



KEMALPAŞA SANAYİCİ VE İŞ İNSANLARI DERNEĞİ

Eylül 2020

E-DERGİ

KESİAD

f @kesiad.org

@kesiadizmir

www.kesiad.org



TÜM TÜRKİYE'NİN
9 Eylül'ü kutlu olsun

Kamil PORSUK KOSBİ
**Her şartta
gelişiyor büyüyor**

Ender YORGANCILAR
**Gündem hakkında
güncel değerlendirmeler**

İÇİNDEKİLER



3

Seçil BEYDEMİR KAYNAK
Tüm Türkiye'nin
9 Eylül'ü kutlu olsun



7

Kamil PORSUK
KOSBİ her şartta geliyor
büyüyor



5

Ender YORGANCILAR
Gündem Hakkında
Güncel Değerlendirmeler

ONLINE TOPLANTI

4

5

ÜYELERİMİZİ TANIYALIM

MELİS'İN KÖŞESİ

9

13

HARUN TUNABOYLU İLE FİNANS

Ertuğrul KALEMCİ ile HUKUK

15

18

Diyetisyen Kadir AYDOĞAN ile Besin Zehirlenmeleri

Efe ERGİNER - HAYDİ VRE!

23

25

HAYATTAN ALINTILAR

BASINDA KESİAD

29

33

KÜLTÜR - SANAT



Sevil BEYDEMİR KAYNAK
KESİAD Yönetim Kurulu Başkanı

TÜM TÜRKİYE'NİN 9 Eylül'ü kutlu olsun!

9 Eylül İzmir'in kurtuluşu olarak kutlanır. Peki sadece bir kurtuluş gününden ibaret midir 9 Eylül? Misakı Milli sınırlarının en batı ucundan, düşman çizmesinin bu topraklardan tamamen ve ilelebet atıldığı günün adıdır 9 Eylül, aynı zamanda Türkiye Cumhuriyeti'nin ayak seslerinin geldiği gündür 9 Eylül.

Öylesine değerli, öylesine anlamlı...

Nasıl ki 9 Eylül milli mücadelenin zaferinin tescilidir, İzmir'in 15 Mayıs'da işgali de tıpkı 9 Eylül gibi anlamlıdır. 15 Mayıs'da İzmir'in işgali tüm Anadolu'da tepkiyle, infiale karşılanmış, ilk kurşunu atan Hasan Tahsin'in fedakarlığı ve azmi, tüm Anadolu'ya örnek olmuştur. İşte böyle bir işgalden hemen sonra Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk Samsun'a doğru yola çıkmış ve 19 Mayıs'da Samsun'a çıkarak milli mücadeleyi başlatmıştır.

Bu yönüyle baktığımızda da İzmir'in işgali bir milli mücadeleyi başlatırken, İzmir'in kurtuluşu o milli mücadelenin başarı ile sonlandırıldığına da ilanı olmuştur.

Bu sebeple 9 Eylül sadece İzmir'in değil tüm Türkiye'nin kurtuluş günüdür.

Tüm Türkiye'nin 9 Eylül'ü kutlu olsun.

KESİAD

Eylül ayı toplantısı yine zoom üzerinden online olarak gerçekleştirildi.

PANDEMİ
DÖNEMİ

GÜNCEL
KONULAR

KESİAD
ONLINE
TOPLANTI





Firma ismi

**VİKİNG
TEMİZLİK VE
KOZMETİK ÜRÜN.
PAZ. SAN. TİC. A.Ş.**

Firma
Yetkilileri

Nurettin AVCI



Ana üretim konuları, faaliyet alanı:

1978 yılında Avcı Kimya ismiyle ve bir satış firması olarak hayatına başlayan Viking Temizlik ve Kozmetik A.Ş., çamaşır yumuşatıcısından ultra çamaşır suyuna, kireç çözücünden yüzey temizleyiciye, sıvı sabundan oda parfümüne kadar 100'ün üzerinde farklı deterjan ve kozmetik ürününü Avrupa standartlarında, tam otomasyonlu sistemlerle üretmekte ve yıllık 214.000 ton üretim yapmaktadır.

Çalışan sayısı: 465

Tesis açık adresi ve iletişim bilgileri :

📍 Kemalpaşa OSB Mahallesi 519 Sokak No:314/1
35730 Kemalpaşa / İzmir / TÜRKİYE

☎️ +90 (232) 878 54 54 / +90 (232) 878 79 99

🌐 www.vikingtemizlik.com.tr



Firma ismi

**AL-ÇELİK
MÜHENDİSLİK
DANIŞMANLIK SA.
TİC. A.Ş.**

Firma
Yetkilileri

**ERDOĞAN DOĞRU
EMİN TÜMEN**



Ana üretim konuları, faaliyet alanı:

Serbest dövme çelik malzeme satışı ve ısıt işlemleri

Çalışan sayısı: 45

Tesis açık adresi ve iletişim bilgileri :

📍 KEMALPAŞA Organize Sanayi Bölgesi Mahallesi
24 Sokak No: 6 - Kemalpaşa / İZMİR

☎️ 0 (232) 877 23 77 / 0 (232) 877 23 76

🌐 www.al-celik.com.tr



Firma ismi
Form Metal
San. Tic. Ltd. Şti.

Firma
Yetkilileri

Nadir ÇETİNER



Ana üretim konuları, faaliyet alanı:

Marş Dişlisi İmalatı – 1986 yılında İzmir’de kurulmuş olan firmamız “Marş Motoru Dişlisi” üretimine devam etmektedir.

Çalışan sayısı: 30

Tesis açık adresi ve iletişim bilgileri :

📍 Kemalpaşa O.S.B Mah. İzmir-Ankara Asfaltı Cad.
No: 21 Kemalpaşa – İzmir / Türkiye

☎ +90 (232) 877 16 44 / +90 (232) 877 16 45

🌐 www.formmetalltd.com.tr



Firma ismi
**Saint-
Gobain Weber**
Yapı Kim.
San. ve Tic. A.Ş.

Firma
Yetkilileri
Engin ÖNDER

2020-2021
Çözüm
Rahberi
Web Sitemizde
Yayında!



Ana üretim konuları, faaliyet alanı:

Weber, Türkiye’de 1998 yılından beri faaliyet göstermektedir. Seramik yapııştırıcıları ve derz dolguları, dış cephe ve ısı yalıtımı, su yalıtımı ve teknik harçlar, zemin sistemleri ve iç cephe boya ile geniş bir ürün portföyüne sahip olan Weber’in Türkiye’de 6 fabrikası, 8 bölge müdürlüğü ve yaygın bir bayi ağı bulunmaktadır.

