

DUAYEN

LEVENT ESKİ

→ Dünyada 70 ülkede FSS markası ile ürünlerini satma başarısını gösteren FSS Fren Sistemleri'nin Yönetim Kurulu Başkanı Levent Eski, iş hayatını ve tecrübelerini anlattı...



İŞ ADAMI & HOBİ

ADNAN KAR

→ Nurel Medikal AŞ'nin Yönetim Kurulu Başkanı Adnan Kar, büyük bir Zeki Müren hayranı...20'si Zeki Müren'in taş plağı olmak üzere 500'e yakın plak koleksiyonuna sahip...



DOSYA

TOPLU YEMEK



DOSAB Perspektif

Ekim 2016 YIL: 11 SAYI: 61 ISSN: 1307-2005



Kreş

ve Gündüz Bakımevi

Poliklinik

Sahipsiz Hayvanlar

Üniversite

Eğitim

Bursları

Spor Turnuvaları

Sosyal Sorumluluk

Doğal Yaşam

Tedavi Merkezi

Ortak

Sağlık ve Güvenlik

Birimi

Diş Sağlığı Merkezi Ameliyathanesi

Kapalı Spor Salonu

Bursaspor

Öğrenci Yurdu

DOSAB Hatıra Ormanı

Umuda Spor Huzura Skor

İtfaiye Merkezi

Bilgisayar Laboratuvarı

Bursa Bölge Laboratuvarı

İSGÜM

Tasarım ve Teknoloji

BUTGEM

BURSA'NIN

250

DEVİNDEN

43'ü

DOSAB FİRMASI

AF KANUNU NE GETİRİYOR?..

40

milyon TL

DOSAB son 10 yılda sosyal sorumluluk projelerine 40 milyon TL katkı sağladı.

TÜRKİYE'NİN DEMOKRASİ DESTANI

GÖZÜMÜZ BAŞKA BİR ŞEY GÖRMÜYOR



Odağımızda sadece en iyi bildiğimiz iş var.

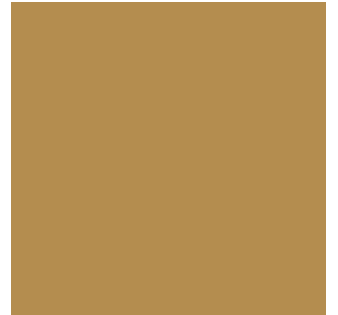
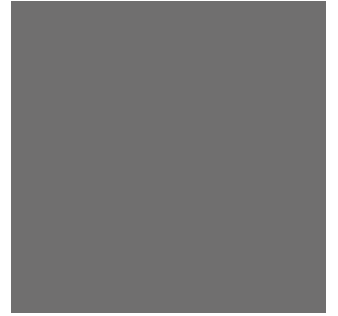
Bu yüzden dikkatimizi hiç dağıtmıyor, davetlerinizin kusursuz olması için çalışıyoruz.

Hizmet kalitesini artırmaya yönelik altyapımız, özenle seçilen ekipmanlarımız, yıllardır eksiksiz işleyen etkinlik yönetimi kabiliyetlerimizle her daveti ayrıcalığa dönüştürüyoruz.

224 453 19 95 | podyumdavet.com



HIZLI GÜVENİLİR TİTİZ SAMİMİ MODERN ETKİN



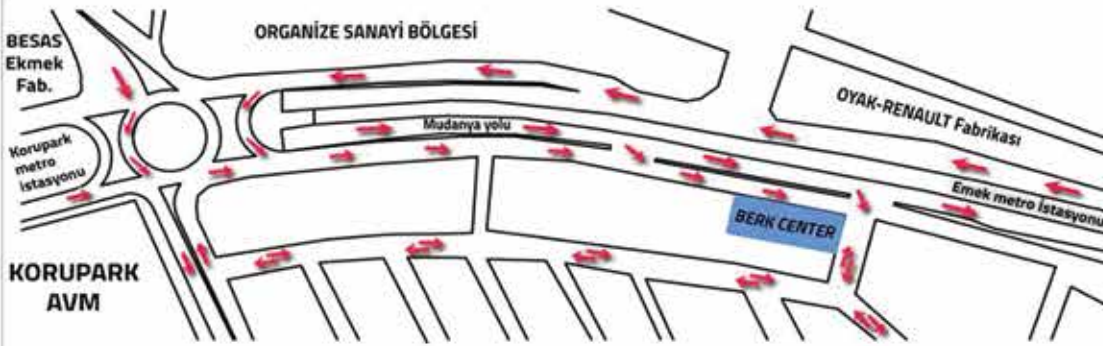
Sofra Compass Group Türkiye olarak, 22.000'den fazla çalışanımızla Türkiye'nin her köşesinde yiyecek, içecek ve destek hizmetler sektörüne liderlik ediyoruz. Yüksek standartlarımız, global bilgi birikimimiz ve alanında uzman kadromuz ile hizmet anlayışını yeniden tanımlıyoruz.



SATIŞTA VE KİRALAMADAKİ 6. PLAZAMIZ MAYIS 2016 TESLİM

- BURSA'DA İLK VE TEK; Araç asansörü ile araçlarla ofis katlarına ulaşım imkanı.
- 112 araçlık otopark.
- Muayenehane standartlarına da uygunluk.
- 105m² den, 379m² ye kadar ofis ve medikal ofisler.
- 221m² den , 475m² ye kadar dükkanlar.
- Tümü Mudanya yoluna cepheli ofisler.

- 10.000m² inşaat alanı.
- C30 beton sınıfı.
- Isı ve ses yalıtımlı full cam giydirme cepheler.
- Emek metro istasyonuna 90m, Korupark AVM'ye 350m mesafe.
- Merkezi konum ve kolay ulaşım imkanı.

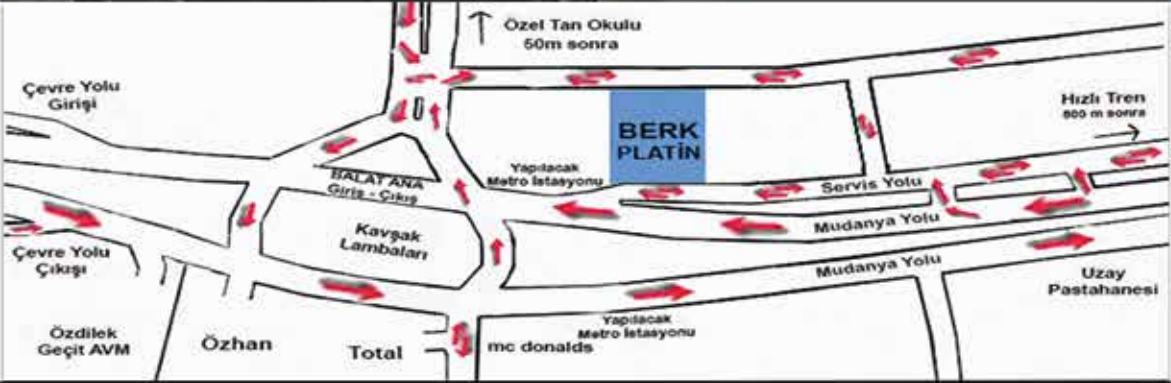


Mudanya yolu, Emek metro istasyonu yanı, Organize sanayi, Renault fabrikası karşısı.

SATIŞTA VE KİRALAMADAKİ 7. PLAZAMIZ ARALIK 2016 TESLİM

- 70m² den, 240m² ye kadar, ofis, medikal ofis ve home ofisler. (dubleks seçenekli)
- Muayenehane standartlarına da uygunluk.
- 260m² den, 400m² ye kadar dükkanlar.
- 62 araçlık otopark.
- Tümü Mudanya yoluna cepheli ofisler.

- 5000m² inşaat alanı.
- C30 beton sınıfı.
- Isı ve ses yalıtımlı cam giydirme cepheler.
- Merkezi konum ve kolay ulaşım imkanı.

**Mudanya yolu, Balat girişi**

TEL: 0532 435 49 89
TEL: 0224 220 33 69



www.burcininsaat.com.tr

DOSABSIAD adına sahibi

İbrahim Öztürk

Sorumlu Genel Yayın Yönetmeni

İbrahim Erdemir

DOSAB Yönetim Kurulu

Başkan İlhan Sarı

Başkan Vekili Türk Ceyhan

Üye Burhan Çakır, H.Sami Topbaş, Orhan Tezyaparlar

DOSAB Bölge Müdürü Serhat Şengül

DOSABSIAD Yönetim Kurulu

Başkan Hasan Moral

Başkan Vekili Vedat Kantar

Başkan Yrd. İbrahim Öztürk, Adnan Kar, Ufuk Uygur Bekil

Genel Sayman Recep Solakoğulları

Genel Sekreter Adnan Şarmen

Üyeler Onur Kırayoğlu, İbrahim Erdemir, Çetin Şenay,

Ertuğrul Pehlivan, Fatih Korkmaz, Fatih Tuğral,

Mehmet Can Çallı, Önder Işık

Dergi İletişim

Mustafa Karaer Cd. No: 18 Demirtaş / Bursa

Tel. : 0.224 261 00 40 Faks : 0.224 261 00 43

www.dosab.org.tr - www.dosabsiad.org.tr



Yayına Hazırlayan

Divit Basın Yayıncılık Danışmanlık Ltd. Şti.

Tel. : 0.224 247 1990 Faks : 0.224 247 1330

FSM Bulvarı Tuna Cad. Esra Sitesi C Blok K: 4 D: 15

Nilüfer / BURSA www.divityayincilik.com

Genel Müdür Celil İnce

Kurumsal İletişim ve Pazarlama Ersoy Tuna

Görsel Yönetmen Ümit İnce

Muhabir Sevcan Özgür Oruç

Baskı İmak Ofset / İstanbul (Ekim 2016)

Yayın Türü Yerel Süreli ISSN 1307-2005



Dergide yayınlanan yazı ve makaleler kaynak gösterilerek alıntı yapılabilir. Makalelerin sorumluluğu yazarına, reklamların sorumluluğu reklam veren firmalara aittir.

Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi ve Sanayici İşadamları Derneği yayın organıdır. İki ayda bir yayımlanır.

EDİTÖRDEN

Yazı ve tatilleri geride bırakıp tekrar işlere konsantre olurken, uzunca bir süredir notlarımız arasında yer alan “Sosyal Sorumluluk ve DOSAB” konusunu, bu sayımızda geniş şekilde işledik. Sosyal sorumluluk deyince, kurumların; esasen yasal bir zorunluluk olmamasına rağmen gönüllü olarak toplumsal fayda yaratacak projelerin içinde olması, bu konularda yatırım yapmasını anlıyoruz.

Bazı gelişmiş ülkelerde bu konunun, şirketlerin veya kurumların özgür iradesine bırakılmayacağı vurgulanmış ve AB gibi örneklerde yaptırımların öne çıkarılmasını gören bir takım düzenlemeler getirilmiştir. Ülkemizde bu tür yaptırımlar olmasa da, birçok şirket ve kurum, kurumsal sosyal sorumluluk projelerinin içinde yer almaktadır.

Bursa özelinde baktığımızda organize sanayi bölgeleri arasında DOSAB’ın dikkat çektiği görülüyor. DOSAB, 20 civarında projede yer alırken, 40 milyon lira tutarında bir yatırım gerçekleştirmiş. Aynı zamanda bu projelerin önemli bir bölümü istikrarlı bir şekilde devam ediyor. Bunları dergimizde

ayrıntılı olarak ele alıyoruz.

BTSO’nun bu yıl gecikmeli olarak açıkladığı Bursa’nın En Büyük 250 Firması içinde yer alan DOSAB katılımcısı firmaları ve geriye dönük 5 yıllık tabloları ‘inceleme’ sayfalarımızda ele aldık.

‘Duayen’ ve ‘İşadamları&hobi’ sayfaları için DOSAB’lı işadamlarından Levent Eski ve Adnan Kar’la keyifle okuyacağınızı düşündüğümüz söyleşiler gerçekleştirdik.

Bu sayımızda dosya konumuzu ise ‘Toplu Yemek Sektörü’ olarak belirledik. Sektörle ilgili gelişmeler, üst kuruluş temsilcilerinin analizleri, firma haberleri ve uzman makalelerini okuyabilirsiniz.

Yeminli Mali Müşavirimiz Kurtuluş Akdeniz, bir süre ara verdiği yazılarına yeniden başladı. Akdeniz, bu sayımızda güncel olan ve kısaca ‘Af Kanunu’ diyebileceğimiz düzenlemeleri ele aldı.

Keyifli okumalar...

Celil İnce

İÇİNDEKİLER

12

MAKRO

Türkiye ve dünya ekonomisinde gelişmeler.

18

HABER

Demokrasi için Tek Ses Tek Yürek.

20

MAKALE

Kurtuluş Akdeniz, yeni af kanunu düzenlemesini yazdı.

24

İNCELEME

Bursa’nın En Büyük 250 Firması ve DOSAB

30

DOSAB

Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Sarı oldu.

32

DOSAB

Kreş ve Gündüz Bakımevi yeni döneme 140 öğrenci ile giriyor.

34

DOSABSIAD

Geleneksel Sünnet Şöleninde 120 Çocuk sünnet oldu.

36

KAPAK KONUSU

DOSAB ve Sosyal Sorumluluk Projeleri...

48

DUAYEN

FSS Fren Sistemleri Yönetim Kurulu Başkanı Levent Eski.

54

DOSYA

Toplu Yemek Sektörüne bakış ve sektörden firma haberleri...

58

MAKALE

Beslenme ve diyet uzmanı Halide Elif Özkeleş...

76

İŞ ADAMI-HOBİ

Nurel Medikal Yönetim Kurulu Başkanı Adnan Kar.

DEMİRTAŞ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ İLETİŞİM BİLGİLERİ



DOSAB Bölge Müdürlüğü
DOSAB Gül Sokak No: 11
Osmangazi / Bursa
Tel: 0224 261 00 40 (3 Hat)
Faks: 0224 261 00 43



DOSABSIAD
Mustafa Karaer Cad. No: 18
Osmangazi / Bursa
Tel: 0224 261 20 10
Faks: 0224 261 20 09



DOSAB Sosyal Tesisleri
Çiğdem Sokak
No: 5 DOSAB
Osmangazi / Bursa
Tel: 0224 261 29 57



Atık Su Arıtma Tesisi
Yeni Yalova Yolu
Terminal arkası Bursa
Tel: 0224 261 28 94 (3 Hat)
Faks: 0224 261 28 97



Bursa Tasarım Teknoloji Geliştirme Merkezi - BUTGEM
Mustafa Karaer Cad.
Çiğdem 2 Sk. Bursa
Tel: 0224 261 12 11

İŞİMİZİN SIRRI: BİR TUTAM BAHARAT



hijyen

lezzet

sağlık

ekonomi

verim

Bizi biz yapan, farkımızı ortaya koyan sırrımızın ardında aslında doğru kullanılmış bir tutam baharat var. Bu muhteşem birlikteliği sağladığımız için sizlerin gönlünde taht kuruyoruz.

FABRİKALAR - OKULLAR - HASTANELER - ORGANİZASYONLAR

Organize Sanayi Bölgesi Antma Cad. No: 6
Nilüfer / BURSA
T: 0224 242 1 445 - F: 0224 242 1 447
info@mekasyemek.com www.mekasyemek.com



Yemek Sanayi



HASAN MORAL / DOSABSİAD Yönetim Kurulu Başkanı / dosabsiad@dosabsiad.org.tr

Ülkemiz İçin Çalışmaya, Üretmeye Devam Ediyoruz...

→ Yılın son çeyreğindeyiz. Yaz günleri hem mevsim itibarıyla hem de gündem olarak sıcak geçti. Bizi biz yapan özelliklerimizden birisi olan birlik ve beraberliğimiz sayesinde bu dönemi atlattık.

İleriki senelerde 2016 yılının yaz ayları hiç şüphesiz haince yapılan 15 Temmuz darbe girişimi ve takip eden günlerdeki Demokrasi Nöbetleri ile hatırlanacak. Geçmişte de çok farklı badireler yaşayan ülkemiz devlet olmanın örneğini bütün dünyaya bir kez daha kanıtladı.

Bu vesile ile hem ülkemizin birlik ve beraberliğine karşı yapılmış olan darbe girişiminde yaşamalarını yitiren Demokrasi Şehitlerimize hem de ülke güvenliğimiz yönelik saldırılardaki şehitlerimize Allah'tan rahmet, kederli ailelerine başsağlığı, yaralılarımıza da şifalar diliyoruz.

Ülkemiz bölgemiz coğrafyasında önemli bir güç ve kilit ülke duru-

mundaki konumunu her zaman muhafaza etmiştir. Suriye'deki gelişmelere karşı koymuş olduğumuz tavır da bunu bir kez daha göstermiştir.

Gündemin sıcaklığı ve yoğunluğu beklentilerin aksine ekonomide çok fazla hissedilmedi. Daha o günlerde uluslararası düzeydeki kredi derecelendirme kuruluşlarının ülkemizin kredi notunu düşürme girişimlerini maksatlı bulduğumuzu açıkladık.

Nitekim, Türkiye İstatistik Kurumu'nun açıkladığı son veriler 2. çeyrek itibarıyla ekonomik büyümemizi sürdürdüğümüzü net bir şekilde ortaya koydu. Ülkemiz ekonomisinin 27 çeyrektir büyüyor olması maksatlı girişimlere en iyi cevap olmuştur.

Bu arada bilhassa Rusya ve İsrail ile ülkemiz arasında bir süreden beri esmekte olan soğuk rüzgarların karşılıklı müzakerelerle aşılmış olması ekonomimize ve bilhassa iş dünyasına büyük moral oldu.

Bu kapsamda Cumhurbaşkanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan ve Rusya Devlet Başkanı Vladimir Putin arasında gerçekleşen zirvenin iki ülke arasındaki ilişkilerin yeniden tesisi noktasında büyük önem taşıdığını düşünüyoruz. İş dünyası olarak, Türkiye'nin en önemli ihracat pazarlarından biri olan Rusya ile hükümet düzeyinde 2016-2019 yıllarını kapsayacak ticari, ekonomik, kültürel ve sanayi işbirliği programı hazırlama kararı alınması oldukça önemsiyoruz. İki ülke liderinin de bu süreçte kararlı bir tavır sergilemesi, iş dünyasının moralini yükseltti. 2019 yılı için koyulan 100 milyar dolarlık ticaret hacmi hedefini aşabileceğimizi düşünüyoruz.

Ayrıca, iflas erteleme uygulamasının kaldırılması, vergisini zamanında ödeyen, karnesi pekiyi olan mükelleflere yönelik vergi oranı indirimine gidilebileceğine ilişkin açıklamaları da olumlu bulduğumuzu

belirtmeliyiz. Bölgemiz sanayicileri de asli vazifeleri olarak üretmeye, istihdam sağlamaya, ihracat yapmaya devam ettiler. Bu arada BTO tarafından düzenlenen Bursa'nın 250 Büyük Firması Araştırması'nda bölgemiz firmaları yine ağırlıklı olarak yerlerini aldılar. Hepsini tebrik ediyorum.

Diğer taraftan sosyal sorumluluğumuz gereği geleneksel hale getirerek bu yıl 3. kez düzenlediğimiz sünnet şölenimizde 120 çocuğumuz daha erkeklığe ilk adımlarını attılar.

Yılın son çeyreğinde bulunuyoruz. Birlik ve beraberlikle huzur ve güven içinde yine ülkemiz, ekonomimiz için üretmeye, istihdam sağlamaya, ihracata devam etmenin gayreti içinde olacağız.

Bu duygu ve düşüncelerle yazımı tamamlarken okurlarımıza sağlık ve mutluluk ile birlikte işleminizde başarılar temenni ediyor, saygılarımı sunuyorum. ■

köşebaşı®

BURSA

Dünyanın en iyi 50 restoranından biri seçilen,
İstanbul'un en iyi kebab restoranı ödülü sahibi
Köşebaşı şimdi Bursa'da!

PodyumPark AVM, Cumhuriyet Mah.
Nilüfer Hatun Cad. No:114 Nilüfer / BURSA
0(224) 470 10 20 - 21- 22



"En iyi Ocakbaşı"

Hürriyet



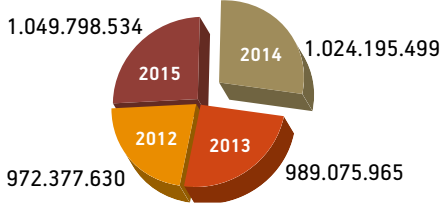
TURKEY, BAHRAIN, UAE, KSA, KUWAIT, MOROCCO, AZERBAIJAN, QATAR, OMAN

www.kosebasi.com

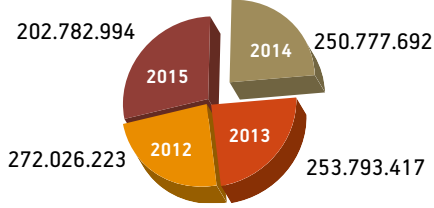
DEMİRTAŞ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ TÜKETİMLER VE FİYATLAR

SON 4 YIL ELEKTRİK TÜKETİMLERİ

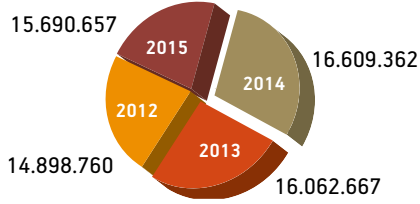
kWh



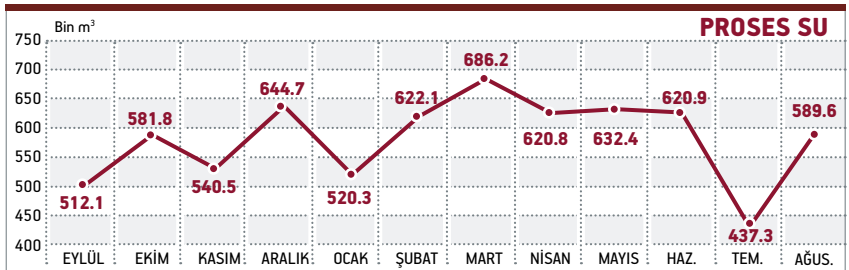
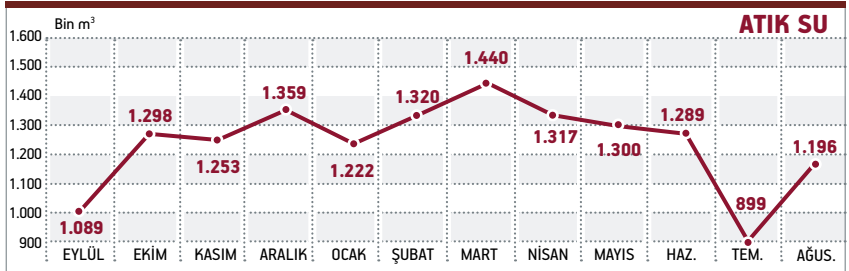
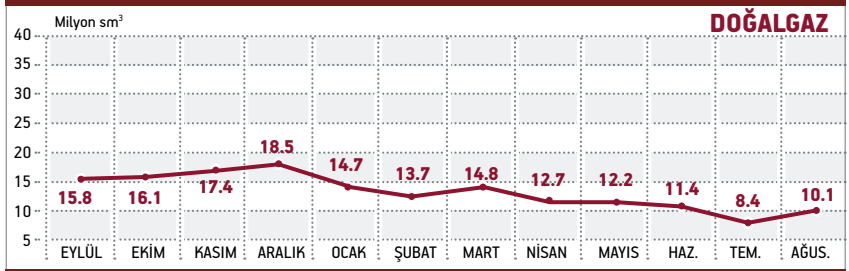
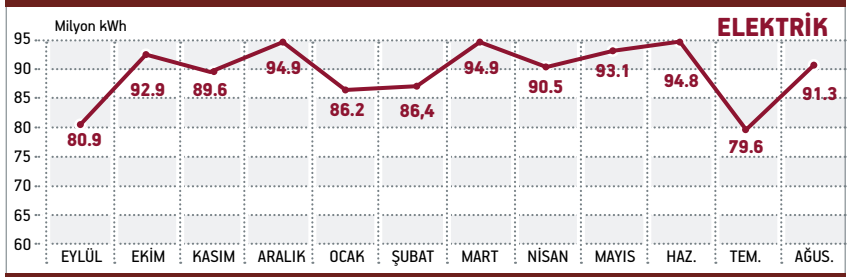
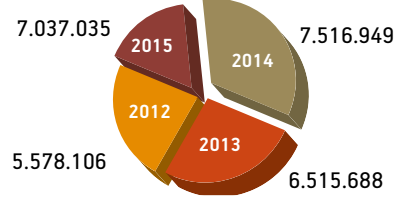
SON 4 YIL DOĞALGAZ TÜKETİMLERİ

sm³

SON 4 YIL ATIK SU TÜKETİMLERİ

m³

SON 4 YIL PROSES SU TÜKETİMLERİ

m³

AĞUSTOS 2016 HİZMET FİYATLARI

HİZMET TÜRÜ	BİRİM FİYAT
Doğal Gaz	0,835353 TL/Sm ³
Elektrik Dağıtım Bedeli O.G.	0,007 TL/kWh
Elektrik Dağıtım Bedeli A.G	0,009 TL/kWh
Proses Suyu	0,40 TL/m ³
Proses Suyu Sistem Bedeli	0,20 TL/m ³
Kullanma Suyu 1.Kademe (0-1000m ³)	1,50 TL/m ³
Kullanma Suyu 2.Kademe (1001 m ³ -3000m ³)	1,25 TL/m ³
Kullanma Suyu 3.Kademe (3001 m ³ ve üstü)	1,00 TL/m ³
Arıtma Tesisi İşletme Masrafı	0,47 TL/m ³

- Doğalgaz fiyatlarına ÖTV ve Taşıma Bedeli dahildir.
- Tüm fiyatlar KDV hariçtir.

Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi
güncel tüketim bilgileri ve hizmet fiyatlarını
www.dosab.org.tr resmi internet sitemizden
takip edebilirsiniz.

2016 İlk 8 Ayında, Elektrik Tüketimi Yüzde 3,7 Arttı...

Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi'ndeki firmaların, 2016 yılı ilk 8 ayında elektrik, doğalgaz ve su tüketimlerine bakıldığında;

- Elektrik tüketimi 2015 yılının aynı dönemine göre 2016 yılında yüzde 3,74 oranında artış gösterdi. 2015 yılı 8 ayında 691,3 milyon kWh'lık tüketime karşın 2016'da bu rakam 717,2 milyon kWh oldu.

- Doğalgaz tüketimi, yılın 8 ayında 2015 yılının aynı dönemine göre enerji santralinin kapanması nede-

niyle yüzde 27,1 oranında azaldı. 2015'te 134,8 milyon sm³ olan tüketim 2016 yılında 98,2 oldu.

- Firmaların, 8 ayda Atık Su Arıtma Tesisi'ne deşarjları, 2015 yılında 10,6 milyon metreküp olmuştu. 2016 yılının aynı döneminde bu rakam 9,9 oldu ve yüzde 6,5 oranında düşüş gösterdi.

- Proses su verileri ise 2015 yılı 8 ayında ve 2016'da 4,7 milyon metreküp oldu. 8 ayda proses suda önemli bir değişim olmadı.

Tam Donanımlı,
Modern Mimariye sahip,
Konut ve Fabrika
Projeleri...

DOĞAŞ SİT POLİKLİNİĞİ



TÜRKÜN HOLDİNG BİNASI



TÜRTEKS BİNASI

*Ailenizdeki herkes için mutlu, başarılı, sağlıklı ve özel bir yaşam sunan
TAN EVLERİ' ni yakından incelemeniz için sizleri satış ofisimize bekleriz.*



TAN EVLERİ
Balat'ta seçkin ve
sınırlı sayıda
ev sahibine mutlu
bir gelecek vaat
ediyor.



TAN

İnşaat Taahhüt
ve Ticaret Ltd.Şti.

Adres: Kükürtlü Mh. Kükürtlü Cad. Tan İş Merkezi No.67 / C-8 16080 Osmangazi / BURSA
www.taninsaat.com Telefon: 0224 233 75 51 Faks: 0224 233 26 84



Rusya ile Yeni Dönem

24 Kasım'daki uçak krizinin ardından Erdoğan ve Putin'in, 9 Ağustos'ta St.Petersburg'daki görüşmesi iki ülke arasındaki buzları eritirken, ekonomik ve bölgesel sonuçlar da görülmeye başlandı. Geçen yıl iki ülke arasında 35 milyar dolar olan ticaret hacminin, kademeli olarak 100 milyar dolara

çıkartılması hedefleniyor. Türk turizmi için önemli olan Rusya'dan charter seferler de eylül başında başladı. Erdoğan-Putin'in Çin'deki G20 zirvesinde yakın sohbetleri de dünyanın dikkatini çekti. Türk Akımı doğalgaz projesi, serbest ticaret bölgesi gibi birçok işbirliği de yeniden görülmeye başlandı.



Ankara-Washington Tansiyonu Düştü mü?

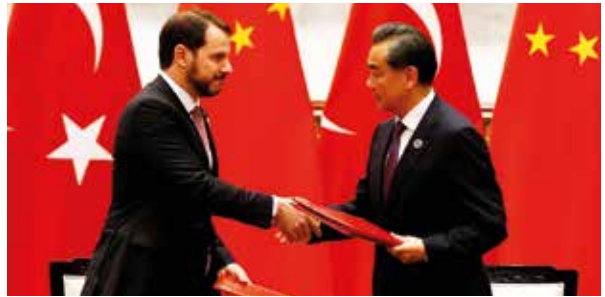
Son dönemde olumsuz bir seyir izleyen Türkiye-ABD ilişkileri, 15 Temmuz darbe girişimi sonrasında ilk kez bir araya gelen Cumhurbaşkanı Erdoğan ve ABD Başkanı Obama görüşmesi ile yeni bir dönemece girdi. Çin'deki G20 Zirvesi'nde buluşan iki lider, yaklaşık 45 dakika süren görüşme

sonrasında yaptıkları açıklamalarla, gerek Suriye gerekse Fethullah Gülen'in iadesi konusunda işbirliğini artırmaya dönük olumlu mesajlar verdi. Ankara ve Washington arasındaki tansiyon düşmüş gözüküyor, yeniden 'stratejik ortaklık' için ise Suriye ve Gülen'in durumu belirleyici olacak.

Türkiye-İsrail normalleşmesi ekonomiye nasıl yansiyacak?

Türkiye ile İsrail arasındaki normalleşme anlaşmasının TBMM'de kabul edilmesi iki ülke arasındaki ticari ve ekonomik ilişkilerin canlanması beklentilerini gündeme getirdi. Normalleşme sürecinin iki ülke arasındaki ticari ve ekonomik ilişkilere de

olumlu etki etmesi bekleniyor. Mavi Marmara'nın yaşandığı 2010 yılı sonrası 2014 yılında ulaşılan 2,95 milyar dolarlık ihracat hacmi son 5 yılın en yüksek hacmi olarak kaydedilmişti. Bu yılın ilk 7 ayında ise İsrail'e ihracat 1,69 milyar dolar oldu.



