salihli'den 6 firma

Salihli'de faaliyet gösteren Norm Salihli Vida ve Cıvata, Özlem Tarım Ürünleri, Agrobest Tarım İlaçları, Norm Somun Sanayi, Rella Gıda ve Uysal Makina İstanbul Sanayi Odası tarafından açıklanan "En Büyük İkinci 500 Firma" listesine girerek başarılarını tescil ettirdi.

İstanbul Sanayi Odası'nın geçtiğimiz günlerde açıklanan "En Büyük 500 Sanayi Kuruluşu" listesinde Salihli'den 4 firma yer almıştı. İSO'nun yeni açıkladığı "İkinci En Büyük 500" listesine de Salihli'de faaliyet gösteren 6 firma girme başarısını gösterdi.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'na kayıtlı olup, Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren Norm Salihli Vida ve Cıvata A.Ş., listenin ikinci sırasında yer alarak büyük bir sıçrama yaptı. Norm Salihli Vida, geçtiğimiz yıl listenin 31. sırasında bulunuyordu.

Salihli TSO'na kayıtlı olan


Özlem Tarım

Özlem Tarım Ürünleri A.Ş. ise 172. sıradan listeye girdi. Tarım ürünleri ve hayvancılık konusunda Salihli'nin köklü firmalarından biri olan Özlem Tarım geçtiğimiz yıl 264. sırada yer almıştı.

Salihli'de faaliyet gösterip, merkezleri başka illerde olan ve İSO'nun "İkinci En Büyük 500" sıralamasında


Norm Holding

ye alan diğer firmalar ve sıralamadaki yerleri ise şöyle oldu: Ege Bölgesi Sanayi Odası'na bağlı olarak faaliyet gösteren Norm Somun San. ve Tic. A.Ş. 67., Agrobest Grup Tarım İlaçları A.Ş. 94., Uysal Makina A.Ş. 215. sıra. Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren İstanbul merkezli süt ürünleri imalatçısı Rella Gıda A.Ş. ise listede 262. sırada yer buldu. Sanayi kuruluşlarının 2025 yılı performanslarını gösteren listede Salihli ile bağlantısı olan Norm Holding'den 3 firma yer almış oldu.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, İSO tarafından açıklanan ikinci 500 sanayi kuruluşu arasında Salihli'de faaliyet gösteren 6 firmanın yer


Agrobest

almasının gurur verici olduğunu belirtti. İlçenin sanayi alanındaki performansının giderek arttığına dikkat çeken Yüksel, şu değerlendirmeyi yaptı:

"2025 performansları dikkate alınarak yapılan sıralamada ikinci en


Rella Gıda

büyükler arasında Salihli TSO üyesi firma sayısı 2, Salihli'de faaliyet gösterip Ege Bölgesi Sanayi Odası ve İstanbul Sanayi Odası'na kayıtlı olan 4 şube ile birlikte ilçemizden listede 6 firma yer aldı. Ekonomi alanında yaşanan pek çok sorun arasında başarılı performans gösteren üyelerimizin olması sevindirici. Sıralamaya giren sanayi kuruluşlarımızı tebrik eder, başarılarının artarak devam etmesini dileriz."

Şirin Yörük

Durukan: 'Salihli'de süt hayvancılığını desteklemeye hazırız'

Rella Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Teoman Durukan, gençlerin ve aile işletmelerinin süt hayvancılığına yatırım yapmasının önemli olduğunu belirtti ve "Biz Rella Gıda olarak böyle bir ekosistemin Salihli'de kurulabileceğine inanıyoruz ve bunun oluşmasına öncülük etmek istiyoruz." dedi.

Salihli, tarımsal birikimiyle süt hayvancılığında da önemli bir potansiyel taşıyor. Süt ve süt ürünleri sektöründe uzun yıllara dayalı tecrübeye sahip olan, Salihli Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren Rella Gıda A.Ş.'nin Yönetim Kurulu Başkanı Teoman Durukan ile sektördeki dönüşümü ve sektörün bölge ekonomisine etkilerini konuştuk.

-Öncelikle Rella Gıda'yı tanıyabilir miyiz?

-Rella Gıda; Ofis Holding bünyesinde bulunan, süt ve süt mamulleri, özellikle mozarella peyniri üretiminde uzmanlaşmış, ileri teknoloji, kalite merkezli üretim anlayışı, inovatif yaklaşımı ile mozarella üretiminde lider bir şirkettir. Ana hammaddemiz süt nihai ürünümüz mozarella ve üretimimizin yüzde 45'lik kısmını ihracata yönlendiriyoruz.

-Son yıllarda Türkiye'de süt ve süt hayvancılığının gidişatını nasıl görüyorsunuz?

- Ulusal Süt Konseyi'nde ve Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği'nde (ASÜD) yönetim kurulu üyesiyim. Sütün ulusal bir değer olduğu aşikar. 22.000.000 ton/yıl süt üretimi ile dünyada 9., Avrupa'da 3. sıradayız. Ancak sütte kalite kriterlerine bakınca maalesef aynı sıralamada yer alamıyoruz. Örneğin Fransa da 4,2 yağ 3,6 protein ortalaması varken, ülkemizde bu oranlar 3,3 ve 3,1 seviyelerinde. Yani yapılacak çok iş var.

-Sizce neler yapılabilir? Salihli süt hayvancılığı açısından nasıl bir potansiyel taşıyor?

- Sadece daha fazla süt üretmekten bahsetmiyorum. Türkiye'nin önündeki asıl konu, daha kaliteli sütü, daha verimli hayvanlardan, daha modern ve sürdürülebilir işletmelerde üretmek. Hayvan başına süt verimini artırırken, sütün yağ ve protein değerlerini yükseltmemiz, somatik hücre ve toplam bakteri yükünü düşürmemiz, hayvan sağlığı ve refahını geliştirmemiz gerekiyor.



Teoman Durukan



Salihli'nin bu dönüşüm için çok önemli bir potansiyele sahip olduğunu düşünüyorum. Çünkü süt hayvancılığı sadece ahırda başlayan ve biten bir faaliyet değil. Arkasında güçlü bir tarımsal üretim olması gerekiyor. Hayvanın kaliteli ve ekonomik beslenebilmesi için mısır silajına, yoncaya, samana ve diğer yem bitkilerine ihtiyacımız var. Salihli ve çevresi, tarımsal üretim kabiliyeti ve iklim şartları açısından bu ekosistemi oluşturabilecek önemli avantajlara sahip.

Ancak bundan sonraki dönemde geleneksel hayvancılığı büyütmek yerine modern süt işletmeleri kurmayı konuşmamız gerektiğine inanıyorum. Doğru genetik, doğru rasyon, modern

barınaklar, sağım robotları, otomatik yemleme sistemleri, sürü yönetim yazılımları ve sürekli veri takibiyle hayvan başına verimi ve süt kalitesini birlikte yükseltebiliriz. Böylece daha fazla hayvanla değil, öncelikle daha verimli ve daha kaliteli üretimle büyüyebiliriz.

Burada ölçek de önemli. Profesyonel yönetilebilen, teknolojiden yararlanan ve sanayiyle uzun vadeli çalışan aile işletmelerinin çoğalmasını istiyoruz.

Dolayısıyla Salihli'deki fırsatı yalnızca süt üretimini artırmak olarak görmüyoruz. Hedefimiz; tarladan yeme, yemden hayvana, hayvandan süte ve sütten et ürünlerine katma değerli nihai ürüne kadar uzanan bütün bir değer zincirini bölgede geliştirmek olmalı. Salihli'nin tarımsal gücünü modern süt hayvancılığıyla birleştirebilirsek, buranın Türkiye için örnek gösterilebilecek önemli süt üretim merkezlerinden biri haline gelebileceğine inanıyorum.

-Süt hayvancılığının gelişmesi Salihli'ye ekonomik değer olarak neler katar?

-Süt hayvancılığı yılın 365 günü ekonomik hareket yaratan bir üretim modelidir. Sadece süt üreticisini değil, etrafında oluşan bütün ekosistemi sürekli canlı tutar.