Çalışan sayısı: 301

Tesis açık adresi ve iletişim bilgileri :

📍 Kemalpaşa OSB Mah. Kuyucak Yolu Sokak
No:284 35730

☎ 0 (232) 397 07 00 / 0 (232) 397 08 00

🌐 info@tr.weber



HER ŞARTTA GELİŞİYOR BÜYÜYÖR



Kamil PORSUK

KOSBİ Yönetim Kurulu Başkanı

İzmir Kemalpaşa Organize Sanayi Bölgesi (KOSBİ) yatırımlara devam ederek alt yapısını güçlendirirken, ikinci etap parselasyon çalışmalarının da tamamlanması ile yeni fabrika yatırımlarına ev sahipliği yapmaya hazırlanıyor. KOSBİ Yönetim Kurulu Başkanı Kamil Porsuk, pandemi nedeniyle tüm dünyada yatırımlar azalırken, KOSBİ'nin büyümeye, gelişmeye ve alt yapısını güçlendirmeye devam ettiğini söyledi. Porsuk, "Organize sanayi bölgemiz içinde ikinci etap parselasyon planları yıl başında askıya çıkmıştı,

çalışmalar sürüyor. Tapuların tescili sonrasında yatırımlarının hızlanmasını bekliyoruz. Bu sayede ülkemiz ekonomisi kazanırken, bölgemizin gelişimine de katkı sunmuş olacağız. İşsizliğin arttığı bir dönemde yeni fabrikaların açılması son derece önemli ve değerli, bunun için çalışıyoruz. Sanayi bölgemizi ileri taşımak için çalışmalara ve yatırımlara hız kesmeden devam edeceğiz" diye konuştu. İzmir'in Kemalpaşa Organize Sanayi Bölgesi'nin İzmir'in en büyük sanayi bölgelerinden biri olduğunu vurgulayan Porsuk, "Pandemi koşullarında da sanayicimizin ihtiyaç ve beklentilerini karşılamak için çalışıyoruz. KOSBİ içinde güvenliği arttırmak için mobese sistemi de kuracağız. Kurulacak mobese sistemi ile bölgemizi daha güvenli hale getireceğiz" dedi.





Günden güne gelişen bir OSB olduklarını söyleyen Kemalpaşa Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkanı Kamil Porsuk, uygulama ve eğitim birimlerinde bölgemizdeki sanayicilerin ihtiyaç duyduğu teknik eleman yetiştirilmesini sağlayacak projeleri hayata geçirdiklerini, aynı zamanda ikinci yılında İzmir Özel KOSBİ Zülfü-Mevlüt Çelik Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile yetişmiş teknik eleman konusunda eğitime büyük katkı sunduklarını söyledi. Tüm bu çalışmaların yanında yeni açılan İzmir-İstanbul Otoyolu'nun bölgelerinin yanından geçmesi nedeniyle zaten var olan lojistik avantajlarının katlandığını belirten Porsuk, "Yeni otoyol ile lojistik anlamında zaten avantajlı konumumuz daha da güçlendi. Bu da bölgemize ilgiyi artırıyor" dedi.

Hedef 1000 firma 50 bin istihdam

Türkiye'nin ilk 500 büyük sanayi kuruluşu arasında yer alan firmaların faaliyet gösterdiği KOSBİ'de, sanai üretim yapan 386, hizmet ve ticari faaliyet yürüten 127 firmanın mevcut olduğuna dikkat çeken Porsuk, sözlerini şöyle tamamladı: "Sanayi üretimi yapan firmaların yüzde 32'si makine ve metal sektöründe faaliyet gösterirken, diğer öne çıkan sektörler yapı malzemeleri, kağıt, kimya, gıda ve otomotiv yan sanayi olarak sıralanıyor. Bölgede 500'ün üzerindeki firmada yaklaşık 26 bin kişiye iş imkanı sağlanıyor. Bölge tamamen dolduğunda bine yakın firma faaliyet gösterecek Yeni kurulacak fabrikalar ile birlikte istihdam 50 bine ulaşacak"





Melis GÜNEL

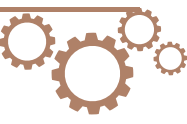
Mutfak Sanatları, Gastronomi



MICHELIN YILDIZI *Nedir?*

Michelin diyince aklınıza ilk ne geliyor? Muhtemelen ünlü fransız lastik markası ve de sembolü olan şişme beyaz adamıdır. 1900 yılında firmanın kurucu ortaklarından Andre Michelin bir pazarlama stratejisi geliştiriyor. Amacı insanları karayolu seyahatine teşvik edip lastik satmak. Seyahat edenlerin gittikleri yerlerde iyi yemek yiyebilecekleri mekanları bulmalarında yardımcı olmak için hazırladığı rehber kırmızı rehber olarak da biliniyor. Michelin rehberi dünyadaki restoran rehberlerinin en eskisi ve en ünlüsüdür. Rehber, restoranları üç yıldızla sınıflandırıyor. Bir yıldız yolunuzun üstünde uğramaya değer bir restoranı simgeliyor. İki yıldız belirtilen adreste yemek yemek için yolunuzu değiştirebilirsiniz demek. Üç yıldız ise o restoranda yemek yemek için bir yolculuk planlaması yapınız anlamına geliyor. 349'u tek, 81'i iki ve 50'si üç yıldız olmak üzere, dünya üzerinde Michelin Yıldızı'na sahip toplam 480 restoran var. Peki bu yıldızlar nasıl veriliyor? Özel kriterlerde seçilmiş, eğitimlerini tamamlamış bir grup müfettiş, adeta CIA kadar gizli çalışarak restoranları gezip, herhangi bir müşteriyiymiş gibi yemek yiyip değerlendirmelerini yapıyorlar. Ne restoranların ne çalışanların haberi bile olmuyor. Her sene aynı dönemde rehberin yayınlanmasına bir kaç ay kala şeflerin uykusu kaçır. Çünkü bu yıldızlar zamanla yayılarak bir prestij haline gelmiştir. Öyleki geçmişte yıldızını kaybeden şeflerin çöküşlerine tanık olunmuştur. Cote D'Or adında üç yıldızlı restoranı olan şef Bernard Loiseau 2003 yılında yıldızlarından biri alındığı için av tüfeği ile intihar etmiş, arkasında eşi, çocukları ve devasa bir restaurant bırakmıştır. Üstelik Loiseau intihar eden tek şef de değildir. Gelelim Türkiye de neden Michelin yıldızlı restaurant olmayışına... Öncelikle ön görülen standartlar farklı. İkinci olarak ülkemizde restaurant sahipleri ve şefler farklı.. Restoran sahipleri işletme açısından kısa dönem konsept değişiklikleri yapıp, şefleri değiştirip, ekipleri sabit tutmuyorlar ya da tutamıyorlar. Daha çok ticari bakıyorlar. Şefin sahibi olduğu restoran çok çok az. Ama ülkemizde yeni yeni çok güzel oluşumlar var. Devamlılığı olduğu sürece bir gün neden olmasın diyebiliriz. Bizzat Michelin yıldızlı bir şefin restoranında çalışmış biri olarak yorumuma gelirse, bizim çok kültürlülüğümüz, çok özel bir mutfağımız var. Bunu da çok gurur duyduğum, gitmekten keyif aldığım yerel ve mevsimler ürünler ile ortaya çıkaran çok iyi şeflerimiz var. Kendi oluşumlarında çok güzel menüler oluşturuyorlar. Eğer bir gün gastronomi bölümleri ve sertifika programlarından mezun olan şeflerimizin, yurt dışında Michelin restoranlarında çalışmalarını sürdürdükten sonra kırmızı rehberin gözlerini buraya çevirmelerini sağlarsa, şüphesiz bir çok yıldız alacak restoranımız var.