Çin'le Enerji Ağırlıklı 3 İmza

Çin'in Hangzhou kentindeki G20 Zirvesinde Türkiye ile Çin arasında, enerji, nükleer güvenlik ve bitki sağlığı gereklilikleri alanlarında 3 ayrı anlaşma imzalandı. Nükleer enerji, yenilenebilir

enerji ve kömüre dayalı santraller konusunda işbirliğini içeren imzalar sonrası, Çin, Türkiye'deki 3'üncü nükleer santral projesini üstlenmeye bir adım daha yaklaşmış oldu.

Kredilere Yeni Düzenleme

Başbakan Binali Yıldırım, ekonomiyle ilgili alınan kararları bayram sonrası açıkladı. Buna göre, önemli iki düzenleme genel kredi taksit sınırı 9 aydan 12 aya çıkması, kredi kartlarının borç bakiyelerine yeniden yapılandırma imkanı getirilmesi oldu. Kredi borçlarında bir defaya mahsus 72 aya kadar yeniden yapılandırma

imkanı olacak. Tüketici kredilerindeki vade azamı 36 aydı, bu 48 aya çıktı. Konut kredilerinde bankalar yüzde 80'e kadar kredilendirebilecek. Kredi kartı için en az kredi kullanma limiti 5 bin 200 liraya çıktı. Kalkınma Bankası, yatırım bankaları ile katılım bankalarının finansal kiralama (leasing) işlemleri yüzde 100 kredilendirmeli olabilecek.

'Yemek yapmak BÜYÜK ustalık gerektirir' dediler. BÜYÜDÜK

Limon Catering yeni yatırımı ile Türkiye'nin
en büyük yemek şirketlerinden biri haline geliyor.
Yeni fabrikamız sağlıklı ve kaliteli hizmetini yüksek
kapasitesi ile tüm Bursa'nın hizmetine sunuyor.

Limon
catering

www.limoncatering.com.tr



Harput Holding

Kredi Notunda Neler Oldu?

Kredi derecelendirme kuruluşu Fitch, Ağustos ayında Türkiye'nin 'BBB-' olan kredi notunu teyit ederken 'durağan' olan görünümünü 'negatif'e çekti. Kuruluş değerlendirmesinde darbe girişiminin politik riskleri arttırdığını belirtti. S&P ise 20 Temmuz'da BB+ olan notunu BB'ye düşürmüştü. Moody's ise 18 Temmuz'da Türkiye'nin "Baa3" ile 'yatırım yapılabilir' seviyedeki kredi notunu izlemeye aldığını açıklamış, 5 Ağustos'ta yapması gereken değerlendirmeyi ise pas geçmişti. Moody's 23 Eylül tarihinde notu yatırım yapılabilir seviyeden düşürdü.

Bilişim Euroasia iptal edildi

CeBIT fuarlarını düzenleyen Deutsche Messe AG firması, Türkiye'deki mevcut siyasi koşullar nedeniyle ekim ayında düzenlenmesi planlanan fuarın iptal edildiğini duyurdu. Fuar sözcüsü Wolfgang Kossert, Alman haber ajansı dpa'ya yaptığı açıklamada fuarın 2017 yılı mart ayında İstanbul'daki WIN Otomasyon Fuarı ile birleştirileceğini ifade etti.

TÜRKİYE EKONOMİK GÖSTERGELERİ

BÜYÜME	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Büyüme Oranı %	8,8	2,1	4,1	2,9	4,0	9,8/1.Çeyrek
GSYH (milyar \$)	774	786,2	820,1	800	719,0	169,4/1.Çeyrek
REEL EKONOMİ	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Sanayi Üretimi Endeksi yıl ort.%	110,1	103,4	124,8	130,3	136,2	126,3/Nisan
İml. San. Kapasite Kullanımı %	76,1/Ağustos	74,3/Ağustos	75,5/Ağustos	74,7/Ağustos	74,8/Ağustos	75,2/Ağustos
İşsizlik Oranı %	9,8	9,5	10,0	10,9	10,3	10,1/Mart
İstihdam (bin kişi)	24.110	24.821	25.262	25.642	26.621	26.993/Mart
ENFLASYON	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ÜFE (Yıllık)	13,3	2,5	6,97	6,36	5,71	4,51/Ağustos
TÜFE (Yıllık)	10,5	6,2	7,40	8,17	8,81	8,05/Ağustos
DÖVİZ KURLARI	2011	2012	2013	2014	2015	2016
\$/TL	1,9065	1,7826	2,1343	2,3189	2,9233	2,9616/1 Eylül
Euro/TL	2,4592	2,3517	2,9365	2,8207	3,1896	3,3004/1 Eylül
Döviz Sepeti (1/2 Euro+1/2 Dolar)	2,1829	2,0672	2,5354	2,5698	3,0565	3,1307/1 Eylül
ÖDEMELER DENGESİ (KÜM.)	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Toplam Mal İhracatı (milyar \$)	134,9	152,5	151,8	157,6	143,8	81,5/Oc.-Tem.
Toplam Mal İthalatı (milyar \$)	240,8	236,5	251,7	242,1	207,2	114,3/Oc.-Tem.
Dış Ticaret Dengesi (milyar \$)	-105,9	-84,1	-99,8	-84,5	-63,3	-32,8/Oc.-Tem.
Cari İşlemler Dengesi (milyar \$)	-75,1	-46,9	-65,1	-45,8	-32,1	-19,1/Oc.-Haz.
İhracat (TİM verileri-milyar \$)	134,9	151,8	151,8	157,6	143,8	85,3/Oc.-Ağs.
BÜTÇE (KÜM. MERKEZİ YÖN.)	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Harcamalar (milyar TL)	314,6	360,5	407,9	448,4	506,0	273,9/Haziran
Faiz Harcamaları (milyar TL)	42,2	48,4	50,0	49,9	53,0	26,4/Haziran
Faiz Dışı Harcamalar (milyar TL)	272,4	312,1	357,9	398,5	453,0	247,5/Haziran
Gelirler (milyar TL)	296,8	331,7	389,4	425,8	483,4	275,2/Haziran
Vergi Gelirleri (milyar TL)	253,8	278,8	326,1	352,4	407,5	216,6/Haziran
Bütçe Dengesi (milyar TL)	-17,8	-28,8	-18,4	-22,7	-22,6	1,1/Haziran
MERKEZİ YÖN.BORÇ STOKU	2011	2012	2013	2014	2015	2016
İç Borç (milyar TL)	368,8	386,5	403,0	414,6	440,1	453,3/Haziran
Dış Borç (milyar TL)	149,6	145,7	182,8	197,3	237,5	246,7/Haziran
BANKACILIK SEKTÖRÜ	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Mevduat (milyar TL)	695,5	777,2	945,8	1.052,7	1.245,4	1.311,7/Haziran
Krediler (milyar TL)	682,9	794,8	1.047,4	1.240,7	1.485,0	1.570,4/Haziran
YABANCI SERMAYE	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Doğrudan Yatırım (milyar \$)	16,1	13,2	12,4	12,5	11,5	2,1/Oc.-Haziran
TÜRKİYE KREDİ NOTU	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Moody's	Ba1/Durağan (23.09.2015)					
Fitch	BBB-/Negatif (20.08.2016)					
S&P	BB/Negatif (20.07.2016)					

Doğuya 4 Yılda 140 Milyar Liralık Yatırım Yapılacak

Başbakan Binali Yıldırım, eylül başında Diyarbakır'da düzenlenen toplantıda Doğu ve Güneydoğu Anadolu Yatırım Planlarını açıkladı. Buna göre devletin 62 milyar lira yatırım yapacağı bölgede, özel sektörün yatırımlarıyla birlikte bu rakam 4 yılda 140 milyar

lirayı bulacak. 23 ilde toplam 67 bin konut, bin 640 yatak kapasiteli 15 yeni hastane yapılacak. Sosyal hizmet yatırımları için 393 milyon liralık bütçe ayrıldı. Başbakan Yıldırım, her yıl 8 ilin her birinde 10 fabrika kurulacağını belirterek, "Herkes yapacağı işe



göre yer verdiğimiz gibi ihtiyacı olan fabrikayı da devlet yapıp, sembolik kirayla teslim edecek. Makine ve teçhizat alımlarına sıfır faizli kredi imkanı sunacağız" dedi. Destekler 2027 yılına kadar devam edecek.

İşinize lezzet katıyoruz...

20 yıllık tecrübemizi üstün teknoloji ve uzman bir kadro ile birleştirdik. Artık yemek saatleriniz sağlıklı, besleyici, keyifli bir molaya dönüşüyor...



444 96 60
www.safranyemek.com

Bursa Safran Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
DOSAB Papatya Sk. No:18 BURSA / TÜRKİYE
info@safranyemek.com

SAFRAN

AB ve Türkiye: Eşit Olmayan Ticari Ortaklar...

Bundan tam 20 yıl önce Avrupa Birliği (AB) ile Türkiye arasında Gümrük Birliği anlaşması yürürlüğe girdi ve ikili ticarete gümrük vergisi alınmıyor. Ancak AB'nin üçüncü devletlerle arasındaki serbest ticaret sözleşmelerinden kaynaklanan asimetri Türkiye için zarar yazıyor. Örneğin AB ile ABD arasındaki Ticaret

ve Yatırım Ortaklığı (TTIP) yürürlüğe girdiği takdirde Amerikan malları Türkiye'ye gümrüksüz ihraç

edilebilecek, Türkiye AB üyesi olmadığından ABD'ye satılan Türk mallarından ise gümrük vergisi alınabilecek.



Bu ticari asimetrinin önümüzdeki 10 yılda Türkiye'yi 18 ile 20 milyar dolar arasında milli gelir kaybına uğratacağı tahmin ediliyor. Türk hükümeti bu nedenle TTIP görüşmeleri başlar başlamaz dezavantajın ortadan kaldırılması için harekete geçti ve hatta Gümrük Birliği'nin iptal edilebileceğini duyurdu.

19 Ülkeli Euro Bölgesi “düşük enflasyon” çıkmazından kurtulamıyor...

Ortak para birimi ve yasal ödeme aracı olarak euroyu seçen 19 AB üyesi ülkenin oluşturduğu Euro Bölgesi, uzun süredir çok düşük enflasyonla mücadele ediyor. Avrupa Merkez Bankası, fiyat

istikrarını sağlamak için yüzde 2'ye yakın seviyede enflasyon hedefliyor. Ancak enflasyon oranı, hedeflenen seviyenin oldukça altında 0,2'lerde seyrediyor. Banka, parasal genişleme miktarını

60'dan 80 milyar euroya yükseltirken, programı 2017 Mart'a uzattı. Banka, mevduat faizini yüzde eksi 0,40'a, politika faizini yüzde sıfıra ve marjinal borç verme faizini de yüzde 0,25'e çekmişti.



Apple'a 13 Milyar Euro Vergi Cezası

AB Komisyonu, teknoloji şirketi Apple'ın İrlanda'da 13 milyar euro ek vergi ödemesi gerektiğine hükmetti. Apple, temyize gideceklerini duyurdu. İrlanda'nın ABD merkezli teknoloji şirketi Apple'a gösterdiği vergi kolaylıklarını incelemeye alan AB Komisyonu, incelemeler sonucunda vergi imtiyazlarının yasadışı kamu teşviki kapsamına girdiği ve şirkete haksız rekabet üstünlüğü sağladığı için AB'nin rekabet hukukuna aykırı olduğu sonucuna vardı. Komisyon, İrlanda'nın Apple'dan 13 milyar euro tutarındaki vergi imtiyazını tahsil edebileceği kararına vardı. ABD'li yetkililer Avrupa Birliği'ni 'kolay yoldan köşeyi dönmeye çalışmakla' suçladı.

Dünyanın En Büyük Oteli Mekke'de...

Suudi Arabistan'da her yıl milyonlarca Müslümanın hac için ziyaret ettiği Mekke'de dünyanın en büyük oteli inşa ediliyor. İnşaata süren ve gelecek yıl açılması planlanan Abraj Kudai oteli, 10 bin odaya sahip olacak. 30 ila 48 kat yüksekliğindeki 12 kuleden oluşacak otelde 70 lokanta, büyük bir alışveriş merkezi, otobüs durağı, konferans merkezi ve büyük bir balo salonu da bulunacak. Kabe'nin de içinde bulunduğu dünyanın en büyük camisi olan Mescid-i Haram'a 2 kilometre uzaklıkta inşa edilen oteldeki beş katın,

Suudi kraliyet ailesine ayrılacağı belirtildi. İnşaata devam eden otel, halen dünyanın en büyük otelleri olan

Malezya'daki 7351 odalı First World Oteli ile Las Vegas'taki 5044 odalı MGM Grand'den çok daha büyük olacak.



ÜRETen KOBİ'LERE YAPI KREDİ'DEN BÜYÜK DESTEK!

çok özel avantajlarla KOBİ'lerimizin yanındayız:

- Nakit akışına göre **ödemesiz dönemli krediler**
- Sedir ve Sedir Dış Ticaret Paketlerinde **çok özel indirimler**
- Hibe – Destek Programları ve Dış Ticaret konularında bilgilendirmelerin yapılacağı **OSB seminerlerine ücretsiz katılım avantajı**



yapikredikobi.com.tr

 **YapıKredi**

Hızmette sınır yoktur.



Demokrasi İçin Tek Ses Tek Yürek

FETÖ'nün, 15 Temmuz darbe girişimi ve milletin bu ihanet karşısında ortaya koyduğu destansı direnişin üzerinden iki aydan fazla zaman geçerken; Türkiye, demokrasi için tek ses tek yürek olmaya devam ediyor.

→ 15 Temmuz'da Türkiye, FETÖ/PYD'nin hain darbe girişimine, terör eylemine ve örtülü bir işgal girişimine maruz kaldı. Türk Silahlı Kuvvetlerinin resmi internet sitesi ve TRT'de yayınlanan bildiride ordu-nun yönetime el koyduğu ifade edilerek ülkede sıkı-yönetim ve sokağa çıkma yasağı ilan edildiği açıklandı. İstanbul'daki Boğaziçi ve Fatih Sultan Mehmet Köprüsü'nün jandarma

tarafından kapatılması ile başlayan süreçte, Türkiye Büyük Millet Meclisi Başkanı İsmail Kahraman ve yaklaşık 50 kadar milletvekilinin mecliste bulunduğu sırada F-16 savaş uçakları meclis üzerinde uçuş yaparak parlamentoyu dört kez bombaladı. Muğla'nın Marmaris ilçesinde bir otelde bulunan Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'a karşı suikast girişiminde bulunuldu. Genelkurmay



Başkanı Hulusi Akar, Kara Kuvvetleri Komutanı Salih Zeki Çolak, Hava Kuvvetleri Komutanı Abidin Ünal ve Jandarma Kuvvetleri Komutanı Galip Mendi darbeyi gerçekleştiren askerler tarafından rehin alındı.

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan, CNN Türk'te FaceTime aracılığı ile gerçekleştirdiği bağlantıda darbecilere hiçbir şekilde imkan tanınmayacağını ifade ederek halkı darbeye tepki göstermek için meydanlara ve havalimanlarına çıkmaya davet etti. Çağrının ardından, Türkiye'nin birçok ilinde darbe karşıtı protesto gösterileri düzenlendi. Bu gösteriler 7 Ağustos Yenikapı mitingine kadar her akşam demokrasi nöbetleri şeklinde sürdü.

16 Temmuz sabahı, Türk Silahlı Kuvvetleri ve Emniyet Genel Müdürlüğü personelinin gerçekleştirdiği operasyonlar sonucunda darbe girişimi bastırıldı ve askerler silahları ile birlikte teslim oldu. 21 Temmuz'da Millî Güvenlik Kurulu toplantısı sonrasında, Türkiye Büyük Millet Meclisi tarafından anayasanın 120. maddesi gereğince üç ay süreyle olağanüstü hâl ilan edildi. Olaylarda

241 kişi şehit oldu.

Güçlü Demokrasi Güçlü Türkiye

Bursa iş dünyası da hain darbe girişimine karşı tek ses tek yürek oldu. DOSAB ve DOSAB-SİAD'ın da aralarında olduğu Bursa iş dünyasının 82 kurum ve kuruluşu, BTSO öncülüğünde ortak bildiri yayınladı. Bildiride; millet iradesini hiçe sayan, demokrasimiz adına utanç verici bir girişimin, milletimizin, askeri kamufajla terör estiren FETÖ terör örgütüne gereken cevabı canını hiçe sayarak ve gözünü kırpmadan verdiği vurgulandı.

'Güçlü Türkiye'nin ve güçlü ekonominin temeli güçlü demokrasi, güçlü demokrasinin güvencesi de sivil inisiyatifin varlığıdır' denilen bildiride özetle şu görüşlere yer verildi, "Güçlenen siyasi istikrar ve milletimizin desteği ile dünden daha güçlü olduğumuz açıktır. Dışarıda yürütülen olumsuz kampanyaları ve oluşturulmak istenen algıyı hep birlikte bertaraf etmek zorundayız. Üretimin ve ihracatın merkezi Bursa'da milletimizin kararlılığı ile birlikte, iş dünyası temsilcileri olarak taşıdığımız ortak

inançla tüm hedeflerimize dünden daha emin adımlarla yürüyeceğiz. 'Bursa Büyürse Türkiye Büyür' inancıyla daha fazla çalışacağız, daha fazla yatırım yapacağız, daha fazla üreteceğiz ve ulusal kalkınma hedeflerimize liderlik etmeyi sürdüreceğiz.

Türkiye gibi demokrasiye büyük emek vermiş bir ülkede vatandaşlarımızın üzerine kurşun yağdıran, millî egemenliğimizin sembolü Meclisimizi bombalayan FETÖ terör örgütü mensuplarını bir kez daha lanetliyoruz.

Hastalıklı düşünce yapısı ile hükümetimizi ve devlet kademelerimizi ele geçirmeye yeltenen FETÖ'cü ihanet çetesi

kanun önünde hak ettikleri şekilde en ağır cezaya çarptırılacağına inanıyoruz.

Demokrasimize sahip çıkarken canlarını feda eden güvenlik güçlerimize ve vatandaşlarımıza Allah'tan rahmet, yakınlarına başsağlığı ve yaralılarımıza acil şifalar diliyoruz.

Başta Cumhurbaşkanı'mız ve Başkomutanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan ve Başbakanımız Sayın Binali Yıldırım olmak üzere demokrasimize ve millî irademize sahip çıkan devlet büyüklerimize, Türk Silahlı Kuvvetlerimize ve Emniyet Genel Müdürlüğümüz ile kahraman halkımıza bir kez daha şükranlarımızı arz ediyoruz."



15 Temmuz 2016 gecesi demokrasimiz adına utanç verici darbe girişimine Milletimiz gereken cevabı anında vermiştir. Milletimizin iradesi ve devlet kurumlarımızın gerek o gece gerekse sonrasındaki takdire sayan dayanışması, birliğimiz ve geleceğimizi tehdit eden FETÖ terör örgütü mensuplarının ve destekçilerinin heveslerini kursaklarında bırakmıştır.

Ülke olarak demokrasiye inancımızı ve bağlılığımızı tüm dünyaya bir kez daha ilan ettiğimiz günleri yaşıyoruz. Türk Milleti, iradesinin ve tercihinin ne pahasına olursa olsun arkasında duracağını göstermiş, alçakça saldırıya karşı örnek bir duruş sergilemiştir.

Vatandaşlarımızın üzerine kurşun yağdıran, millî egemenliğimizin sembolü Meclisimizi bombalayan FETÖ terör örgütü mensuplarını bir kez daha lanetliyoruz. FETÖ'cü ihanet çetesi kanun önünde hak ettikleri şekilde en ağır cezaya çarptırılacağına inanıyoruz.

Demokrasimize sahip çıkarken canlarını feda eden güvenlik güçlerimize ve vatandaşlarımıza Allah'tan rahmet, yakınlarına başsağlığı ve yaralılarımıza acil şifalar diliyoruz.

Başta Cumhurbaşkanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan ve Başbakanımız Sayın Binali Yıldırım olmak üzere demokrasimize ve millî irademize sahip çıkan devlet büyüklerimize, Türk Silahlı Kuvvetlerimize ve Emniyet Teşkilatımıza, kahraman halkımıza bir kez daha şükranlarımızı arz ediyoruz.

Yaşanlara rağmen, temelleri sağlam bir ekonominin var olduğunu ve güven veren güçlü bir ülke olduğumuzu gösterdik. Daha güçlü bir demokrasi ve daha güçlü bir ekonomi yolunda bugün, dünden daha güçlüyüz.

Üretim merkezi Bursa'mızın en güçlü organize sanayi bölgelerinden birisi olarak, ortak inançla tüm hedeflerimize daha emin adımlarla yürüyeceğiz. Ülkemizin kalkınması için üretmeye, ihracat yapmaya, istihdam yaratmaya daha büyük gayret ve kararlılıkla devam edeceğiz.

DOSAB Ailesi olarak her zaman demokrasinin ve hür iradenin yanında olduğumuzu bir kez daha ifade ediyoruz.



Yeni Kapı Mitingi öncesi liderler birarada.

Millî iradeye yönelik darbe girişimine karşı DOSAB ve DOSABSİAD ilk andan itibaren; Resmi internet siteleri, sosyal medya hesapları ve gazete ilanları ile karşı duruş sergiledi.



KURTULUŞ AKDENİZ

Yeminli Mali Müşavir / akdeniz@akdenizdenetim.com.tr

İŞ ADAMLARI İÇİN KAÇIRILMAYACAK FIRSAT AF KANUNU

→ Kamuoyunda vergi barışı, vergi affı olarak bilinen “6736 sayılı Bazı Alacakların Yeniden Yapılandırılmasına İlişkin Kanun” 19 Ağustos 2016 tarihli 29806 Sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Kanun kapsamında milyonlarca vatandaş ilgilendiren çeşitli vergi borçlarının yeniden yapılandırılması, geçmiş vergi dönemleri ile ilgili olası risklerin ortadan kaldırılması, kesinleşen veya devam eden vergi incelemeleri ve vergi davalarına ilişkin durumların düzenlenmesi, kayıt ve muhasebe düzeltmeleri imkânı ve bazı varlıkların ekonomiye kazandırılmasına ilişkin düzenlemeler yer almaktadır.

1. Hangi Borçlar Af Kapsamında Değerlendirilecektir?

Söz konusu Kanun ile;
- 30/06/2016 tarihi itibarıyla gecikmiş vergi

borçlarında Yİ-ÜFE oranında güncelleme,
- Motorlu Taşıtlar Vergisi ve Trafik Para Cezalarında büyük oranda indirim,

- Peşin ödemelerde Yİ-ÜFE oranında hesaplanan tutardan ayrıca %50 indirim,

- Vergi aslına bağlı olmayan usulsüzlük ve özel usulsüzlük cezalarının %50’sinin silinmesi,

- Vergi ihtilaflarının sulh yoluyla sonlandırılmasında %80’e varan indirim,

- Yurt içi ve yurt dışı bazı varlıkların milli ekonomiye kazandırılması (Varlık Barışı),

- İşletme kayıtlarının cezasız ve faizsiz olarak gerçek duruma uygun hale getirilmesi,

- Eczanelerde cezasız ve faizsiz stok kayıtlarının düzeltilmesi,

- Matrah ve vergi artırımında bulunan mükellefler için vergi incelemesinden muafiyet,

- İnceleme ve tarhiyat safhasındaki borçların

yapılandırılması,

- Beyan edilmemiş gelirler ve kazançların pişmanlıkla cezasız ve faizsiz beyanı,

- Yapılandırılan borçların kredi kartı ile ödenmesi,

- 6552 sayılı Kanun kapsamında devam eden borçların yeniden yapılandırılması,

- Vadesi 31/12/2011 tarihinden önce olan 50 TL ve altındaki borçların silinmesi, gibi önemli imkânlar getirilmiştir.

2. Beş Yıl Vergi İnceleme Riskinden Kurtulabilirsiniz

Söz konusu Kanun kapsamında belirlenen şartların yerine getirilmesi dâhilinde 2011, 2012, 2013, 2014 ve 2015 yıllarına ilişkin olarak Gelir Vergisi, Kurumlar Vergisi, Katma Değer Vergisi, Gelir Stopaj Vergisi matrahlarının ve vergilerinin 31.10.2016 tarihine kadar belirli oranlarda artırılması halinde bu

yıllarla ilgili olarak inceleme ve bu yıllara ilişkin olarak bu vergi türleri için tarhiyat işlemi yapılmayacaktır.

Gelir, Kurumlar ve Katma Değer Vergisine ilişkin matrah veya vergi artırım oranları aşağıda yer almaktadır.

2.1. Gelir ve Kurumlar Vergisinde Matrah Artırımı

Gelir ve kurumlar vergisi mükellefleri; yıllık beyannamelelerinde beyan ettikleri matrahlarını, aşağıdaki tablolarda belirlenen ilgili yıllardaki matrah artırım oranlarından az olmamak üzere artıracaklardır.

Artırımda bulunan yıllara ait zararların %50’si, 2016 ve izleyen yıllar kârlarından mahsup edilebilecektir. İstisna ve indirimler nedeniyle gelecek yıllara devrolan zararlar ve geçmiş yıl zararları artırılan matrahlardan mahsup edilemeyecektir.

- Yılın belli bir kısmında faaliyette bulunmuş mükellefler,

- Daha önce mükellefiyet tesis ettirmemiş kişiler de, matrah artırımında bulunabilecektir.

Artırılan matrah üzerinden % 20 oranında vergi ödenecektir.

Ancak,

- Matrah artırımında bulunulan yıla ait vergileri zamanında beyan ederek ödemiş,

- Bu vergi türleri için Kanunun birikmiş borçlar ile ihtilaflı alacaklara ilişkin hükümlerinden yararlanmamış,

uyumlu mükellefler için bu oran %15 indirimli vergi oranı şeklinde uygulanacaktır.

Artırımında bulunulan yıllar için yıllık gelir ve kurumlar vergisi incelemesi ve bu yıllara ilişkin olarak bu vergi türleri için daha sonra başka bir tarhiyat yapılmayacaktır.

2.2. Katma Değer Vergisinde Matrah Artırımı

Katma değer vergisi mükelleflerinin, ilgili yıllarda her bir vergilendirme dönemine ilişkin olarak verdikleri beyannamelelerde yer alan "Hesaplanan Katma Değer Vergisi" satırlarında yer alan tutarlarının yıllık toplamı üzerinden aşağıdaki tabloda belirtilen artırım oranlarından az olmamak üzere hesaplanan KDV'yi artırmaları gerekmektedir.

KATMA DEĞER VERGİSİ ARTIRIM ORANI	
Yıl	Vergi Artırım Oranı
2011	% 3,5
2012	% 3,0
2013	% 2,5
2014	% 2,0
2015	% 1,5

Katma değer vergisi mükelleflerinin, artırıma esas alınan ilgili yılın

vergilendirme dönemlerinin tamamı için artırımında bulunmaları zorunludur.

3. Vergi Davalarında Uygulanacak Vergi Affı

Bu Kanun kapsamında vergi mahkemelerinde veya Danıştay da devam eden davalarda (Gümrük vergileri dahil) dava sonuçlanmadan 6736 Sayılı Kanundan faydalanılma imkanı bulunmaktadır. Bu durumda vergi aslının %50'sinin Kanunda belirtilen koşullar dahilinde ödenmesi veya defaten ödenerek itilafın sonlanması gerekir. Ödemelerinde bu kapsamda devam ettirilmesi ayrıca gerekecektir. Uzlaşma talep edilmiş fakat henüz uzlaşma günü belli edilmemiş ise; bu tarhiyatlarda söz konusu kanun kapsamında olup, vergi aslının %50'si taksitle veya peşin olarak ödenir. Kalan verginin %50'si ve buna bağlı vergi ziyai cezaları silinecektir. Dava açma süresi dolmamış tarhiyatlarda da anaparanın sadece %50'si ödenerek kalan cezalar, gecikme faizi silinecektir.

4. Kayıtlarda Yer Aldığı Halde İşletmede Bulunmayan Kasa ve Ortaklardan Alacaklara İlişkin Düzenleme

Söz konusu Kanun kapsamında bilanço esasına göre defter tutan Kurumlar Vergisi Mükellefleri 31.12.2015 tarihi itibarıyla işletmelerinde

bulunmayan fakat kayıtlarında görünen kasa mevcutları ve işletmenin esas faaliyet konusu dışındaki işlemleri nedeniyle oluşan ortaklardan alacak tutarları ile ortaklara borçlu olduğu tutarların mahsubu neticesinde oluşan net alacak tutar üzerinden hesaplanan % 3 oranındaki vergi tutarını 30.11.2016 tarihine kadar bağlı bulundukları vergi dairesine başvurarak gerekli düzeltme işlemlerinden yararlanabileceklerdir.

5. İşletme Kayıtlarının Düzeltilmesi

5.1. İşletmede Mevcut Olduğu Halde Kayıtlarda Yer Almayan Emtia, Makine, Teçhizat ve Demirbaşlara İlişkin Kayıtların Düzeltilmesi

İlgili Kanun'un "İşletme Kayıtlarının Düzeltilmesi" başlıklı 6. Maddesi uyarınca Gelir ve Kurumlar Vergisi mükellefleri işletmelerinde mevcut olduğu halde kayıtlarda yer almayan emtia, makine, teçhizat ve demirbaşları, kendilerince veya bağlı bulundukları meslek odalarında belirlenecek olan rayiç bedel ile 30.11.2016 tarihine kadar bir envanter listesi ile bağlı bulundukları vergi dairesine bildirmek şartıyla yasal defterlerine kayıt edebilecekler ve gerekli düzeltme işlemleri yapabileceklerdir.

GELİR VERGİSİ MATRAH ARTIRIM VE VERGİ ORANLARI İLE ASGARİ ARTIRIM TUTARLARI

Yıl	Matrah Artırım Oranları	Asgari Artırım Tutarı (TL) (İşletme H.)	Asgari Artırım Tutarı (TL) (Bilanço Esası Ve Serbest Meslek Kazancı)	Vergi Oranı	İndirimli Vergi Oranı
2011	% 35	9.500	14.000	% 20	% 15
2012	% 30	9.890	14.820	% 20	% 15
2013	% 25	10.490	15.740	% 20	% 15
2014	% 20	11.160	16.740	% 20	% 15
2015	% 15	12.650	18.970	% 20	% 15

KURUMLAR VERGİSİ MATRAH ARTIRIMI ORANLARI VE ASGARİ ARTIRILACAK MATRAH TUTARLARI

Yıl	Matrah Artırım Oranları	Asgari Artırım Tutarı (TL)	Vergi Oranı	İndirimli Vergi Oranı
2011	% 35	28.000	% 20	% 15
2012	% 30	29.650	% 20	% 15
2013	% 25	31.490	% 20	% 15
2014	% 20	33.470	% 20	% 15
2015	% 15	37.490	% 20	% 15

İŞLETMEDE BULUNDUĞU HALDE KAYITLARA YER ALMAYANLAR

Türü	Kayda Alınacak Değer	Sorumlu Sıfatıyla Ödenecek KDV	KDV İndirimi	Beyan ve Ödeme Zamanı
Emtia	Rayiç Bedel	Genel orana tabi ise %10 İndirimli orana Tabi ise oranın %50'si	Beyan edilen ve Ödenen KDV İndirim Konusu Yapılır	30.11.2016 tarihine kadar 2 No.lu KDV Beyannamesi ve eki Envanter Listesiyle Verilecek ve vergisi aynı sürede ödenecektir.
Makine Teçhizat Demirbaş	Rayiç Bedel	Genel orana tabi ise %10 İndirimli orana Tabi ise oranın %50'si	Beyan edilen ve Ödenen KDV İndirim Konusu Yapılmaz	30.11.2016 tarihine kadar 2 No.lu KDV Beyannamesi ve eki Envanter Listesiyle Verilecek ve vergisi aynı sürede ödenecektir.