Çiftlik yatırımı uzun vadeli bir yatırımdır. Üretici önünü görebilmeli; sütünü kime satacağını, kendisinden hangi kalite standartlarının beklendiğini ve yaptığı yatırımın arkasında sürdürülebilir bir pazar bulunduğunu bilmelidir. Biz de üreticilerimizle süt kalitesi, verimlilik, hayvan sağlığı, doğru besleme, soğuk zincir ve çiftlik yönetimi gibi alanlarda daha yakın çalışmak istiyoruz. Çünkü sanayinin ve süt üreticisinin birbirinden bağımsız büyüyemeyeceğine, büyümenin eş zamanlı olması gerektiğine inanıyoruz. Dünyanın birçok gelişmiş süt üreticisi ülkesinde buna benzer modellerin başarılı örneklerini görüyoruz.

Bunun ekonomik karşılığını somut bir örnekle anlatabiliriz. 70 sağmal hayvanlık modern bir çiftlikte, hayvan başına günlük ortalama 30 litre süt



üretildiğinde günlük 2.100 litre, yıllık ise yaklaşık 766 bin litre süt elde edilir. Sütün litresini 30 TL kabul ettiğimizde, kalite primleri hariç olmak üzere, yalnızca süt üretiminin yıllık değeri yaklaşık 23 milyon TL olur.

Buna buzağı ekonomisini de ekleyince, 70 sağmal hayvanlık tek bir işletmenin yıllık doğrudan süt ve buzağı üretim değeri yaklaşık 29 milyon TL'ye ulaşabilir.

Dolayısıyla modern bir süt çiftliğine yalnızca süt üreten bir işletme olarak bakmamak gerekir. Her çiftlik aynı



zamanda çevresindeki tarımı, istihdamı, ticareti ve hizmet sektörünü besleyen yerel bir ekonomik merkezdir.

430 modern çiftlik ihtiyacı

Bunu Salihli ölçeğine taşıdığımızda rakamların büyüklüğü daha net görülüyor. Salihli'deki süt sanayisinin günlük yaklaşık 900 ton süt işleme ihtiyacı olduğunu varsayalım. 70 sağmallık ve hayvan başına 30 litre/gün süt üreten işletmelerle bu miktarın karşılanması için yaklaşık 430 modern çiftliğe ihtiyaç vardır.

Biz Rella Gıda olarak böyle bir ekosistemin Salihli'de kurulabileceğine inanıyoruz ve bunun oluşmasına öncülük etmek istiyoruz. Özellikle gençlerimizin ve aile işletmelerimizin modern süt hayvancılığına yatırım yapmasını önemsiyoruz. Yatırım yapacak üreticilerimizi uzun vadeli süt alım sözleşmeleri, veterinerlik hizmetleri, doğru besleme ve yemleme programları, kalite ve çiftlik yönetimi konularında desteklemek isteriz.

Biz yatırımcı olarak buna hazırız. Üreticimiz, sanayicimiz, kamu kurumlarımız ve finans kuruluşlarımız aynı hedef etrafında birleşebilirse, Salihli'nin Türkiye'nin modern süt hayvancılığında örnek gösterilen merkezlerinden biri haline gelmemesi için hiçbir neden görmüyorum.

Bülent Örs



Çerkesler geleneklerini yaşatıyor



Çerkesler, Türkiye bahçesinin (yerelde ise Salihli'nin) çok renkli çiçekleridir. Bahçedeki çiçekler ne kadar çeşitli olursa, bahçe de o kadar güzel olur. Ancak bu güzelliğin sürdürülebilmesi için çiçeklerin düzenli sulanması, özenle korunması ve bakımının yapılması gerekir. Kültürler de böyledir; yaşatıldıkça güzelleşir, paylaşıldıkça zenginleşir.

Çerkesler, Kafkasya'nın yerli (otokton) halklarından biridir ve yüzyıllardır bu coğrafyada yaşamaktadır. Kafkas Dağları'nın güzelliğini, cesaretini ve gizemini yansıtan köklü ve etkileyici bir kültüre sahiptirler. Çerkesler olmadan Kafkasya'yı, Kafkasya olmadan da Çerkesleri düşünmek mümkün değildir.

Çerkesler, Rus Çarlığı'nın anavatanlarını işgaliyle başlayarak 100 yılı aşkın bir süre devam eden ve 1864 yılında bittiği kabul edilen Kafkas – Rus savaşları neticesinde uğradıkları sürgün ve soykırım sonucunda, tarihi kayıtlara göre yaklaşık 1,5 milyon insan vatanlarından sürgün edilmişlerdir. Halkın büyük ekseriyeti o dönem Osmanlı İmparatorluğu toprakları olan Balkanlar, Anadolu ve Ortadoğu gibi çok geniş bir coğrafyaya dağılmıştır.

Günümüzde Çerkeslerin büyük bir bölümü Kafkasya dışında yaşamaktadır. Türkiye'de yaşayan Çerkes nüfusunun, Kafkasya'daki nüfusun birkaç katı olduğu bilinmektedir. Bunun yanı sıra Suriye, Ürdün ve İsrail'de önemli Çerkes yerleşimleri bulunmaktadır. Avrupa ülkelerinde, ABD'de ve dünyanın farklı bölgelerinde de Çerkes topluluklarına rastlanmaktadır.

Salihli'deki Çerkesler

Salihli'de yaşayan Çerkeslerin bir bölümü doğrudan Kafkasya'dan; önemli bir bölümü ise Balkanlar üzerinden göç ederek bölgeye yerleşmiştir. Salihli'de iki önemli Çerkes köyü bulunmaktadır: Kırveli ve Süleymaniye.

1876'daki Tersane Konferansı sonrasında Çerkeslerin Balkanlar'dan çıkarılmasına yönelik kararlar alınmış ve böylece ikinci büyük göç dalgası başlamıştır. Balkanlar'dan gelen Çerkes muhacirler önce İstanbul'a ulaşmış; ancak doğrudan şehre yerleştirilmemiştir. Günümüzde Çerkezköy olarak bilinen bölgede toplanmışlar; ilçenin adı da buradan gelmiştir.

Osmanlı Devleti'nde göç ve iskân işleriyle ilgilenen "Muhacirin Komisyonu", daha sonra "Muhacirin-i İslamiye Komisyonu Âlisi" adını almıştır. Osmanlı yönetimi göç sürecini bu kurum aracılığıyla organize etmiştir. O dönemde bir köye en fazla otuz hanenin yerleştirilmesine dikkat edildiği için gelen Çerkes aileleri Kırveli, Süleymaniye, Eldelek, Kele, Poyraz Damları ve Adala gibi yerleşimlere dağıtılmıştır.

Bugün Salihli'de yaşayan Çerkesler; gelenekleri, düğünleri, misafirperverlikleri, xabze kültürü, halk oyunları ve dilleriyle bölgenin kültürel zenginliğine önemli katkılar sunmaya devam etmektedir.



Salihli'de yaşayan Çerkesler, bölgeye yerleştikleri günden bu yana güçlü bir dayanışma ve etkileşim içerisinde yaşamışlardır. Özellikle düğünler ve düğün eğlenceleri, Çerkes toplumunun bir araya gelmesinde önemli bir rol oynamıştır. Bu buluşmalar yalnızca eğlence değil; kültürün, geleneklerin ve toplumsal bağların yaşatıldığı özel ortamlar olmuştur.

Zamanla iletişim imkânlarının ve sosyal medyanın gelişmesiyle birlikte Salihli Çerkesleri dünyaya daha fazla açılmıştır. Kafkasya'dan gelen Çerkes misafirler Salihli'yi ziyaret etmiş, karşılıklı kültürel bağlar güçlenmiştir. Bu ziyaretler kapsamında Salihli Kent Meydanı'nda Salihli belediyesinin desteğiyle çeşitli kültürel etkinlikler ve gösteriler düzenlenmiştir.


Türkiye'nin ilk jokeyi Bekir Koşucu

Bunun yanı sıra Salihli'den bir grup Çerkes de ata yurtları olan Kafkasya'yı ziyaret ederek kültürel bağlarını yeniden canlandırma fırsatı bulmuştur. Bu karşılıklı ziyaretler, geçmiş ile bugün arasında güçlü bir gönül köprüsü kurulmasına katkı sağlamıştır.