GÜNDEM HAKKINDA GENEL DEĞERLENDİRME



Ender YORGANCILAR

EBSO Yönetim Kurulu Başkanı

Son yıllarda dünya genelinde pek çok farklı politik ve ekonomik sorunla yüzleşiyoruz. Bölgesel istikrarsızlıklar, tansiyonu düşürülemeden savaşılar, terör olayları, mülteci meselesi, ticaret çatışmaları, iklim değişikliği vb. sorunlar, dünyanın dört bir yanını kuşatmış bir görünüm sergiliyor. Dünya Ekonomik Forumu tarafından hazırlanan Global Risk Raporu'nda, dünyanın gelecek 10 yılına ilişkin risklerin de söz konusu faktörler doğrultusunda belirlenmiş olması, bu durumu açık bir biçimde ortaya koyuyor. Tüm bu risk faktörlerinin üzerine, Covid-19 virüsünün yaygın bir pandemi halini alıp, insanlık tarihinde nadir görülebilecek düzeyde bir krize dönüşmesi, tüm dünyada şok etkisi yarattı. Gelişmiş, gelişmekte olan ülke ayrımı olmaksızın tüm ülkeleri etkileyen pandemi bir diğer taraftan da ülkelerin sağlık sistemlerinin güvenilirliği açısından bir sınav haline dönüştü. Pek çok gelişmiş ülkenin, pandemi ile mücadele açısından olumsuz bir görünüm sergilemesi de bir diğer şaşırtıcı gelişme oldu. Hali hazırda yaşanan risklerin üzerine bir de pandemi gibi şok edici bir krizin yaşanması elbette küresel ekonomiyi derinden etkiliyor. Özellikle, karantina uygulamalarının dünya genelinde sıkılaştırıldığı 2. çeyrekte farklı ülke ekonomilerinin yüzde 10 ve yüzde 20 bandına kadar küçülmesi ve hizmetler sektörü başta olmak üzere işsizliğin büyük ölçüde artması, hem ulusal hem de küresel ilerlemenin önünde ciddi bir engel oluşturdu. 3. çeyrek itibarıyla da pandemide ikinci dalga yaşanacağına dair öngörüler, son olarak 2020'yi tehdit ediyor. Nitekim, dünya liderleri tarafından .





2. Dünya Savaşı'ndan beri en büyük krizle karşı karşıya olduğumuzun ifade edilmesi, içinde bulunduğumuz durumun derinliğini ortaya koyuyor. Diğer taraftan, ABD-Çin gerilimi, yaklaşan ABD seçimleri, Beyrut'taki patlama, Belarus'taki protesto gösterileri, vb. gelişmeler, diğer risk faktörlerinin de hız kesmeden etkisini sürdürdüğünü ortaya koyuyor.

Asya ve Avrupa coğrafyaları arasında çok önemli bir jeopolitik konumda bulunan ülkemiz, tüm bu gelişmelerin adeta ortasında bulunuyor. Bundan ötürü, özellikle politik olaylardan derinden etkileniyoruz. Özellikle, sınır coğrafyamızda uzun yıllardır tansiyonu düşürülemeyen çatışmalar ve mülteci meselesi, ülkemizin son yıllardaki en önemli gündem maddelerinden biri haline geldi. AB, ABD, Rusya ve Çin ekseninde uluslararası ilişkilerimizde denge arayışlarımız çerçevesinde, yaşadığımız gerginlikler de bir diğer gündem maddemiz oldu. Tabii ki; tüm bu politik olayların, kurşokları başta olmak üzere, ekonomimiz üzerindeki sarsıcı etkileri de asıl mücadele alanımız haline geldi. Geldiğimiz nokta itibarıyla, bir taraftan pandemiyle, diğer taraftan da ekonominin tekrar sürdürülebilir büyüme ivmesini yakalaması yönünde büyük bir mücadele bizi bekliyor. Küresel ekonominin daraldığı

bir süreçte izleyeceğimiz politikalar, geleceğimizi şekillendirecektir.

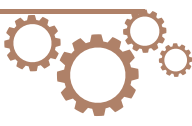
Elbette, yaşadığımız tüm bu zorluklar bir taraftan da mücadele azmimizi körüklüyor. Gerekli dersleri çıkarmak, her kriz de olduğu gibi zorlukların yanında fırsatlar da yaratan bu krizi doğru okuyabilme yönünde değerlendirmek çok önemlidir. Sürece

ilişkin genel olarak; doğru adımlar atarsak, sanayi 4.0 ve dijitalleşme açısından çok önemli konumlara erişebilir. Zira, pandemi ile 5-10 yıl öne çekilen dijitalleşme, artık hem iş hayatının hem de gündelik yaşamın zorunlu bir unsuru haline geldi. Bireylerin, kurumların, şirketlerin, ülkelerin dijitalleşmek zorunda kaldığı bu dönemde eksiklerimizi tespit edip, hızlı adımlar atıp, bunu avantaja çevirmek zorundayız.

Türkiye ekonomik potansiyeli, dinamik özel sektörü ve kriz tecrübesi ile avantajını koruduğu bir süreçte ne yazık ki salgında yeni bir artış ivmesine girdi.

Bu süreci insanoğlu olarak bir an evvel atlatabilir isek, sağlık turizminde markalaşmayı ciddi şekilde planlamalıyız. Bölgemiz de, özellikle termal turizmde sunduğu kaliteli hizmet ile katkısını artıracaktır. İkinci bir husus, Çin'de başlayan salgının tedarik zincirinde yaşattığı kırımlardır.





Dun&Bradstreet raporuna göre, en az 5 milyon şirketin Çin'de bir ya da ikinci derecede tedarikçisi bulunuyor. Fortune 1000 içerisinde yer alan 938 küresel devin de virüsün etkilediği bölgede ikinci derecede tedarikçisi bulunuyor. Ve bu durum, tedarik hizmetinde coğrafi yakınlığı gündeme taşımıştır. "Tedarik zincirini evinin yakına getir" mesajının alındığı bir konjontürde, Türkiye tercih noktası olmaya çok yakın. Bulunduğu coğrafya, komşuları açısından Türkiye'yi ayrıcalıklı kılmaktadır. Ama bunun için de eksiklerimizi tamamlamalı, yabancı yatırımcıların öncelikli gördüğü konulara öncelik vermeliyiz.