Ancak, kayıtlı olmayan makine, teçhizat ve demirbaşların rayiç bedeli üzerinden hesaplanarak ödenen KDV indirim konusu yapılmayacak ve verginin ödendiği yılın gelir veya kurumlar vergisi matrahlarının belirlenmesinde gider olarak dikkate alınabilecektir.

5.2. Kayıtlarda Yer Aldığı Halde İşletmede Mevcut Olmayan Emtianın Kayıtlara Alınması

Kayıtlarda yer aldığı halde işletmelerde mevcut olmayan emtiaların kayda alınması işlemleri, normal satış işlemlerinden farklı değildir. Bu kapsamda düzenlenecek satış faturasında, emtia'nın tabi olduğu oranda KDV hesaplanacak ve ilgili dönem beyannamesine dahil edilecektir. Bu hükme göre ödenmesi gereken KDV, ilk taksiti beyanname verme süresi içerisinde, izleyen taksitler beyanname verme süresini takip

eden ikinci ve dördüncü ayda olmak üzere 3 eşit taksitte ödenecektir.

6. Yurtdışı ve Yurtiçi Varlıkların Ekonomiye Kazandırılması

Yurt dışında bulunan para, altın, döviz ve menkul kıymet ve diğer sermaye piyasası araçlarını herhangi bir vergi ödemediği 31.12.2016 tarihine kadar Türkiye'ye getirenler bu varlıklarında serbestçe tasarruf edebileceklerdir. Yurt dışından getirilen varlıkların yasal defterlere kayıt edilmesi ihtiyaridir. Söz konusu varlıklar işletmelerce; sermayeye ilave edilebilir, özel fon hesabında tutulabilir, yurt dışı kaynaklı kredilerin en geç 31.12.2016 tarihine kadar kapatılmasında kullanılabilir.

Türkiye'de bulunan

ancak yasal defter kayıtlarında yer almayan para, altın, döviz, menkul kıymet ve diğer sermaye piyasası araçları ile taşınmazlarını da 31.12.2016 tarihine kadar yasal defterlerine kayıt edebileceklerdir.



Bu kapsamda yapılan işlemler dönem kazancının tespitinde dikkate alınmayacak, işletmeden çekilmesi kar dağıtımı sayılmayacaktır. Dolayısıyla herhangi bir vergi alınamayacaktır.

Yurt dışından Türkiye'ye varlık getirenlerle, adına varlık getirilenler hakkında, başkaca bir neden ile gerekli olması hali saklı kalmak üzere hiçbir şekilde vergi incelemesi, tarhiyati, herhangi bir araştırma, inceleme, soruşturma veya kovuşturma yapılamayacak, vergi cezası ve idari para cezası kesilmeyecektir.

Sonuç

Yazımızda ayrıntılı olarak açıklandığı üzere 6736 sayılı Bazı Alacakların Yeniden Yapılandırılmasına İlişkin Kanun ile işletmelere önemli kolaylıklar getiren düzenlemeler hayata geçirilmiştir. Yapılan bu düzenlemeler her işletme için ayrı ayrı ve kapsamlı bir şekilde değerlendirilmeli ve yararlanılmasında fayda görülen hususlar için yasal süresinde gerekli müracaat yapılmalıdır. ■

İŞLETMEDE BULUNDUĞU HALDE KAYITLARA YER ALMAYANLAR

Türü	Kayda Alınacak Değer	Ödenecek KDV	KDV	Beyan ve Ödeme Zamanı
Emtia	Maliyet + Kar	Emtianın tabi olduğu KDV oranı	Her türlü vergisel yükümlülük yerine getirilir. (Fatura Düzenlenir)	30.11.2016 tarihine kadar düzeltme yapılacak Vergi Dairesine bildirim yok.
Eczaneler (emtia)	Maliyet	%4	Beyan edilen ve Ödenen KDV İndirim Konusu Yapılmaz	30.11.2016 tarihine kadar 2 No.lu KDV Beyannamesi verilecek ve vergisi aynı sürede ödenecektir.

farklı tatlAR




PARTEM


ARPAR
catering


ARGÜVENLİK

www.argroup.com.tr

Mrkz.: İzmir Yolu 5. Km. Beşevler Mh. Aktaş Sk. No: 5 Pars İş Merkezi Kat:3 Nilüfer/BURSA
Bursa Fab.: Demirci Mh. Demirci Cad. No:8 Nilüfer/BURSA T.: 0 224 494 17 81 F.: 0 224 494 17 84
Yalova Şube: Yeni Bursa Yolu 1. Km. Nurettin Petrol Yanı YALOVA T.: 0 226 811 35 10
Mersin Fab.: Mersin Tarsus Org. San. Böl. 11. Cad. No:2 Huzurkent/MERSİN T.: 0 324 676 46 07-08 F.: 0 324 676 46 09


ARGRUP

BURSA'NIN 250 DEVİNDEN 43'Ü DOSAB FİRMASI

Bursa Ticaret ve Sanayi Odası (BTSO)

'Bursa İlk 250 Büyük Firma Araştırması'nın 2015 yılı sonuçlarını açıkladı. Ciro büyüklüğüne göre yapılan ve 13 firmanın isminin açıklanmasını istemediği araştırmaya göre, Bursa'nın En Büyük 250 Firması arasında Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi'nden 43 firma yer aldı.

➔ Bursa Ticaret ve Sanayi Odası (BTSO), hem Bursa'ya hem de Türkiye ekonomisine ışık tutan en önemli çalışmalardan olan "İlk 250 Büyük Firma-2015" araştırmasının sonuçlarını, bu yıl iki ay gecikmeyle eylül ayı başında açıkladı. BTSO'nun 19 yıldır ara-

lıksız sürdürdüğü "İlk 250 Büyük Firma-2015" araştırmasında ciro büyüklüğüne göre zirvede 10 milyar 294 milyon TL ile Tofaş yer aldı. Tofaş'ın ardından 9 milyar 894 milyon TL ciro ile Oyak Renault ikinci, 3 milyar 941 milyon TL ciro ile Bosch Sanayi ve

Ticaret A.Ş. üçüncü oldu. Araştırmaya göre ilk 10'a giren diğer firmalar sırasıyla; CLK Uludağ, Borçelik, Süttaş, Aknur Döviz, Ecza Koop., Türk Prysmian ve Özdilek'ten oluştu. Araştırmanın üretimden satışlara göre olan sıralamasında ise ilk sırayı Oyak-Renault

alırken, Tofaş ikinci oldu. Toplam 10 milyar dolar ihracata imza atan 250 firmada, en çok ihracat yapan ilk 10 firma ise Oyak-Renault, Tofaş, Bosch, Componenta, Aunde Teknik, Yeşim, Yazaki, Boyteks, Türk Prysmian ve Barsan Global'den oluştu.

→ 2015'te

Göstergeler Olumlu

BTSO Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Burckay, sonuçların açıklandığı toplantıda yaptığı değerlendirmede, "İlk 250 Büyük Firma araştırmasında firmaların toplam cirosu yüzde 20'nin üzerinde artışla reel olarak önemli bir büyüme gerçekleştirdi. Üretimden satışlar bir önceki yıla göre yüzde 13, firmaların ürettikleri katma değer yüzde 30 ve vergi öncesi karlar da yüzde 40 arttı. Sıkıntılı iç ve dış pazar koşullarında reel ciro artışı, firmalarımızın rekabet gücünün yükselmesi-nin ve katma değerli işlere öncelik vermesinin kanıtı niteliği taşıyor. İşletmelerimiz faaliyet karına odaklanırken, mali riskleri de başarı ile yönetti" dedi.

Büyüme Yüzde 4,5 İhracat ise Daraldı

Dünyada 112'den fazla ülkeye ihracat yapan Bursa'nın geçen yıl Türkiye'nin sürükleyici gücü olmayı sürdürdüğüne dikkat çeken Burckay, ürün çeşitliliğinin çok olmasının krizlerden en az etkilenmesine katkı sağladığını ve ilin bü-

yüme rakamının yüzde 4,5'e ulaştığını söyledi. Bursa'nın Türkiye ortalamasının altında yaklaşık yüzde 7'lik bir ihracat daralması yaşadığını belirten Burckay, işsizliğin de yüzde 8'in altında kaldığını söyledi. Burckay, 15 Temmuz sonrası yeni dönemde hükümetin ekonomik açılımlarını önemli bulduklarını da belirterek "Katma değerli üretim konusunda Ar-Ge ve Ür-Ge paketleri, yatırım teşvikleri, vergi barışı ve yapılandırmaya dönük çalışmaları, önümüzdeki engelleri aşıp 15 Temmuz sürecinden daha hızlı ve güçlü bir şekilde çıkmamıza olanak sağlayacak" diye konuştu.

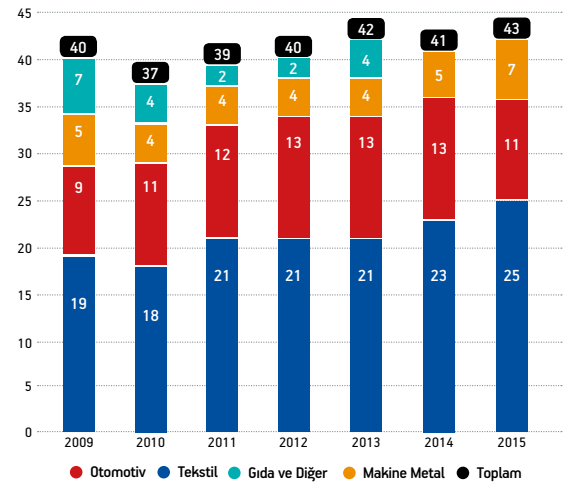
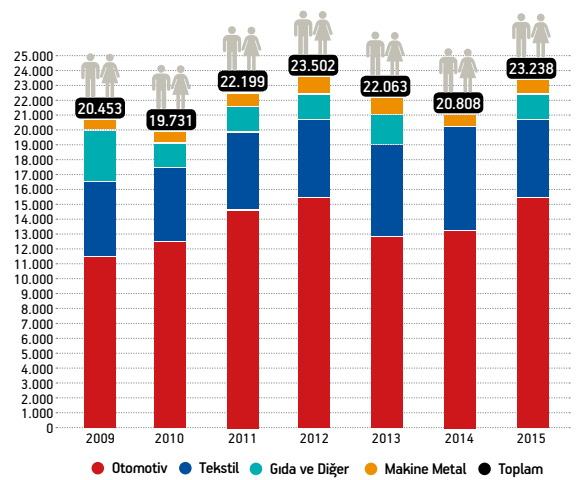
Bursa'nın 5 Önemli Sektörü

BTSO'nun araştırmasına göre, Bursa ekonomisinin lokomotif sektörleri tekstil ve hazır giyim, otomotiv yan sanayi, gıda, tarım ve hayvancılık, makine ve teçhizat ile metal sektörleri olmaya devam etti. Beş sektörün Bursa sanayisi içindeki payı yüzde 75'e kadar yükseldi. Geçen yıl 250 büyük firmanın ciroları toplamı 79 milyar TL'ye, katma değerleri toplamı

12,5 milyar TL'ye, öz sermayeleri 20 milyar TL'ye, net aktifleri 59 milyar TL'ye, istihdamları 128 bin kişiye ulaştı. Firmaların vergi öncesi dönem karları da 4,7 milyar TL oldu. Araştırmaya göre toplam 229 firmanın karlılıkla kapattığı 2015 yılı, araştırmanın başladığı tarihten bu yana en fazla firma sayısı ve en yüksek karlılık düzeyi olarak kayıtlara geçti.

Tekstil ve Hazır Giyim 59 Otomotiv 56 firma

İlk 250 içindeki firmalardan 59'u tekstil ve hazır giyim, 56'sı otomotiv yan sanayii, 29'u gıda tarım ve hayvancılık, 23'ü perakende ticareti, 18'i makine ve teçhizatı imalatı, 13'ü metal, 11'i inşaat, 6'sı enerji, 6'sı ekonomik ilişkiler ve finans, 5'i plastik, 4'ü hizmet eğitim ve danış-

BURSA İLK 250'DEKİ DOSAB FİRMA SAYILARI**BURSA İLK 250'DEKİ DOSAB FİRMA İSTİHDAMLARI (kişi)**

BTSO Başkanı İbrahim Burckay, araştırma sonuçlarını yönetim kurulu üyeleriyle birlikte basın toplantısında açıkladı.

21 FİRMA İLÇELERDEN

BTSO'nun çalışması Bursa il genelinde yapılıyor ve ilçelerdeki firmalar da ankete dâhil ediliyor. Ankete katılarak cevap veren firmalar arasında, ilk 250'ye girenlerle ilgili veriler değerlendirmeye alınıyor. Bu 250 firmadan, 229'u BTSO'ya, 21'i ilçelerdeki ticaret ve sanayi odalarına kayıtlı. 250 Büyük Firma sıra-

laması, 2015 yılı içinde yaptıkları net iç ve dış satış (ciro) tutarları esas alınarak oluşturulmuştur. Bu firmaların katma değerleri, öz sermaye tutarları, net aktifleri, vergi öncesi dönem karları, ihracatları, personel sayıları ve üretimden satışları kendi aralarında ayrıca sıralamaya tabi tutuluyor.

EN BÜYÜK 1000'DE 14 FİRMA YER ALIYOR!..

İstanbul Sanayi Odasının (İSO) 'Türkiye'nin İlk 500 ve İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu' 2015 yılı araştırmasının sonuçları açıklandı. İlk 500'de Tüpraş üretimden satışlarda 35 milyar 437 milyon lira ile birinci olarak yerini korudu. 14 milyar 732 milyon lira ile

Ford Otomotiv ikinci, 9 milyar 998 milyon lira ile Arçelik üçüncü oldu. Koç grubu bünyesindeki bu şirketlerin üretim satışları 60 milyar lirayı aştı. İlk 500'de DOSAB katılımcısı 6 firma yer aldı. İkinci 500'de ise Bursa'dan 33 firma yer aldı. Bu firmalardan 8'i DOSAB katılımcısı...

İLK 500'DE DOSAB FİRMALARI-2015		
Sıra	Firma	Üretimden Satış (Net-TL)
5	Tofaş	8.434.241.768
141	Beyçelik Gestamp	719.249.309
178	Aunde Teknik	584.759.788
387	B-Plas	302.415.526
443	Ermetal	262.644.517
489	BPO B-Plas	231.753.159

İKİNCİ 500'DE DOSAB FİRMALARI-2015		
Sıra	Firma	Üretimden Satış (Net-TL)
105	P.M.S. Metal	182.340.236
111	Harput Tekstil	180.308.518
139	Polyteks	171.940.852
180	Grammer	164.290.731
256	İşıksoy Tekstil	146.754.118
257	Acarsoy Tekstil	146.413.377
289	Sunteks	139.599.247

manlık, 4'ü ağaç orman ürünleri ve mobilya, 3'ü otomotiv ana sanayi, 3'ü kimya, 2'si lojistik, 2'si çimento toprak ürünleri ve madencilik, 2'si lojistik, 2'si turizm, 2'si elektrik-elektronik, 1'i sağlık, 1'i de çevre alanında faaliyet gösteriyor.

DOSAB Firmaları Performansı

Bursa'nın En Büyük Firmaları Araştırmasına, DOSAB katılımcıları açısından bakıldığında ise genel sonuçlarla örtüşen veriler ortaya çıkıyor. 2008 yılından bu yana listeye giren DOSAB firmaları özelinde yapılan değerlendirmelerde, firma sayısı 2015 yılında en yüksek rakam olan 43'e çıktı. Listeye giren 43 DOSAB firması, 250 firma toplam cirosunun yüzde 20,84'ünü, dönem karının yüzde 18,11'ini, ihracatın yüzde 29,14'ünü, istihdamın yüzde 18,19'unu ve üretimden satışların yüzde 24,47'sini karşılamış oldu.

İlhan Sarı: Yatırıma Devam Edeceğiz

DOSAB Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Sarı, sonuçlarla ilgili yaptığı değerlendirmede, "Tüm firmalarımızı kent ve ülke ekonomisine sağlamış oldukları katkılardan dolayı kutluyorum. Bu sonuçta payı olan tüm sanayicilerimizi ve çalışanlarımıza teşekkür ediyorum. Katılımcı firmalarımızın küresel pazarlara yönelik üretim

kapasitesine, rekabet gücüne katkı koymak; ciro, istihdam, satış ve



İlhan Sarı

ihracat rakamları anlamında daha iyi noktalara gelmelerini sağlamak için uygun fiyatlı girdiler temin etmek, sanayi için daha elverişli şartları sağlamak adına yatırımlarımıza bugüne kadar olduğu gibi bundan sonraki süreçte de durmaksızın devam edeceğiz" dedi.

Tekstilde DOSAB Ağırlığı

Bursa İlk 250 Firma Araştırmasına sektörel olarak bakıldığında; sıralamada yer alan ve tekstil alanında faaliyet gösteren 59 firmanın iç ve dış satış (ciro) tutarları toplamı 8 milyar 418 milyon Türk Lirası, vergi öncesi dönem karları toplamı 1 milyar 86 milyon Türk Lirası, ihracatları toplamı 1,1 milyar dolar, ücretle çalışanlar toplamı 25 bin 160 kişi ve üretimden satışlar toplamı 5 milyar 798 milyon Türk Lirası olarak hesaplandı.

DOSAB'da ise listeye giren 43 firmanın 25'i tekstil sektöründen oldu. Bu 25 firmanın iç ve dış satış (ciro) tutarları toplamı 2 milyar 840 milyon Türk Lirası, vergi öncesi dönem karları toplamı 153,3 milyon Türk Lirası, ihracatları toplamı 301,3 milyon dolar, ücretle çalışanlar toplamı 7 bin 670 kişi

ve üretimden satışlar toplamı 1 milyar 704 milyon Türk Lirası oldu.

Otomotiv İhracat ve İstihdamda Önde

Bursa sıralamasıda yer alan ve otomotiv yan sanayi alanında faaliyet gösteren 56 firmanın iç ve dış satış (ciro) tutarları toplamı 10 milyar 312 milyon Türk Lirası, vergi

öncesi dönem karları toplamı 1 milyar 59 milyon Türk Lirası, ücretle çalışanlar toplamı 27 bin 236 kişi ve üretimden satışlar toplamı 9 milyar 364 milyon Türk Lirası olarak hesaplandı.

DOSAB katılımcısı olup, ilk 250 arasına giren otomotiv sektörü firması ise 11 oldu. Başta Tofaş olmak üzere bu 11

firmanın iç ve dış satış (ciro) tutarları toplamı 13 milyar 31 milyon Türk Lirası, vergi öncesi dönem karları toplamı 697 milyon Türk Lirası, ihracatları toplamı 2 milyar 481 milyon dolar, ücretle çalışanlar toplamı 14 bin 111 kişi ve üretimden satışlar toplamı 10 milyar 7765 milyon Türk Lirası oldu. ■

BURSA İLK 250 FİRMA ARASINDAKİ DOSAB OTOMOTİV SEKTÖRÜ FİRMALARININ 8 YILLIK GÖSTERGELERİ

Yıl	Firma Sayısı	Ciro TL (KDV Hariç)	Değişim %	Dönem Karı (V.O.) TL	Değişim %	İhracatı \$	Değişim %	Ücretle Çalışan Ort.	Değişim %	Üretimden Satışlar TL	Değişim %
2008	9	5.546.856.076		38.586.103		2.712.776.900		11.046		4.797.319.774	
2009	9	6.065.152.925	9,34	108.212.125	180,44	2.130.449.416	-21,47	11.351	2,76	5.373.058.733	12,00
2010	11	7.774.392.727	28,18	312.506.413	188,79	2.605.392.285	22,29	12.494	10,07	6.779.341.626	26,17
2011	12	9.638.523.125	23,98	283.156.483	-9,39	2.790.779.748	7,12	14.506	16,10	8.140.076.946	20,07
2012	13	9.001.629.102	-6,61	587.363.373	107,43	2.504.544.006	-10,26	15.234	5,02	7.519.138.029	-7,63
2013	13	9.536.915.090	5,95	397.287.746	-32,36	2.545.802.065	1,65	12.781	-16,10	7.833.951.928	4,19
2014	13	10.131.925.827	6,24	575.881.265	44,95	2.390.227.591	-6,11	13.187	3,18	8.031.133.846	2,52
2015	11	13.031.927.087	28,62	679.046.097	21,04	2.481.592.494	3,82	14.111	7,01	10.765.303.957	34,04

BURSA İLK 250 FİRMA ARASINDAKİ DOSAB TEKSTİL SEKTÖRÜ FİRMALARININ 8 YILLIK GÖSTERGELERİ

Yıl	Firma Sayısı	Ciro TL (KDV Hariç)	Değişim %	Dönem Karı (V.O.) TL	Değişim %	İhracatı \$	Değişim %	Ücretle Çalışan Ort.	Değişim %	Üretimden Satışlar TL	Değişim %
2008	15	706.754.181		27.152.545		149.830.277		4.229		526.730.041	
2009	19	1.048.892.690	48,41	50.676.170	86,64	228.936.569	52,80	5.078	20,08	789.371.692	49,86
2010	18	1.269.547.211	21,04	73.255.101	44,56	208.907.294	-8,75	5.000	-1,54	806.196.296	2,13
2011	21	1.783.545.197	40,49	96.786.387	32,12	226.827.016	8,58	5.448	8,96	1.077.250.603	33,62
2012	21	1.854.702.986	3,99	93.244.935	-3,66	250.350.720	10,37	5.402	-0,84	978.201.351	-9,19
2013	21	2.070.438.410	11,63	101.379.656	8,72	268.367.252	7,20	6.180	14,40	1.261.613.124	28,97
2014	23	2.602.912.264	25,72	141.061.810	39,14	327.051.018	21,87	6.893	11,54	1.340.757.162	6,27
2015	25	2.840.152.750	9,11	153.269.577	8,65	301.312.428	-7,87	7.670	11,27	1.704.690.583	27,14

BURSA İLK 250 FİRMA ARASINDAKİ DOSAB MAKİNE-METAL SEKTÖRÜ FİRMALARININ 8 YILLIK GÖSTERGELERİ

Yıl	Firma Sayısı	Ciro TL (KDV Hariç)	Değişim %	Dönem Karı (V.O.) TL	Değişim %	İhracatı \$	Değişim %	Ücretle Çalışan Ort.	Değişim %	Üretimden Satışlar TL	Değişim %
2008	5	219.479.288		585.506		51.837.964		1.096		179.031.240	
2009	5	192.137.916	-12,46	991.240	69,30	34.164.396	-34,09	886	-19,16	151.559.596	-15,34
2010	4	229.122.400	19,25	2.913.918	193,97	50.539.155	47,93	805	-9,14	187.167.446	23,49
2011	4	292.721.618	27,76	6.043.011	107,38	54.080.147	7,01	845	4,97	238.807.586	27,59
2012	4	280.793.117	-4,08	9.211.982	52,44	44.346.422	-18,00	1.238	46,51	273.402.872	14,49
2013	4	304.135.955	8,31	-12.415.857	-234,78	70.773.167	59,59	956	-22,78	247.637.325	-9,42
2014	5	474.183.303	55,91	2.242.362	-118,06	79.439.195	12,24	728	-23,85	383.659.069	54,93
2015	7	648.377.785	36,74	16.736.369	646,37	85.411.566	7,52	1.457	100,14	464.139.800	20,98

**BT50 BURSA İLK 250 BÜYÜK FİRMA ARAŞTIRMASINDA YER ALAN
DOSAB KATILIMCISI FİRMALAR / 2015**

2015 Sıra	2014 Sıra	Firma ve Müesseseler	Ciro TL (KDV hariç)	Dönem Kârı (V.Ö.) TL	İhracatı \$	Çalışan Ort.(Kişi)	Üretimden Satışlar TL
1	2	TOFAŞ - TÜRK OTOMOBİL FABRİKASI AŞ	10.294.467.498	402.678.482	2.103.078.043	7.182	8.434.241.768
16	14	BEYÇELİK GESTAMP KALIP VE OTO YAN SAN. AŞ	748.511.935	-	60.100.154	2.014	719.249.309
24	27	AUNDE TEKNİK TEKSTİL AŞ	586.929.620	285.579.001	180.918.779	2.316	584.759.788
32	34	HARPUT TEKSTİL SANAYİ AŞ	423.376.329	2.939.905	39.320.467	1.213	321.574.294
44	43	B-PLAS BURSA PLASTİK METAL AŞ	344.278.978	-	4.150.923	981	302.415.526
50	56	ERMETAL OTOMOTİV VE EŞYA SAN.AŞ	279.088.148	8.788.614	13.504.979	889	262.644.517
54	52	BPO-B.PLAS-PLASTİC OMNİUM OTOMOTİV AŞ	267.430.869	-	12.005.177	214	232.079.839
71		CHASSIS BRAKES INTERNATIONAL OTOMOTİV AŞ	196.162.744	-	13.784.148	-	-
77	61	P.M.S.METAL PROFİL ALÜMİNYUM AŞ	182.716.294	148.449	25.484.600	282	182.340.236
85	73	POLYTEKS TEKSTİL SANAYİ ARAŞ.VE EĞİTİM AŞ	176.009.525	-	10.400.071	520	171.940.852
91	80	GRAMMER KOLTUK SİSTEMLERİ AŞ	164.290.731	-	42.511.259	517	164.290.731
92	94	ÖZ TEKSTİL SANAYİ VE TİCARET LTD.ŞTİ.	163.055.534	1.421.861	51.820.436	409	88.423.297
97	83	TAŞDELEN TEKSTİL SANAYİİ TİCARET AŞ	150.597.651	-	102.465	20	1.194.340
98	112	ACARSOY TEKSTİL AŞ	148.834.175	52.028.867	188.398	457	146.413.377
99	104	İŞIKSOY TEKSTİL AŞ	147.836.562	11.966.683	4.226.440	550	146.754.118
101	82	SUNTEKS DOKUMA BOYA APRE AŞ	144.757.183	15.743.891	18.291.100	755	139.599.247
104	105	BURSALI HAVLU İPLİK BOYA AŞ	141.318.962	3.055.775	30.970.921	430	98.926.669
107	107	E.N.A. TEKSTİL TİCARET SAN. AŞ	137.789.879	-	0	322	136.389.351
108	141	FİSTAŞ FANTAZİ İPLİK AŞ	136.761.673	18.247.721	40.000	742	108.743.346
121	114	YILMAZ SÜNGER KUMAŞ DÖŞEME MALZ.LTD.ŞTİ.	123.093.835	-	0	113	0
122	155	FİSTAŞ DIŞ TİCARET PAZARLAMA AŞ	119.376.480	2.269.403	40.025.627	9	0
140	118	F.B.N. TEKSTİL İTHALAT İHRACAT LTD.ŞTİ.	100.042.415	1.419.944	3.470	12	0
141	146	KAPLANLAR SOĞUTMA AŞ	99.817.774	11.981.835	34.975	375	97.884.235
148	120	D.E.B.Y TEKSTİL AŞ	-	-	0	-	0
150	148	EPSAN PLASTİK AŞ	94.094.096	-	9.010.474	100	69.005.161
157		BERTEKS TEKSTİL AŞ	87.606.974	-	0	634	86.456.351
159	158	BURSALI DIŞ TİCARET AŞ	86.597.438	547.159	30.187.693	44	0
165	192	ACAR İHRACAT İTHALAT TEKSTİL AŞ	84.352.434	4.556.197	12.932.739	44	0
172	172	ŞEM LASTİK AŞ	81.202.843	-	12.200.419	-	-
176	168	ÖZ ÜÇ-EL TEKSTİL LTD.ŞTİ	79.309.012	2.167.828	0	287	69.869.887
177	232	KAP-SO DIŞ TİCARET VE PAZ. LTD.ŞTİ	78.318.682	2.582.536	28.525.262	13	0
184	204	BEZTAŞ TEKSTİL LTD.ŞTİ.	77.019.126	15.148.469	-	277	76.377.877
201	227	NARA TEKSTİL AŞ	69.611.116	9.315.535	18.700.000	115	55.849.720
202	229	ŞEM OTOMOTİV DIŞ TİCARET LTD.ŞTİ.	69.563.721	-	19.803.688	-	-
209		ŞAHİNKUL MAKİNA VE YEDEK PARÇA AŞ	66.915.084	30.855	150.850	378	67.751.511
210	219	PE-GA OTOMOTİV SÜSPANSİYON AŞ	-	-	19.534.925	-	65.622.479
214	225	YILMAR DIŞ TİCARET LTD.ŞTİ.	65.104.200	166.687	22.391.044	24	0
215	161	FİBER İPLİK MENSUCAT AŞ	65.038.903	12.986.577	0	10	55.243
224	150	LOW PROFILE İSTANBUL TEKSTİL AŞ	61.869.592	373.628	22.965.470	253	-
226	223	YILMAR ÇELİK TEL YAY LTD.ŞTİ.	61.411.655	1.856.831	0	285	47.158.657
239		BERTEKS PAZARLAMA AŞ	58.100.248	-	21.471.130	21	0
240	246	NUREL TEKSTİL APRE VE BOYA AŞ	57.797.704	0	0	433	56.177.802
244		İPEKİŞ MENSUCAT TÜRK AŞ	-	-	-	-	-
TOPLAM			16.520.457.622	868.002.733	2.868.836.126	23.240	12.934.189.528
İLK 250 TOPLAMI			79.278.325.702	4.793.382.308	9.843.978.796	127.764	52.851.736.678
DOSAB FİRMALARI PAYI %			20,84	18,11	29,14	18,19	24,47

SUNTEKS

en iyisi...

Sunteks Şirketler Grubu;
102.000 metrekare kapalı alanda
son teknolojileri kullanarak,
yıkta 35.000.000 metre mamul
kumaş, 6.500.000 kg. iplik
boyama kapasitesine sahip
Dünyanın 'A Sınıfı'
kumaş üreticisidir.