Bahar piknikleri

Salihli Çerkesleri, birlik ve beraberliği artırmak, dostlukları pekiştirmek ve kültürel dayanışmayı sürdürmek amacıyla "Salihli Çerkes Pikniği" adı altında çeşitli etkinlikler düzenlemektedir. Bu etkinliklere yalnızca Salihli'den değil, çevre il ve ilçelerden gelen Çerkesler de katılmaktadır. Aynı şekilde Salihli'de yaşayan Çerkesler de Türkiye'nin farklı bölgelerinde düzenlenen kültürel etkinliklere, festivallere ve buluşmalara katılarak Çerkes kültürünün yaşatılmasına katkı sunmaktadır.


1913 -1918: Salihli Belediye Başkanı Yusuf Ziya Eken ve ailesi.

Çerkesler bugün önemli bir kültürel mirası yaşatmaya çalışsa da, özellikle dil konusunda ciddi bir kaybolma tehlikesiyle karşı karşıyadır. Geçmişten bugüne taşınan Çerkes kültürü; dil, müzik, dans, gelenekler ve xabze anlayışıyla büyük bir zenginlik oluşturmaktadır. Ancak asimilasyon, modern yaşamın etkileri, göç, şehirleşme ve kuşaklar arasındaki iletişimin zayıflaması nedeniyle Çerkesçe her geçen gün daha az konuşulmaktadır.

Bizler, Çerkes kültürünün ve dilinin korunmasını, yaşatılmasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını istiyoruz. Çünkü bir dilin kaybolması, yalnızca kelimelerin değil; bir halkın hafızasının, yaşam biçiminin ve tarihinin de kaybolması anlamına gelir.

Bu nedenle yerel yönetimlerin, sivil toplum kuruluşlarının ve devlet kurumlarının desteği büyük önem taşımaktadır. Çerkesçe dil kurslarının açılması, kültürel etkinliklerin desteklenmesi, halk oyunları ve müzik çalışmalarının yaygınlaştırılması, gençlerin kültürel faaliyetlere katılımının teşvik edilmesi ve okullarda seçmeli dil imkânlarının artırılması bu sürece önemli katkılar sağlayacaktır.

Salihli'de yaşayan Çerkesler de kültürlerini yaşatmak adına düğünler, piknikler, kültürel buluşmalar ve Kafkasya ile kurdukları bağlar aracılığıyla önemli çabalar göstermektedir. Bu çabaların kalıcı ve güçlü bir şekilde devam edebilmesi için toplumsal farkındalığın artması ve kurumsal desteğin güçlenmesi gerekmektedir.

Kültürler yaşatıldıkça güçlenir. Çerkes kültürü de Türkiye'nin ortak kültürel zenginliğinin önemli bir parçasıdır ve korunmayı hak etmektedir.



Çerkesler: sanatta, edebiyatta, siyasette

Türkiye'de ve dünyada sanat, edebiyat, siyaset ve askeriye gibi pek çok alanda iz bırakmış, Çerkes kökenli (Adige, Abhaz, Kabardey, Şapsığ vb.) çok sayıda ünlü isim bulunuyor.

Sinema, Tiyatro ve Ekran Yüzleri

- Türkan Şoray
- Mehmet Aslantuğ
- Ediz Hun
- Gupse Özay
- Elçin Sangu
- Arzum Onan
- Damla Sönmez
- Sinemis Candemir
- Janset Paçal

Müzik ve Sahne Sanatları

- Hadise
- Aydilge.
- Tan Sağtürk

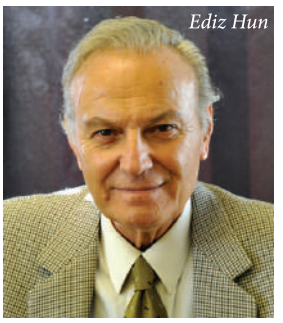
Edebiyat, Tarih ve Sanat

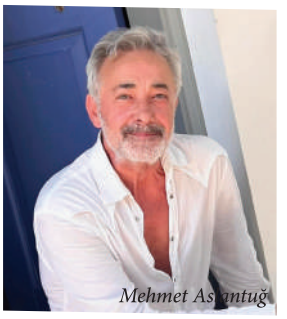
- Nâzım Hikmet
- Orhan Pamuk
- Mihri Müşfik Açba
- Keriman Halis Ece

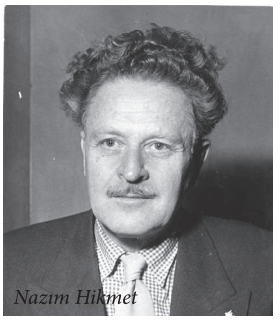
Tarihî ve Siyasî Figürler

- Çerkes Ethem
- Eşref Sencer Kuşçubaşı
- Deniz Baykal
- Önder Sav

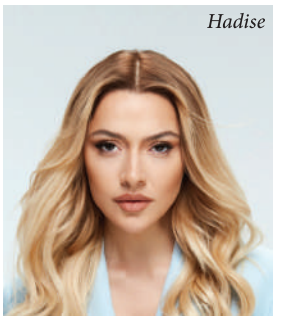

Türkan Şoray

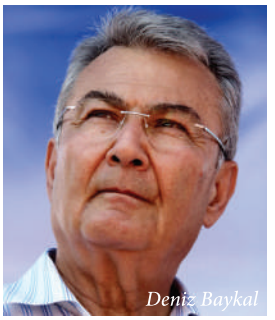

Ediz Hun


Mehmet Aslantuğ

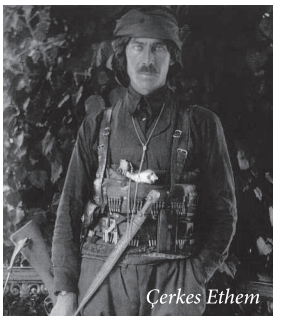

Nazım Hikmet


Tan Sağtürk


Hadise


Deniz Baykal


Orhan Pamuk


Çerkes Ethem



Salihli'nin gururu: GUPSE ÖZAY

Türk sinemasının başarılı kadın komedyen, senarist ve yönetmenlerinden Gupse Özay, Çerkes kimliğini hem özel hayatında hem de popüler kültürde gururla taşıyan ve görünür kılan isimlerin başında geliyor.

Salihli kökenli İzmirli ünlü Avukat Senih Özay'ın kızı olan Gupse Özay'ın soyu, baba tarafından Abzeh, anne tarafından ise Kabardey boyuna dayanıyor. Adigece bir isim olan "Gupse", canımın içi, kalbimin sesi veya gönülden olan, candan anlamına geliyor.

ULAŞ

SULAMA ve İNŞAAT MALZEMELERİ
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

DAHA KONFORLU
DAHA GÜZEL
BİR GELECEK İÇİN

YAŞAM ALANLARINIZ İÇİN
GÜVENİLİR ÇÖZÜMLER

TOSHIBA
KLİMA SİSTEMLERİ

Japon teknolojisiyle
her mevsim ideal sıcaklık.



- Yüksek Enerji Verimliliği
- Temiz ve Sağlıklı Hava
- Akıllı Kontrol

TOSHIBA
ISI POMPASI SİSTEMLERİ

Doğadan ilham alan verimlilik
yaşam alanlarınızda.

- Yüksek Verimlilik
- Isıtma & Soğutma
- Dört Mevsim Konfor
- Çevre Dostu Teknoloji



ALARKO Carrier
ISI POMPASI & KLİMA SİSTEMLERİ

Sürdürülebilir enerjiyle
daha iyi bir gelecek.



- Yüksek Enerji Tasarrufu
- Çevre Dostu Teknoloji
- Güvenilir Performans
- Dört Mevsim Konfor

Doğadan Aldığımız Güçle Daha İyi Yarınlara...

E.C.A®
PANEL RADYATÖRLER

Güçlü ısıtma, estetik tasarım,
uzun ömür.