Covid-19'un bize öğrettiği belki de en önemli husus, kendi kendine yetebilme becerisidir. Küresel risklerde ilk sırada gelen sağlıklı gıdaya ulaşım konusu yeniden gündeme oturdu. İşte bu noktada; verimli toprakları ile ülkemiz tarım sektöründe yapacağı doğru hamlelerle bu krizi avantaja çevirebilir. Yeniden ve güçlü bir yerleşme politikası, hem içerde, hem dışarda bize ciddi bir kazanç sağlayacaktır. Sürece ilişkin genel olarak; doğru adımlar atarsak, yeni bir fırsata daha sahip olabiliriz. Bu da, sanayi 4.0 ile başlayan sürecin, pandemi ile 5-10 yıl öne çekilen dijitalleşmedir. Bireylerin, kurumların, şirketlerin, ülkelerin dijitalleşmek zorunda kaldığı bu dönemde eksiklerimizi tespit edip, hızlı adımlar atarsak bunu avantaja çevirebiliriz. Firmalarımızın bu farkındalık içerisinde pandemi sonrası döneme hazırlık yapması

rimizi belirlemek ve hayata geçirmek zorundayız. Bu anlamda başlatılan 1 Milyon Yazılımcı Genç Projesi'ni gönülden destekliyorum. Ege Bölgesi Sanayi Odası olarak, bu iki önemli mücadele alanında, en başından beri büyük çaba içerisinde olduk. Özellikle, pandemi ile etkin bir mücadele yürütebilmek için Türkiye'de ilk vakanın görülmesiyle, acil durum ve kriz ekibi oluşturduk. Bu çerçevede, üyelerimizle farklı platformlardan kurduğumuz yaygın iletişim ağı ile sorunlarını ve taleplerini alıp; 7/24 Hükümetimiz, Bakanlıklarımız ve ilgili mercilere ilettik. TOBB ev sahipliğinde Sayın bakanlarımızın katılımı ile webinarlarda konularımıza çözüm aradık. Diğer taraftan, düzenlediğimiz anketlerle de, pandeminin ekonomik etkilerini net bir şekilde anlamaya ve bu bağlamda yeni çözüm stratejilerimizi geliştirmeye çabaladık.

Ve bu süreçte, öncelikle firmalarımızı, insanımızı yaşatmamız gerektiğinin altını hep çiziyoruz. Çünkü, yaşat ki, yaşayasın. Ardından da, firmalarımıza Covid-19 sonrasında karşı karşıya kalabileceği durumlara hazırlıklı olması gerektiğine dair farkındalık yaratmaya çalışıyoruz.

İşletmelerimizin, bu süreçte sabır ve dayanışma içerisinde olmaları ve gelişmeler karşısında proaktif adımlar atmaları en büyük temennimizdir. Sonuç itibarıyla; böylesi derin bir kriz, hepimizi zincirleme etkileyen bir yapıya sahiptir. Öncelik insan sağlığı olduğu için alınan tedbirlere sıkı sıkıya uymak zorundayız.

Sağlık çalışanlarımız başta olmak üzere, bu süreci atlatmamız için tüm riskleri göze alıp canla başla çalışan herkese minnettarız. Salgının en kısa sürede aşılabilmesi ve salgın sonrası yeni dünyaya en kapsamlı şekilde hazırlanabilmemiz ümidiyle, ülkemize ve dünyaya sağlıklı günler diliyorum.



PANDEMİ DÖNEMİNİN İŞ HAYATINA ETKİSİ DEVAM EDİYOR

2020 SON ÇEYREKTE GÜNCEL DURUMLAR

Harun TUNABOĞLU

Mali Müşavir

Covid-19 tüm dünyayı her alanda olumsuz etkilemeye devam etmektedir. Dünya genelinde virüsün yayılma hızıyla birlikte hem sosyal hayat hem de iş hayatı neredeyse durma noktasına gelmiştir. Dünyada durum böyle iken ülkemizde de ilk vakanın görüldüğü Mart ayından itibaren hem sosyal hayat hem de iş hayatı olumsuz olarak etkilenmiştir. Pandemi sürecinin ne zaman sonlanacağı bilinmez iken şuana kadar olan süreçte bazı sektörler dışında (gıda, temizlik malzemesi vb.)-genel itibari ile çoğu sektörde faaliyetler durma noktasına gelmiştir. Bu durum hem işverenleri hem de çalışanları finansal olarak zor duruma sokmuştur. Zor durum karşısında ise işverenler ve çalışanlar için her ülke kendi durumuna göre gerekli finansal destek ve kolaylığı sağlamak için çeşitli kararları devreye almıştır.

Ülkemizde ilk vakanın görüldüğü Mart ayından itibaren virüs yayılma hızı arttıkça sokağa çıkma yasakları gibi önlemler alınmış, bazı zaruri sektörler dışında iş hayatı neredeyse durmuştur. Bu süreçte işverenler faaliyetlerini durdurmak zorunda kaldığı için finansal açıdan zor duruma düşmüştür. İş hayatının durması ve işverenlerin de zor duruma düşmesi çalışanlar ve dolaylı olarak bakmakla yükümlü olduğu kişileri de olumsuz etkilemiştir. Ülkemizde iş hayatına verilen ilk destek Kısa Çalışma Ödeneği olmuştur. Bu destekle birlikte işçilerin çalışmadığı süre baz alınarak belirli sınırlar çerçevesinde ödenek çalışanların hesabına yatmaya Ayrıca belirlenen dönemlerde de işverenin vergi ve sgk ödevlerinde erteleme sağlanarak bir nebze

olsun zor durumun etkilerinin azaltılması amaçlanmıştır. Bu desteklerin yanında Fesih Yasağı da gelmiş ve işçilerin işten çıkarılması (İyi Niyet Ve Ahlak Kurallarına Aykırı Davranış Durumları Hariç) yasaklanmıştır. Kısa Çalışma Ödeneği şartlarında iyileştirme yapılsa bile şartları sağlamayan çalışanlar ve fesih yasağı olduğu için yeni bir destek olarak Nakdi Ücret Desteği sağlanmıştır. Bu destek çalışılmayan süre için işçiye nakdi destek sağlarken işverene ise maaş, sgk ve vergi olarak destek sunmaktadır. Bu destekler sağlanırken virüsün etkisinin azalması ile birlikte normal çalışma düzenine geçen işyerleri için Sgk Prim desteği sağlanmaktadır.



KISA ÇALIŞMA ÖDENEĞİ SÜRESİNDE UZAMA

Kısa Çalışma Ödeneği desteği 30.06.2020 tarihine kadar ödeneğe başvuru yapmış olan firmalar için 31.08.2020 tarih ve 2915 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararı ile 2 ay süreyle uzatılarak 30.09.2020 tarihine kadar uzatılmıştır (31.07.2020 tarihinde sona erenler için 30.09.2020 tarihine kadar, 31.07.2020 tarihinden sonra devam ileri bir tarihte sona eren işyerleri için bitiş tarihini takip eden 2 ay süreyle uzatılmıştır.)

FESİH YASAĞI VE NAKDİ ÜCRET DESTEĞİ DEVAM EDİYOR

Daha önce 17.09.2020 tarihinde sona eren Fesih Yasağı ve Nakdi Ücret Desteği 03.09.2020 tarih ve 2930 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararı ile işten çıkarma yasağı ve Nakdi Ücret Desteği 17.11.2020 tarihine kadar uzatılmıştır. İşten çıkış işlemi yapamayan işverenler faaliyetlerin durumuna göre 17.11.2020 tarihine kadar çalışanlarını ücretsiz izine ayırarak hem kendisi hem de çalışanı için finansal bir destek sağlayabilirler.