Düz Boya



Örme



Bobin Boya



Dokuma



Emprime Baskı



Dijital Baskı



DOSAB Mustafa Karaer Cad. No:5 PK.16374 Osmangazi - BURSA
T: +90 224 261 02 31 F: +90 224 261 09 10 www.sunteks.com.tr



İlhan Sarı



Türk Ceyhan

DOSAB'da Başkan İlhan Sarı Oldu

Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulunun 23 Ağustos 2016 tarihinde yaptığı toplantıda yönetim kurulu görev bölümü belli oldu. Buna göre Başkan Vekili İlhan Sarı Yönetim Kurulu Başkanı olurken, yedek üyelerden Türk Ceyhan da asıl listeye girerek Yönetim Kurulu Başkan Vekili görevini üstlendi. DOSAB'ın yönetim kurulu görev dağılımı şöyle:

İlhan Sarı	Yönetim Kurulu Başkanı
Türk Ceyhan	Yönetim Kurulu Başkan Vekili
Burhan Çakır	Yönetim Kurulu Üyesi
Haluk Sami Topbaş	Yönetim Kurulu Üyesi
Orhan Tezyaparlar	Yönetim Kurulu Üyesi

Otomotiv Kümesi Çalışmalara Başlıyor

Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi, Ev Tekstili Kümesinden sonra Otomotiv ve Yan Sanayi URGE Projesini (Kümelenme) hayata geçirdi. DOSAB Otomotiv Kümesinde şu anda 13 bölge katılımcısı firma yer alıyor. Ancak projeye dahil olmak isteyen firmalar ile bu sayının 15-20 arasında olması bekleniyor. Otomotiv URGE Projesi için DOSAB'da bulunan otomotiv ve yan sanayi üretimi yapan tüm firmalar ziyaret edilerek, proje anlatıldı. 12 firmanın katılımının ardından projenin Ekonomi Bakanlığına

sunuldu ve 16 Ağustos 2016 tarihinde onaylandı. Proje onayının ardından ihtiyaç analizi süreci için çalışmalar başlatıldı. İhtiyaç analizinde ortaya çıkacak yol haritası neticesinde firmaların ihtiyaç ve talepleri belirlenerek, projenin hem yurt dışı pazarlama hem de eğitim-danışmanlık alanında faaliyetlere başlanacak.

1. A PLAS GENEL OTOMOTİV MAM. SAN. VE LTD. ŞTİ.
2. ASSAN HANIL OTOMOTİV SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
3. BEYÇELİK GESTAMP KALIP A.Ş.
4. ELATEK KAUCUK SANAYİ TİCARET A.Ş.
5. ERKALIP KALIP MAKİNA VE METAL EŞYA SANAYİ TİC. A.Ş.
6. F.S.S. FREN SİSTEMLERİ SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
7. HÜNER KRIKO VE YEDEK PARÇA LTD. ŞTİ.
8. OMTEK OTOMOTİV MOBİLYA SANAYİ VE TİC. A.Ş.
9. SEGER SES VE ELEKTRİKLİ GEREÇLER SAN. A.Ş.
10. ŞAHİNKUL MAKİNA VE YEDEK PARÇA SAN. TİC. A.Ş.
11. TİBERİNA OTOMOTİV YAN SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.
12. TOPÇESAN TOPBAŞ ÇELİK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
13. YENİ AS METAL ROT VE ROTİL SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

DOSAB'ın Yeni Yönetim Merkezi İçin Çalışmalar Sürüyor...

DOSAB İdari ve Sosyal Tesisler Alanı, Finansal Merkez ve Cami Projesi Yarışması'nda katılımcıların oylarına sunulan ve birinci seçilen projenin uygulanması için çalışmalar devam ediyor. Kapalı otoparkı da içeren projede teknik çalışmalar sürerken, DOSAB Yönetimi yılsonuna kadar ihale sürecini tamamlamayı hedefliyor. DOSAB'a daha modern bir yönetim merkezi sağlayacak proje kapsamında, yeni banka alanları, restoran, büfe, DOSABSIAD mer-

kezi, mevcut cami yerine 4.740 kişi kapasiteli yeni cami, yaklaşık 350 araçlık kapalı otopark, 330 kişilik yeni konfe-

rans salonu da yapılacak. Yarışma kapsamında üç mimarlık ofisi tarafından hazırlanan projeler ve komisyon raporu,

Haziran ayında internet sitesi üzerinden katılımcı oylarına sunulmuş ve en fazla oyu alan proje belirlenmişti.





PRESTIGE



this is your prestige.

esrayalcin.com.tr

DOSAB Kreş 140 Öğrenciye Ulaştı

2015 yılı ekim ayında Aile ve Sosyal Politikalar İl Müdürlüğü'ne bağlı olarak 24-66 aylık çocuklara hizmet vermek amacıyla açılan DOSAB Kreş ve Gündüz Bakımevi'nde bu eğitim yılında öğrenci sayısı 140'a ulaştı.

→ Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi, sosyal sorumluluk anlayışı gereği ilgili mevzuat çerçevesinde; çalışan annelerin en büyük talebi olan çocuklarının bakım ihtiyacını gidermek, kadın istihdamına katkı sağlamak ve geleceğimiz olan çocuklarımızın en çağdaş olanaklarla en iyi eğitimi alması için DOSAB Kreş ve Gündüz Bakımevi Projesi'ni 2014 yılında geliştirdi.

Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı'nın (BEBKA) 2014 Yılı Sosyal Kalkınmaya Yönelik Alt Yapı Mali Destek Programı kapsamında hibe almaya hak kazanan projenin ihalesi 23 Ekim 2014 tarihinde yapıldı. Temeli 24 Kasım 2014 Öğretmenler Gününde atılan DOSAB Kreş'in, 3,5 milyon TL olan yapım maliyetinin 900 bin lirası BEBKA desteğinden karşılandı



ve 7 Ekim 2015 tarihinde, 168 öğrenci kapasiteli olarak açıldı.

45 Öğrenci İle Başlamıştı

DOSAB Kreş ve Gündüz Bakımevi Müdürü Elif Nural, geçen yıl 45 öğrenciyle eğitim öğretime başladıklarını hatırlatarak, şu bilgileri verdi: "Henüz bir yılımızı doldurmadan 140 öğrenci ile hedeflenen kapasiteye yaklaştık.

Kreşimizde, Milli Eğitim Bakanlığı'nın Okul Öncesi Eğitim Müfredatını her yaş grubuna göre uyguluyoruz. Aynı zamanda artan eğitim kadromuzla branş dersleri vererek müfredatı destekliyoruz. Branş derslerimiz, konusunda uzman eğitimciler tarafından uygulanan beden eğitimi, müzik-orf-folk-lör, drama olarak tüm gün İngilizce eğitimidir. Yine uzman kişiler tarafından hazırlanmış

mönüler kendi mutfağımızda tecrübeli aşçılar tarafından üretilmekte ve çocuklarımıza sunulmaktadır.

Genişletilmiş servis ağımla DOSAB Bölgesi içinde bulunan firmalara servis hizmeti sunuyoruz. Geçen yıl 12 mezun veren DOSAB Kreş ve Gündüz Bakımevi bu yıl 2 şube olan 6 yaş grubumuzdan yaklaşık 40 öğrenciyi ilköğretim okuluna uğurlamayı hedeflemektedir" dedi. ■



İMC ENERJİ



“YILDA 1 FATURAYA KADAR
TASARRUF ETMEK ELİNİZDE” ☆

444 29 45



☆ Lütfen teklif isteyiniz.

DOSAB ve DOSABSİAD

120 Ailenin Yüzünü Güldürdü...

Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi (DOSAB) ile Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi Sanayici ve İşadamları Derneği (DOSABSİAD) işbirliğinde bu yıl 3'üncüsü gerçekleştirilen Geleneksel Sünnet Şöleni'nde 120 çocuk erkekliğe ilk adımı attı.



→ 45 bin kişilik istihdamın yanı sıra 4 milyar doların üzerinde ihracatı ile Türkiye'nin en önemli üretim merkezleri arasında yer alan DOSAB ile DOSABSİAD, hayata geçirdiği sosyal sorumluluk projeleriyle de öne çıkmaya devam ediyor. Her yıl 150'ye yakın çocuğun erkekliğe ilk adımı atmasını sağlayan DOSAB'lı sanayiciler, bu yıl da 120 ailenin hayır duasını aldı.

Çocuklar ve ailelerinin katılımıyla 5 Eylül tarihinde DOSAB sınırları içindeki BUTGEM önünde gerçekleştirilen organizasyonun açılış konuşmasını yapan DOSABSİAD Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Moral, Türkiye'nin daha müreffeh bir ülke olması için çaba sarf ettiklerini dile getirerek, "Bundan böyle yapılması gereken,



daha çok çalışmak ve ülkemizin kısa, orta ve uzun vadeli hedeflerini yakalamaktır" dedi.

Bin 300 Kişi Katıldı

Yaklaşık bin 300 kişinin katılımıyla Sünnet Şöleni'nde konuşan Başkan Hasan Moral, "Ülke olarak zorlu bir dönemden geçiyoruz ve bu süreçte hepimizin üzerine düşen bir takım görevler var. Sanayiciler olarak bizim üzerimize düşen görev de, ülkemizin ekonomik

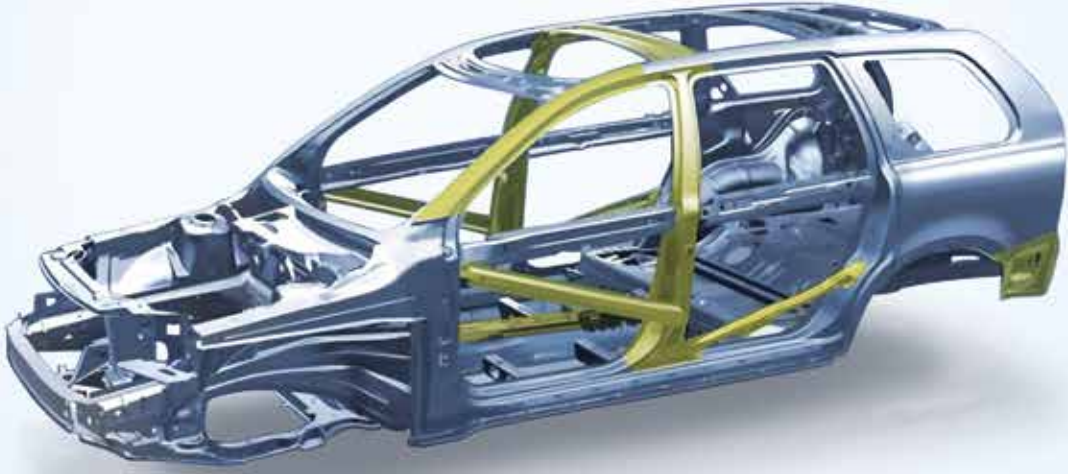
hedeflerine ulaşması noktasında çaba sarf etmek. Hamdolsun DOSAB ve DOSABSİAD olarak bu noktada fazlasıyla çaba sarf ediyor ve sorumluluk alıyoruz" şeklinde konuştu. Moral, "Bu süreçte bizler daha fazla üretmeye, istihdam sağlamaya, ihracat yapmaya, Türkiye'nin daha müreffeh olması için çalışmaya devam ediyoruz. Ülkemizin en önemli üretim ve ihracat merkezlerinden biri olan bölgemiz, iş adamlarımızın gayretli çalışmalarıyla Türkiye ekonomisine ciddi manada bir katkı sağlıyor" ifadelerini kullandı.

Coşkulu Anlar Yaşandı

Konuşmasında 15 Temmuz darbe girişimine de değinen Hasan Moral, "15 Temmuz hain darbe girişimi,

devletimizin tüm mekanizmalarını, milli iradeyi, ülke ekonomisini ve en önemlisi de evlatlarımızın geleceğini hedef almıştır. Ancak Türk Milleti demokrasiye bağlılığının yanı sıra birlik ve beraberliği ile tüm dünyaya örnek olmuş, kalbine saplanan okları tek tek çıkarmıştır. Bundan böyle yapılması gereken daha çok çalışmak ve ülkemizin kısa, orta ve uzun vadeli hedeflerini yakalamaktır. Şunu açıkça ifade etmek istiyorum ki, iş dünyası olarak yarınlar umut ve güvenle bakıyoruz. Çünkü arkamızdan pırlıl pırlıl bir nesil geliyor" dedi. Organizasyonda sahneye ellerinde Türk Bayrağı, arka fonda da 'Ölürüm Türkiyem' isimli parça ile çıkan çocuklar, ailelerine duygu dolu anlar yaşattılar. ■

Her *Ruh* güçlü bir bedene ihtiyaç duyar...



Beyçelik Gestamp sac metal üretimi ve kalıp tasarımı lider bir kuruluştur.



Beyçelik Gestamp sac metal üretimi ve kalıp tasarımı konusunda sahip olduğu -alanındaki ilk- Ar-Ge merkezi belgesi ve otomotiv sektörüne yaptığı yatırımlarla otomotiv sanayisine yön veriyor.

DOSAB'dan Sosyal Sorumluluk Projelerine 40 Milyon TL

Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi, toplumun refah seviyesinin artmasına katkıda bulunacak başta eğitim ve sağlık olmak üzere, kurumsal sosyal sorumluluk projelerinde örnek ve öncü bir rol üstleniyor. DOSAB, son 10 yıllık süreçte sosyal sorumluluk projelerine 40 milyon liralık bir katkı sağladı.

→ 4562 sayılı Organize Sanayi Bölgeleri Kanunu'nun 2000 yılında kabul edilmesinin ardından kuruluş protokolü 6 Nisan 2001 tarihinde tescil edilen ve tüzel kişilik kazanıp, Türkiye'nin 41.OSB'si olarak kurulan Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi; enerji, su, imar, ulaşım, iletişim gibi alt yapılarını hızla tamamlayıp, bünyesindeki katılımcı firmalar için uygun şartları oluşturduktan sonra sosyal sorumluluk projelerinde aktif olarak rol almaya başladı.



Sosyal sorumluluk kavramı, kısaca bir kuruluş veya işletmenin, yasal zorunluluklar sebebiyle değil gönüllü olarak faaliyette bulunduğu ortamı geliştirme konusundaki yükümlülükleri olarak tanımlanabilir. Toplumun refah seviyesine katkıda bulunacak eğitim, sağlık ve diğer etkinlikleri destekleme gibi konular bu kavram kapsamında değerlendirilir.

DOSAB sosyal sorumluluk kavramını kurumsal olarak özümsemiş ve stratejilerine dahil etmiştir. Bünyesinde 428 faal firma barındıran, 42 binin üzerinde istihdam sağlayan, yıllık 4 milyar dolar ihracat gerçekleştirerek Bursa ve ülke ekonomisine önemli katma değerler yaratan DOSAB, ekonomik kalkınmanın yanı

sıra toplumsal hayatın gelişiminde de öncülük rolü üstlenmiştir.

Eğitime 22, Sağlığa 6 milyon Lira

DOSAB, bölgedeki sanayici ve işadamlarının üye olduğu DOSABSIAD ile birlikte çeşitli toplumsal paylaşım projelerine destek vermekle birlikte, öncelikli olarak eğitim ve sağlık olmak üzere, toplumun yaşam kalitesini yükseltmek, bölge firmalarında çalışanlara ve onların

ailelerine, yerel halka ve nihayet ülkemize karşı sorumluluklarını yerine getirmek amacıyla çalışmalarını sürdürüyor.

DOSAB, son 10 yıl içerisinde; sınırları içerisinde bulunan Bursa Tasarım ve Teknoloji Geliştirme Merkezi, Kreş ve Gündüz Bakımevi, üniversite eğitim bursları, kapalı spor salonu, öğrenci yurdu gibi eğitim projeleri yanında semt polikliniği, ortak sağlık güvenlik birimi, ameli-

yathane düzenlemeleri gibi sağlık projelerine aktif destek sağladı. DOSAB'ın bu süreçte eğitim içerikle kurumsal sosyal sorumluluk projelerine katkısı 22 milyon 750 bin lira seviyesine ulaştı. Sağlık alanında projelere katkısı ise 6 milyon 250 bin lira düzeyinde gerçekleşti. DOSAB, bu iki başlığın dışında spor organizasyonları ve eğitimleri, itfaiye ve polis merkezi, çevre ve sahipsiz hayvanlar yaşam merkezi gibi başlıklar altında kurumsal sosyal sorumluluk çalışmalarını, sürdürülebilir bir yapıda devam ettiriyor.

BİR BAŞIKTA KURUMSAL SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİ

- DOSAB Kreş ve Gündüz Bakımevi
- DOSAB Öğrenci Yurdu-Kapalı Spor Salonu
- DOSAB Üniversite Eğitim Bursları
- Bursa Tasarım ve Teknoloji Geliştirme Merkezi (BUTGEM)
- AOS Anadolu Teknik Lisesi Bilgisayar Laboratuvarı
- Umuda Spor, Huzura Skor Projesi
- DOSAB Semt Polikliniği
- Ortak Sağlık ve Güvenlik Birimi
- Diş Sağlığı Merkezi Ameliyathanesi
- Demirtaş İtfaiye Merkezi
- Demirtaş Polis Merkezi
- Bursa Emniyeti Hizmet Araçları
- İSGÜM Bursa Bölge Laboratuvarı
- DOSAB Hatıra Ormanı
- Osmangazi Sahipsiz Hayvanlar Doğal Yaşam ve Tedavi Merkezi
- Bursaspor'a Kurumsal Katkı
- DOSAB Spor Turnuvaları



DOSAB Kreş ve Gündüz Bakımevi

→ Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi, sosyal sorumluluk anlayışı gereği ilgili mevzuat çerçevesinde; çalışan annelerin en büyük talebi olan çocuklarının bakım ihtiyacını gidermek, kadın istihdamına katkı sağlamak ve geleceğimiz olan çocuklarımızın en çağdaş olanaklarla en iyi eğitimi alması için DOSAB Kreş ve Gündüz Bakımevi Projesi'ni 2014 yılında geliştirdi. Bursa Eskişehir Bilecik

Kalkınma Ajansı'nın (BE-BKA) 2014 Yılı Sosyal Kalkınmaya Yönelik Alt Yapı Mali Destek Programı kapsamında hibe almaya hak kazanan projenin ihalesi 23 Ekim 2014 tarihinde yapıldı. Temeli 24 Kasım 2014 Öğretmenler Gününde atılan DOSAB Kreş'in, 3,5 milyon TL olan yapım maliyetinin 900 bin lirası BEBKA desteğinden karşılandı ve 7 Ekim 2015 tarihinde açıldı.

DOSAB Kreş ve Gündüz

Bakımevi, 24- 66 ay arasındaki 168 öğrenciye hizmet verebilecek kapasitedir. Sınıflar her yaş grubunun kendi bünyesinde eğitim göreceği şekilde tasarlandı.

Etkinlik sınıflarının dışında öğrencilerin yararlanabileceği Spor Salonu, Drama-Müzik-Seramik Atölyesi, Kapalı ve Açık Oyun Alanları, Yeşil Alanları ve Uyku Odaları tam donanımlı olarak düzenlendi. Öğrencilere sabah kahvaltısı, öğle

yemeği ve ikinci kahvaltısı verilen Kreşte, yemeklerin tamamı kreş mutfağında, tecrübeli aşçılar tarafından üretilmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı'nın Okul Öncesi Eğitim Programı uzman eğitimciler öncülüğünde uygulanırken, 'Mutlu Çocuk Öğrenir' ilkesiyle yola çıkılarak öğrenciler, kendine güvenen, değerlerine bağlı bireyler olarak yetiştirilmektedir. ■

www.dosabkres.com





Eğitim-Öğretime Kazandırılan Çağdaş Proje; Fen Lisesi ile DOSAB Öğrenci Yurdu ve Kapalı Spor Salonu...

→ 24 Nisan 2010 tarihinde Bursa Valiliği İl Millî Eğitim Müdürlüğü ile DOSAB Fen Lisesi Protokolü imzalandı. Bu protokole istinaden Nilüfer İlçesi Özlüce Mahallesi'ndeki DOSAB Fen Lisesinin kaba inşaatı 2012 Aralık ayı başında başladı. 12 bin metrekare alandaki Fen Lisesi Kampüsü; 16 derslikli 384 öğrenci kapasiteli okul binası,

kapalı spor salonu ve 280 kişilik kız-erkek öğrenci yurdunu kapsıyor. Eğitim kampüsünün kaba inşaatına DOSAB başladı. İnşaatın tamamlandığı 2014 yılı başında DOSAB ve Tofaş, sosyal sorumluluk anlayışlarının bir sonucu olarak Fen Lisesini tamamlama konusunda bir araya gelmişler, lisesinin sonraki kısmı Tofaş'ın katkılarıyla

la bitirilmiş, 2014-2015 eğitim-öğretim yılında açılmıştır. Lise Tofaş Fen

Lisesi, Kapalı Spor Salonu ve Öğrenci Yurdu da DOSAB adını almıştır. ■





Bursa Tasarım ve Teknoloji Geliştirme Merkezi (BUTGEM)

→ Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi, nitelikli işgücü temini için mesleki ve teknik eğitimde Türkiye'ye örnek olacak bir projeyi 2005 yılında bölge sınırları içerisinde hayata geçirmiştir. DOSAB'ın eğitim alanı olarak tahsis ettiği 38 dönüm arazi üzerinde Bursa Tasarım Teknoloji Geliştirme Merkezi (BUTGEM) kurulmuştur.

Merkezin her bir katı 3.600 metrekarelik üç katlı ilk eğitim bloğu inşaatı, DOSAB, DOSABSİAD ve bölge sanayicilerinin katkıları ile yapılmıştır. Diğer 2 eğitim bloğu inşaatı Bursa Ticaret ve Sanayi Odası (BTSO) tarafından gerçekleştirilmiştir. Merkezde eğitimleri 2009 yılına kadar Bursa Eğitim Geliştirme

Vakfı (BEGEV) vermiştir. 2009'dan bu yana BTSO ve DOSAB ortaklığı ile kurulan BUTGEM Vakfı aracılığıyla eğitimler verilmektedir.

BUTGEM birbiriyle bağlantılı üç eğitim bloğunda toplam 18.000 metrekare kapalı alana sahiptir. Tamamı son teknoloji bilgisayar ve programlarla donatılmış 9 eğitim sınıfı, 2

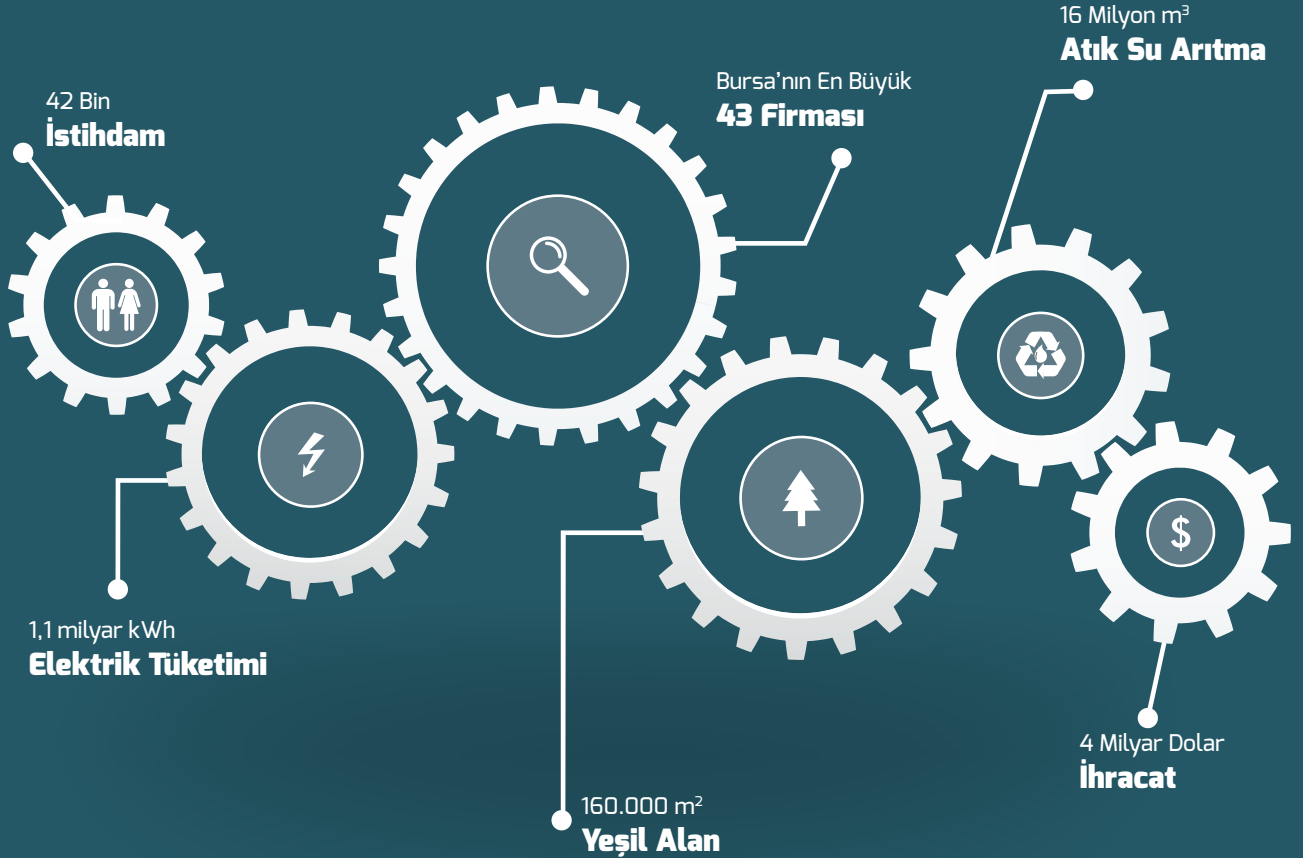
uygulama atölyesi bulunmaktadır. Merkezde çeşitli branşlarda, yılda ortalama 4 bin kişiye mesleki ve teknik eğitimler uygulamalı olarak verilmektedir. Eğitim alanların yüzde 85'i istihdam edilmektedir. Yaz dönemlerinde çocuklara dönük programlar da uygulanmaktadır. ■





BURSA EKONOMİSİNİN GÜCÜ...

Her yıl istikrarlı bir şekilde büyümesini sürdüren DOSAB,
Bursa Ekonomisi'nin itici gücü olmaya devam ediyor...





Umuda Spor Huzura Skor ile Futbol Eğitimi...

→ DOSAB, Bursa İl Emniyet Müdürlüğü ve DOSAB-SİAD işbirliği ile 2009 yılından bu yana Umuda Spor Huzura Skor Projesi'ni yürütmektedir. Bu

proje kapsamında, Çocuk Şube Müdürlüğü'nün belirlediği 75 çocuk, DOSAB Sosyal Tesisleri Halı Sahası'nda hafta sonları futbol eğitimi

alıyor. Eğitimci ve ulaşım gibi maliyetleri DOSAB tarafından karşılanan proje ile çocuklarımız futbol eğitimi almanın yanında paylaşım, takım

olma, suçtan uzaklaşma gibi birçok kazanımlar sağlıyorlar. Projenin, ilk yıllarında başında merhum Nejat Biyediç vardı. ■



AOS Anadolu Teknik Lisesi Bilgisayar Laboratuvarı

→ Eğitim kurumları ve sanayi işbirliği çerçevesinde, DOSAB tarafından Bursa Ali Osman Sönmez Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi'ne 21 bilgisayarlı bir Armürlü ve Jakarlı Desen Tasarımı Laboratuvarı kurulmuştur. Dokuma ve tekstil bölümü öğrencilerinin yararlandığı laboratuvar, bilgisayar programları ile birlikte 2006 yılı başında açılmıştır. ■

Başarılı Üniversite Öğrencileri Eğitim Bursu

→ DOSAB, başarılı üniversite öğrencilerine eğitim bursu sağlamaktadır. Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi Sanayici ve İşadamları Derneği (DOSABSİAD) işbirliği ile 2005 yılından bu yana süren uygulamada halen yılda 300 üniversite öğrencisi DOSAB'ın burs imkanından yararlanmaktadır. ■



DOSAB Semt Polikliniği İle Nitelikli Sağlık Hizmeti...

→ Osmangazi Belediyesi'nin Demirtaş'ta kamulaştırdığı alanda DOSAB tarafından Semt Polikliniği Hizmet Binası yaptırılması ve Kamu Hastaneler Birliği ile Sağlık İl Müdürlüğüne bedelsiz tahsisi içeren protokol 12 Mayıs 2015 tarihinde imzalandı. 30

Temmuz 2015 tarihinde temeli atılan DOSAB Semt Polikliniği inşaatı 7 ay gibi bir sürede tamamlandı ve 1 Mart 2016 yılında hizmet vermeye başladı.

Adeta mini bir hastane niteliğindeki poliklinik binası, üç katlı ve toplam 2.500 metre kare kapalı

alana sahip... Poliklinikte 17 adet poliklinik odası, laboratuvar, röntgen odası, pansuman odası, acil müdahale odası ile iki adet tam donanımlı ambulansa sahip 112 acil yardım merkezi yer alıyor. DOSAB Semt Polikliniği'nde genel cerrahi, göğüs hastalıkları, nöroloji, kulak burun boğaz, göz, kardiyoloji, fizik tedavi, ortopedi, radyoloji, cildiye, plastik cerrahi, kadın doğum, çocuk hastalıkları, enfeksiyon,

psikiyatri, beyin cerrahi ve üroloji branşlarında vatandaşlara nitelikli sağlık hizmeti veriliyor.

İnşaatı ve iç donanımı ile ambulansın DOSAB tarafından karşılandığı poliklinikte verilen sağlık hizmetinden, DOSAB firmalarında istihdam edilen 45 bine yakın kişi ile birlikte, Demirtaş, İsmetiye, Alaşar, Ovaakça, Panayır gibi 150 bine yakın nüfusun olduğu bölgeye sağlık hizmeti sunuluyor. ■



Ortak Sağlık ve Güvenlik Birimi (OSGB)...