- Yüksek Isı Performansı
- Güvenilir ve Dayanıklı
- Her Mekana Uyumlu
- Estetik Tasarım

KEŞİF VE PROJELENDİRME | HIZLI TEDARİK | MONTAJ DESTEĞİ | SATIŞ SONRASI DESTEK

Kirveli Mah. Ankara Cad. No:4/A Salihli / Manisa
info@ulassulama.com
0530 356 7638
www.ulassulama.com

Yaşam alanlarınıza değer katar...

Salihli Kirazı'na "sürdürülebilirlik" denetimi

Coğrafi işaret tescilli Salihli Kirazı'nın yetiştiği yüksek rakımlı mahallelerden biri olan Çamurhamamı'na giden Salihli'deki kurumların yetkilileri, ihracatçıların rağbet ettiği kaliteli ürünleri yerinde değerlendirerek, bilgi aldı.



Salihli Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2008 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescil edilen Salihli Kirazı, ilçenin yüksek rakımlı mahalleleri olan Allahdiyen, Bahçecik, Çamurhamamı ve Gökköy'de uzun yıllardan beri yetiştiriliyor. Lezzetli olmasının yanı sıra dayanıklı bir yapıya sahip olması dolayısıyla ihracatçıların gözdesi olan Salihli Kirazı'na son yıllarda İstanbul'dan gelen yatırımcılar da ilgi gösteriyor.

Türk Patent ve Marka Kurumu'nun coğrafi tescil kriterleri gereği sürdürülebilirliğini denetlemek üzere Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'nın da aralarında bulunduğu bir ekip Çamurhamamı Mahallesi'nde üreticiler ve ihracatçı firma yetkilileriyle görüşmeler yaparak, bilgi aldı.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel ve Meclis Başkanı Süleyman Oral, Meclis Üyesi Özgür Ayçelik, Komite Üyesi Sarper Can'ın da bulunduğu heyette ayrıca Ziraat Odası Başkanı Cem Yalvaç, İlçe Tarım Müdürü Murat Yasak, Salihli Belediyesi Kültür Müdürü Aslı Oğuz, Ecrin Danışmanlık'tan denetçi Ayşe Özcan ve Çamurhamamı Muhtarı Atakan Oğuz yer aldı.

Salihli Kirazı'nın, üzüm ve zeytin gibi ana tarım ürünlerinin yanı sıra ilçenin gelir getirici önemli ürünlerinden biri olduğunu belirten Salihli TSO Başkanı İbrahim Yüksel, başta Avrupa ve Uzakdoğu olmak üzere pek çok ülkeye Salihli'den kiraz ihracatı yapıldığını kaydetti.

Çamurhamamı'nda yaptıkları denetimden memnun kaldıklarını ifade eden Yüksel, geçtiğimiz yıl yaşanan don ve dolu gibi doğal afetler nedeniyle kiraz üretiminin yapılamadığına, bu yıl ise iyi bir sezon yaşanmasından dolayı herkesin memnun olduğuna dikkat çekti. Üreticiden 150 ile 200 TL arasında ürün alımı yapıldığını tespit ettiklerini anlatan Yüksel, şunları söyledi:

"Çamurhamamı mahallemizde kiraz üreticileri ve alıcı tüccarlarla görüşerek bu seneki üretim ve satış fiyatları konusunda bilgi alışverişinde bulunduk. Coğrafi işaretli Salihli kirazımızın sürdürülebilir olduğunu paydaşlarımızla birlikte yerinde tespit ettik."

Manisa'nın Salihli ilçesinde yetişen dünyaca ünlü Salihli Kirazı, 2008 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından menşe adı türünde tescillenmiş coğrafi işaretli bir üründür. İriliği, kalp şeklini andıran özel formu, çatlamaya dayanıklı yapısı ve uzun ince sapı ile benzerlerinden ayrılır.





Kiraz ihracatında 2025 yılının yaraları sarıldı

Türkiye, kiraz ihracatında 2025 yılındaki iklim krizi kaynaklı ihracat kayıplarının yaralarını 2026 yılında sardı. Türkiye, 2026 yılın 1 Ocak - 10 Ağustos döneminde 68 bin 737 ton kiraz ihraç ederek 235 milyon dolar dövizi hanesine yazdırdı.

Türkiye'de kiraz ihracatımız 2025 yılının 1 Ocak - 10 Ağustos döneminde 6 bin 40 ton karşılığı 47 milyon 728 bin dolar olmuştu. Kiraz ihracatı 2025 yılına göre miktar bazında 11 kat, döviz getirisi bazında da 4 kat yükseldi.

İhracat toparlandı

Türkiye'nin kiraz üretiminde dünya birincisi olduğunu, ihracatta da ilk 3-4 ülke arasında yer aldığını paylaşan Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı Cengiz Balık, 2025 yılında çiçeklenme döneminde kirazı donun vurduğunu bu nedenle 2025 yılında ihracatta büyük düşüş yaşandığını, 2026 yılında kiraz ihracatında güçlü bir toparlanma yakaladıklarını dile getirdi.

2026 yılının Türk kiraz ihracatı açısından dikkat çekici bir performans sergilediğini belirten Balık, "2026 yılının geride kalan diliminde 68 bin tonu aşan kiraz ihracatı karşılığında 235 milyon dolar döviz geliri elde ettik. Geçen yılın aynı dönemine göre ihracat miktarında yaklaşık 11 katlık, ihracat değerinde 4 katlık artış yaşadık" ifadelerini kullandı.

İhracat yapılan ülke sayısı arttı

Kiraz ihracatının yalnızca miktar ve değer açısından değil, pazar çeşitliliği bakımından da olumlu bir seyir izlediğine dikkat çeken Balık şöyle devam etti: "2025 yılında 34 ülkeye kiraz ihraç edilirken bu yıl bu sayı 52'ye yükseldi. İspanya, İtalya, Litvanya, Letonya, Birleşik Krallık ve İrlanda'nın da aralarında bulunduğu 21 pazara yeniden ya da ilk kez ihracat gerçekleştirdik. Türk kirazının uluslararası pazarlardaki konumu güçlendi. Almanya 74 milyon dolarlık ihracatla en büyük pazar olmayı sürdürdü. Rusya Federasyonu'na 67,5 milyon dolarlık, Polonya'nın 29 milyon dolarlık ve Irak'a 26,5 milyon dolarlık ihracat hacmine ulaştık. 2027 yılında iklimsel bir sıkıntı yaşamadığımız takdirde kiraz ihracatında 250 milyon dolara ulaşmak hedefimiz olacak."

Uzak Doğu'da güç kazanmak istiyoruz

İlk dört pazarın toplam kiraz ihracatının yaklaşık yüzde 85'ini oluşturduğuna dikkat çeken Başkan Balık, şunları söyledi:



Cengiz Balık

"Mevcut pazarlardaki güçlü konumumuzu korurken ihracatımızı daha sürdürülebilir hale getirmek için pazar çeşitlendirme çalışmalarımıza aralıksız devam ediyoruz. Özellikle Uzak Doğu ülkeleri başta olmak üzere yüksek potansiyele sahip pazarlarda Türk kirazının bilinirliğini artırmaya ve ihracat ağımızı genişletmeye odaklanacağız. Çin'e ihracatımızın açılması için çabalarımız sürüyor. Kısa sürede sonuç almayı ümit ediyoruz."

Yüksel, TOBB Genel Kurulu'na hitap etti

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin (TOBB) 82. Genel Kurulu'nda bir konuşma yapan TOBB Avrupa Birliği Uyum Komisyonu Başkanı Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, genel kurul üyelerine hitap ederek komisyonun çalışmaları hakkında bilgi verdi.

Türkiye- AB Karma İstişare Komitesi'nin Türkiye tarafı eş başkanlığını TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu'nun yürüttüğünü belirten Yüksel, Türk iş dünyasının Avrupa iş dünyası nezdinde güçlü bir şekilde temsil edildiğini ifade etti. Yüksel, AB Uyum Komisyonu'nun yürüttüğü çalışmalar hakkında şu bilgileri verdi:

"AB finansmanıyla yürütülen Türkiye-AB Bilgi Merkezleri Projesi devam etmektedir. Avrupa'da güvenli tedarik ve yakın coğrafyadan üretim anlayışı güçlenmektedir. Türkiye, güçlü sanayi altyapısı, üretim kapasitesi ve lojistik avantajlarıyla Avrupa için stratejik bir ortaktır. Bu nedenle Gümrük Birliği'nin hizmetler, dijital ticaret ve kamu alımlarını kapsayacak şekilde modernize edilmesi artık ekonomik bir gerekliliktir.