NORMAL ÇALIŞMA SÜRELERİNE DÖNEN İŞVERENE SGK TEŞVİKİ

4447 sayılı Kanunun Geçici 23'üncü maddesi kapsamında 01/07/2020 tarihinden önce kısa çalışma başvurusunda bulunan özel sektör işyerlerinde;

- Kısa çalışma ödeneğinden yararlanan sigortalıların işyerindeki kısa çalışmasının sona ererek aynı işyerinde haftalık normal çalışma sürelerine dönmeleri,
- 4447 sayılı Kanunun geçici 24'üncü maddesi kapsamında 1/7/2020 tarihinden önce başvuruda bulunarak nakdi ücret desteğinden yararlanılması ve nakdi ücret desteğinden yararlanan sigortalı için haftalık normal çalışma süresine dönülmesi,

durumlarında özel sektör işverenlerine bu sigortalılardan dolayı 31/12/2020 tarihini geçmemek üzere kısa çalışmanın/nakdi ücret desteğinin sona erdiği tarihi takip eden aydan itibaren üç ay süreyle, kısa çalışma ödeneği/nakdi ücret desteği alınan aylık ortalama gün sayısı kadar, prime esas kazanç alt sınırı üzerinden hesaplanan işçi ve işveren hissesi primlerinin tamamı tutarında prim desteği sağlanacaktır.

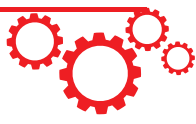
ÖRNEK : Destek kapsamına giren sigortalı (A)'nın 2020/Ağustos, Eylül ve Ekim ayları için destekten yararlanacağı, ilgili aylarda kısa çalışma ödeneği aldığı aylık ortalama gün sayısının 20 olduğu ve bu aylarda prim ödeme gün sayısının 30, prime esas kazancının da 4.000,00 TL olduğu varsayıldığında;

$4.000,00 \text{ TL} * \%37,5 = 1.500,00 \text{ TL}$	Destek Öncesi Ödenmesi Gereken Sigorta Ve İşsizlik Primi Tutarı
$20 \text{ Gün} * 98,10 \text{ TL} = 1.962,00 \text{ TL}$ $1.962,00 \text{ TL} * \%37,5 = 735,75 \text{ TL}$	Destekten Yararlanılacak Tutar
$1.500,00 \text{ TL} - 735,75 \text{ TL} = 764,25 \text{ TL}$	Destek Sonrası İşveren Tarafından Ödenmesi Gereken Prim Tutarı
735,75 TL	Kısa Çalışma/Nakdi Ücret Sonrası Aylık Teşvik Tutarı

KAR DAĞITIM SINIRLAMASI YILSONUNA KADAR UZATILDI

Daha önce 7244 Sayılı ve 6102 Sayılı Kanun ile 30.09.2020 tarihine kadar uygulanmak üzere getirilen Kar Dağıtım kısıtlaması, 2948 Sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararı ile 3 ay süre ile uzatılmıştır. Buna göre, sermaye şirketleri 31.12.2020 tarihine kadar;

- 2019 yılı Dönem Net Karının yalnızca %25'i kadarının dağıtımına karar verilebilir.
- Geçmiş Yıl Karları ve Serbest Yedek Akçeler dağıtıma konu edilemez.
- Genel Kurul, Yönetim Kuruluna Kar Payı Avansı dağıtım yetkisi veremez.



İŞ HUKUKU



Ertuğrul KALEMCİ
Avukat



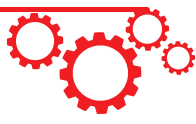
Göksun Nimet DEMİRDAĞ
Avukat

İŞ DAVALARINDA İŞVERENE KARŞI AÇILMIŞ DAVASI BULUNAN TANIKLARIN DURUMU

İspat hukukunda hakim olan genel ilke iddiada bulunanın bu iddiasını ispatla yükümlü olmasıdır. Tüm dava türlerinde olduğu gibi işçi ile işveren arasında görülen davalarda da kural olarak iddia eden taraf bu iddiasını ispatla mükelleftir. Nitekim Türk Medeni Kanununun ilgili 6. Maddesinde "Kanunda aksine bir hüküm bulunmadıkça, taraflardan her biri, hakkını dayandığı olguların varlığını ispatla yükümlüdür." Ve Hukuk Muhakemeleri Kanununun ilgili 190. Maddesinde "İspat yükü, kanunda özel bir düzenleme bulunmadıkça, iddia edilen vakiya bağlanan hukuki sonuçtan kendi lehine hak çıkaran tarafa aittir" denilmek suretiyle bu husus hüküm altına alınmıştır. Bununla beraber, iş hukukundan doğan davalarda ispat yüküne ilişkin bazı özel kurallar getirilmiştir. Örneğin işçinin çalışma olgusu, ücret, hizmet süresi, fazla mesai olgusu ve çalışma koşullarında işçi aleyhine esaslı değişiklik olduğu hususlarında ispat yükü bunları iddia eden işçideyken; işçiye çalışmasının karşılığı ücretinin ödendiği, yıllık izinlerinin kullandırıldığı, fazla çalışma yapıldı ise ücretinin ödendiği

konusunda ispat yükü ise işverenedir. Bir iddianın ispatı konusunda kullanılan araçlar olandeliller, kesin ve takdiri deliller olarak ikiye ayrılmaktadır. İkrar, kesin hüküm, senet ve yemin hakimi bağlayan kesin deliller; tanık ifadeleri, bilirkişi incelemesi, keşif ve diğer deliller ise hakimi bağlamayan takdiri delillerdir.

İşçi ile işveren ilişkisinden kaynaklanan davalarda bir takım istisnalar dışında en sık başvuru ispat yöntemi tanık delilidir. Misal olarak, fazla çalışmanın puantaj kayıtları vb. yazılı belgelerle ispat edilmesi gerekirken bu belgelerin olmaması durumunda tanık beyanlarıyla ispat edilebilmesi mümkündür. Yine çalışma olgusu ve hizmet süresinin de tanıkla ispat edilmesi mümkündür. İşçinin ücretinin ispatında ise aslen imzalı bordrolar, imzalı iş sözleşmeleri ve banka kayıtları gibi yazılı belgelerin bulunması durumunda tanık deliline itibar edilmemesi gerekli iken uygulamada ilk derece mahkemeleri ile yüksek mahkemelerce "çalışma yaşamında daha az vergi ya da sigorta primi ödenmesi amacıyla zaman zaman,



iş sözleşmesi veya ücret bordrolarında gösterilen ücretlerin gerçeği yansıtmadığı görülmektedir." Gerçekçelerinden yola çıkarak çoğunlukla işçinin imzası havi yazılı deliller bulunmasına rağmen tanık ifadelerine itibar edildiği görülmektedir.

Bu noktada işverenler ve işveren vekilleri tarafından dikkat edilmesi gereken önemli bir husus, işçi lehine beyanına başvuru tanıkların, işçi ile aynı dönemde aynı işyerinde çalışıp çalışmadıkları, işçinin çalışma koşullarını bilebilecek bir göreve sahip olup olmadıkları ve en önemlisi de işverene karşı açılmış bir davaları bulunup bulunmadığıdır.

Gerçekten de yüksek mahkemenin süreklilik kazanan kararlarında fazla çalışmanın ispatında dinlenen tanıkların, fazla çalışma yaptığını iddia eden işçi ile aynı dönemde çalışmış olmaları ve bunun yanında işyerindeki görevleri itibariyle talepte bulunan işçinin çalışma koşullarını bilebilecek olmalarının önem taşıdığı belirtilmiştir.