→ Resmi Gazete'nin 30 Haziran 2012 tarih ve 28339 sayılı nüshasında yayımlanarak yürürlüğe giren İş Sağlığı ve İş Güvenliği Kanunu ile organize sanayi bölge-

lerine 'Ortak Sağlık ve Güvenlik Birimi Kurma ve İşletme Yetkisi' verildi. Bu kapsamda DOSAB, sınırları içerisinde 2.700 metrekairelik alanda OSGB oluşturdu. Yapılan

anlaşma gereği OSGB hizmetini 2013 yılı başından itibaren özel bir firma veriyor. DOSAB katılımcıları, anlaşma yapmaları durumunda iş yeri

hekimliği ve raporlama hizmeti, 24 saat poliklinik hizmetleri, ambulans hizmeti, yerinde iş güvenliği hizmetlerini daha uygun koşullarda alabiliyor. ■



İSGÜM Bursa Bölge Laboratuvarı

→ Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Enstitüsü Müdürlüğü (İSGÜM) Bursa Bölge Laboratuvar'ı DOSAB sınırları içerisinde yer almaktadır. DOSAB tarafından tahsis edilen alanda yine DOSAB tarafından yaptırılan İSGÜM

Bursa Bölge Laboratuvarı sanayi ve tekstil sektörünün yoğun olduğu Bursa merkez olmak üzere çevre illerdeki işyerlerine de İş Hijyeni, İş Güvenliği ve İş Sağlığı konularında hizmet vermektedir. Laboratuvar 12 Mart 2009 tarihinde açılmıştır. ■



Diş Sağlığı Merkezi Ameliyathanesi

→ Bursa Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi'nde, spastik ve zihinsel engelli hastaların ağız ve diş tedavilerinin yapılacağı tam donanımlı bir ameliyathane kurmuştur. 2008 yılında açılan ameliyathane, 1 premedikasyon, 1 ameliyat, 2 hasta uyandırma, 1 sterilizasyon ve 1 de hekim dinlenme odası olmak üzere toplam 150 metrekaireden oluşmaktadır. ■

Sahipsiz Hayvanlar Doğal Yaşam ve Tedavi Merkezi

→ Bursa Osmangazi Belediyesi Sahipsiz Hayvanlar Doğal Yaşam ve Tedavi Merkezi'ne, 2009 yılından bu yana DOSAB tarafından aylık maddi katkı sağlanmaktadır. ■



Demirtaş İtfaiye Merkezi

→ DOSAB'ın tahsis ettiği üç dönümlük alanda Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından yaptırılan Demirtaş İtfaiye Merkezi 1 Ekim 2013 tarihinde hizmete girdi. 700 metrekare kapalı alana sahip Merkezin işletmesini Büyükşehir Belediyesi İtfaiye Daire Başkanlığı yapıyor. 6 araç kapaseli

teli İtfaiye Merkezi'nde DOSAB'ın tahsis ettiği modern donanımlı iki itfaiye ve bir arama kurtarma aracı bulunuyor. Merkez, bölgedeki endüstriyel yangınlar başta olmak üzere; DOSAB, Demirtaş, Ovaakça ve Yalova Yolu'nda yaşayan ve çalışan önemli bir bölgeye hizmet veriyor.



Bursa Emniyeti Hizmet Araçları

→ Bursa Emniyet Müdürlüğü'nün başlattığı yeni hizmet araçları kampanyalarına, DOSAB ve DOSABSİAD işbirliği ve çalışması ile toplam 53 araç bağışı yapılmıştır. Son olarak 2014 yılında 32 araç desteği sağlanmıştır. ■

Demirtaş Polis Merkezi

→ 2006 yılında DOSAB tarafından yapıp Karakol Hizmet Binası olarak kullanımı amacıyla Jandarmaya tahsis edilen bölge sınırları içerisindeki bina, 2013 yılında Demirtaş Polis Merkezi oldu. Bursa İl Emniyet Müdürlüğü ve DOSAB arasındaki protokol

ile DOSAB tarafından düzenlemeleri yapılan bina, 11 Nisan 2013 tarihinden itibaren Demirtaş Polis Merkezi olarak kullanılıyor. 63 kameralı DOSAB kamera sisteminin de takip edilebildiği Demirtaş polis Merkezi'ne DOSAB ayrıca üç yeni araç tahsis etti. ■



DOSAB Hatıra Ormanı...

→ Bursa Orman Bölge Müdürlüğü ile DOSAB ve DOSABSIAD arasında, 'DOSAB Hatıra Ormanı' protokolü 21 Mart 2015 tarihinde imzalanmıştır. Buna

göre, Gürsu'ya bağlı İğdir Köyü yakınında Çevre Yoluna cepheli 65 dönümlük alana 1.600 fıstık çamı ağacı dikilmiş ve bakımları yapılmaktadır. ■



Bursaspor'un Daima Yanında...

→ DOSAB, Bursa'nın takımı Bursaspor'un daima yanında olmuş, yeşil beyazlı takıma önemli destekler vermiştir. 2009-2010 sezonunda Süper Lig'de tarihinin ilk ve tek şampiyonluğunu kazanan Bursaspor'a, 2010 yılında özel

tasarım A takım otobüsü DOSAB'lı sanayiciler tarafından alınmıştır. Halen Bursaspor A Takımı seyahatlerinde bu otobüsü kullanmaktadır. Aynı yıl Bursaspor Vakıfköy Orhan Özselek Alt Yapı Tesisleri'nin

spor salonu malzemeleri alınmıştır. 2015 yılı başında Bursaspor Kulübü'nün başlattığı O'nun Formasını da Sen Al Kampanyası'na 700 forma ile katılım sağlanmıştır. Formalar, sömestr tatilinde Demirtaş,

Panayır, İsmetiye gibi DOSAB'a komşu bölgelerdeki okullarda çocuklara dağıtılmıştır. Bursaspor'un satışa çıkarttığı yeni stattaiki kurumsal localardan ilki DOSAB tarafından alınmıştır. ■

DOSAB Spor Turnuvaları

→ DOSAB'da sosyal ve sportif faaliyetler periyodik olarak düzenlenmektedir. DOSAB'da faaliyet gösteren firma çalışanlarının katıldığı futbol, voleybol, masa tenisi ve tavlalı turnuvaları DOSABSIAD tarafından organize edilmektedir. Futbol turnuvası 2006 yılından bu yana

aralıksız olarak devam etmektedir. Turnuva karşılaşmaları bahar aylarında DOSAB Sosyal Tesisleri Halı Sahası'nda oynanmakta ve ortalama 40 firmanın takımı katılmaktadır. Voleybol, masa tenisi ve tavlalı turnuvaları da DOSAB Sosyal Tesisleri'nde yapılmaktadır. ■





Özel Organizasyonlar

Düğün, açılış, toplantı, özel davetler gibi özel organizasyon gerektiren hizmetlerde müşterilerimizin talep etmiş olduğu münü çeşitleri, servis şekli ve personel ihtiyaçlarını amacına uygun şekilde yerine getirerek kusursuz bir sunum sağlamaktayız. Organizasyonun ölçeğine bakılmaksızın tüm özel organizasyonlarda aynı disiplin ve prensiple sorunsuz hizmetin garantisini müşterilerimize veriyoruz.

Havalı fren ve debriyaj sistemleri konusunda Türkiye’de lider, dünyada 70 ülkede FSS markası ile ürünlerini satma başarısını gösteren FSS Fren Sistemleri ile Bursa Bölgesinin alüminyum ve metal enjeksiyon konusunda lider şirketi olan Teknocast Alüminyum Metal firmalarının Yönetim Kurulu Başkanı Levent Eski’den gençlere;

“Geleceğinizi şekillendirecek hayalleriniz olsun. Bu hayalleri tutkuya dönüştürüp gerçekleştirmeye çalıştığınızda, başarının arkanızdan geldiğini göreceksiniz.”

HAYALLERİNİN PEŞİNDEN KOŞMAYANLAR BAŞARIYI YAKALAYAMAZLAR

→ 1994 yılında kurulan ve halen Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren F.S.S. Fren Sistemleri Sanayi, ağır araçlar için havalı fren ve debriyaj ekipmanları üretiyor. Şirketin kurucusu Levent Eski, ülkemizde alanında lider konuma taşıdığı, dünyanın 70 ülkesine kendi markası ile ürün satan firmanın halen ve Yönetim Kurulu Başkanı koltuğunda... Levent Eski, aynı zamanda 2005 yılında kurduğu Teknocast firmasını da alüminyum ve metal enjeksiyon konusunda Bursa'nın öncü şirketi seviyesine taşımış. Levent Eski, 'Duayen' bölümümüzün konuğu olarak tecrübelerini aktardı.

- Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

- Eskişehirli bir ailenin çocuğu olarak dünyaya geldim. Memur olan babamın çabaları ve ilkokulda başlayan çalışma hayatımın verdiği güç ile ilk, orta ve lise

eğitimimi Eskişehir'de, üniversiteyi Anadolu Üniversitesi Yönetim Bilimleri Fakültesi'nden 1981 yılında mezun olarak tamamladım. 1978 yılında o zamanın tabiriyle Yeşil Bursa'ya geldim. 1984 yılında evlendim. Bir oğlum var.

- Az önce ilkokulda çalışma hayatına başladığınızı söylediniz, bu nasıl oldu?

- Bizim zamanımızda, 'aman bir şey olmasın, okusun üniversiteyi bitirsin de ondan sonra iş hayatına atılsın' mantığı yoktu. Çocuklar çok küçük yaşta iş yaşamı ile çiraklıktan tanışıyorlardı. Ben de çalışma hayatıma bir kitabevinde çiraklıkla başladım. Çalışma hayatım orta, lise ve üniversitede okurken de devam etti.

- Kendi işinizi kurma süreci nasıl gelişti?

- Üniversite sırasınca, Bursa'da gelişen otomotiv yedek parça sektöründen pay alabilmek için 1978 yılında Bursa'ya gelip

yerleşerek eski Santral Garaj Meydanı dediğimiz bölgede ağabeyim ile birlikte yedek parça satışı ile ilgili bir dükkan açarak ticaret hayatına atıldım. Yaklaşık 16 sene oto yedek parça satış ve pazarlama işinden sonra 1994 yılında şu andaki işimiz olan Ağır Vasıtalar için Havalı Fren, Debriyaj ve Süspansiyon sistemleri valf üretimi sektörüne girdim.

- DOSAB'la tanışmanız ve işinizi taşımanız nasıl oldu?

- 1990'lı yıllarda sanayici bir büyüğümüz vardı; o zamanlar DOSAB dağınık fabrikalardan oluşmuş, yolu ve alt yapısı olmayan, kimsenin önemsemediği bir yerdi; kendisine dedim ki, 'Abi buradan yer alıp fabrika yap. Burası ileride çok güzel, değerli ve prestijli bir yer olacak.' Bana gü-lüp geçiyordu, 'ne işimiz var burada' diye. Maalesef yer alırdım.

1994 yılında Küçük Sanayi Bölgesi'nde sanayiciliğe başladıktan

sonra organize sanayii bölgelerinin önem ve prestijini daha iyi algılamaya başladım. Kendimize ait fabrika binası yapma kararından sonra tereddütsüz DOSAB'da yatırım yapma kararı aldık. Daha sonra bu sanayici büyüğümüz için kurduğum hayalleri Allah bana gerçekleştirmeyi nasip etti ve ben DOSAB'lı oldum.

- Bugün F.S.S.'nin sektöründe konumu nedir?

- Şu anda DOSAB'da, konusunda Türkiye'de lider olan, 225'e yakın personel ile bugüne kadar 100'ün üzerinde ülkeye ihracat yapmayı başaran ve sektöründe dünyanın sayılı firmaları arasında yer alan, 70 ülkede kendi FSS markası ile ürünlerini satmayı başaran bir konumdayız.

2005 yılında yine DOSAB'da 60'a yakın personel ile otomotiv yan sanayi'nin devlerine hizmet veren TEKNO-CAST Alüminyum ve Metal Sanayii Tic.Ltd.

Şti.'ni kurduk. Şu anda halen DOSAB'da 4 ayrı fabrikada 27.000 metrekare üretim alanında, teknolojinin en son olanakları ile donatılmış fabrikalarımızda üretim yaparak hizmetlerimizi sürdürmekteyiz.

- Bugünlere gelmenizde, büyümede temel noktalar ne oldu?

- Şirketimizin büyümesindeki temel yapı taşı daima müşteri memnuniyeti odaklı olmuştur. Hiçbir zaman para kazanma amacını ön plana çıkartmadık. 'Müşteri her zaman memnun olur, ürünü satın almaya devam ederse para ve başarı arkadan gelecektir.' Bu ilkeye uyduk. Kaliteli ürüne ihtiyaç her zaman vardır. Bu bütün sektörlerde böyledir. Biz de kendi sektörümüzde kaliteli ürün üretmeye odaklandık ve bunu başardık. Tabii ticari prensiplerimizden de hiçbir zaman ödün vermedik.

- Bugünkü iş tecrübenizle geriye dönüp baktığınızda, 'yapmam' dediğiniz veya 'iyi ki yapmışım' dediğiniz neler oldu?

- İş yaşamımda ve kendi işimizi kurma dönemlerinde elbette hatalar yaptım. Fakat bugün yapmam dediğim hatalar olmadı. Çünkü her yaptığım hata bana hayatta yeni bir yön çizdi. O hataları bir daha tekrarlamadım. Dolayısıyla ben onları bir hata olarak görmüyorum, onlar benim pahalı tecrübelerimdi ve

şirketimizin gelişimine ve geleceğine, istikrarına çok büyük katkıları olmuştur. Kısaca en iyi yapmış olduğumuz şeylerden birisi yapmış olduğumuz hatalardan ders çıkarmayı başaramamaktır.

'En iyi yapmış olduğumuz şeylerden birisi, yapmış olduğumuz hatalardan ders çıkarmayı başarabilmektir'

- Bir iş adamı olarak, kendinizde iyi yönleriniz olarak neleri görüyorsunuz?

- Her zaman insancıl olmuştumdur. Makam mevki gözetmediğimi etrafımdaki herkes bilir. Etrafımdaki insanları üzmemekten kaçınırım, hiç kimseye ve çalışanlarımıza hakaret etmem ve ettirmem... Bunun bana her zaman çok faydası olmuştur. Sözümde durmak, vermiş olduğum sözü yerine getirmek benim için çok önemlidir. Bunun için olanaklar dahilinde her şeyi dener ve sözümü yerine getirmeye çalışırım. İşimizin konusu itibarıyla emniyet parçası tabir ettiğimiz ürünleri üretiyoruz. Bunun bilinci ile çalışanlarımızın seçiminden, fabrikalarımızın yaşam ortamlarının düzeninden ve üretim tekniklerimizden kesinlikle taviz vermemeye çalışıyorum. Prensiplerimizden taviz

vermemeye çalışır ve koyduğum kurallara uyulmasını sağlamaya çalışırım. Her zaman zor problemlerin çözümünde rol almaya çalışarak problemleri çözdüğüm sürece kendimi daha iyi hissediyorum.

İşimin konusu ile ilgili olarak sürekli araştırma yapmayı bir zevk olarak görüyorum. Hayatta en gücümüne gidecek olay etrafımdaki insanların 'Bak işte bunu yapmaya çalıştın başaramadın' demeleridir. Allah'a şükür bu zaman kadar diyen olmadı.

- Şimdi de iş yaşamında kendinizi eleştirmenizi istesek...

- Elbette. Her zaman başkalarını eleştirmek kolaydır, başkalarında kusur bulmakta öyle. Ben iş ve özel hayatımda etrafımdaki çalışanlar veya şahıslar bir hata yaptığında tepki göstermeden veya konuyu masaya yatırmadan önce her zaman, 'Acaba nerede hata yaptım da bu olay oluştu. Hatada benim payım ne?' diyerek kendime sormuşumdur. Bu sorunun yanıtını bulduğumda olayların üzerine daha bilinçli olarak gitmişimdir. Kendimde suç buldum ise hiç çekinmeden etrafımdaki insanlarla bunu paylaşarak kendimi eleştirebilecek güce sahibimdir.

- Üretim yöntemleri, teknoloji, pazarlama, iletişim hızla değişiyor. Biraz geçmişe dönüp bu değişimi ve iş yapış biçimlerinde ne tür

farklar oluştuğunda analiz edebilir misiniz?

- İlk başladığımız dönemde üretici sayısı az olduğu için mal kıymetliydi, müşteriye ulaşıp tanıtımı yapıldığı anda satış şansımız çok fazlaydı. Fakat müşteriler ile iletişim zorluğu had safhadaydı. Uluslararası arenada malınızı tanıtmak için müşterileri ziyaret etmek ve onlara güven vermek şarttır. Bizler vize zorlukları, uçak ve otel bulmak, gittiğimiz ülke içerisinde ulaşım sıkıntıları ve buna benzer konularla, ilk defa gittiğimiz yabancı ülkelerde çok boğuştuk. Bütün bu zorluklarla mücadele ederek dünyanın neredeyse yarısını gezdik desem yeridir. Üst üste iki yıl ziyaretine gittiğim bir çok yabancı müşterimin hayreti ile karşılaştığımız çok olmuştuk. Zira Türkiye'den bu tür ziyaretlere alışkın olmadıklarını çok defa bize tekrarladılar. Bu ziyaretler müşterilerimizin firmamıza olan güvenini arttırdı. Fakat şimdi her şey farklılaştı. Anında sesli ve görüntülü iletişim sağlanıyor. Web üzerinden her türlü ürün ve hizmet tanıtımı anında yapılıyor. Çoğu ülke ile vize problemleri aşılmış veya daha uzun süreli vizeler verilmeye başlanmış durumda. Seyahat ise artık uçakların çokluğundan dolayı hiçbir şekilde problem değil.

Gençlerimiz bu konularda çok şanslılar. Uluslararası alanda alıcı-

lara ulaşabilmek ve ürün satabilmek için zamanı kullanabilme şansları çok fazla. Bu işin satış-pazarlama tarafı...

Üretim konusunda ise şirketimizi kurduğumuz zaman CNC kontrollü makinalar daha yeni yeni gündeme geliyordu. Bursa'da bir elin parmakları kadar firmada bu tezgahlardan vardı. Kuruluşumuzun ikinci yılında, bir tezgahı şimdiki yenisinin üç katı fiyatı ile kendimizi zorlayarak satın aldık. Bu yatırımlarımızı sürekli yaptık. Fakat teknoloji o kadar hızlı

ilerliyor ki, bu tezgahlar ve yatırımlar 15-16 yıl sürelik zaman içerisinde eski teknoloji olarak kaldı. Biz de son üç yılda bütün yatırımlarımızın %95'ini son teknolojiyle değiştirerek firmamızın önünü yatırım ve modernizasyon açısından 15 sene daha açtık. Böylece şirketimizin yatırım ve yeni ürün projeleri anlamında geleceğini planladık. Şu anda bunu yapamayan, teknolojiye uyum sağlayamayan, modernleşemeyen ve dijital çağa ayak uyduramayan firmaların geleceğini iyi görmüyo-

rum. Bununla birlikte bu yeni teknolojileri ve dijitalleşmenin getirdiği sistemleri kullanmayı öğrenemeyen, yatırımların modernizasyonuna ayak uyduramayan ve kendisini geliştiremeyen çalışanların ve gençlerin de başarılı olamayacaklarını düşünüyorum.

- Şu anda şirketlerin yönetiminde ne kadar aktifsiniz? Sizden sonrası ile ilgili olarak, gerek aile bireyleri gerekse profesyoneller anlamında nasıl bir planlamanız var?

- Halen gerek FSS Fren Sistemleri Ltd. Şti.'nin

gerekse Teknocast Ltd. Şti.'nin Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini sürdürüyorum. Şirketlerimizde yeni yatırım ve modernizasyon araştırmalarını yapıyorum. Şirketlerimizin genel müdürlüğünü ikinci kuşak üstlenmiş durumda... Diğer yönetim süreçlerini de profesyonel yönetici olan arkadaşlarımız yapıyorlar. Hepsinin yetki, sorumluluk anlamında işlerini gayet iyi yürütüyorlar. Şirketlerimizin bütün birimleri ERP iş takip sistemi ile donatılmış birbirlerine bağlı bilgisayar ağı ile

'Çağın teknolojilerine ayak uyduramayanlar başarılı olamazlar'



kontrol edilmekte ve veriler toplanıp analiz yapılabilir vaziyette olduğu için, bütün operasyonlar kontrol altındadır. ERP yatırımımız Yönetici olarak şirketlerimizi daha kolay kontrol etme imkanını bana ve yöneticilerime sağlamaktadır. Bugüne kadar şirketlerimizde 'keşke şunu da yapsaydık' diyebileceğimiz bir yönetim sistemi ve yatırımı da bulunmamaktadır.

- Peki şirketinizin 10 ve 20 yıl sonrasına bugünden bakmanızı istersek, neler görüyorsunuz? Ya da görmek istersiniz?

- Geleceği düşünen ve gören, her zaman kazanır. Türkiye gelecekte büyümesini hızlandırabilecek altyapıyı kurmuş ve sanayileşmeyi sürdürebilir hale getirmiştir. Bu nedenle ileriye yönelik yatırımlarımızı güvenle yerine getirmeye devam edeceğiz. Biz gelecekte şirketimizin vizyon ve misyonunu etkin bir şekilde yürütebilmek için şirketimizi şu anda geleceğin sistemi olan Endüstri 4.0 sisteminin alt yapısı ve prensiplerine %90 oranında uygun hale getirdik. Yani daha fazla izlenebilir sistem, çevre dostu ve tasarruflu sistem, daha yüksek verimlilik, daha esnek üretim sistemi ve maliyetlerin azaltılması ile izlenebilir veri toplama sistemi ile kontrol altına alınmış şirket yapısını oluşturup, şirketimizi şeffaf hale getirme



hedeflerimizi planlamayı başardık ve uygulamalarımız devam ediyor.

- Bir iş adamı olmanın zorlukları ve güzel yanları neler desek, ne söylersiniz?

- Dünyanın neresinde olursa olsun işadamı olmak her zaman zordur. Her zaman etrafınızdaki bir çok insanın gözü sizin üzerindedir. Her yaptığınız gözlemlenir ve iyi veya kötü yorumlanmaya çalışılır. Ayrıca bu insanların sizden beklentileri de çok fazladır. Çalışanlarınızın beklentileri vardır, devletin beklentileri vardır, toplumdaki çeşitli kuruluşların veya toplu-

mun beklentileri vardır. Bunların hepsine dengeli ve istikrarlı bir şekilde yaklaşmak zorundasınız. Fakat bütün bu beklentileri karşılayabilecek duruma geldiğinizde bu mutluluğun tarifi de yoktur. Ayrıca Türkiye'de ülkemizin vizyonu olarak 2023 yılı hedefleri gibi ortak hedefler vardır. Bu ortak hedeflere ulaşabilmek için sanayiciye çok fazla görev düşmektedir. Bu görevin bir parçası olmayı düşünmek bile insana haz vermektedir.

- İçinde bulunduğunuz, yıllarca emek verdiğiniz sektörü dünü bugünü ve yarını ile ge-

nel olarak değerlendirir misiniz?

- 1978 yılında otomotiv sektörüne adım attığım günlerle şimdiki zamana baktığım zaman geldiğimiz nokta hayal gibi. Bursa'da ilk otomobil Murat 124 üretilip Fomara Caddesinde sergilendiğinde herkes gider seyredirdi. Bu aracı alabilmek için iki sene sıra beklenir ve bir sene önceden parası yatırılırdı. Şimdi geldiğimiz noktada hepinizin bildiği gibi insanların seçim yapabileceği ve teknolojik açıdan son derece donanımlı binlerce çeşit araç mevcut. Herkes gücünün elverdiği herhangi bir

modele istediği zaman ve şartlarda kolayca sahip olabiliyor. Kanımca, bu otomotiv sektörünün geldiği yeri anlatmaya yeter.

Yedek parça sektöründe ise araçların tüm yedek parçaları ithal ediliyordu. Bijonları bile dışarıdan geliyordu. Geldiğimiz noktada artık Türkiye yedek parça üretimi konusunda dünyanın en ileri gelen ülkeleri arasına girdi. Bütün dünya markalarına yedek parça üretip yan sanayi olarak hizmet eden binlerce üreticimiz var. Bu konuda artık ithal eden değil ihraç eden durumdayız.

Kendi üretim ko-numuz olan sektörde maalesef durum biraz farklılaştı. Yerli üreticiler bu konuda üretimlerini yerli olarak sürdürürken bazılarının, Çinli üreticilerin ucuz ve kalitesiz ürünlerini Türkiye'ye ithal ederek; boyayıp, paketleyip Türk malı olarak satıp, daha fazla kazanç sağlamaya çalışmalarını görüyoruz. Emniyet parçası olan bu kalitesiz ürünlerin toplu taşıma araçlarına ve ağır vasıtalarla satılması ve ihraç edilmesi son derece risk teşkil etmektedir.

FSS olarak tüm ürünleri kendimiz üretiyoruz ve ürünlerimizi dünyada satarken Made in Turkey imajını özellikle öne çıkartarak pazarlıyoruz.

- Genç kuşak yöneticilere tavsiyeleriniz neler olur?

- Hayaller çok önemli, kesin olarak

onları önemsememezlilik yapmayın. Onlar sizin bilinçaltınızda ulaşmak istediğiniz zirvelerdir. Onları iyi yorumlayın. Gelecekte büyük şirketlerin başına geçebilmek için bu kademelerdeki yöneticilerin nasıl oralara geldiklerini nasıl başardıklarını araştırın. Onların hikayelerinden dersler çıkartmaya çalışın. Hangi özel sektörde olursanız olun

onlar için hayat daha zor, bunun bilincinde olmaları gerekiyor. Fazla çalışmayı sevmiyorlar. Çok çalışmalarının gerekliliğinin farkında değiller. Bilgisayarların ve televizyonların içerisindeki hayatı gerçek zannediyorlar. Ama gerçek hayatın hayalini bile kuramıyorlar. Bu bağlamda onlara tavsiyem; geleceklerini şekillendirecek hayalleri

'Kafanızı boş bırakırsanız, şeytan doldurur'

işiniz ile zaman pazarlığı yapmayın, daima özverili olun şirkete daima siz fazla emek veren olun. Muhakkak bir gün karşılığını göreceksiniz. Kesinlikle sevdiğiniz iş kolunda ilerlemeye çalışın, işinizi sevmiyorsanız yalnızca iş olsun diye uğraşıyorsanız, zaten şimdiden başarısızlığa uğramış olursunuz. Bir de sevdiğim bir söz var onu da söylemekte fayda görüyorum; 'Kafanızı boş bırakırsanız, şeytan doldurur.' Bunun için çok okuyun ve çok araştırın...

İçinden geçtiğimiz zaman diliminde gençlerimiz maalesef günü yaşıyorlar. Gelecekle ilgili zor planlardan kaçınıyorlar. Şu an gençler hepimizin seyrettiği gibi internetin şekillendirdiği çağı yaşamaya çalışıyorlar. Tabii bizim onlar gibi düşünme şansımız yok. Onlar yaşama farklı bakıyorlar bizden farklı düşünüyorlar. Fakat

kurmaları ve hayallerini tutkuya dönüştürüp, gerçekleştirmeye çalışmalarıdır. O zaman başarının arkalarından geldiğini göreceklerdin. Bunun dışında onlara zor işlerden kaçmalarını, daima kendilerini geliştirmeye çalışmaları ve sevmedikleri işlerde çalışmaya kendilerini zorlamamaları sevdikleri işi yapmaları ve her konuda sabırlı ve istikrarlı olmaya çalışmalarıdır.

- İş yaşamı dışında, nasıl birisiniz? Neler yaparsınız, hobileriniz neler?..

-Toplum içerisinde yaşıyordum çok dikkat ederim. Aileden almış olduğumuz terbiye ile etrafımızdaki insanlara ve tabiata zarar ve rahatsızlık vermemeye çalışırım. İş yaşamım dışında kalan zamanlarımı ailem ile birlikte geçirmeye çalışırım. Hayatın tamamen iş yaşamından ibaret değil, hobilerime oldukça fazla zaman

ayırıyorum. Oğlum ile ortak hobimiz olan model uçak, helikopter ve gemi yapımı ile ilgileniyorum. Bu konuda Türkiye'de ilk sıralardayız diyebilirim. Öyle ki, neredeyse hakiki uçak yapabilecek noktaya geldik!

Balık avına çok merakım var. Fırsat buldukça bu hobimi de gerçekleştirmeye çalışmaktayım. Tabiatı özellikle mikro tabiatı mikroskobum ile incelemeyi çok seviyorum. Fotoğraf çekmeyi de çok seviyorum. Fakat bu konuda başarılı olduğum söylenemez. Sosyal olarak da bazı derneklerde üyeliklerim var fakat şu anda en önemlisi DOSAB Yönetimi'nde Denetim Kurulu Asil Üyesi olarak görev yapmaya çalışarak, DOSAB'ımıza destek vermeye çalışıyorum.

- Ülkemizin içerisinde yaşadığı zamanı nasıl yorumluyorsunuz?

- Türkiye Cumhuriyeti, demokrasi ve özgürlük gibi kuruluşundaki ilkelerine halkının aşırı derecede sahip çıkabildiği bir yapıya sahip büyük ve güçlü bir devlettir. Halkımızın iradesi üzerinde başka bir güç olmadığına inanıyorum. 15 Temmuz akşamı yapılmaya çalışılan darbe teşebbüsü sırasında hepimiz bunu gördük ve ülkemize olan güvenimiz pekişti. Bu mücadelede emeği geçen herkese teşekkür eder şehitlerimize Allahtan rahmet dilerim, yaralı vatandaşlarımıza acil şifalar dilerim. ■



YÜKSEL ACAR

Bursa Yemek Sanayicileri Derneği (BUYSAD) Yönetim Kurulu Başkanı

Karın Doyurmadan Doğru Beslenmeye Toplu Yemek Çağ Atladı!

→ Bursa Yemek Sanayicileri Derneği (BUYSAD) 2003 yılında sektörümüzün önde gelen temsilcilerinden birisi olan Ömer Faruk Aslanoba'nın gayretleri sonucu 6 yemek firmamızın katılımı ile kurulmuştur. 2006 yılında Yemek Sanayicileri Fedarasyonu (YESİDEF)'na üye olan BUYSAD, 13 yıldır üyelerine hizmet vermektedir.

Kurulduğu yıldan bu yana yemek sektörünün ve üyelerinin gelişimine katkı sağlamaya çalışan BUYSAD hem mesleki olarak hem teknolojik olarak üyelerini geliştirmek amacı ile eğitimler, mesleki ziyaretler, hem ulusal hem uluslararası fuarlara katılım organizasyonlarını gerçekleştirmektedir.

Yemek Sanayicisinin Sözcüsü BUYSAD

Geçmişte olduğu gibi bugün de yemek sanayicisinin sözcüsü olan BUYSAD, toplu yemek sektörünün olduğu kadar gıda sektöründe de yaşanan sorunları gündeme taşıyarak, ilgili kamu kurumları ile paylaşımda bulunarak sorunların çözümünde sektörünün temsilcisi olan bir sivil toplum kuruluşu sorumluluğu ile üzerine düşeni yapmaya gayret göstermiştir. BUYSAD yurtiçi ve yurtdışı fuar organizasyonları ile üyelerini sektörün bu hızlı gelişimine ayak uydurabilmesi ve teknolojik gelişmelerden uzak kalmamasını amaç edinmektedir.

BUYSAD'ın sektörünün öncü kuruluşlarından 23 üyesi bulunmaktadır. Üyelerimiz; Bursa'nın 3 önemli sektörü olan otomobil, makine ve tekstil sektörleri ile özel eğitim kurumlarına da ağırlıklı olarak yemek hizmeti vermektedir.

Tabldot ve Metal Bardaktan, Çoklu Seçime...

1990'lı yıllarda metal tepsilerde (tabldot), metal bardaklar ile karın doyurma anlayışına dayalı olan toplu yemek sektörü uluslararası aktörlerin sektöre girmesi ile farkı bir boyut kazanmış ve porselen tepsiler, masa örtüleri ve kapaklar ile yemeğin sunumu değişmiş, çoktan seçmeli yemek kavramı ve salatabar sunumları ile karın doyurmadan, doğru ve dengeli beslenme anlayışı önceliği ile kalori ihtiyaçları hesaplanarak hizmet verilen bir düzeye ulaşmıştır.