Dijitalleşme ve elektronik ticaret alanında Türkiye-AB işbirliği yeni fırsatlar sunarken, iş dünyamızın en temel beklentilerinden biri olan vize kolaylığı konusu önemini korumaktadır."

İbrahim Yüksel, sonuç olarak, Türkiye-AB ilişkilerinde daha entegre, daha yeşil, daha dijital ve daha bağlantılı bir ekonomik ortaklık vizyonuna ihtiyaç bulunduğu görüşünün altını çizdi.

20 Meclis Üyesi

TOBB ETÜ'de gerçekleştirilen mali genel kurula Ticaret Bakanı Ömer Bolat, oda ve borsa camiasının temsilcileri ile 81 ilden iş insanları katıldı.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası,



Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin 82. Genel Kurulu'nda 20 meclis üyesi ile temsil edildi. Genel kurul sonrası Salihli TSO heyeti Birinci ve İkinci Meclis'in yanı sıra Anıtkabir'i ziyaret etti.

AB Komisyonu yıllık faaliyetleri değerlendirdi

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel'in başkanlık yaptığı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Uyum Komisyonu toplanarak bir yıllık faaliyetler hakkında değerlendirmede bulundu.

TOBB'un 82. Genel Kurulu öncesi gerçekleştirilen toplantıya TOBB Başkan Yardımcısı, Ege Bölgesi Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Ender Yorgancılar da katıldı. Toplantıda genel komisyonun çalışmaları ele alınarak, genel kurula sunulmak üzere tespitler yapıldı.

AB Uyum Komisyonu toplantısına Komisyon üyeleri ve TOBB temsilcileri katıldı.



ÖZEL SALİHLİ HASTANESİ



KALBİNİZE GİDEN YOLDA GÜVENLİ ADIM **SANAL ANJİYO**

Kasıktan girilmeden, sadece kol damarından yapılan ağrısız, hızlı ve konforlu kalp taraması.

- Ağrısız ve Konforlu
- Hızlı Tarama, Hızlı Sonuç
- Yüksek Doğruluk

KALP SAĞLIĞINIZI ERTELEMEYİN.

ÖZEL SALİHLİ HASTANESİ UZMANLIĞIYLA KALBİNİZ GÜVENDE.

24/7 Randevu Almak için:
0236 713 1400

www.osh.com.tr

Sardes'te Carmina Burana büyüsü



UNESCO'nun Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Sardes Antik Kenti ve Bintepeler Lidya Tümülüsleri'nin kalıcı listeye kabul edilişinin birinci yıldönümü ulusal çapta bir organizasyonla kutlandı.

Alman besteci Carl Orf'un dünyaca ünlü eseri "Carmina Burana", İzmir Devlet Opera ve Balesi sanatçıları tarafından, paranın doğduğu yer olarak kabul edilen Lidya İmparatorluğu'nun başkenti Sardes'in eşsiz atmosferinde sahnelendi.

Norm Holding'in ana sponsor olarak yer aldığı organizasyon, Salihli Kaymakamlığı, Salihli Belediyesi, Salihli Ticaret ve Sanayi Odası ile yerel kuruluşların katkılarıyla gerçekleştirildi.

Sardes Antik Kenti Gymnasium alanında gerçekleştirilen programa Manisa Valisi Vahdettin Özkan, Salihli Kaymakamı Ali Güldoğan, Devlet Opera ve Balesi Genel Müdürü Barış Salcan, il ve ilçe protokolü, akademisyenler, kamu kurum ve kuruluşlarının temsilcileri, sponsor kuruluşların temsilcileri, sivil toplum kuruluşları ile Türkiye'nin farklı illerinden gelen çok sayıda sanatsever katıldı.

İlk kez 1937 yılında sahnelenen Carmina Burana, vurmalı çalgıların yoğun kullanımı ve çarpıcı koro bölümleriyle dikkat çekiyor ve günümüzde klasik müziğin en popüler sahne eserlerinden biri olarak kabul ediliyor.



Araştırmacı Yazar Mustafa Uçar



KRAL MİDAS VE ALTIN SÖYLENCESİ

Üzerinde yaşadığımız bu topraklar, dünyanın en verimli ve zengin topraklardır. Dedelerimiz "Öylesine zengin ve verimlidir ki bu topraklar, dağlarından bal, ovalarından yağ akar. İnsan ekseniz bu topraklara insan fışkırır, burada yaşayanlar mutluluğu, huzuru ve gülücükleri her daim yansıtır" derlerdi.

Öylesine çarpıcı sözlerdi ki bunlar, çok etkilendim. Aklıma geldi; "Öyle ya antik dönemde bu topraklarda Lidyalılar yaşamışlardı, dünyanın en zengin Kralı yönetmişti bölgeyi. Kim bilir ne öyküler kalmıştır bu topraklarda!" diye düşündüm ve bu öyküleri derleyip siz değerli okurlarımla paylaşmayı uygun buldum. Haydi, ilk öykümüz olan "Kral Midas ve Altın Söylencesi" ile başlayalım:

Tarihin babası diye anılan Herodot'tan aktaralım;

"Midas Frigya devletinin Kralıydı. Frigya kurak topraklar üzerinde yer alan fakir bir ülkeydi. Kral, pek öyle akıllı biri de değildi; ama akılsızlığının cezasını sadece kendisi çekmiştir.

Bir gün Midas'ın adamları gelerek şu öneride bulundular:

"Kralım, Helenler Adalar Denizi (Ege denizi) kıyılarımıza göç edip, şehirler kurdular, limanlar yapıp ticarete başladılar, üstelik çok mal sahibi olup altınlar kazandılar. Biz burada ancak karnımızı doyuracak yiyeceklerle fakir yaşıyoruz. Gidip nasıl ticaret yapıp zengin oluyorlar öğrenelim."

Midas karısı ve çocuklarını alarak, deniz kenarına inceleme yapmaya gider. Başkenti olan Gordion'a dönerken Sardes'te Paktolos ırmağı (Günümüz Sart çayı) kenarında kamp kurup dinlenmeye çekilir.

O esnada doğa, şarap ve eğlence tanrısı Dionysos, Satir denilen arkadaşları ile Kutsal Tmolos (Bozdağlar) dağında eğlencededir. Satirlerin arasında yaşlı Silenos da yer alır. İçkiyi biraz fazla kaçırınca bir ağaca yaslanıp uyuklamaya başlar. Uyandığında bir bakar ki ne Tanrı Dionysos ne de arkadaşları etrafta. Telaş içinde koşuşurken bir yamaçtan aşağı yuvarlanıp bayılır.

Oradan geçmekte olan köylüler Silenos'u bulur. Tepeden tırnağa yaraları vardır. İlk tedavisini yapıp sonra da krala götürürler. Midas, güler yüzle karşılar Silenos'u, çünkü hemen tanımıştır Dionysos'un Satiri olduğunu. Tam on gün on gece burada ağırlanır. Yedikçe yer Silenos, içtikçe içer. Sarhoş olur, şarkılar söyler, sızar ayılır. Onuncu günün sonunda Kral Midas elinden tutup Dionysos'un yanına götürür onu.



Dionysos, Silenos'a yeniden kavuştuğuna öyle sevinir öyle sevinir ki, "Midas, dile benden ne dilersen." der. Fakir olan Kral, hiç düşünmeden, "Aman Dionysos", diye cevap verir; "Her dokunduğum altın olsun; başka bir şey dilemem" der.

Tanrı onun bu dileğini yerine getirir. Ama akşam olunca yemekte başına neler geleceğini düşündükçe kıs kıs güler.

Zavallı Midas... Karnı acıkıp da sofraya oturunca ne kötü bir dilekte bulunmuş olduğunu anlar. Ağzına her götürdüğü şey altına dönüşüyordur. Ekmeği mi tuttu, al sana altın bir ekmek... Elmaya mı dokundu, işte sapsarı, kaskatı bir elma...