Yargıtay'ın aşağıdaki kararlarında da bu durum vurgulanmıştır:

*"...Davacının anılan alacaklarının, davalı işyerinde çalışmayan davacının çalışma düzeni hakkında somut ve objektif bilgi sahibi olması beklenemeyecek tanık beyanlarına göre belirlendiği, söz konusu tanıkların beyanlarına itibar edilemeyeceği gözetilmeksizin, davacının tüm hizmet süresince bu tanık beyanlarına göre fazla mesai talebini ispat ettiği kabulü hatalı olup fazla çalışma alacağının reddine karar verilmesi gerekirken yazılı şekilde hüküm kurulması bozmayı gerektirmiştir.";**"...Ulusal bayram ve genel tatillerde çalışıldığının ispatı konusunda işyeri kayıtları, özellikle işyerine giriş çıkışı gösteren belgeler, işyeri iç yazışmaları, yazılı delil niteliğindedir. Ancak, sözü edilen çalışmanın bu tür yazılı belgelerle kanıtlanamaması durumunda, tarafların dinletmiş oldukları tanık beyanları ile sonuca gidilmesi gerekir. Bununla birlikte, işyerinde çalışma düzenini bilmeyen ve bilmesi mümkün olmayan tanıkların anlatımlarına değer verilemez."*

(Yargıtay 22. HD. 2015/14646 E. 2017/1279 K; Yargıtay 9. H.D. 2016/6724 E., 2019/16332 K.)



Bunun dışında, işveren ve işveren vekilleri tarafından dikkat edilmesi gereken, yukarıda da değinmiş olduğumuz en önemli husus, dinlenen tanıkların işverene karşı açmış bulundukları bir davanın olup olmadığıdır.

Tanıkların beyanlarına itibar edilerek hükme esas alınabilmesi için bildiklerini doğru bir şekilde aktarmaları, doğru bildiklerini ifade etmekten kaçınmamaları ve objektif olmaları gereklidir. Bu kural Hukuk Muhakemeleri Kanunun 256. Ve devamı maddeleri ile de hüküm altına alınmıştır.

Bu noktada, işveren aleyhine dinlenen tanıkların işverene karşı açılmış bir davalarının veya işveren ile bir husumetlerinin bulunmasının beyanlarının objektifliği noktasında olumsuz etki edebileceği açıktır. Yargıtay'ın yerleşik kararlarında da "... Somut olayda,

ispat külfeti altında olan davacı işçi fazla çalışmaya ilişkin iddiasını tanık deliline dayanarak kanıtlamaya çalışmış ise de, dinlettiği tanıklarının davalılara karşı davası olup kendi lehlerine de sonuç doğuracağından anlatımlarına ihtiyatla yaklaşmak gerekir. Belirtilen sebeplerle, davacının fazla çalışma iddiasını şüpheye yer bırakmayacak şekilde ispatladığından söz edilemeyeceğinden,

*Mahkemece bu talebin reddi gerektiren kabulüne karar verilmesi hatalı olup, bozmayı gerektirmiştir."*Denilmek suretiyle; benzer şekilde Yargıtay Hukuk Genel Kurulu'nun bir kararında da "Öncelikle belirtilmelidir ki, fazla çalışma yapıldığının, ulusal bayram ve genel tatil günleri ile hafta tatilinde çalışıldığının ispat külfeti iş hukukunda kural olarak, işçi üzerindedir. Zira, iş görme borcu bir yapma borcu olup, fiili bir olgu olduğundan bir hukuki işlem değildir. İşçi iş görme borcunu haftada 45 saatten fazla yapmış, hafta tatilinde veya ulusal bayram ve genel tatil günlerinde çalışmış ise bunları usul hukukunun öngördüğü her türlü delille ispatlayabilecektir. Bu kapsamda davacı işçi tarafından tanık deliline dayanılması halinde; gerek mülga 1086 sayılı Hukuk Usulü Muhakemeleri Kanunu'nun 254. maddesi gerekse 01.10.2011 tarihinde yürürlüğe giren 6100 sayılı

sayılı Hukuk Muhakemeleri Kanunu'nun 255. maddesi uyarınca, aksine ciddi ve inandırıcı delil ve olaylar bulunmadıkça asıl olan tanıkların gerçeği söylemiş olmalarının asıl olduğu ilkesi gözetilerek değerlendirme yapılmalıdır. Akrabalık veya diğer bir yakınlık başlı başına tanık beyanını değerden düşürücü bir sebep sayılamaz ise de işveren aleyhine dava açan kişiler davacı tanığı olarak dinlenmiş ise bu işçilerin tanıklıklarına kural olarak itibar edilmemesi; birbirlerine tanıklık eden kişilerin beyanlarına ihtiyatla yaklaşılması ile bu tanıkların beyanlarının diğer yan delillerle birlikte değerlendirilerek, sonuca gidilmesi gerekir. Nitekim, aynı ilkeler Hukuk Genel Kurulunun 13.04.2011 gün ve 2010/2-751 E. 2011/96 K. ile 12.09.2012 gün ve 2012/2 E. 2012/551 K. sayılı ilamlarında da benimsenmiştir. Somut olayın incelenmesinde, hükme esas alınan bilirkişi raporunda hafta tatil ücreti alacağı hesaplanırken, davacı tanık anlatımları delil olarak değerlendirilmiş ise de davacı tanığı olarak dinlenen işçilerin aynı şekilde davalı işveren aleyhine aynı iddialar ile dava açan kişiler olduğu ve davacının hafta tatillerinde çalıştığına dair soyut tanık anlatımları dışında delil bulunmadığı anlaşılmaktadır. Bu durumda, yukarıda yapılan açıklamaların ışığında uyumsuzluğun değerlendirilmesinde,

diğer yan delillerle desteklenmeyen ve aynı işveren aleyhine aynı iddia ile açtıkları davalar nedeniyle menfaat birliği bulunan davacı tanıklarının beyanlarının hafta tatilinde çalışma iddiası yönünden hükme esas alınması mümkün olmadığından; diğer bir ifade ile davacı dinlettiği tanıklarla hafta tatillerinde çalıştığı iddiasını yöntemince kanıtlamadığından davacının hafta tatili ücreti alacağı isteminin reddi yerine, yazılı gerekçelerle kabul edilmesi isabetsizdir." Denilmek suretiyle mahkemece dinlenen tanıkların beyanlarının hükme esas alınabilmesi objektifliği konusunda tereddüde mahal vermemesi gerektiği açıklanmıştır.

Neticeten, yukarıda da belirttiğimiz üzere, işverene karşı açılmış bir davası veya husumeti bulunan tanıkların beyanlarının objektifliği sakatlanmış olabileceğinden, işveren veya işveren vekilleri tarafından yargılama esnasında işçi lehine dinlenecek tanıklara hakim tarafından işveren aleyhine bir davalarının olup olmadığının ve işveren ile bir husumetlerinin bulunup bulunmadığının sorulduğuna dikkat edilmeli, hakim tarafından bu sorunun sorulmadığı durumlarda sorulması talep edilmeli ve tanık beyanlarına karşı bu yönde itirazda bulunulmalıdır.