25 Yılda Çok Gelişti

Bugün tamamıyla gıda mühendisleri, teknikerler ve diyetisyenlerin yönetim ve kontrolünde daha sağlıklı icra edilen toplu yemek hizmetleri, tabir yerinde ise son 25 yıllık süreçte çağ atl amıştır. Yemek pişirme tekniklerinin teknolojik olarak geliştiği bu süreçte kara fırın ile pişirilen yemeklerden, süreleri ve ısı miktarları ile reçetelenendirilmiş buharlı pişirme teknikleri zamanımızın vazgeçilmezleri ve olağan teknikleri halini almıştır.



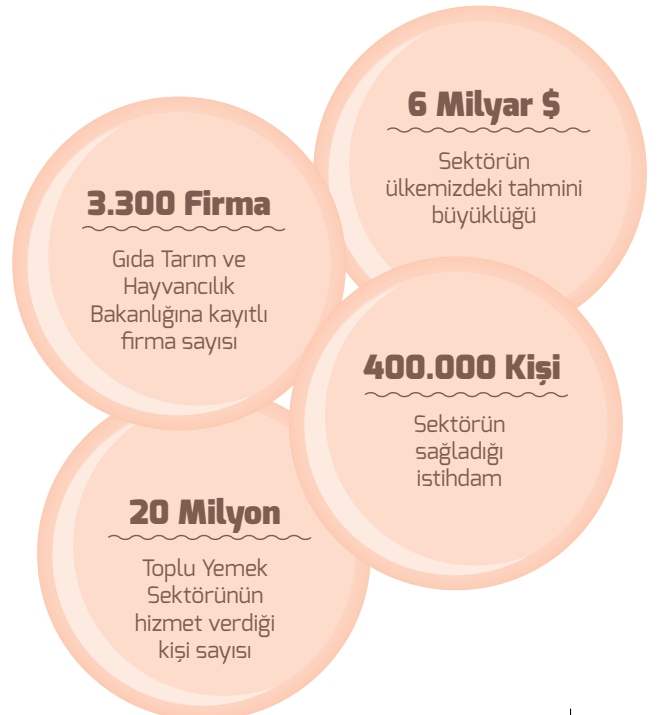
Ömer Faruk Aslanoba, Yüksel Acar ve Vehbi Varlık...
Bursa Yemek Sanayicileri Derneği yönetimi (altta)



Bugün gelecekte kullanıma ihtimali yüksek olan Cook and Chill ve Cook and Freeze diye tabir edilen hızlı pişirme ve hızlı soğutma ile hızlı dondurup, hızlı ısıtma

teknolojileri sektörün çalışma ve ar ge alanları içerisinde.

Fabrikalar ve iş merkezlerinden sonra özel okulların da toplu yemek hizmetlerini



benimsemiş olmaları çocukların dengeli beslenmesi açısından çok önemlidir.

Bugün üyelerimiz her yaş grubundaki öğrencilere onların bedensel gelişimi için çok önemli olan mönü planlamaları ve kalori hesapları ile onların doğru ve dengeli beslenmelerine katkı sağlamaktadır.

Atatürk'ün "Sağlam kafa sağlam vücutta bulunur" ifadesine ben de "Sağlam vücut dengeli ve doğru beslenme ile mümkündür" sözünü söylemek istiyorum.

Büyüme Devam Edecek

Türkiye'de 6 milyar dolar civarında olduğu tahmin edilen toplu

yemek sektörü cirosu 3.300 civarında bakanlığa kayıtlı firma ile 400.000 kişiye istihdam sağlayıp; gıda sanayinin ürettiği ürünlerin %40-45'ini tüketerek, 20 milyon kişiyi doyurmaktadır. Toplu yemek sektörünün 2023 yılında 7-8 milyar dolar ile %25-35 aralığında da büyüyeceğini düşünmekteyim.

Türk toplumunun yemek anlayışı ve bu konudaki gelenekçiliğini ve Türk sanayisinde yemek hizmetinin sendikal bir hak olduğu dikkate alındığında, Türkiye'de toplu yemek kültüründe hızlı değişimlerin olmayacağı ve önümüzdeki 8-10 yıl

içinde geleneksel yemek pişirme tekniklerimizden çok fazla uzaklaşmaya-çağını düşünüyorum.

Ucuz Yemek Sorgulanmalı

Toplu yemek firmalarından yemek hizmeti alan firma sahipleri ve yöneticilerinin genel eğilimleri bu hizmeti en ucuz fiyata temin etmek yönünde olmaktadır. Ancak yüzyıllar önce ucuz etin yahnisi hakkında atalarımızın tespiti unutulmamalıdır. Hatta unutulmamalıdır ki, doğru ve iyi beslenme, iş verimliliğinin en önemli unsurlarından biridir. Bu nedenle firma sahipleri ucuz yemek hizmetini sorgu-

lamalıdır. Kendileri maliyet hesabı yaparak bugün 6 TL'nin altındaki bir yemek hizmetini mutlaka sorgulamalıdır. BUYSAD olarak biz üyelerimizin yeterliliklerini sorguluyoruz ve denetliyoruz. Standartlarını yükseltmek için ortak çalışmalar yapıyoruz. Bu nedenle benim firmalara önerim; toplu yemek alıyorlar ise veya alacaklar ise karar verdikleri firmaların BUYSAD'a üye olup olmadığını mutlaka sorgulasınlar.

Son söz olarak şunu söylemek isterim ki; sağlıklı nesiller ve iş verimi ancak doğru ve dengeli beslenme ile mümkündür. ■

TOPLU YEMEKTE EN ÖNEMLİ 3 SORUN

- 1- Gıda fiyatlarındaki aşırı oynamalar
 - Tarım ve hayvancılık politikalarındaki istikrarsızlık
 - Girdi maliyetlerindeki değişkenlikler ve iklimsel faktörler

- 2- Kayıt dışı çalışma (merdiven altı). Buna bağlı olarak düşük fiyat politikası ve haksız rekabet

- 3- Nitelikli ve niteliksiz işgücü ihtiyacının karşılanamaması

Devletin tarım ve hayvancılık politikalarından uzun vadeli ve istikrarlı teşvik ve destekleme uygulamaları, tarımsal ürün fiyatlarındaki aşırı dalgalanmaları önleyecektir.

BUYSAD -İŞKUR ve BTSO ile nitelikli işgücü yetiştirme konusunda yapabileceğimiz ortak çalışmalar ile işgücü ihtiyacı karşılanabilir.

Bu konuda BUYSAD -BTSO ile BUTGEM bünyesinde böyle bir çalışma yürütmektedir

ZIRHIMIZ

TECRÜBEMİZ



ELITE AJANS A.Ş.

www.topbasgroup.com.tr

Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi
Mustafa Karaer Caddesi No:11
16369 BURSA / TÜRKİYE



PBX 0 (224) 261 02 60
FAX 0 (224) 261 01 37
info@topbasgroup.com.tr

 **Topbas Group®**



zimaş



çiz



TOPCESAN





Uzm. Dyt. Halide Elif ÖZKELEŞ

Beslenme ve Diyet Uzmanı

Uludağ Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Nedir Şu Göbeklerden Çektiğimiz?

→ Yoğun çalışma hayatı nedeniyle düzensiz beslenmek zorunda olan işadamları ve iş kadınları, sağlığının bozulduğunu görmezden geliyor. Saatler süren toplantılar, değişken yemek saatleri, uzun süre aç kalma ve sonrasında fazla miktarda yeme pek çoğunuzun karşılaştığı durumlar olsa gerek. Toplantılardaki kurabiye benzeri bol yağ ve şeker içeren hatalı ikramlar, yemekli ve bazen alkollü toplantılar kilo alma nedeniniz olabilir.

Bir süre sonra alışkanlık haline gelen bu düzensiz beslenme biçimi, yıllar sonra sindirim sistemi şikayetleri, yüksek kolesterol, yüksek tansiyon, aşırı kilo, gut hastalığı gibi ciddi sağlık sorunları şeklinde kendini gösterir. Egzersizsiz yoğun tempo arasında kendine yer bulamadığı hareketsiz yaşamın da etkisiyle ortaya çıkan, en sık gözlenen ve en riskli sağlık problemi OBEZİTE yani şişmanlıktır.

Obezite; Yaşam Sürenizden Çalmasını!

“Sağlıklı yaşam yılı kaybı”nı hesaplayan uluslararası bir çalışmanın (DALY-Disability Adjusted Life Years) sonucunda, obezitenin beklenen yaşam süresinin %5’ini çaldığı belirtilmiştir. Hatta, daha da fazlası; obeziteyle mücadele edip başarıya ulaşan yani hedef ağırlığına ulaşan, sigara kullanmayı bırakan, alkol kullanımını kontrol altına alan, her gün

sebze ve meyve tüketen, fiziksel aktiviteye zaman ayıran, doymuş yağlardan uzak duran bir bireyin, ömrünü 20 yıl daha uzatabildiği saptanmıştır.

Ne Yapabilirsiniz?

Beyaz un ve katı yağ içeren hamur işi yiyeceklerin kilo aldırıldığını biliyorsunuz. Ayrıca buğday ürünleri, içerdikleri MAYA ve GLUTEN nedeniyle karındaki şişlik ve gazın nedeni olabilir.

Kahvaltıda börek veya

poğaçaya yemeyi kesinlikle bırakmalı yumurta, peynir, zeytin, az miktar tam tahıllı köy ekmeği, domates veya meyve ile güne başlamalısınız. Kahvaltı yapmayı sevmeyenler için ise yulaf ezmesi (müsli de yenebilir) ve yoğurt birlikteliği hem pratik hem de erkek sağlığı bakımından faydalı bir seçenektir.

Metabolizmanızı hızlandırmak, obeziteyi önlemek için günlük besin ihtiyacınızı 4 veya

Sağlıklı yiyeceklerle ve hafif beslenme ömrü uzatıyor.



5 öğüne pay etmeli ve öğün atlamanız, gece daha fazla acıkmanıza ve bir sonraki öğünde ihtiyacınızdan fazla yemenize sebep olur. Oysa 4 saatte bir yediğinizde kendinizi kontrol etmeniz daha kolaydır. Öğün araları, 4-5 saatten uzun olmamalıdır. Bol lif içeren yağsız kraker ile ayran, kuru kayısıyla ceviz veya badem, 1 meyve, 1 avuç leblebi, yarım simit ile peynir, yağsız tost ve ayran her yerde bulabileceğiniz veya yanınızda taşıyabileceğiniz pratik besinlerdir.

Yemek Masasında İş ve Toplantı!

Yöneticiler birçok önemli işe imza atarken toplantı masası yerine, yemek masasında konuşmayı tercih ediyor. Özellikle çokuluslu şirketlerde, seyahate bağlı olarak misafir edilme veya ev sahibi olma durumunda, ihtiyaçtan fazla yemek sipariş edilmesi ve gece boyunca masa başında atıştırmak en önemli sorunlardan biri.

İşte bu noktada iki önerim olabilir;

Birincisi her toplantının yemekli olması zorunluluğunu zihinden çıkarmak,

İkincisi de yemekli toplantılarda menüyü iyi inceleyerek ölçülü ve sağlıklı seçimler yapmayı öğrenmek...

Bunlar sizi gereksiz yüklerden kurtaracaktır.

Bugüne kadar kilo verme üzerine çok

Daha fazla su tüketmek, bol bol yürümek ve öğün atlamamak, önde gelen püf noktaları arasında...

söz okudunuz veya dinlediniz. Tatlıları, alkolü, yağlı ve hamur işi yiyecekleri azaltmanın kilo verdireceğini siz de gayet iyi biliyorsunuz.

Peki ne kadarını uygulayabildiniz? Bu aşamada

bir diyet uzmanından yol haritası almak etkili olacaktır. Beslenme durumunuz, yaşam biçiminiz, öncelikleriniz göz önüne alınarak, sizi mutsuz etmeden her çeşit besinden yemeniz ancak ölçü ve dengeyi öğrenmeniz ile mümkündür.

Çay, Kahve, Şeker...

Yeterli miktarda su içilmesi, çay ve kahvenin daha az alınması önemli noktalar arasında. Çay ve kahve, bileşimindeki antioksidan maddeler nedeniyle sağlığımız için önemlidir ancak normal miktarın dışına çıktığı zaman

su tüketimini engeller hale gelir ve sağlık için tehlike çanları çalar.

Fazla çay ve kahve, içerdiği kafein ile sinirliliğe, çarpıntıya, uykusuzluğa, su atımını artırarak tansiyon yüksekliklerine neden olabilir. Çay ve kahve özellikle şekerli olarak tüketiliyorsa durum daha da ciddidir. 1 küp şeker yaklaşık 20 kalori içerir. Her gün 100 kalori fazlalık (sadece 5 küp şeker), ayda 3000 kalori eder ve bu yıllık olarak vücut ağırlığınızda yaklaşık 5 kilo artışa sebep olur. Yeterli su içip içmediğinizi anlamak için idrar renginizi kontrol edebilirsiniz. Açık sarı, renksiz olması normaldir.

Sebze yememe, az su içme, fazla çay tüketimi veya hareketsizliğin neden olduğu kabızlık problemiyle baş edebilmek için posalı besin ve su tüketiminizi artırmanız, daha hareketli bir yaşam şekli tercih etmelisiniz.

Diyetin posa oranını artırmak için özel-

likle rafine edilmemiş tam buğday, tam çavdar ve kepekli ürünlere, kinoa, ceviz, badem, avokado gibi sağlıklı yağlara, sebze, meyve ve kuru baklagillere beslenmenizde yer vermeli-siniz. Bu tarz besinlerin çiğnenmesi uzun zaman alacağından, yemek yemeniz ağırlaşır ve daha az yemenizi sağlar.

Aynı zamanda tokluk hissi uzun sürer. Günde en az 5 porsiyon farklı renklerde sebze meyve tüketmelisiniz. Buna ek olarak kefir ve turşu gibi probiyotik bakteriler içeren geleneksel besinleri kullanmanız -bozulduğunda diyabet, eklem iltihabı, depresyon, MS hastalığı gibi hastalıklara neden olabilen- bağırsak bakteri dengenizi sağlamada ve karın şişkinliğinizin azalmasında katkı sağlayabilir.

Hemen şimdi, eski alışkanlıkları uğurlayıp yenilikleri hayatımıza katma zamanıdır. Sağlıklı ve mutlu günler diliyorum.



Pazarda Açık Ara Lider; Sofra Grup...

Sofra/Compass Group Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı & CEO Nihat Kartal, "2016'nın ilk yarısında toplu yemek hizmetinde yüzde 10, destek hizmetlerinde ise yüzde 23 büyümeye kaydettik. Bu yılın ikinci yarısı için 1,3 milyar TL'lik ciro ve yüzde 14 büyümeye hedefliyoruz" dedi.

→ Şirketler, eğitim kurumları, fabrikalar... Sofra Compass Group, 22 bin çalışanla, 2 bin müşteriye yemek, güvenlik, bina bakım ve destek hizmetler sunuyor. 81 ilde günde 1 milyon öğün yemek üretiyorlar. Sofra Grup'un, 7 ili kapsayan Bursa Direktörlüğü bünyesinde ise 4 bin 200 çalışan bulunuyor ve burada toplamda 100 bin kişiye yiyecek ve içecek servisi sağlıyor. Lokal yemek şirketlerini bünyesine katan grup, bu kapsamda Bursa'da da Obasan'ı almıştı.

Sofra/Compass Group Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı & CEO Nihat Kartal, çalışmalarını, hedeflerini ve sektörel değerlendirmelerini paylaştı.

-Kısaca dünden bugüne Sofra Grup ve verdiği hizmetler ile ilgili bilgi verir misiniz?

- 1987'de kurulan Sofra Grup, 1992 yılında dünyanın lider yiyecek ve destek hizmetleri firması Compass Group PLC ile %50 ortaklık gerçekleştirdi. 2011 yılında ise Compass, kalan hisseleri de devralarak Sofra Grup'un %100 sahibi oldu. Sofra/Compass



Group Türkiye olarak, iş merkezleri, fabrikalar, eğitim kurumları ve sağlık kurumlarına toplu yemek ve destek hizmetleri sunuyoruz.

Türkiye'de, EUREST ve OBASAN markalarımızla iş merkezlerine ve fabrikalara, SCOLAREST markamızla eğitim kurumlarına, MEDIREST markamızla da sağlık kurumlarına toplu yemek hizmeti veriyoruz. Ayrıca, EUREST SERVICES ile tesis işletim, bakım ve onarım, temizlik, iç taşıma ve depolama, idari ve

ofis destek, açık alan ve çevre bakım gibi destek hizmetleri, EUROSERVE GÜVENLİK markamızla da koruma ve güvenlik hizmetleri sunuyoruz. Türkiye'nin 81 ilinde, 3 bin farklı lokasyonda- yız. Bünyemizde 22 binden fazla personel bulunuyor. Sunduğumuz hizmetler, yaygınlığımız ve sahip olduğumuz insan kaynağı ile sektörde lider konumdayız.

-Sektörde size farklı kılan ürün ve hizmetleriniz, üstün olduğunuz özellikleriniz nelerdir?

-Toplu yemek sektöründe açık ara pazar liderliğimizi sürdürüyoruz. Sektörde bizi farklı kılan en önemli özelliklerimizden birisi deneyimli insan ve operasyonel gücümüzü doğru kullanmamız. Bunlarla birlikte çözüm odaklı yönetimimiz, sorunlardan kaçmamamız ve müşteri beklentilerini doğru yönetmemiz, grubumuzun başarısındaki ciddi etkenler.

Türkiye çapında 81 ilde, 3000 farklı lokasyonda Türkiye'nin

her yerine hizmet götürüyoruz. Toplu yemek hizmeti verdiğimiz kuruluşların kendi tesislerinde kurduğumuz mutfaklarımızdan ve Türkiye genelindeki 5 adet merkezi üretim tesisimizden günde toplam 1 milyon öğün yemek üretimi gerçekleştiriyoruz.

Yılda yaklaşık 250 milyon öğün yemek üretimine tekabül eden bu verilerden yola çıkarak tüm Türkiye'yi yılda 3 defa beslediğimizi söyleyebiliriz. 22 binden fazla çalışanımızla sektörün en büyük firmasıyız ve Türkiye'de özel sektörde sanayi kuruluşları arasında en büyük 3'üncü işveren olmamız da istihdama ne kadar katkı sağladığımızın kanıtıdır ve bundan gurur duyuyoruz.

-2016 yılı ciro, kapasite, yatırım, istihdam vb. anlamında nasıl geçiyor? Yıl sonunda bu anlamda beklentileriniz neler?

-Sektörün 2016 yılı ilk yarı sonuçlarını değerlendirdiğimizde aynı dönemin 2015 yılı sonuçlarına göre yüzde 12'lik organik büyüme kaydettik. 2016'nın ilk yarısında toplu yemek hizmetinde geçen seneye göre yüzde 10, destek hizmetlerinde ise yüzde 23 büyüme kaydettik. Bu yılın ikinci yarısı için 1,3 milyar TL'lik ciro ve yüzde 14 büyüme hedefliyor, her yıl çift hanelerle büyümeyi sürmeyi planlıyoruz.

Hem sektörün hem de

verdiğimiz hizmetlerin gelişmesi için önemli inovasyon çalışmaları yürütüyoruz. Gastronomi ve İnovasyon Ekibimiz, müşterilerimiz ve tedarikçilerimizle birlikte bu süreçte önemli bir role sahip. Yeni fikirleri müşterilere en iyi biçimde sunmanın yolları geliştiriliyor, güçlü, ilginç ve denenip test edilmiş konseptler ve menüler sunuma hazır hale getiriliyor.

22 bin kişilik istihdamımızla, 81 ilde iş merkezleri, fabrikalar, eğitim ve sağlık kurumlarından oluşan müşteri portföyümüze catering, idari ve ofis desteği, tesis işletimi, teknik bakım, onarım, iç taşıma, depolama, açık alan ve çevre bakımı ile temizlik ve güvenlik hizmetleri verirken aynı zamanda günde 1 milyon öğün yemek üretimi ve servisi sağlayan büyük bir yapıya sahibiz. Mevcut asgari ücret seviyesine ve içinde bulunduğumuz ekonomik koşullara rağmen istikrarlı bir şekilde büyümeye devam ediyoruz.

-Bursa açısından bakıldığında Sofra Grup'u nasıl değerlendirebiliriz?

-Bursa'nın coğrafi konumu, Bursa sanayisi için önemli bir avantaj. Bursa, konumu itibarıyla Anadolu yarımadasının batıya çıkış ve batının Anadolu'ya giriş kapısı konumunda. Bizim

buradaki coğrafyamız ise çok geniş. Sofra Grup Bursa Direktörlüğü yedi

ili kapsıyor. Kütahya, Eskişehir, Bilecek, Yalova, Bursa, Çanakkale ve Balıkesir.

Yiyecek, içecek, destek ve güvenlik hizmetlerimizle birlikte yaklaşık 680 projemizin olduğunu söyleyebilirim. Bursa bölgede 4 bin 200 çalışanımız var. Burada toplamda 100 bin kişiye yiyecek ve içecek servisi sağlıyoruz. Bursa'da uzun yıllardır çalıştığımız müşterilerimiz var. Müşteri devamlılığımız çok yüksek. Müşteri portföyümüz ise ağırlıklı olarak büyük kurumsal firmalar.

Bursa'da ki ulusal ve uluslararası anlaşmalarımız ile iş hacmimiz ve dolayısı ile personel istihdamımız sürekli artıyor. Yenilikçi yaklaşımlarımız bölgedeki, hem iş ortaklarımıza hem rekabet ettiğimiz firmalara inovasyon anlamında katkı sağlıyor.

-Firmanızla ilgili öncelikli 2017 ve daha uzun projeksiyonda yatırım, yenilik vb. paylaşmak istediğiniz projeleriniz nelerdir?

-Son 8 yıldır, her yıl çift haneli büyüyen bir grubuz. Türkiye'de 5 büyük merkezi üretim tesisi ile 1.200'e yakın mutfaklı olan şirketimizin 2017 projeksiyonuna baktığımızda yine çift haneli büyümeyi sürdüreceğimizi söyleyebiliriz. Geçtiğimiz günlerde 2016 yılının ilk ekonomik verilerini açıkladık. Aynı dönemin 2015 yılı sonuçlarına göre %12'lik büyüme kaydettik. Bu

'EN BÜYÜK SORUN HAKSIZ REKABET'

-Size göre sektörünüzün en önemli sorunları nedir? Sizin çözüm önerileriniz nelerdir?

-En önemli konu, sektörün en büyük problemi olan yoğun rekabet ortamında doğru fiyat analizi yapamayan firmaların yarattığı haksız rekabet. Bu durum, çok daha iyi işler yapmamıza engel oluyor. Bir de kuşak değişimiyle birlikte işgücünde yaşanan sıkıntılar var. Ülkemizde de son derece hızlı yayılan ve yemekle ilgili kültürel alışkanlıklarımızı da değiştiren fast food ve hazır gıdalar, maalesef yemek işini meslek edinenlerin sayısını oldukça etkiledi. Bu da istihdam sorunu yaratıyor. Bu iş bir sanat ve çok iyi bir mutfakımız var. Kuşaktan kuşağa aktarılması gerekiyor.

Diğer yandan fiyat artışları sektörümü zü en fazla etkileyen unsurlardan. İşinizin iki önemli maliyet unsuru var: Gıda ve İşçilik. Her ikisinin de maliyeti son yıllarda önemli ölçüde arttı. Artık ucuz yemek satmak mümkün değil. Satanların doğru hesap yapmadıklarını ve zaman içinde nakit akışının durmasıyla piyasadan silindiklerini gördük. Yüksek gıda fiyatları ve asgari ücret seviyesiyle teklif verdiğimiz için fiyatlarımız da yükseliyor. Sürekli değişkenlik gösteriyor. Bizim yaptığımız işte öğün başına belli bir fiyat aralığı biçmek doğru değil. Bu da satışlarımızı ve piyasa koşullarını elbette olumsuz yönde etkiliyor.

yılın ikinci yarısı için 1,3 milyar TL'lik ciro ve %14 büyüme hedefliyoruz. Sofra/Compass Group Türkiye olarak, 2016'nın ilk yarısında toplu yemek hizmetinde geçen seneye göre %10, destek hizmetlerinde ise %23 büyüme kaydettik. Toplu yemek hizmetlerinden aldığı %20'lik pay ile en hızlı büyümeyi gerçekleştiren sektöre eğitim sektörü oldu. Bu sektörü öne çıkartan, anaokulundan üniversiteye kadar hizmet veren tüm eğitim kurumları diyebiliriz. Destek hizmetlerde ise iş merkezleri ve fabrikalar en fazla payı alanlar olarak dikkat çekiyor.

Gıda fiyatları, tüketici ve üretici fiyatlarının hep üzerinde, ciddi oranlarda artış sergilerken aldığımız aksiyonlar da ilerlememizde faydalı oldu. Bu duruma yönelik tedbir almak amacıyla çiftçileri de sevindirecek bir karara imza attık. 2015 yılı itibarıyla 500 milyon TL'lik gıda alımı yapan şirket anlaşmalı

platformlar vasıtasıyla meyve ve sebzeyi doğrudan çiftçiden almaya başladık.

Türkiye'nin dört bir yanındaki çiftçilerle anlaşma yaparak daha tarladayken ürünlerini alma garantisi verdik. Anlaştığımız çiftçiler tarlalarını Sofra/Compass Group Türkiye için ekliyor. Biz de tohumun tarlaya atılmasından ürünün mutfaklarımıza gelişine kadar her aşamada çiftçiye destek oluyoruz. Şimdiye kadar bu platformlar vasıtasıyla 450 çiftçiyle anlaşmalı üretim yaptık. Türkiye'nin dört bir yanındaki çiftçilerden alınan meyve ve sebzeler lojistik partnerimizin 6 deposunda toplanıyor. Yılda 500 milyon TL'lik gıda alımı yapıyoruz. Böylece çiftçimiz ürünü hak ettiği fiyata ve alım garantisi ile satıyor. Sebze ve meyve ile başladığımız doğrudan gıda alımını kademeli olarak diğer ürün gruplarında

da uygulayacağız. Bu yöntemle maliyetlerimizi de kontrol altına aldık, dolayısıyla rekabet gücümüz de arttı. Bu da müşterilerimize olumlu yönde yansıyor.

-Yemekle sınırlı kalmayıp; menü planlama, sağlıklı beslenme vb. hakkında bilgi verebilir misiniz?

-Yıllardır bünyemizde gerçekleştirdiğimiz sağlıklı beslenme programlarına karşı ilgi giderek artıyor. Müşterilerimiz hem kendileri hem çalışanları için sağlıklı beslenme olanaklarına daha fazla yönelmeye başladılar. Rejim yemek seçeneklerine ilgi giderek arttı. Özellikle eğitim kurumlarında öğrenciler için sağlıklı beslenme olanakları yaratmak ve beraberinde eğitici ve bilinçlendirici projelerin uygulanması ağırlıkla tercih ediliyor.

Yemeğin çalışanlar için ne kadar önemli bir faktör olduğu konusun-

da firmalar artık daha da farkındalık kazanmış durumdalar. Bu anlamda yemek hizmetlerinde fiyattan ziyade kalite arayışının ağırlık kazandığını görebiliyoruz.

Türkiye'de Gastronomi ve İnovasyon Ekibimiz müşterilerimizi memnun etmek üzere yeni konsept ve fikirleri gerçeğe dönüştürüyor. Ayrıca diyetisyenlerimiz eşliğinde iş merkezleri ve fabrikalara, eğitim ile sağlık kurumlarına ayrı olarak, enerji ihtiyaçları iş kolları ve yaş gruplarına göre farklılık gösteren kitlelere uygun menü içerikleri hazırlanmasını sağlıyoruz.

Sağlık örgütlerinin önerileri ile tuz ve şeker kullanımlarını azalttığımız gibi, müşterilerimizin de talebiyle alışkanlık edinilmesi adına yemekhanelerde tuz ve su tüketim tercihlerini olumlu yönde pekiştiren farklı sunum teknikleri de uyguluyoruz. ■

RAKAMLARLA SOFRA GRUP

81 şehirde faaliyet

2.000 müşteriye,
3.000 farklı lokasyonda
hizmet

22.000'den fazla
istihdam

Türkiye'nin en büyük
3. işvereni

Günlük 1,
yıllık 250 milyon öğün
yemek hizmeti





Görsel ve Sesli Sunumlara Uygun Donanıma Sahip, Dekoratif Bölmeli
35-45 Kişilik Özel Salon DOSAB Restoran'da Hizmetinizde...



Safran Yemek, Modern Tesisleriyle Sektörde Çıtayı Yükseltti...

15 milyon dolarlık yatırımla kurulan Bursa Safran Yemek Üretim AŞ, Ar-Ge Mutfağı, yenilikçi hizmetleri, deneyimi ve teknolojisiyle, toplu yemek sektöründe çıtayı biraz daha yükseltti. Genel Müdür Erol Hiçyılmaz, "Kalite odaklı bir yaklaşımla, müşterilerimize güvenli gıda, lezzet ve çeşitliliği sunarken, yemeği görsel şölene dönüştürüyoruz" dedi.

→ Yüzde 100 Türk sermayesi ile 2014 yılında Bursa'da kurulan Bursa Safran Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş., Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi'nde 7 bin metrekarelik kapalı üretim alanında hizmet veriyor. Bursa Safran Yemek Genel Müdürü Erol Hiçyılmaz, emeğin yoğun olarak kullanıldığı catering sektöründe dünyaca kabul görmüş son teknoloji makine parkurunu kullanarak daha verimli çalıştıklarını söyledi.

15 Milyon Dolarlık Yatırım

Erol Hiçyılmaz, toplam yatırım tutarı 15 milyon dolar olan tesis-te, 20 yılı aşkın hizmet deneyimine sahip bir kadro ile günlük 40.000 yemek üretme kapasitesinde olduklarını belirterek, "Yemek sektöründe yıllara dayanan bir bilgi birikimine sahibiz. 10 yıl önce catering sektöründe eşim Nermin Hiçyılmaz ile birlikte Benaş Yemek adıyla günlük 14.000 kişiye aynı yerde hizmet vermekteydik. O dönemde firmamızı İngiliz Sofra Grup'a devrederek bu sektörden çıktık. 10 yıllık kontrat dönemi bittikten sonra

sektöre geri dönmeye karar verdik" dedi.