Hemen Dionysos'a koşar Midas. Yalvarır yakarır.

"Ne olursun bu büyüyü boz" diye gözyaşı döker. Dionysos:

"Olay benden çıktı, Git de Paktolos ırmağında yıkan. O zaman büyü bozulur" diye cevap verir.

Frig kralı, Paktolos ırmağına koşar hemen, bir güzel yıkanır. Ondan sonra da sarayına dönüp tıka basa yiyip içer.

O gün Midas altın büyüsünden kurtulur ama onun yıkandığı Paktolos ırmağı altın akmaya başlar. Öylesine altın gelir ki ırmaktan, insanlar kestikleri hayvanların postlarını atar suya ve tüylerin arasına doluşan altınları toplamaya başlar.

Şimdi onun yıkandığı ırmağa bakanlar, altın kum tanecikleri görürler sularda.

Şirin Yörük

Her biri birer sanat eseri: KANAVİÇELER

Hobi olarak başladığı kanaviçe işine zamanla tutkuyla bağlandı. Sanatçı ruhlu Figen Kıvırcık ilk zamanlar hediye etmek amacıyla işlediği kanaviçe işi kırlent, tablo ve çantaları zamanla gelir getirici bir iş olarak benimsedi.



Figen Kıvırcık

Onu Salihli Belediyesi'nin sergi salonunda tesadüfen uğradığım bir etkinlikte tanıdım. Yasemin Ademoğlu'nun teşvikiyle katıldığım sergi, alışılmışın dışında bir konudaydı. Kanaviçe tekniği ile birbirinden ilginç objeler bir renk cümbüşü halinde sergi alanına yerleştirilmişti.

Bu değerli çalışmaların kime ait olduğunu merak edince, karşımda Figen Kıvırcık belirdi. Salihli'de tezhip ve minyatür denince ilk akla gelen isimler olan iki Yasemin (Yasemin Ademoğlu ve Yasemin Sayarer Bulut) Figen Hanım'ı ve yeteneklerini anlata anlata bitiremedi.

Yasemin Sayarer Bulut'un kardeşi olan Figen Kıvırcık, kendisini tanıtarak kanaviçe ile tanışmasını şöyle anlattı:

"19 Eylül 1968 tarihinde Eskişehir'de doğdum. Çocukluk ve gençlik yıllarım Marmaris'te geçti. Uzun yıllar Marmaris ve İstanbul'da yaşadım ve çalışma hayatımı bu şehirlerde sürdürdüm. Özellikle turizm sektöründe çalışarak insan ilişkileri ve hizmet alanında önemli deneyimler kazandım.



Okul hayatım Marmaris'te geçti. Lise mezunuyum. Marmaris'te ailemin turistik eşya dükkanı vardı. 1991 yılında evleninceye kadar kendi dükkanımızda çalıştım. Evlendikten sonra 5 yıl İstanbul'da yaşadığım bir dönem oldu. Daha sonra eşimle tekrar Marmaris'e döndüm ve bir turizm acentasında (TUİ) uzun yıllar çalıştım."

Figen Kıvırcık'ın Marmaris-İstanbul arasında mekik dokumaları böyle yıllarca devam etmiş. Oğlu için İstanbu'da 10 yıl daha kalınmış. İstanbul'da aile şirketleri olan bir tekstil firmasında mağaza müdürü olarak çalışmış. Son olarak rüzgar Kıvırcık ailesini Salihli'ye savurmuş. 6 yıldır da Salihli'de yaşıyorlar.

Kanaviçe ile tanışması ve bunu bir hobi olarak benimseyip, zamanının önemli bölümünü bu renkli dünyanın içine adeta kendini hapsedecek şekilde bir tutku ile bağlanması sürecini Figen hanımdan dinleyelim:

"Yaklaşık 11 yıl önce kanaviçe ile tanıştım. Kanaviçe, seyrek dokunmuş kumaş üzerine sayarak, çarpı işi tekniğiyle yapılan ve tamamen el emeğine dayanan geleneksel bir nakış sanatıdır. İlk başta benim için sadece bir hobiydi. Zamanla yaptığım çalışmalar ilgi görmeye başlayınca, gelen talepler doğrultusunda bu hobimi işe dönüştürdüm ve ürünlerimi satmaya başladım."

Sabır gerektiren bu uğraş zamanla Figen Hanım'a bir rehabilitasyon etkisi yaparak, günlük streslerden uzaklaşmasına da yardım etmiş. Bir kısmını sevdiklerine hediye etmiş, bir





kısmını da satarak aile bütçesine katkı sağlamış.

İnstagramda "figeninrenkleri" sayfasında bu birbirinden güzel kanaviçeleri görmek mümkün. Bu değerli el ürünleri ayrıca Figen Kıvırcık'ın shopier mağazasından da satışa sunuluyor. Kıvırcık, yaptığı işin kendisine ve çevresine iyi geldiğine inanıyor ve düşüncelerini şöyle ifade ediyor:

"Biraz masraflı bir uğraş aslında, ancak beğenilmek her şeyin önüne geçiyor. Ürünlerimi başkalarının evinde görmek beni inanılmaz mutlu ediyor. Bu süreçte sabır, özen ve detaylara verdiğim önem çalışmalarımın temelini oluşturdu.



Aynı zamanda kanaviçenin insanın sabrını geliştirdiğine ve ruh haline olumlu katkı sağladığına inanıyorum."

Kanaviçenin tarihi

Kanaviçe işi, bir resmi şekillendirmek için "x" biçimli dikişlerin kullanılması yöntemidir. Bu bakımdan kanaviçe işi kumaş ipliğinin sayıldığı nakış işinde popülerdir ve uygulaması kolaylıkla yapılır. Kanaviçe işinin bu uygulaması ayrıca sayılı kanaviçe işi olarak adlandırılır. Bazen kanaviçe işi, kumaş üzerinde baskısı yapılmış dizayn üzerinde de yapılır.

Kanaviçe; yastık, havlu, çanta, kıyafet ve duvar panoları gibi çok çeşitli ev tekstili ve aksesuar ürünlerini süslemek için kullanılır. El emeği bu nakış tekniği, yaşam alanlarına estetik ve özgün bir dokunuş katmak amacıyla dekoratif amaçlı değerlendirilir.

Kanaviçe, geçmişi yüzyıllar öncesine dayanan bir el işi sanatıdır. Orta Çağ Avrupasında popülerlik kazanan bu teknik, pamuklu veya keten kumaşlar üzerine yapılan detaylı nakışları içerir. Genellikle geometrik ve çiçek desenleriyle tanınan kanaviçe, zamanla ev tekstili ürünlerinde yastık kılıflarında, masa örtülerinde, havlularda ve giysilerde kullanılmıştır. Kanaviçe ifade edilirken etamin ya da çarpı işi gibi ifadeler de kullanılır.

Kanaviçe, birçok insan için keyifli bir hobi olarak öne çıkıyor. Geleneksel desenlerin yanı sıra, modern ve minimalist tasarımlar da giderek popüler hale geliyor. Grafik ve moda tasarımcıları, kanaviçe tekniklerini modern çizgiler ve desenlerle birleştirerek, bu sanatı çağdaş trendlere uygun hale getiriyor. Özellikle gençler arasında bu yenilikçi kanaviçe modelleri büyük ilgi görüyor.

Kanaviçe, kişisel ve anlamlı hediyeler hazırlamak için çok uygun bir yöntem olarak ön plana çıkıyor. Doğum günleri, yıl dönümleri ve çeyizlerde kişisel dokunuşlarla hazırlanan kanaviçe ürünleri, değer verilen insanlara özel bir hatıra sunma fırsatı tanıyor.









Her adımda gelen uyarı:

Diz ağrılarını hafife almayın!