GÖRÜNMEYEN AMA ÖNLENEBİLİR
TEHLİKE

BESİN ZEHİRLENMELERİ

Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastanesi

Beslenme; yaşamı sürdürmek, sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek için vücudun gereksinimi olan tüm besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda alma davranışıdır. Beslenme esnasında; karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineraller gibi vücudumuzun ihtiyaç duyduğu besin bileşenlerinin yanı sıra zararlı bakterileri, virüsleri, kimyasalları ve parazitleri de vücudumuza alırız. Bu mikroorganizmaların bazıları sağlığımızı olumsuz şekilde etkileyebilmekte, besin zehirlenmelerine hatta ölümlere neden olabilmektedir. Bu yazıda, Besin zehirlenmesi nedir, kimler risk altındadır, besin zehirlenmelerine neden olan bakteriler nelerdir, besin zehirlenmelerini önlemek için ne yapılmalıdır gibi konularına değinilmiştir.



Kadir Aydoğan
Diyetisyen

Besin Zehirlenmesi Nedir?

Herhangi bir yiyeceğin ya da içeceğin tüketilmesi sonucunda mide ve bağırsakta farklı şiddette gözlenen enfeksiyon veya intoksikasyonların tümüne besin zehirlenmesi denir. Besin kaynaklı enfeksiyonlar, zararlı bakterilerin üreyebildiği yiyeceğin tüketilmesiyle; besin intoksikasyonu (zehirlenme) ise toksin (zehir) üreten bazı bakterilerin ürettiği toksinlerin bulunduğu besinin tüketilmesiyle gerçekleşen besin zehirlenmeleridir.

Besin zehirlenmeleri toplum sağlığını yakından ilgilendiren ve havaların ısınması nedeniyle sıklıkla yaz aylarında artış gösteren bir hastalıktır. Genellikle besin zehirlenmesi geçiren bir birey, bu hastalığı hafif belirtilerle kısa sürede atlatabilmektedir. Fakat zehirlenmeye neden olan besinin ve kişinin sağlık durumu veya bağışıklık sistemi ile ilgili bazı özellikler tabloyu ağırlaştırabilir hatta ölüme de yol açabilir.



Kimler risk altındadır?

Besin zehirlenmesi geçiren bir bireyin o zehirlenmeye karşı koyacak kadar güçlü bir savunma mekanizması olması gerekir. Dolayısıyla bağışıklık sistemi düşük olan kişilerde besin zehirlenmeleri daha ağır belirtiler gösterebilmektedir. Bebekler, çocuklar, gebeler, yaşlılar ve bağışıklık sistemi zayıf olan kişiler besin zehirlenmeleri konusunda risk grubunu oluşturmaktadır.

Besin Zehirlenmelerinin Belirtileri Nelerdir?

Besin zehirlenmesi durumlarındaki belirtiler 30 dakika ile 1 saat gibi kısa süreler içinde görülebilirken genelde 12-72 saat içinde meydana gelir. Bazı türlerde ise birkaç gün ile bir haftaya kadar zaman geçmesi gerekir. Besin zehirlenmelerinde en sık görülen belirtiler; mide ve bağırsak sisteminin etkilenmesinden dolayı mide bulantısı, kusma ve ishaldir. İshal durumunda yapılması alınması gereken beslenme önlemleri şunlardır:

- Sık ve sulu dışkılama nedeniyle vücudun sıvı ihtiyacı artmaktadır. Bu yüzden ishal durumunda bol bol sıvı(su, ayran, şekersiz çay vb.) tüketilmeli ve vücudun sıvı ihtiyacı karşılanabilmeli,
- Vücutta su tutabilecek besinleri (pirinç lapası, haşlanmış patates, yoğurt vb.) tüketmeye çalışılmalı,
- Meyve ve sebzeleri kabuklarını soyduktan sonra tüketmeye dikkat edilmelidir. Karpuz, üzüm, erik, kayısı, incir gibi meyveler bağırsak hareketlerini hızlandırdığı için tüketmemeye özen gösterilmelidir. Besin zehirlenmelerinde; halsizlik, yorgunluk, yüksek ateş, karın ağrısı gibi belirtiler de görülebilmektedir. Bu belirtilerin iki günden uzun sürmesi veya şiddetli olması halinde ve kanlı ishal durumunda sağlık kuruluşuna başvurmak gerekmektedir.





Shigella

Temiz olmayan, kontamine olmuş su ve bu suyla teması olan yiyeceklerden (özellikle tavuk, balık ve çiğ yenilen sebze ve meyveler) insana geçer. Shigella türleri bulaşıcıdır ve hafif belirtilerle atlatılabildiği gibi dizanteriye kadar varan ciddi hastalıklara da neden olabilir.

Korunmak için:

Kişisel hijyen kurallarına uyulmalıdır. İçme suyunun güvenilir kaynaklardan temin edilmesi gereklidir. Güvenilirliğinden şüphe duyulan sular kaynatılmalı ya da mümkünse klor tabletleri kullanılmalıdır. Meyve ve sebzeler bol suyla iyice yıkanmalıdır.



Brucella

Siğır, koyun ve keçi gibi hayvanlardan ve ürünlerinden insanlara bulaşan bir hastalıktır. Brusellozis'in kuluçka süresi ortalama 2-4 haftadır. Ateş en sık görülen semptom olup gece terlemesi, huzursuzluk, kas ve eklem ağrısı, iştahsızlık, kilo kaybı, uykusuzluk, baş ağrısı, ateşe eşlik eden bulgulardır.

Korunmak için:

Kaynağı belli olmayan hayvansal ürünler tüketilmemelidir. Pastörize edilmiş veya iyice kaynatılmış süttten yapılan ürünler (peynir, krema, tereyağı, kaymak, dondurma gibi) tercih edilmelidir. Salamura peynirler en az 3 ay bekledikten sonra tüketilmelidir.



Enterohemorajik

Bu tür 'Verotoksin' adında toksin üretir. Bakteri vücuda girdiğinde ince bağırsakta 'Verotoksin' adlı toksini üretir ve kalın bağırsak tipli ishal (dışkılama sayısı daha fazla) ile özellikle çocuklarda böbrek yetmezliğine neden olabilir. Bulaşma yolu çoğunlukla az pişmiş kontamine et kaynaklıdır.



Escherichiacoli

Yaygın olarak insan ve hayvan bağırsaklarında bulunur. 'Hemorajik kolit' hastalığına neden olur. Bu hastalığın belirtileri şiddetli karın ağrısı ve ishaldir. Hayvansal yiyeceklerden insana geçen bir bakteri türüdür. Çiğ ve iyi pişmemiş kıyma, pastörize edilmemiş sütler, dışkı ile kontamine olmuş kaynak suları ve kirli sularla sulanmış ve iyi yıkanmamış sebze ve meyvelerdir. En önemli iki türü vardır:



Enterotoksigenik

Turist hastalığı olarak bilinen hastalığa ve sulu diyareye neden olur. Enfeksiyonun birincil nedeni insan veya hayvan dışkılarıyla kirlenmiş yiyecek veya suyu ağız yoluyla almaktır. Çiğ yenen veya iyi pişmemiş gıdalar, açıkta satılan yiyecekler, yeterince klorlanmamış içme suları ana kaynaklardır.