Bursa'ya Örnek Tesis

Hiçyılmaz, "Bursa, Türkiye'nin önde gelen sanayi şehirlerinden birisi. Dolayısıyla, üretim yapan birçok firmaya sahip... Bu firmaların önemli ihtiyaçlarından biri, toplu yemek hizmetini çalışanlarına kaliteli şekilde sunmak. Bursa Safran Yemek'i kurma gerekçemiz; Bursa'ya böylesi örnek bir tesis kazandırmak, müşterilerimize lezzet ve çeşitliliği sunmak, bunlarla beraber yemeği görsel şölene dönüş-

türmektir. Geleneksel mutfak lezzetlerimize sahip çıkarak, yemek üretimi ve hizmetinde uzmanlaşmış firmamız, fabrikalar, okullar, hastaneler, iş merkezleri, sanayi kuruluşları, vb. kurumlara ihtiyaca göre insan sağlığını ön planda

tutarak yerinde pişirme hizmeti veya taşıma yemek hizmeti vermektedir" şeklinde konuştu.

Ar-Ge Mutfağı...

Safran Yemek Genel Müdürü Erol Hiçyılmaz, sözlerini şöyle sürdürdü: "Safran olarak biz;



Safran Yemek'in kurucuları Erol-Nermin Hiçyılmaz ve şirket yönetiminde aktif rol oynayan kızları Begüm Hiçyılmaz Müdüroğlu ile Özgür Müdüroğlu...

çevreye duyarlı, çalışan sağlığını ve güvenliğini ön planda tutan, hijyen kurallarına uyan, deneyimli ve sürekli eğitim alan personeli ve üstün teknolojiyle müşterilerimizin günün her saatinde gezip görebileceği, denetim yapabileceği bir tesis sunuyoruz. Sektördeki bazı firmaların uygun olmayan ortam ve fiziki şartlarda üretim yaptığı gerçeği göz önüne alındığında, tesisimizin bu gibi firmalara da örnek olacağı düşüncesindeyiz. Firma olarak sürekli eğitimlerle gelişim ve yenilik peşindeyiz. Sektörde bir ilk olan AR-GE mutfağına sahibiz. Biz bu mutfağa Safran Akademi diyoruz. Bu akademiyi kurmadaki amacımız farklı lezzetler yakalamak. Aşçılarımız

ve müşterilerimizin de katılımlarıyla keşfedilen yeni lezzetleri deneyerek menülerimizde uyguluyoruz.

Sektöre Katılan Yenilikler

Teknolojiyi kullanarak yemeklerimizde fark yaratıyoruz. Örneğin bünyemizde buhar jeneratörü ve blast chiller bulunmaktadır. Blast chiller, ortamda soğutma yaparken yavaş soğumanın sebep olduğu bakteri artışını önlemenin en etkili yoludur. Hızlı soğutma ile bakteri artışına sebep olan yavaş sıcaklık geçişi engellenir. Biz de bu sistemi kullanarak ürünlerimizi bakteri oluşumuna karşı koruyup gıda zehirlenmesi riskini ortadan kaldırıyoruz.

Buhar jeneratörümüz sayesinde ise hem fırınlarımızda hem de kazanlarımızda yemeğin buharla daha sağlıklı pişmesini sağlıyor, çözünebilir besin öğeleri kaybını en aza indirgeyerek besin değerlerini koruyoruz.

Sektöre yenilikler katmak için çalışmalarımıza devam edeceğiz, hedefimiz sektörün akademisi olmak. Safran ekibi olarak sektörümüzde göz önünde bulundurulması gereken en önemli faktörün 'gıda güvenliği' olması gerektiğine inanıyoruz. Kaliteye önem vermeden, bilinçsiz ve sağlıksız, maliyeti düşük üretim yapan firmaların sektöre zarar verip, yarattıkları haksız rekabet ortamı ile işini hakkı ile yapan tüm şirketleri olumsuz etkiliyor." ■



ÇİFT ÇORBA, ÇİFT TATLI!

Erol Hiçyılmaz, sektörün başlıca problemlerinden birisi maliyet-kalite dengesinin doğru belirlenmemesi olduğunu belirtiyor ve "Maliyeti düşürmek adına kaliteden ödün verilmemektedir. Ancak biz menü planlamamızı maliyet odaklı değil kalite odaklı gerçekleştiriyoruz. Bu sebeple menülerimizde çift çorba çift tatlı uygulamalarımızla çeşitlilik sunuyoruz. Toplu yemek hizmeti alacak olan firmalara önerimiz, yemek firması seçimlerini yaparken fiyattan öte hizmet alacakları firmayı üretim şartları, kullanılan ürünler ve üretim kadrosunun tecrübesiyle ilgili olarak mutlaka denetledikten sonra karar vermeleridir" diyor.



'GÜVENİLİR GIDA GÜVENİLİR MUTFAKTA OLUR'

"Hizmet sektöründe faaliyet gösteren tüm firmaların temelinde insana verilen değer olmalıdır. Güvenli gıda üretimi ancak 'güvenilir mutfaklar'da olacaktır; bunun için, gerekli olan hijyen şartları sağlanmalı ve bu şartlar üretimden tüketime kadar uzanan döngü içerisinde eksiksiz uygulanmalıdır" diyen Erol Hiçyılmaz,

"Biz taze et kullanıyor bu etleri bünyemizde bulunan kasaphanemizde işliyoruz. Pastane bölümümüzde üretilen unlu sütü mamullerimizde ise (poğaçı-baklava-sütlü tatlı vb) herhangi bir katkı maddesi kullanmıyoruz. Çünkü bu ürünler maliyeti düşürüp raf ömrünü uzatır ancak insan sağlığını doğrudan olumsuz etkiler" şeklinde konuştu.



Limon Catering

Ulusal Marka Olmayı Amaçlıyor

Limon Catering, 2014 yılında yeni nesil teknolojilerle yenilediği merkez mutfak yatırımı ile toplu yemek sektöründe Türkiye'nin en büyük mutfaklarından birini oluşturdu. Genel Müdür Miray Etkeser Çoban, "Önümüzdeki dönemlerde yapılacak ilave yatırımlarla üretim kapasitemizi 75'ten 100 bine çıkarmayı ve ulusal bir marka olmayı hedefliyoruz" dedi

→ -Kısaca firmanız ve verdiği hizmetler ile ilgili bilgi verir misiniz?

-Harpur Holding iştiraki olan Limon Catering olarak 2005 yılından bu yana yüzlerce firmada, binlerce çalışanın yemek ihtiyacını karşılıyoruz. 2014 yılında gerçekleştirdiğimiz yeni merkez mutfak yatırımımız ile 10.000 metrekare alana kurulu yeni fabrikamızda, taşıma usulü ve uydu mutfak projeleri ile hizmet veriyoruz. Yeni nesil teknolojilerle yenilediğimiz mutfagımız, üretim kapasitesi olarak toplu yemek sektöründe Türkiye'nin en büyük mutfaklarından biri olma özelliğini taşıyor.

-Firmanızı farklı kılan ürün ve hizmetleriniz, üstün olduğunuz özellikleriniz nelerdir?

-Yüksek üretim kapasiteli merkez mutfagımızla her türlü talebe ivedilikle cevap verebiliyoruz. Okul cateringinde uzmanlaşmış ekibimiz, teknolojik donanımlı merkez mutfagımızda, ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 18001, FSSC 22000 belgelerinin gerektirdiği standartlardaki üretimi-miz ile ürün kalitesinden ve hijyenden ödün ver-



Miray Etkeser Çoban

meden, insan sağlığının her şeyden öncelikli olduğu bilinci ile hareket ederek, müşteri taleplerine hızlı ve kalıcı çözümler üretiyoruz.

-Ne kadar bir kapasiteye ulaştınız?

-Limon Catering, merkez mutfagımız günlük 75.000 pbx üretim kapasitesine sahip. Merkez mutfagımızda şu an günlük 40.000 pbx

üretim yapıyoruz. Uydu projelerimizle birlikte bu rakam, günlük 55.000'e ulaşmış durumdadır. Firma olarak bugüne kadar yükselen bir büyüme ivmesi gösterdik. Önümüzdeki dönemlerde yapılacak ilave yatırımlarla üretim kapasitemizi 100.000 pbx'e çıkarmayı hedefliyoruz. Şuanda 550 personele istihdam yarattığımız sektörde

personel sayımız da her geçen gün artmaktadır.

-Bursa'da sektörün gelişimine baktığınızda neler söylersiniz?

-Bursa'da sanayileşmenin üst düzeyde olmasından dolayı catering algısı yerleşmiş durumda. Firmalar genellikle kendi üretim hedeflerine ulaşmaya öncelik verdiklerinden yemek hizmet alımını dışarıdan temin etmeye sıcak bakıyorlar. Kurulduğumuz günden bu yana sunmuş olduğumuz kaliteli ve hızlı hizmet anlayışıyla büyüttüğümüz Limon Catering markamız, birçok kurumun tercihi durumunda.

-Öncelikle 2017 ve daha uzun projeksiyonda yatırım, yenilik vb. paylaşmak istediğiniz projeleriniz nelerdir?

-2017 yılı için farklı illerde yeni uydu mutfak projelerimiz gündemde. Uzun vadede Limon Catering'i yerel bir firma olmaktan çıkarıp ulusal bir Bursa markası yapmak öncelikli hedefimiz. Bu bağlamda farklı şehirlerde uydu mutfakların yanında merkez mutfaklar da önümüzdeki yıllarda gündemimize gelebilir.

-Mönü planlama



ve sağlıklı beslenme hakkında bilgi verebilir misiniz?

-Mönü planlama yaptığımız işin en önemli kısmı aslında. Her sektöre uygun menüler oluşturmaya kadar özelleştiriyoruz artık işimizi; okul, hastane menüleri tamamıyla ayrı planlanmakta. Bunun yanında mavi yaka personeller için oluşturulan menüler bile kendi içinde farklılıklar gösterebiliyor. Firmamız bünyesinde bulunan gıda mühendisi çalışanlarımız ve dışarıdan aldığımız diyetisyen destekleriyle menülerimiz hazırlanmaktadır. İşimizin en öncelikli yanı hijyen konusunda taviz vermeden, insan sağlığının öneminin bilincinde, kaliteli ürünlerle hazırlanmış yemeklerimizi, müşterilerimizin ihtiyaçlar özel olarak sunmaktır.

-Sektörünüzün gelişimi, potansiyelleri ve geleceği hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

-Toplu yemek sektörü sanayileşmenin artmasıyla birlikte her geçen gün kendini yenileyerek büyümekte olan bir sektör. Firmalar artık daha seçici daha özellikli mönü talepleriyle toplu yemek üreten firmaların her geçen gün kendilerini geliştirmelerine öncülük etmekte. Firmalarda çalışan personeller için yemek ve servisin önemi tartışmasız bir gerçek. Bu hizmetlerin eksiksiz ve maksimum memnuni-

yetle sağlanması, firma insan kaynakları için çok önemli. Firmaların değişen ihtiyaçlarına yönelik bizler de bu memnuniyeti sağlamak için var gücümüzle çalışıyoruz.

-Size göre sektörünüzün en önemli sorunları ve sizin çözüm önerileriniz nelerdir?

-Toplu yemek sektörünün en önemli sorunu yetmişmiş eleman eksikliği ve merdiven altı tabir edebileceğimiz firmaların düşük fiyatlı satış stratejileridir. Eleman konusunda bizim de destek verdiğimiz İŞKUR destekli olarak

meslek edindirme projeleri çoğaltılabilir. Yine meslek liselerine yönelik özel sosyal sorumluluk projeleri gerçekleştirilebilir. Merdiven altı kuruluşlar içinse devlet ve çeşitli kurumlar tarafından yapılan denetimler sıklaştırılabilir ve kalıcı yaptırımlar uygulanabilir.

-Toplu yemek hizmeti alacak firmalara önerileriniz nelerdir? Nelere dikkat edilmelidir?

-Günümüzde kesin bir gerçek var ki, o da firmaların en değerli kaynağı, insan kaynağı. Firmalar, bu en değerli kaynağının sağlığı için hizmet aldıkları firmaların üretim yerlerini mutlaka gezmeli ve hammadde tedarik listelerini, kalite belgelerini incelemeliler. Gerekli hijyen kuralları ve kalite politikalarına uyulup uyulmadığını yerinde görmeliler. ■



**Porsi10
İLE NİHAİ
TÜKETİCİYE...**

'Limon Catering dışında yeni yarattığımız "Porsi10" markası ile de ev dışı tüketim alanları olan otellere, cafe ve restoranlara hazır yemek ve

meze üretimi gerçekleştiriyoruz. Porsi10 markamız bugün aynı zamanda nihai tüketiciye de ulaşmaktadır. Özel paketleme sistemleri ile hiçbir katkı maddesi

kullanılmadan ambalajlanarak paketlenen Porsi10 ev yemeklerimiz, bugün, Türkiye'deki çeşitli süper marketlerde nihai tüketici ile buluşuyor. '

Mekaş, Emin Adımlarla Büyüyor

Sektörde 30 yılı aşan bir tecrübeye sahip olduklarını belirten Mekaş Yemek İşletme Müdürü Esra Öztürk Kuyu, "Tecrübe bilgiyi artırır, bilgi ise daha güzel işler yapmak için elimizde tuttuğumuz en değerli güçtür. Mekaş, bu güçle yoluna emin adımlarla devam ediyor" dedi.

→ Mehmet Emin Kuyu tarafından 1985 yılında kurulan Mekaş Yemek, 1994 yılında mutfaktan taşımaya geçti ve 2003 yılından bu yana Bursa Organize Sanayi Bölgesi'ndeki tesislerinde hizmet veriyor. Mekaş Yemek İşletme Müdürü Esra Öztürk Kuyu, "Bu süreçte önde gelen amaçlarımız yenilikçi ve yaratıcı olmak, hizmet sektörünün sorunlarına hızlı çözüm üretmek, attığımız tüm adımlarda etik davranmak, yasaları, devleti, tüketiciyi personelimizi korumak ve her zaman doğru hammaddeyle çalışarak üretimimizi maksimum faydayla sürdürmek oldu" dedi.

'Örnek Gösterilen Olduk'

Yaklaşık olarak iki yıldan bu yana sürdürdükleri ve artık sonuna yaklaştıkları büyüme hedefleri çerçevesinde daha çok kuruma ve firmaya ulaşmayı umut etiklerini belirten Kuyu,

"Her geçen gün büyüyen sektörde örnek gösterilen bir kurum olmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Bizim için öğrenmek hiç bitmeyen bir yolculuktur. Deneyimlerimizi en iyisini başarmak için üretimimize yansıtırız. Dürüstlük, şeffaflık en önemli ilkelerimizdendir. Müşterilerimizle empati

yapar, onların sorunlarını kendi sorunlarımız kadar önemseriz. Müşterilerimize sarsılmaz bir güven oluşturarak sağlıklı, besleyici, hijyenik ve her şeyden önemlisi yiyeceklerin yaşamına renk ve mutluluk katacak yemekler sunmak misyonumuzdur. Bugün şöyle bir

durup baktığımızda bu misyonu başardığımızı, her geçen gün gelişen, büyüyen ve sektöründe örnek gösterilen bir kurum olduğumuzu söyleyebiliriz" şeklinde konuştu.

Mönü Planlaması Önemli

İşlerinin en can alıcı noktasının mönü planlaması olduğunu vurgulayan Kuyu şunları söyledi; "Hangi besinlerin hangileriyle uyumlu olduğunu, hem lezzet hem de sağlık açısından nelere dikkat edilmesi gerektiğini bünyemizde görev alan gıda mühendislerimiz titizlikle planlamaktadırlar. Vitamin, protein, karbonhidrat ve şeker dördüsünü ölçülü tüketmek, yeterli ve dengeli beslenmek, fast food tarzı beslenmeye engel olmak da bizim görevlerimiz arasında. Bizlerden hizmet alacak firmaların öncelikle firma ziyareti yapmalarını, hijyen ve kalite standartlarını yerinde kontrol



'EN ÖNEMLİ SORUN KAYIT DIŞILIK'

Esra Öztürk Kuyu, gıda, mazot ve doğalgazdaki fiyat artışlarının üretim maliyetlerini doğrudan etkilediğini belirterek, "Bununla birlikte maliyetleri düşürerek piyasada kalmaya çalışan korsan, yani ruhsatsız çalışan işletmeler

haksız rekabet ortamı yaratıyorlar. Bursa'da işini çok iyi yapan firmalar olduğu gibi bunlardan çok kötü yapan firma da var. Bu firmaların bilinçli tüketiciler tarafından ve devlet desteğiyle elenmesi gerekmektedir. En

önemli sorunumuz kayıt dışı çalışan firmalar ve en büyük beklentimiz bunun önlenmesi... Belediye denetimlerinin artması, kalite ve malzemeden çalarak haksız rekabet ortamı yaratan, milyonlarca insanımızın sağlığıyla oynayan

yan işletmelerin kayıt altına alınması ya da kapatılması gerekli. Böyle yerler hem vergi ödemedikleri için ülke ekonomisine zarar veriyor hem de sağlık sorunları yaşanmasına neden oluyorlar" dedi.

etmelerini, referans listelerini değerlendirmelerini önerebilirim. Unutulmamalıdır ki çalışanlarının sağlığından onlar sorumlular. Mutlu çalışan demek verimli iş demektir.”

Sektör Hızlı Gelişiyor

Sektörün, üretim değeri, istihdama sağladığı katkı ve hizmet kalitesinin yükselmesi nedeniyle ekonomi açısından önemli bir değer olduğunu vurgulayan Mekaş Yemek İşletme Müdürü Esra Öztürk Kuyu, “Sektörümüzün gelişimi diğer sektörlerle göre daha hızlı seyretmektedir. Artık herkes daha kaliteli beslenmeye çalışıyor ve seçici davranıyor. O yüzden yüksek bir potansiyele sahip. Ancak bu potansiyelin doğru yönlendirilmesi, bilinçli seçimlerle işini hakkıyla yapan firmaların tercih edilmesi gerekmektedir” dedi.



Bursa özelinde bakıldığında catering algısında bir güven sorunu olduğunu gözlemlediklerini belirten Esra Öztürk Kuyu, “Aslında bu sadece gıda sektöründe değil üretim ve hizmete dayalı tüm sektörlerde geçerli. Kimilerinin yaptığı bazı hatalar tüm sektöre mal ediliyor. Bizler bu sorunu kırdığımız ölçüde başarılı oluyoruz. Endüstriyel yemek sektörü tüm sorunlara rağmen büyüyor ve gelişiyor. Bunun nedeni bir yandan ülkemizdeki genel ekonomik büyümedir. Diğer

yandan da hem kamu hem de özel sektörde kendi yemeğini pişiren kurumların işlerini yemek firmalarına devretmeyi sürdürmeleridir” dedi. ■



1400 Personele Gıda Denetimi Eğitimi

Avrupa Birliği ile yürütülen 12. Fasıl kapsamında, AB ile tam uyumlu denetim prosedürlerinin ve çok yıllık ulusal kontrol planının hazırlanması ile gıda ve yem güvenliği konularında, resmi kontrollerde görevli bin 400 personele AB mevzuatı, uygulamaları ve laboratuvar analizleri konularında eğitim verilecek. Proje, Türkiye-AB katılım öncesi mali işbirliği kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Fransa Tarım, Gıda ve Ormancılık Bakanlığı ve Macaristan Ulusal Gıda Zinciri Güvenliği Dairesi tarafından ortaklaşa yürütülecek.

15 Bin Genç Çiftçiye Hibe

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, genç çiftçilere 30 bin liraya kadar hibe desteği sağlayacak program kapsamında 14 bin 970 başvurunun hibe almaya hak kazandığını açıkladı. Desteğe hak kazanan projelerin 10 bin 500 adedi büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık, 2 bin 30 adedi arıcılık, 525 adedi kanatlı ve ipek böcekçiliği, 1.915 adedi de meyvecilik, seracılık, mantarcılık ile tıbbi ve aromatik bitki yetiştiriciliği konularında gerçekleşti. 3 yıllık bir süreci kapsayan hibe destek programı kapsamında kabul edilen bu projelere, 2016 yılı için 450 milyon liralık bir kaynak kullanılacak.

Arpar Catering

3 İlde 50 Bin Kapasiteye Ulaştı

Sektörde 20.yılıni dolduran Arpar Catering, Bursa'nın ardından açtığı Yalova ve Mersin Fabrikalarında günlük 50 bin öğün kapasiteye sahip. Arpar'ın yatırım planları arasında, 2017 yılında yeni iller var.

→ Arpar Catering, 1996 yılında Bursa'da başladı-ğı ticari hayatına 2009 yılında Yalova ve 2010 yılında Mersin fabrikalarını ekleyerek devam ediyor. Arpar Catering, Bursa 20.000 öğün/gün, Yalova 10.000 öğün/gün ve Mersin 20.000 öğün/gün olmak üzere toplamda 50 bin öğün/gün kapasiteye sahip. Ar Grup Yönetim Kurulu Üyesi Şemsa Öner, "Sektörün gerektirdiği tüm yenilikleri takip edip, gerekli eğitimleri ile standartlara uymakta ve ileri aşamalara geçirmek için faaliyetlerimizi sürdürmekteyiz" dedi.

Yerinde Üretim...

Yerinde üretim projelerinin dışında farklı illerde pek çok hizmetler gerçekleştirdiklerini vurgulayan Öner, "Gerek kamu gerekse özel sektöre sunulan yerinde üretim hizmetlerinin dışında 3 fabrikamızın bulunduğu şehirlerdeki kurum ve kuruluşlara taşınmalı yemek hizmeti dışında özel organizasyonlar vb. etkinlikleri de gerçekleştiriyoruz. 2017 yılında Arpar Catering olarak yeni yatırımlar planlamaktayız. Özellikle yerinde üretim projeleri ile farklı şehirlerde de

var olacağız. Özel organizasyonlar ile ilgili olarak farklı konseptler üzerine 2017 yılında çalışmalarımız olacak. Arpar Catering olarak bünyemizde çalışan gıda mühendisleri, gıda teknikerleri ve diyetisyenlerimiz ile münüleri planlarken mevsimsel koşulları da göz önünde tutmakta, günlük hal alımları ve et vb. diğer ürünleri taze olarak alıp pişirildikten sonra müşteri tesislerinde sunumları gerçekleştirilmektedir" dedi.

'2016 Yılında İyi Sonuçlar Aldık'

2016 yılının toplu yemek sektörü açısından diğer sektörlerde olduğu gibi sıkıntılı başladığını belirten Şemsa Öner, "Gelecek öngörülerini enflasyon, döviz kurları, işçilik artışları vb. sebeplerden dolayı 2016 zorlaşmış olsa da ciro, iş ve istihdam artışları ile firmamız adına daha iyi sonuçlar elde edilmiştir. Ancak özellikle Bursa piyasası, var olan standartları yakalayamayan tabir yerindeyse merdiven altı firmalar tarafından işgal altındadır! İl çapındaki yemek firmaları bunlarla mücadele etmektedir. Bu tarz merdiven altı firma-



Şemsa Öner

lar vermiş oldukları fiyat politikası ile kaba tasviriyle müşteri avlamakta ancak gerçekleri gören müşteriler kalite ve lezzet anlayışları ile iyi firmalara dönmektedir" şeklinde konuştu.

Nitelikli İşgücü

Yemek sektörünün, günümüzde teknoloji, genel hijyen kuralları, müşteri memnuniyeti gibi konularda çok önemli yol aldığını ve

kendini yenilediğini belirten Öner şunları söyledi: "Çağın gereklerine uyamayan firmalar yüzünden sektöre karşı olumsuz müşteri görüşleri devam etmekte olup, uygun personel eksikliği de kendisini iyice belli etmeye başlamıştır. Gerek üretim gerekse sunum ve sonraki hizmetler için bilgili, eğitilmiş ve azimli personel bulmak zorlaşmış, bu eğitimler sektördeki lider yemek firmalarının giderlerine eklenmeye başlamıştır.

Toplu yemek hizmeti almak isteyen firmalar öncelikle fiyatları minimum seviye de tutmak yerine lezzet, kalite, kullanılan ürün markası, TETT, üretim teknikleri, servisleri gibi birçok aşamayı yerinde görüp, mümkün olan en düşük fiyata en iyi kaliteyi nasıl alacaklarını araştırmalıdır." ■



YENİ WEB SİTEMİZ
YAYINDA !
www.dosabsiad.org.tr

 facebook.com/dosabsiad

 instagram.com/dosabsiad

 twitter.com/dosab_siad



**DOSAB
SIAD**
demirtepe organize sanayi bölgesi
sanayici işadamları derneği

0 224 261 20 10
dosabsiad@dosabsiad.org.tr

Tavuk Etinde Nelere Dikkat Edilmeli?

→ Sağlıklı beslenmede hayvansal protein ihtiyacını karşılamada, kanatlı eti; ekonomik olması sebebiyle dikkate değer bir konuma sahiptir. Tavuk eti beslenme için gerekli olan tüm protein ve aminoasitleri yeterli ve dengeli bir miktarda bulunduran gıdadır. Kolesterol seviyesinin kırmızı ete oranla düşük olması damar sertliği ve kalp hastalıkları riskini çok büyük oranda azaltmaktadır. B2, B6, B12 gibi sinir sistemini besleyen ve destekleyen vitaminler yönünden zengin olması, sindiriminin (tavuk eti liflerinin kısa olması nedeniyle) kolay olması ve sodyumlu diyetlere uygun olması nedeniyle tavuk eti beslenmede önemli bir besin kaynağıdır.

Soğuk Zincire Dikkat

Tavuk eti tüm et ürünleri gibi, uygun koşullar altında korunmadığı zaman, çok çabuk bozulabilir. O nedenle, ürünlerin satış noktalarına hangi koşullarda ulaştırıldığı ve satıldığı yerdeki saklama

M A K A L E



Mahir Elbir

koşulları çok önemlidir. Tüketiciler alışılmışın dışında özellikle yaz aylarında, son kullanma tarihleriyle beraber, satın aldığı ürünün konulduğu buzdolabının derecesine dikkat etmelidirler.

Örneğin fabrikadan 2 derecede depomuza gelen ürün yine ortalama 2-4 derece arasında frigofirik araçlarla marketlere ulaştırılıyor. Eğer marketlerdeki dolapların derecesi de maksimum 4 derece ise tüketici çok daha sağlıklı bir protein kaynağını satın almış olur. Soğuk zincirin

herhangi bir halkasında kırılma; ette istenmeyen organizmaların üremesine sebep olabilir.

Bu yüzden beyaz et satın alırken hijyen açısından dikkat edilmesi gerekir;

- Açıkta yetiştirilen kümes hayvanlarını satın almayın. Hiçbir belgesi olmayan köy tavuğu veya organik doğal tavuk diye satılan ürünleri almayın.
- Markalı ürünler tercih edin.
- Tavuk etlerinin elastik, normal renk, koku ve görünümünde, ambalajlarının sağlam ve temiz olmasına dikkat edin.

Her zaman hijyenik ve güvenilir koşullara uyan yerlerden satın alın.

Tercih Nedenleri

Yapılan araştırmalarda, tüketicilerin genel olarak tavuk etini tercih etme nedenleri, damak tadına uygun olduğu için %57, uygun fiyatlı olduğu için %50, protein ihtiyacını karşılamak için %28 olarak ortaya çıkıyor. Hastalık gibi haberlerin gündeme geldiği dönemlerde tüketiciler kısa bir dönem etkilenmiş görüne de uzun vade de tavuk eti tercih etme nedenlerinin değişmediği görülmektedir.

Sıkça sorulan sorulardan biri de helal kesim konusu...

Ülkemizde birbirinden güzide entegre tesis bulunmaktadır. Marka olmuş bu firmaların hepsi sağlıklı ve helal kesim yapmaktadır. ■



EN İYİ TESİSLER ÜLKEMİZDE

Dünyanın en iyi tesisleri ülkemizde bulunmaktadır. Mahir Elbir Gıda ve Hayvancılık Sanayi olarak, distribütörü olduğumuz Gedik Piliç, Uşak'ın Eşme ilçesinde 1968 yılında kurulmuştur. Bugün günlük 300 bin adet kesim yapılan dev bir entegre

tesis haline gelmiştir. 150 dönümde 45 bin metrekaRELİK kapalı alanda kurulan tam entegre tesisimizde son teknolojiyi kullanıyoruz. Piliçler kesim işleminden önce, stresten arındırılması için, 3 bin metrekaRELİK alanda dinlendiriliyor. En hij-

yenik koşullara sahip 21 bin metrekaRELİK kesimhanemiz var. Kesim işleminden sonra 6 km.lik soğutma hattında ilerleyen ürünlerimizin vücut ısılarını 2 dereceye kadar düşürüyoruz. 3 saat süren bu yolculuk sonunda, ürünlerimizin ağırlığı ve

kalite sınıfına göre, hiç el değmeden yönlendiriyoruz. 2015'te 550 milyon ciroya ulaşan firmamız, ülkemizin en büyük 500 firması arasında 247. sırada yer alıyor ve 1400 kişiye istihdam sağlıyor.

Köşebaşı Bursa Podyum Park'ta Açıldı

Geleneksel lezzetleri modern sunumuyla birleştiren Köşebaşı, en yeni şubesini Bursa Podyum Park'ta eylül ayı başında açtı. İstanbul'un en iyi ocak başı seçilen Köşebaşı, Bursalı müdavimlerine nezih bir mekan ve eşsiz lezzetler sunuyor.

→ Klasik kebab restoranı anlayışını yıkarak bir devrim yaratan ve geleneksel Türk Mutfağında değişimin öncülerinden biri olan Köşebaşı, 1995 yılından bu yana Adana ve Tarsus yöresi et yemeklerinin geleneksel lezzetlerini modern bir sunumla günümüze taşıyor. Dünya standartlarında hizmet kalitesiyle misafirlerine özel lezzet deneyimleri sunan Köşebaşı, günümüzde 3 kıtada, 9 ülkede, toplam 30 restoranına sahip.

Dünya Çapında Ödüller

Kurulduğundan bu yana dünya çapında ses getiren ödüllere ve başarılarla imza atan Köşebaşı, 1999 yılında Conde Nast Traveller dergisinin 14 bin üyesi tarafından oluşturulan "Dünyanın En İyi 50 Restoranı" listesinde Türkiye'yi temsil etti. 2001 yılında ise İspanya'da düzenlenen Uluslararası Turizm Fuarı'nda "Uluslararası Turizm, Otelcilik ve Catering Endüstrileri" ödülüne "Geleneksel Türk Mutfağını En İyi Yansıtan Restoran" olarak layık görüldü. Köşebaşı, 2003 yılında Time Dergisi'nin "İstanbul'daki En İyi Kebab Restoranı" olarak sayfalarında yer verdi.



Özcan Dilekiyigit, Hasan Yeşilyurt, Can Ulus

Ocak Başı Konsepti

Köşebaşı, Türkiye'deki şubelerine bir yenisini daha ekleyerek, yeni şubesini Türkiye'nin en önemli merkezlerin-

den Bursa'da eylül ayı başında hizmete açtı. Shining Star Awards Eğlence Ödülleri tarafından "Türkiye'nin en başarılı temalı açık alan



eğlence merkezi" seçilen Podyum Park Bursa'da açılan Köşebaşı, ocak başı konsepti, şık dekorasyonu ve geniş terasıyla İstanbul'dan sonra Bursa'nın da en iyi ocak başı olmaya aday...