Op. Dr. Ulvi Hasanlı
Ortopedi ve Travmatoloji Uzmanı

İnsan vücudunun en fazla yük taşıyan ve hareket kabiliyetimizi doğrudan belirleyen en büyük eklem dizdir. Günlük hayatta attığımız her adımda vücut ağırlığımızın katbekat fazlası bu ekleme biner. Toplumda sıklıkla "biraz dinlenince geçer " veya "yaştandır" denilerek ötelenen belirtiler, zamanında doğru teşhis ve tedavi edilmediğinde kalıcı kıkırdak hasarlarına zemin hazırlayabilir.

1-Gençler ve sporcular

Genç ve aktif bireylerde ağrılar genellikle travma, ani dönme veya zorlama ile meydana gelir.

Ön Çapraz Bağ Hasarları: Dizin öne ve rotasyonel kaymasını engelleyen ana emniyet kemeridir. Ayak yerdeyken dizin aniden dönmesiyle yırtılır. Kopma Hissi: Olay anında diz içinde net bir kopma hissi veya 'klik' sesi duyulur. Akut Şişlik: Eklem içinde kanama nedeniyle saatler içinde yoğun şişlik (hemartroz) gelişir. Boşalma ve Güvensizlik: Akut ağrı geçse bile hastada merdivende, yön değiştirirken dizde kayma hissi devam eder.

Menisküs Yırtıkları: Kaval ve uyluk kemiği arasında amortisör görevi üstlenen kıkırdaksı yastıkçıklardır. Rotasyonel zorlanma veya derin çömelmeyle yırtılabilir. Eklem hattında batma tarzında ağrı, merdivende acı oluşur. Yırtık parçanın ekleme sıkışmasıyla takılma ve kilitlenme ortaya çıkar.

2-Yaş ve kireçlenme

Yıllar içinde kıkırdak elastikiyetini kaybeder. Halk arasında kireçlenme denilen gonartroz sinsi bir süreçtir.

Kireçlenmede Tipik Bulgular

-Sabah Tutukluğu:Sabah yataktan kalkarken veya uzun oturuş sonrası ilk adımlarda ağrı; yürümekle bir miktar açılma.

-Yürüme Mesafesinde Azalma: Zamanla 500 m yürümek dahi zorlaşır, bacaklarda güçsüzlük oluşur.

-Krepitasyon (Kıtırtı): Kıkırdağın aşınması sonucu diz hareketlerinde sürtünme sesleri.

-Bacaklarda Eğrilme: İleri evrelerde bacaklarda parantez (O bacak) deformitesi gelişir.

3- Teşhis standartları

Doğru tanı, tedavinin başarısını doğrudan belirler:

-Detaylı klinik muayene: Özel bağ ve menisküs testleriyle mekanik stabilite ölçülür.

-Direkt Röntgen: Basarak çekilen grafiler eklem daralmasını ve kemik yapıyı gösterir.

-Manyetik Rezonans (MR): Kıkırdak hasarı, bağ ve menisküs yırtıklarında altın standarttır.

4-Tedavi seçenekleri

Tedavi; yaş, kilo, aktivite beklentisi ve hasarın boyutuna göre tamamen kişiye özel planlanır.

Önemli Bilgi: Verilen her 5 kilo, diz eklemine binen bası yükünü yaklaşık 20 kg hafifletir!

Konservatif (Ameliyatsız) Yaklaşım

-Kilo kontrolü&Egzersiz: Quadriceps kasını güçlendirerek dize binen yük azaltılır.

-Eklem İçi Enjeksiyonları: PRP, hyaluronik asit gibi biyolojik tedaviler kıkırdak kalitesini korur ve ödemi dindirir.

-Fizik Tedavi: Eklem hareket açıklığı ve çevre dokuların esnekliği artırılır.

Modern Cerrahi Yöntemler

-Artroskopi (Kapalı Cerrahi): Milimetrik deliklerden kamera eşliğinde menisküs tamiri ve bağ rekontrüksiyonu yapılır, doku hasarı minimumdur.

-Diz Protezi (Artroplasti): Kıkırdağı tükenmiş ileri evre vakalarda aşınan yüzeyler yenilenir; hastalar ertesi gün yürütülür ve ağrısız bir yaşama kavuşur.

Hekimden Tavsiye: Dizinizden gelen sesler, anlık takılmalar veya geçmeyen ağrılar ertelenecek önemsiz şikayetler değildir. Erken dönemde basit koruyucu önlemlerle çözülebilecek sorunlar, ertelendiğinde büyük cerrahileri zorunda kılabilir.

Sağlıklı ve özgür adımlar için dizinizin sesine kulak verin.





DNZ-Deniz
Dis Tic. Ltd. Sti.

CONTACT

Operation Dpt.: +90 545 DNZ 30 11
Domestic Sale Dpt.: +90 545 DNZ 30 13
Export Dpt.: +90 545 DNZ 30 15/16
Purchasing Dpt.: +90 545 DNZ 30 17
Accounting Dp.t: +90 545 DNZ 30 18
(369)

ADRESS

Factory 1.
Salihli OSB 304 Cad No 17
45300 SALIHLI/MANISA/TURKEY
Factory 2.
SANAYI MAH SANAYI CAD No 8/b
27700 NIZIP/GAZIANTEP/TURKEY

www.dnzfoods.com

Bringing more flavour to your meals since 1987

Batı Karadeniz hayran bıraktı

Türkiye'nin farklı coğrafyalarını ve bu yörelerin gastronomi kültürünü yakından görmek üzere zaman zaman yurt gezileri düzenleyen Salihli Ticaret ve Sanayi Odası, rotayı Batı Karadeniz'e çevirdi. Geziye Salihli TSO Meclis Başkanı Süleyman Oral, Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel, Başkan Yardımcı Taner Kalay'ın yanı üyeler ve aile fertlerinden oluşan 40 kişilik grup katıldı.



Gezinin ilk durağında Küre Dağları Milli Parkı sınırları içinde bulunan Türkiye'nin en etkileyici yürüyüş rotalarından biri olan Pınarbaşı sınırlarındaki Horma Kanyonu'na giden Salihli TSO grubu, burada bulunan Ilıca Şelalesi'ne hayran kaldı. Batı Karadeniz'in keşfedilmeyi bekleyen doğal güzelliklerinin bol olduğu Kastamonu'nda





tarihi ve kültürel mekanları ziyaret eden Salihli TSO ekibi, yörenin lezzetlerini de tatma imkanı buldu.

Türk- Türkmen Yörük geleneğini yansıtan özel bir yerleşim olan Yörük Köyü'nde, ahşap mimarinin en güzel örneklerini yerinde inceleyen Salihli heyeti, devamında Tokatlı Kanyonu'nun sunduğu görsel şölene doğru yelken açtı.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası üyeleri turun devamında UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde bulunan Safranbolu'nun taş sokaklarında zamanın izlerini sürdü.

Grup, gezinin devamında Bolu'ya giderek Yedigöller Milli Parkı'nda ve doğa harikası Gölcük Gölü'nde yürüyüş yaptı. Sakarya'da ise Sapanca Gölü, Maşukiye Cam Terası ve Dünya'nın üçüncü en büyük doğal yaşam parkı olan Ormanya ziyaret edilerek, buranın sunduğu muhteşem manzara hayranlıkla izlendi.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası heyeti, iş yaşamından kısa bir süre uzaklaşarak, doğanın sunduğu huzurla moral depolayarak Salihli'ye geri döndü.



Çanakkale'de Zafer'in kazanıldığı topraklarda

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 41 kişilik bir grup, Kurtuluş Savaşı'nın kaderine yön veren topraklara gezi düzenleyerek, vatanın kurtuluşu uğruna canını ortaya koyan on binlerce şehide saygılarını sundu, dua etti.

Salihli Ticaret ve Sanayi Odası yönetiminin üyelerle bağları güçlendirmek, farklı coğrafyaları ve yerel ekonomileri yerinde incelemek amacıyla düzenlediği yurt gezilerinden bir yenisi Kazdağları ve Çanakkale'ye yönelik olarak gerçekleştirildi.

Salihli TSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Yüksel ve Başkan Yardımcısı Taner Kalay'ın katılımıyla gerçekleştirilen gezide yönetim ve meclis üyelerinden oluşan 41 kişilik Salihli TSO heyeti, Kurtuluş Savaşı'nın kazanılmasında en önemli dönüm noktalarından birini oluşturan Çanakkale Zaferi'nin izlerini sürdü.

Gelibolu Yarımadası'nda Kilitbahir Kalesi, Sarı Kule, Rumeli Namazgah Tabyası ve Hamidiye Tabyası'ndan sonra geziye devam eden Salihli TSO heyeti, 215 okkalık mermiyi tek başına







sırtlayarak tarihe geçen Seyit Onbaşı'nın anıtı önünde 18 Mart Deniz Zaferi'nin detaylarını rehberin anlatımıyla ayrıntılı olarak öğrendi.

Çanakkale Şehitler Abidesi'nde 60 bin askerin adının yer aldığı sembolik mezarlıkta duygulu anlar yaşayan Salihlili iş insanları, Sed'ül Bahir'de Yahya Çavuş ve 63 Mehmetçiğin destansı savunmasını dinlerken duygulu anlar yaşadı.

Ulu Önder Mustafa Kemal'in "Ben size taarruzu değil, ölmeyi emrediyorum" dediği yer olan Conkbayırı'nın yanı sıra, Yeni Zelanda Anıtı'nı, Atatürk'ün gözetleme yeri gibi önemli noktaları da ziyaret eden Salihli TSO ekibi, tarihi mekanların yanı sıra, üç gün süren gezi boyunca Kazdağları'nın doğal güzelliklerini de keşfetme imkanı buldu.

Çanakkale'ye ve Kazdağları'na hayran kalan Salihli TSO ekibi gezi sırasında ayrıca Türkiye'nin en büyük adası olan ve Rum mimarisinin özgün izlerini taşıyan Gökçeadayı'da görme imkanı buldu.

Summary of this issue (August 2026)



From Tradition to the Future...

As the Salihli Chamber of Commerce and Industry, we continue the tradition of taking our traditional products under the shield of geographical indication protection. The geographical indication registration campaign, which began with Salihli Cherry and Odun Köfte, continued with Kula Chickpeas and Gökeyüp Pottery.

Finally, after a four-year waiting period, our wait for the registration of molasses made from Salihli Sultani Grapes, the agricultural product of our region that contributes the most to the economy, has also come to an end.

Salihli TSO obtained geographical indication registration for Salihli Cherry and Odun Köfte in 2008, and for Kula Chickpeas in 2019. In 2022, we applied to the Turkish Patent and Trademark Office for Gökeyüp Pottery and Sultani Grape Molasses. Our application for Gökeyüp Pottery was approved in 2025. Although the process following the application took a little bit longer, the registration of Sultani Grape Molasses as a designation of origin was finally approved last August.

This geographical indication obtained for molasses that has been traditionally produced in our villages for many years will create opportunities for new options for the utilization of our grapes. It will open new horizons for obtaining value-added products for Sultani seedless grapes, the leading product of our region.

We are leaving behind a disappointing season for grapes this year. TMO and Tariş are offering a lower price this year for Sultani raisins, one of the leading products preferred abroad for their quality, than last year. Although yield and quality are good, grape producers have been adversely affected because prices have once again remained below expectations. To remedy this situation, grape producers and exporters are expecting premium support from the government.

Domestic consumption is low; we still have stocks from the previous season. Because the exchange rate is low, the price of our product remains high in foreign markets. The export side does not offer much hope. Therefore, the future of Sultani grapes depends on increasing domestic consumption.

We must seek and find ways to increase domestic consumption. In addition to geographically indicated Sultani grape molasses, we should increase the production of different products such as vinegar, alcohol, pestil, grape delight and grape juice, and ensure their consumption in schools and military barracks.

We must open new avenues by producing value-added products.

Sincerely yours.
İbrahim Yüksel
Chairman / Salihli Chamber of Commerce and Industry

Geographical Indication Protection for Sultani Grape Molasses



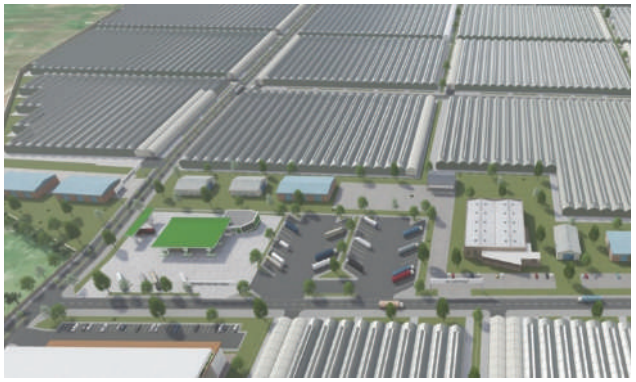
The number of geographically registered products from Salihli has increased to five. In addition to Salihli Cherry, Odun Köfte, Kula Chickpeas and Gökeyüp Pottery, molasses produced from Salihli's Sultani grapes has also been registered as a geographical indication. Salihli's Sultani grapes was registered as a geographical indication under registration number 1881.

Food Manufacturing and Export Industry Seeks Relief



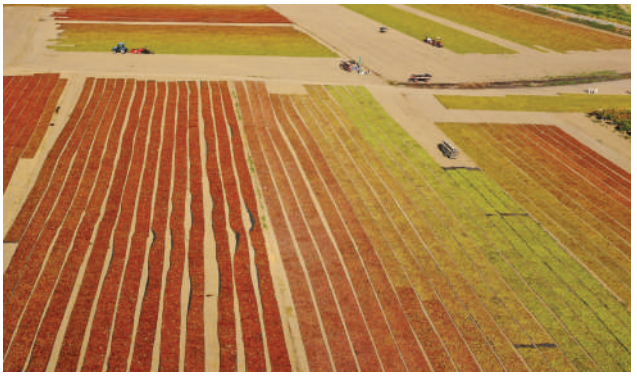
In Salihli, where 40 types of commercial agricultural products are grown on its fertile lands, food manufacturers that process these products into value-added products are going through a challenging period. Food manufacturers, seeking ways to cope with high input costs, are also trying to develop new solutions in order to compete in global markets.

Organized Agricultural Industrial Zone will open a new horizon for Salihli



The Manisa Salihli Organized Agricultural Zone has completed its establishment process and entered the investment phase. vegetables grown in geothermal greenhouses in the Durasıllı area, which contains 48 greenhouse parcels, will both supply products to food manufacturers and make Salihli an important supply centre for agricultural products.

Raisin Prices Disappoint Producers



The purchase prices announced for seedless Sultaniye raisins the product of a year of intensive labor, have disappointed producers. Despite the cost of high input costs in an inflationary environment of around 40%, the announced prices are 25–30% lower than those of the previous year.

Zirve Arçelik

Teknoloji ile buluşma noktası



0 236 714 24 34

Salihli Sevgi Yolu

arçelik

Lidya Sardes Hotel
Thermal & SPA

Doğanın içinde huzurlu bir mola



Termal Suyumuz
Termal suyumuz sizlere huzur ve yenilenme hissi yaşatacak.

Spa
Kişiye özel bakım ve programlarımızla yenilendiğinizi hissedeceksiniz.

Lidya Ocakbaşı
Türk mutfağının eşsiz lezzetlerini tadarak günün yorgunluğunu atmış olacaksınız.

Toplantı&Organizasyon
Modern ve şık mekanları ile her türlü organizasyonlarıınız için biz hazırız.

Hızlıca ve kolayca
rezervasyon oluşturun.

0236 **715 55 55**
lidyatermalotel.com

medigüneshastanesi

ÖZEL MEDİGÜNEŞ HASTANESİ SALİHLİ

ÖZEL MEDİGÜNEŞ HASTANESİ *Akredite bir hastanedir.*

TÜRKİYE HEALTH CARE QUALITY AND ACCREDITATION INSTITUTE TÜSKA ACCREDITED



Op.Dr. Tayfun ÇİFTECİ

MEDİGÜNEŞ'te!

Üroloji Uzmanı, Özel Medigüneş Hastanesi'nde

Hasta Kabulüne Başlamıştır!

0236 712 0 712

www.medigunes.com.tr

QR Kod ile
Hızlı ve Kolay
Randevu Oluştur!