Bursa'ya Özel Lezzetler

Menüsünde şaşlık kebabı, Tarsusi kebabı ve çöp şiş gibi klasik Köşebaşı lezzetlerin yanı sıra Bursa'ya özel hazırlanan Köşebaşı döner, köfte, örgülü kebab ve farklı et çeşitlerinin de yer aldığı Köşebaşı Bursa, haftanın her günü kahvaltı servisi de sunuyor. 1150 metrekare alanıyla Podyum Park'ın en büyük restoranı olma özelliğini taşıyan Köşebaşı Bursa, 15 kişilik ocak başı konsepti, 25 kişilik VIP salonu ve çocuk oyun alanına sahip. ■



Catering, Podyum Davet ile Emin Ellerde!..

Podyum Davet Catering kültürü, felsefesi, yetenekleri, kurucularının hizmet sektöründeki 35 yıllık deneyimi ve davetlerinizin kusursuz olması için çalışan ekibiyle ayrıcalık ve uzmanlık vaat ediyor.

→ Hizmet kalitesini artırmaya yönelik altyapısı, özenle seçilen ekipmanları, yıllardır eksiksiz işleyen etkinlik yönetimi kabiliyetleriyle Davet Catering'in elinin değdiği her davet ayrıcalığa dönüşüyor. Siz neredesiniz, tüm profesyonelliği ile oraya geliyor. Lezzetlerini, sunumlarını, ekibini, hizmetini, masanıza, mekanınıza, mutlu anlarınıza taşıyor.

Podyum Davet Catering özel günlerden galalara, partilerden pikniklere, kurumsal etkinliklerden kokteyllere, butik aktivitelerden düğünlere tüm organizasyonlarda aynı titizlikle, aynı ayrıcalıklı yaklaşımla çalışıyor. Podyum Davet'in tüm uzmanlığını catering hizmetine taşıyor.

Podyum Davet

Catering'in deneyimli şefleri için her tabak, leziz bir sanat eserine dönüşüyor. Misafirler dikkatle dinleniyor, yemekler mutlulukla pişiriliyor, kararında hazırlanıyor, şık detaylarla sunuluyor ve her organizasyona kusursuz bir imza atılıyor.

Podyum Davet Catering, organizasyon sahiplerini sadece bu işe konsantre olan deneyimli bir ekiple

güvende hissetmeye, tutkuyla çalışan işinin ehli bir kadroyla bir arada olmaya davet ediyor. Son teknoloji ürünleri, profesyonel mutfak ekipmanları ile bugün Podyum Davet Catering ile sektörün ihtiyaç duyduğu catering anlayışı hayata geçiyor.

Sektörü İddialı Bir Giriş Yaptı

Podyum Davet, şehri büyüleyen orga-

nizasyonlarına imza atmaya devam ediyor. Organizasyon sahiplerini ve konuklarını eşsiz teras manzaralı, şık ve modüler salonlarında ağırlıyor. Kişi sayısına göre şekillendirilebilir, gün ışığı alan ve kendine özel fuaye alanına sahip salonlarıyla öne çıkıyor. Podyum Davet Catering tüm organizasyonlarda kusursuz ev sahipliği yapan Podyum Davet'in bu profesyonel yaklaşımından ilham alıyor.

Sektöre iddialı bir giriş yapan Podyum Davet Catering'in ilk servisi çocuklar için açıldı. Podyum Davet Catering, Kurban Bayramı'nın ilk gününde çocuklarınıza "Bayram sabahı" konseptli bir kahvaltı armağan etti. Bayramdan sonra TOFAŞ Anadolu Arabaları Müzesi'nde gerçekleşen Kantarın Topuzu sergisinde catering hizmeti sundu. ■



DURMA

www.durmazlar.com.tr

SON TEKNOLOJİYİ DURMA FİBER LAZERLE YAKALAYIN

Düşük işletim maliyeti ve enerji tüketimi
Yüksek performanslı komponentlerle hızlı üretim
Doğru maliyet hesabıyla yüksek karlılık
Durmazlar Makina güvencesi
Güvenilir, hızlı servis





Taş Plak, Fotoğraf ve Serbest Dalış Tutkunu...

Nurel Group bünyesindeki Nurel Medikal AŞ'nin Yönetim Kurulu Başkanı Adnan Kar, büyük bir Zeki Müren hayranı... 20'si Zeki Müren'in taş plağı olmak üzere 500'e yakın plak koleksiyonuna sahip... Doğa ve hayvan fotoğrafları çekmek, serbest dalış diğer hobileri... Adnan Kar, "Zaman çok kıymetli ve durduramıyoruz. Her anın önemini bilmek ve iyi yaşamak gerek. Sorumluluklarımızın arasında sevdiğimiz ve mutlu olduğumuz hobi ya da hobiler insana çok şey katıyor" diyor.

Röportaj:

Sevcan Özgür Oruç

→ Demirtaş Organize Sanayi Bölgesi firmalarından Nurel Medikal AŞ'nin Yönetim Kurulu Başkanı Adnan Kar, İş Adamı ve Hobi Bölümümüzün bu sayıdaki konuğu oldu. Kar, iş yoğunluğun yükünü hobileriyle hafiflettiğini söylüyor. İyi bir plak ve taş plak koleksiyoneri, fotoğraf çekmek, anı yakalamak büyük tutkuları arasında, serbest dalış ve zıpkınla balık avından vazgeçmiyor. Ayrıca spor yapmak, kitap okumak ve seyahat tutkuları arasında...

-Adnan Bey, kısaca size tanıyabilir miyiz?

-7 erkek ve 2 kız

olmak üzere 9 kardeşiz ve ben 8 numarayım! İlkokul 1. ve 2. sınıfı Van'da okudum. Büyük ağabeyim Şefik Kar, çok küçük yaşta babama ticarette yardım ediyordu. Ticaretini yapmış olduğumuz -örneğin tekstil, deri, oyuncak gibi- bulduğumuz doğu bölgesinde ihtiyaç duyulan ürünlerin alımını Şefik ağabeyim ve babam organize edip alıyorlardı. Bunun için Şefik Ağabeyim çeşitli illere sık seyahat ediyordu. Bu seyahatler, daha çok tekstil ürünlerine odaklandığımız için, İstanbul ve Bursa'ya her ayın 10-15 günü oluyordu. Ağabeyim ailesi ile birlikte İstanbul'a

yerleşmeye karar verdi. Beni de daha iyi eğitim alabilmem için kendi öz çocuğu gibi sahiplenip İstanbul'a aldı. İki yeğenimle birlikte bizim en iyi eğitimi almamız için elinden gelen her türlü desteği verdi. İlkokul 3. sınıftan lise sona kadar İstanbul'da okudum.

-Üniversite eğitimi-ni nerede aldınız?

-Şefik Ağabeyim ben ve yeğenlerimin yurtdışında okuması için bize tavsiyelerde bulunuyordu. Üniversiteyi yurtdışında okuyabilmemiz için daha ortaokul yıllarından buna yatırım yaptık; bizi her yaz yurtdışına gönderdi. Bir dönem İngiltere,

bir dönem de Amerika Birleşik Devletleri olmak üzere ortaokul hazırlık sınıfından itibaren lise son sınıfa kadar her yaz yurtdışında bulunduk. Böylece küçük yaşlarda yurtdışını görme ve oranın hayatını öğrenme şansımız oldu.

Ben ABD'de okumaya karar verdim. Philadelphia Üniversitesi Tekstil Teknolojisi Bölümü'nden mezun oldum, daha sonra da aynı üniversitede işletme yüksek lisansı yaptım.

-Yurtdışı eğitimi size artı neler kattı?

- Her yaz yurtdışına gitme ve üniversitenin faydalarını zaman içinde çok gördüm. Sorumluluk almak, başarı için ge-



rekli hırs ve her işin en iyisini yapmak... Bunlar aynı zamanda Şefik Ağabeyimde görüp aldığım özellikler. İlkokul hayatımdan itibaren beni hep daha iyi ve daha başarılı olmam için hırslandırdı. Lise 2. sınıfta ders notlarımdan ortalamasından dolayı birinci oldum; not ortalamam 5 üzerinden 4,88 idi. Beni tebrik etti ve alnımdan öptü, gurur duyduğunu söyledi. Fakat sonunda hiç unutmayacağım cümleyi ekledi; 'Sana 5 üzerinden 5 ortalama yakışır. Ben şahsen 4,88 ortalamayı yakıştırmadım' dedi. Eğitimim boyunca kendime hep hedef koydum ve şükürler olsun hep hedeflerimi yakaladım.

Üniversite 1. sınıfta okulun en iyi öğrencilerin listesi olduğu "Dean's List" öğrencileri arasında olmayı hedefledim. İlk üç sene bu listede bulundum daha sonra bölümümde birinci olmayı hedefledim, onu da 3. sınıfta elde ettim. 4 yıllık üniversite eğitimimi 3 buçuk senede bitirmeyi

hedefledim ve başardım. Lisans ve yüksek lisans eğitimlerimi normal süreden daha kısa ve başarılı bir şekilde yüksek ortalamada bitirdim.

-Döndükten sonra çalışma hayatına başlamanız nasıl oldu?

-Türkiye'ye dönüş yaptıktan sonra her Türk genci gibi askerlik görevimi (kısa dönem) yaptım. Daha sonra aile şirketimizin tekstil bölümünde çalıştım. Aile kalabalık olduğu için ve tekstildeki çalkantılı dönemlerden dolayı Şefik Ağabeyim değişik sektörlerle ve farklı ürünlere yatırım kararı aldı. Böylelikle Nurel Tekstil sadece eşarp üretirken, şimdi ilave olarak şal ve fular üretiyoruz.

Ayrıca "Jade" markasında dantel üretimimiz, "Mia" markasında gömleklik, ceketlik ve pantolonluk kumaş üretimimiz var. "Askar" firmamız havacılık ve savunma sektörlerinde faaliyet gösteriyor.

Son olarak sorumlu olduğum Nurel Medikal

hastanelere steril tek kullanımlık cerrahi örtü, önlük ve set üretiyor. Bütün firmalarımız Nurel Group bünyesinde ve Yönetim Kurulu Başkanı'mız Şefik Kar.

Üniversite eğitimim

esnasında tek kullanımlık tekstil ürünlerinin hammaddesi olan "Nonwoven", dokuzsuz ve örgüsüz kumaş eğitimini aldığım için Nurel Medikal firmasından ben sorumluyum.



Doğum Yeri / Yılı : Siirt 01.01.1978

Şirket / Görevi : Nurel Medikal / Yönetim Kurulu Başkanı

Eğitim : Tekstil Teknolojisi (Lisans) / İşletme (Yüksek Lisans)

Çocukluktaki meslek hayali : Savaş Uçağı Pilotu

Kitap tercihleri : Her türlü başarılı insanın biyografisini anlatan kitap

Beğendiği film : Son Mohican, Akıl Oyunları (John Nash'in hayatını anlatan)

Dinlediği müzik : Türk Sanat Müziği, Türk Halk Müziği, Karadeniz Müziği

Beğendiği sanatçılar : Zeki Müren, Celal Güzelses, Selçuk Balcı,

Yemek tercihleri : Sushi, Zeytinyağlı Yemekler ve Değişik çorbalar

En büyük hayali : Sesimin güzel olması ve bir müzik enstrümanı çalabilmek (özellikle keman ve piyano)

Taraftarı olduğu takım : Galatasaray

Bursa'nın en sevdiği 5 özelliği : Tarihi, Yeşilliği, Uludağ, İstanbul, Ankara ve İzmir'e yakın olması, sevgili eşimi bu şehirde bulmam.

Bursa'nın sevmediği 5 özelliği : Çarpık kentleşme, Mudanya'daki çirkin apartman görüntüsü, Zamanla yoğunlaşan trafiği, dünya mutfağı restoranların olmaması, iyi tanıtılmaması ve neticesinde hak ettiği kaliteli turisti çekememesi.

En sevdiği seyahati : Eşim ve kızım ile yaptığım her seyahat. Özellikle Japonya

Gidip görmek istediği yerler : Küba, Antarktika ve İskandinav ülkeleri.



-Nurel Medikal'in kuruluşundan bugüne geldiği nokta nedir?

-Nurel Medikal 2004 yılında kuruldu. İç piyasada birçok a plus dediğimiz kaliteli hastanelerin ana tedarikçisi, ayrıca 50 ülkeye ihracat yapıyoruz. Nurel Medikal ekibimiz çok iyi ve hepsi ile uzun zamandır, hatta bazıları ile ilk kurulduğu günden bu yana çalışıyoruz. Hepsisi ile aile gibi olduk. Ben dahil herkes 10 yıl gibi kısa sürede güzel başarılarla imza attık. Bugün Nurel Medikal markası ve Maden in Turkey ile 50 ülkede varız.

-İş yaşamının yoğun temposu içinde hobi edinmek, vakit ayırmak zor mu?

-Aslında birçok hobim var. Spor yapmayı, kitap okumayı, müzik dinlemeyi, fotoğraf çekmeyi, serbest dalış ile zıpkınla balık avlamayı, gezmeyi ve değişik yerleri görmeyi çok seviyorum. Taş plaktan ve plaklardan kaliteli müzik sistemlerinde müzik dinlemeye, fotoğraf çekmeyi ve serbest dalış yapmaya daha fazla zaman ayırmaya çalışıyorum.

Anı Yakalamayı Seviyorum

Küçük yaştan itibaren fotoğraf çekmeyi çok seviyorum. Her türlü okul aktivitelerinde, arkadaş ve aile toplantılarında fotoğraf çeken hep ben oldum. İlk profesyonel fotoğraf makinemi üniversite eğitimim

esnasında aldım. Daha önceleri küçük makinelerle fotoğraf çekiyordum. Artık profesyonel makinalarda amatörce fotoğraf çekmeye başladım. Daha sonra bu resmen bir tutku oldu. Arabamın bagajında bir tane dijital, bir tane de manuel (35 mm) ayrıca bir adet tripod var. Herhangi bir yere giderken, seyahat esnasında ya da özel ortamlarda fotoğraf çekiyorum. Daha çok, obje, hayvan ve doğa fotoğrafları çekmeyi seviyorum.

Su Altı Yaşamı Etkileyici

-Sualtı merakınız nasıl oluştu?

-Serbest dalış ile zıpkınla balık avlamayla bir arkadaşım sayesinde ortaokul zamanında tanıştım. Fırsat buldukça, serbest dalış ve zıpkınla balık avı yapmayı çok seviyorum. Aslında balık avlamaktan ziyade, sudaki sessizlik, balıkların ve deniz ürünlerinin hayatlarını bizzat görmek ve spor yapmak benim için daha büyük bir keyif oluyor. Çok uzun zamandır ara vermiştim fakat bu yaz fırsatım oldu ve büyük bir keyifle yeniden bu hobimi kavuştum. Sağlım elverdikçe de Allah'ın izniyle yapmaya devam edeceğim.

-Müzik dinlemenin ötesinde taş plaklara merakınız var...

-Çocukluğumdan itibaren müzik dinlemeyi çok seviyorum. Maalesef



Eşi Merve Hanım ve kızı ile plak dinlemekten büyük keyif alan Kar, kızı Mina Kar'ı da tam bir plak tutkunu olarak yetiştiriyor.

sesim iyi değil sadece çok iyi bir dinleyiciyim. Üniversite sırasında plaklara ve taş plaklara merakım başladı. Daha sonra Türkiye'ye döndükten sonra bu merakım hobiye dönüştü. Şu anda evimde çok ama çok eski bir gramofon var. En büyük zevklerimden biri eşim ve kızım ile taş plaklardan müzik dinlemek oldu. Büyük bir Zeki Müren hayranıyım. 20 adede yakın Zeki Müren'e ait taş plağım var. Benim için onlar ve gramofonum çok değerli.

İlaveten iyi kalitede müzik sistemi ve plakçalarım var. 500 adede yakın plak koleksiyonum oluştu. Yerli ve yabancı olmak üzere, Türk Sanat Müziği, Türk Halk Müziği, arabesk, pop, klasik müzik, metal çok çeşitli plaklarım var. Plaktan veya taş plaktan müzik dinlediğimde, büyük bir keyif alıyorum ve inanın bunun gerçekten tarifi yok, bunu yaşamınız gerekiyor.

Müzik En Büyük Tutkularımdan

-Hobilerin size neler katıyor, nasıl hissediyorsunuz?

-Sonuçta her hobi için zamana ihtiyacınız var. Her hobi çok güzel ve herkes için farklı ya da benzer hobiler var. Önemli olan, sizi mutlu eden ve hayatın telaşından ve stresinden sizi alacak ve uzaklaştıracak

hobi ya da hobiler ile uğraşmak. Bence her insanın en azından bir hobisi olması gerekiyor.

Ben ayrıca kitap okumaya çok değer veriyorum. Yeni bilgiler edinmeyi çok seviyorum. Bilgiyi kitaptan ya da bilgili insanları dinleyerek ve sohbet ederek öğrenmeye çalışıyorum. Tarih kitaplarını ve biyografi kitaplarını okumayı çok seviyorum. Ayrıca tarih ile ilgili romanları da

okumayı seviyorum.

Zaman çok kıymetli ve maalesef zaman devamlı işliyor. Her yaşın önemini iyi bilmek lazım ve iyi yaşamak gerekiyor. Sorumluklarımızın arasında sevdiğimiz ve mutlu olduğumuz hobi ya da hobilerimiz bizi daha çok mutlu ediyor ve herkese en azından bir de olsa hobisi ya da hobileri olmasını tavsiye diyorum. ■



İyi kalite müzik sistemi ve plaklara sahip olan Adnan Kar, antika gramafonunun ayrı bir yeri olduğunu söylüyor.

Beden Dili



Karşınızdakinin bedenine bakarak aklından geçenleri okumanız mümkün. Duygu ve düşünceleri çözümlemek, insanları doğru tanımak, tuzağa

düşmemek, yalanı ortaya çıkarmak itin beden dilini bilmeniz yeterli. Ayrıca beden dilinizi kullanarak patronunuz, aileniz, arkadaşlarınız ve diğer insanların sizinle ilgili düşüncelerini de değiştirebilirsiniz. Gerçek hisler yüzde gizlidir. Başparmaklar, ayaklar ve gözbebekleri ruh halimizi ortaya koyar. İnsanları 'okuma'nın en hızlı yöntemi bu kitapta yer alıyor.

Karagöz



Karagöz, bir 'gölge oyunu'dur. Bu oyun, deriden kesilmiş bir takım şekillerin (insan, hayvan, bitki, eşya vb.) arkadan ışık verilerek beyaz bir

perde üzerine yansıtılması temeline dayanır." Cevdet Kudret'in titiz bir derleyici, kılı kırk yaran bir araştırmacı olarak, yazıya geçirilmiş, yayımlanmış ya da ses kaydı olarak tespit edilmiş olan Karagöz oyunlarını bir araya getirmesi, "Geleneksel Türk Tiyatrosu" için bir dönüm noktası, yeniden dirilişin bu konudaki habercisi olmuştur.

Köy Enstitüleri / Bir Meçhul Öğretmen



Köy Enstitüleri 1940 yılında kurulmuş, 1946 yılında hakkında politik tartışmalar başlatılmış, 1950'li yıllardan sonra ise Demokrat Parti iktidarınca da

tamamen kapılmıştır. Köy Enstitüleri, Cumhuriyet sonrası oluşturulan eğitim seferberliğinde köy çocuklarına ve gençlerine hızla ulaşacak bir sisteminin yaşama geçirilmesi modelidir. Bu belgesel film, Arifiye Köy Enstitüsü'nden 1946 ve 1949 yıllarında mezun olan Ayşe ve Mehmet Bayındır öğretmenlerin öyküsüdür.

Sessiz Dünya



Burası su altı gezegeni, sessizliklerin dünyası. Calypso gemisinin 12 dalgıcı ve tüplü dalışın mucidi Kaptan Cousteau, bu dünyanın en deneyimli rehber-

leri. Hepsisi de denizle başa çıkmak için bilinmesi gereken teknikler üzerine uzman. Calypso'nun öncülüğünde sünger avcılarının nefes kesen dalışlarına eşlik edecek, batık gemileri keşfedecek, balina, yunus ve köpekbalıklarıyla yüzecek, Kızıl Deniz'in rengarenk balıklarını hayranlıkla seyredeceksiniz.

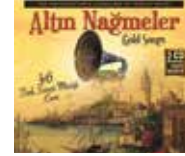
Ümmid-i Aşkım - Fikriye



Serap Yenici bir ilk'e imza attı. Sabiha Gökçen ve Cemil Bozok'un manevi oğulları olan eski Cumhur-

başkanı danışmanı Atatürk tarihçisi Eriş Ülger 'de emanet olan şiirleri besteledi ve seslendirdi. Eriş Ülger bu şiirleri orijinalleriyle Fikriye kitabında açıkladıktan sonra şarkı olarak ilk kez müzikseverlerle buluşuyor. Serap Yenici 2010 yılında Türkiye'ye yurt dışı festivallerde 1.lık ve 3.lük kazandırmıştı. Hem profesyonel televizyon ve radyo sunucusu hem de profesyonel sahne sanatçısı olan Serap Yenici genelde Klasik Batı Müziği ve Jazz Latin 6 dilde yabancı eserler, Türkçe Nostalji ve kendi yorumuyla türkü ve Türk Sanat Müziği gibi geniş bir repertuarla sahnelerde ve sadece kurumsal çalışmalar yapıyor.

Altın Nağmeler



Türk Sanat Müziği aşıklarına özel olarak hazırlanan "Altın Nağmeler" CD Box set

albümü Türk Sanat Müziği'nin Klasik ve Modern eserlerini bir arada sunuyor. Türk milletinin evrensel güzellik anlayışını en güzel örneklerini veren Türk Sanat Musikisinin, bu müziğe ömrünü vermiş sanatkarlarının en güzel çalışmalarından derlenen bu özel çalışma 46 eserden oluşmaktadır.

Ağustos - Eylül Ayında En Çok Satanlar

Kitap

- 1-Çok Güzelsin Gitme Dur-Haldun Taner
- 2-Çok Bi Çocuk-Can Yücel
- 3-Charlotte'un Sevgi Ağı-E. B. White
- 4-Gülün Adı-Umberto Eco
- 5-Siyah İnci-Anna Sewell
- 6-Ayişe-Horace Holly
- 7-Kızıl Köşkün Rüyası-Cao Xueqin
- 8-Da Vinci Şifresi-Dan Brown
- 9-İş Bulmak Artık Çok Kolay-Yasin Şeref Asil
- 10-En Çok Onu Sevdim-Gamze Güller

Film

- 1-Diriliş
- 2-Saul'un Oğlu
- 3-Umut
- 4-Atatürk'ün Alev Çiçekleri
- 5-Hayat Güzeldir
- 6-Para Avcısı
- 7- Nazım Hikmet'in Peşinden
- 8-Kral İçin
- 9-Çakallarla Dans
- 10- Buz Devri 5

Müzik

- 1- En Este Momento-Claudia Acuna
- 2-En Mi Piel-Buika
- 3- En Güzel Hikayem-Teoman
- 4-Aşkların En Güzeli-Deniz Seki
- 5-En İyiler 2-Ersen Erdura
- 6-En Güzel Düşler- Düşler Sokağı
- 7- La Vie En Lilali-Kırmı Kay
- 8-Çok Seviyorum-Çağlar Aşar
- 9- En Vivo- Paco De Lucia
- 10- Natalie Cole En Espanol- Natalie Cole



Bursa Üslubu Görücüye Çıkıyor

29 Eylül-02 Ekim Ev & Stil Fuarı Tasarım ve İnovasyon odaklı Ev Dekorasyonu Fuarı TÜYAP Bursa Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi gerçekleşecek. “Erken Dönem Osmanlı Mimarisi” diğer bir deyişle, “Bursa Üslubu” olarak anılan mimari dönemin (1299-1501) sahibi olan Bursa, hızla gelişen sanayisi ile de bugün, dünyanın birçok ülkesine yüksek teknoloji ürünleri ihraç eden bir şehir konumuna gelmiştir. Bursa’nın kültürel ve tarihsel mirası ve güçlü sanayisinden alınan

ilhamla hayata geçirilen Bursa Tasarım ve İnovasyon Buluşmaları çerçevesinde başlatılan “Ev&Stil Fuarı” ülkemize yepyeni bir fuar anlayışı getiriyor. Tüyap ile BTSO ortaklığında gerçekleştiren Ev&Stil Fuarı, İnovasyon ve tasarım kültürünü tüm şehre yayarken, ilham, inovasyon ve tasarımla dolu bir dünya yaratıyor. Katılımcılar ve ziyaretçiler için tasarımları, ürünleri ve markaları bir araya getiren fuar; yaşam alanlarının kurgulanacağı modern, inovatif ve stil odaklı bir fuar olmayı hedefliyor.



Yeni Türkü Bursa Konseri

7 Ekim Yeni Türkü, sevilen şarkılarını Hayal Kahvesi Bursa sahnesinde seslendirecek. Şimdi ve Sonra... Yeni Türkü adını albümde bir şarkı olarak yer alan Yılmaz Erdoğan’ın “Ankara” şiirinin dizelelerinden alan yeni albüm, 10 yeni “Yeni Türkü” şarkısı içeriyor. Albümün çıkış parçası “Böyle Gitmez”, Cengiz Onural ve Derya Köroğlu imzalı... Şarkı radyolarda ve TNet Müzik platformunda dinleyiciyle buluşmaya başladı. Derya Köroğlu, Erkin Hadimoğlu, Serdar Barçın ve Furkan Bilgi hem yepyeni şarkılar hem de klasik Yeni Türkü repertuarı ile sahnede olacak.

FUAR TAKVİMİ

Tarih	Fuarın Adı	Yer
05-08 Ekim	Endüstri Fuarı 2016 : Endüstri Ürünleri, Ekipman ve Makineleri Fuarı	İstanbul
05-08 Ekim	Istanbul Health Expo : Medikal Ürün, Ekipman ve Sağlık Turizmi Fuarı	İstanbul
11-16 Ekim	MAKTEK AVRASYA 2016 : Takım Tezgahları, Metal İşleme Makineleri Fuarı	İstanbul
19-21 Ekim	Premiere Vision İstanbul : Hazır Giyime Yönelik Kumaş, İplik ve Aksesuarlar Fuarı	İstanbul
19-21 Ekim	TEXMAK 2016 : Tekstil Makineleri, Aksesuarları Fuarı	İstanbul
19-21 Ekim	Texworld - Apparelsourcing İstanbul : Hazır Giyim, Hazır Giyim Kumaşları ve Aksesuarları	İstanbul
08-11 Kasım	MODEF EXPO 2016 : Mobilya ve Dekorasyon Fuarı	Bursa
15-11 Kasım	Bursa Otoshow : Bursa 9.Otomobil, Ticari Araçlar, Motosiklet, Bisiklet ve Aksesuarları Fuarı (Tunning Özel Bölümü)	Bursa
30 Eylül- Ekim	Premiere Classe : Moda Aksesuarları Fuarı	Paris/Fransa
03-06 Ekim	Obuv Mir Kozhi : Uluslararası Ayakkabı, Deri Ürünleri, Ham, Yan Ürünler ve Malzemeleri Fuarı	Moskova/Rusya
03-06 Ekim	Alger Industries : Cezayir 9. Uluslararası Sanayi Fuarı	Alger/Cezayir
04-06 Ekim	Ambiente Ukraine : Uluslararası Züccaciye, Dekorasyon Ve Ev Tekstili Fuarı	Kiev/Rusya
06-09 Ekim	Roma Sposa : Gelinlik ve Abiye Fuarı	Roma /İtalya
11-13 Ekim	YARN EXPO : İplik Fuarı	Şangay/Çin
11-13 Ekim	CHIC 2016 : Çin Uluslararası Hazır Giyim ve Aksesuarları Fuarı	Şangay/Çin
11-13 Ekim	Intertextile Shanghai Apparel Fabrics Autumn : Hazır Giyim Tekstil Kumaş ve Aksesuar Fuarı	Şangay/Çin
26-28 Ekim	JAPANTEK 2016 : 34.Ev Tekstil Fuarı	Tokya/Japonya
26-29 Ekim	Fashion Accessories : Giyim Aksesuarları Fuarı	Hong Kong/Çin
01-03 Kasım	AAPEX 2016 : Otomotiv Fuarı	Lav Vegas/ ABD
06-11 Kasım	EquipHotel : Hotel Ekipmanları Fuarı	Paris/Fransa



Nakış İplikleri



**Fırayon
Floş Nakış İpliği**

No: 30 - 572 Renk
No: 40 - 572 Renk



**Fıspoly
Polyester Nakış İpliği**

No: 30 - 483 Renk

**Anzel Süper Lux
Kesik Elyaf Polyester
Nakış Alt İpliği**
No: 150 (Ne: 60/2)



Optik Beyaz - Siyah ve
Özel Renkler

**Fıswolly
Yün - Akrilik Nakış İpliği**

No: 12 - 32 Renk



Ücretsiz Müşteri Sipariş Hattı

444 2 551

BAYİLERİMİZ

BURSA MERKEZ:

İSTANBUL MERKEZ REFERANS İPLİK

İSTANBUL (Anadolu Yakası) - BİRŞEN İPLİK:

İSTANBUL (Avrupa Yakası) - CELL-PA PAZARLAMA:

ANKARA BÖLGESİ - POLYTÜRK:

DENİZLİ BÖLGESİ - ELİF İPLİK:



İpliklerimiz, EN ISO 9001 : 2000 Kalite Yönetim Sistemi ile
Fıstaş İplik San. ve Tic. AŞ. Tesislerinde üretilmiştir.

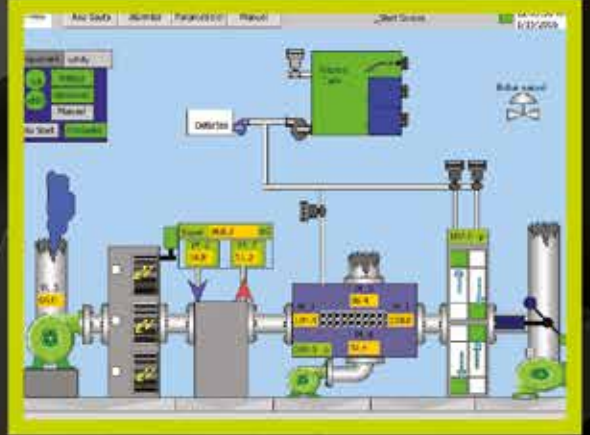
www.fistas.com



www.fisrayon.com

RAMÖZ BACASINDAN ATIK ISI GERİ KAZANIM VE ELEKTROSTATİK FİLTRE SİSTEMİ

Bu sistem TÜBİTAK-TEYDEB Desteği ile gerçekleştirilmiştir.



 **ÖZLÜ** MÜHENDİSLİK
PROJE TAAH. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

0 224 443 ÖZLÜ
www.ozlumuhendislik.com