Korunmak için:

Tuvalet sonrasında ve herhangi bir hayvanla temasta bulunulduğunda eller 25 saniye boyunca sabunla yıkanmalıdır. İçme suyunun, güvenilir kaynaklardan temin edilmesi ya da kaynatılması veya klor tabletleri kullanılması gerekmektedir. İçinde et bulunan yemeğinin iyice piştiğinden emin olunmalıdır. Pastörize edilmemiş süt ve süt ürünlerin tüketilmemesi gerekmektedir. Besinlerin sıcaklığı oda sıcaklığı (25°C) seviyesine düştüğü zaman patojenler (hastalık yapıcı bakteriler) hızla çoğalmaya başlayacağından, yiyecekler pişirildikten hemen sonra yenmelidir. Eğer fazla miktarda yemek hazırlanıyorsa ya da kalan yemekler saklanacaksa 4 °C'nin altında veya 65 °C'nin üzerinde saklanmalıdır.



Salmonella

Salmonella taşıyan ve iyi pişirilmemiş et, yumurta, süt ve süt ürünleri gibi gıdalar, pastörize edilmemiş süt veya meyve suyu, peynir, kontamine(kirli) çiğ sebze ve meyve, baharat ve çerezler yoluyla bulaşabilmektedir. Pastörizasyon işlemi Salmonella türlerini yok etmektedir. Salmonella enfeksiyonlarının çoğu yumurta kaynaklıdır. Bu nedenle; çatlak ya da kırılmış yumurtaların tüketilmemesi gerekmektedir.

Korunmak için:

-Çiğ ya da az pişmiş yumurta, et veya kümes hayvanları, kabuklu deniz ürünleri ve pastörize edilmemiş süt gibi yüksek riskli gıdalar iyice pişirildikten sonra tüketilmelidir. Çiğ et ya da kümes hayvanları ile temas ettikten hemen sonra su ve sabun ile eller, mutfak çalışma yüzeyleri ve kullanılan mutfak eşyaları yıkanmalıdır. Çapraz bulaşmayı önlemek için buzdolabında çiğ et, tavuk ve deniz ürünleri diğer gıdalardan ayrı bir yerde tutulmalıdır. Mümkünse, mutfakta iki kesme tahtası bulundurulmalıdır, önceden çiğ et için kullanılmış ve temizlenmemiş bir yüzey üzerine pişmiş yiyecekleri Dondurulmuş gıdaları çözündükten hemen sonra pişirmeli ve tüketmeli, tekrar dondurulmamalıdır.

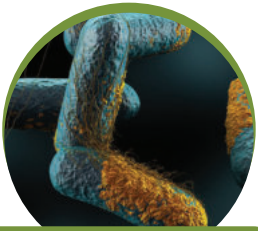
Kanatlı hayvanların sindirim sisteminin normal bağırsak flora elemanıdır. Doğal olarak evcil hayvanlarda ve özellikle kuşlarda görülmektedir. Genellikle çiğ veya iyi pişmemiş tavuk ve çiğ süttan insana bulaşır. Belirtileri; yüksek ateş, baş ağrısı, mide bulantısı, karın ağrısı, kanlı diyaredir. Hastalık genellikle 7-10 günde kendiliğinden geçer ancak bazı hastalarda yeniden kötüleşme olabilir.



Campylobacterjejni

Korunmak için:

Yiyecek ve içecek alanlarında evcil hayvan bulundurulmamalıdır. Yiyecek ve içeceklerde sadece pastörize edilmiş süt ve süt ürünleri kullanılmalıdır. İçme suyunun klorlanmış olmasına dikkat edilmelidir. Çiğ besinlerle pişmiş besinlerin hazırlandığı araç-gereçler farklı olmalıdır.

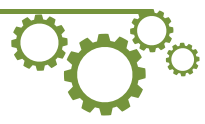


Clostridiumbotulinum

Toprakta, kaynak sularında ve deniz suyunda bulunur. Merkezi sinir sistemine etki eden Botulismus adı verilen bir hastalığa neden olur. Bakterinin besin üzerinde oluşturduğu nörotoksinin yenilmesi sonucu oluşan bu hastalık, solunum ve kalp atışı gibi vücut fonksiyonlarını kontrol eden sinirleri etkiler ve hızlı bir şekilde tedavi edilmezse ölümcül etkiye neden olabilmektedir. Bulaşma açısından en riskli besin grubu az ısıtılarak hazırlanmış veya yeterli ısı işlem görmemiş konserve lerdir. Bu bakteri türü oksijensiz ortamda da yaşayabildiği için konserve lerde üreyebilmekte ve toksinlerini üretebilmektedir. Et ürünleri, deniz ürünleri, sebze ürünlerinde bulunabilmektedir.

Korunmak için:

Konserve besin satın alırken, alt ve üst kapakları şişkin olanları, kutusu hasar görmüş, kapağı gevşemiş, kırık ya da çatlak olanlar satın alınmamalıdır. Konserve lerde, alt ve üst kapakların şişkin, bombe yapmış olması içerisinde bakterilerin ürediğinin bir göstergesidir. Şüpheli duyulan gıdalar 20 dk. boyunca kaynatılmalıdır. Evde hijyenik yönden sakıncalı olacağı düşüncesiyle konserve yapımı önerilmemektedir. Eğer evde konserve yapıyorsanız konserve yapım ilkelerine özenle uyulmalıdır. Balıklar hazırlanmadan önce içi ve yüzgeçleri çok iyi temizlenmelidir. Tütsülenmiş balık ürünleri hazırlanırken balığın orta nokta sıcaklığın 82°C'ye ulaşacak şekilde en az 30/ dakika sıcaklık uygulanması ve ürünün bekletilmeden dondurulması önemlidir.



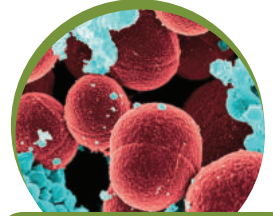
Clostridiumperfringens

Toprak yüzeyinde doğal olarak bulunmaktadır. Bağırsakta, *C. perfringens* sporlarının enterotoksin üretmesi sonucu hastalık oluşur. Bu enterotoksinler bağırsak geçirgenliğini etkileyerek ateş ve kusma olmadan karın kramplarına ve ishale neden olur. Bulaşma, sıklıkla et ve kümes hayvanları ile et suyundan yapılmış sosların tüketilmesiyle meydana gelir. Büyük parça halinde pişirilen et yemekleri daha sonra 20-40°C'de tutulduğunda çok sayıda *C. perfringens* gelişebilmektedir.

Korunmak için:

Clostridiumperfringens'in en yaygın bulaşma şekli servis esnasında yiyeceklerin uygun olmayan sıcaklık aralığında bekletilmesi olduğu için yiyeceklerin servis esnasındaki sıcaklıklarına dikkat edilmelidir. Yiyecekler tüketilmeden önce sıcaklıkları korunmalı, sıcaklıkları 60°C veya üzerinde olmalıdır. Etler iyi pişirilmeli ve hemen sonra bekletmeden tüketilmelidir. Pişirilmiş veya artan etler 7°C ve altında hızla soğutulmalı ve bu etler tüketilmeden önce iç sıcaklıkları 70-73°C'nin üzerine kadar ısıtılmalıdır. Çiğ ürünlerden bakteri sporlarının ete geçmemesi için aynı araç gereç kullanılmamalı ya da hijyene dikkat edilmelidir.

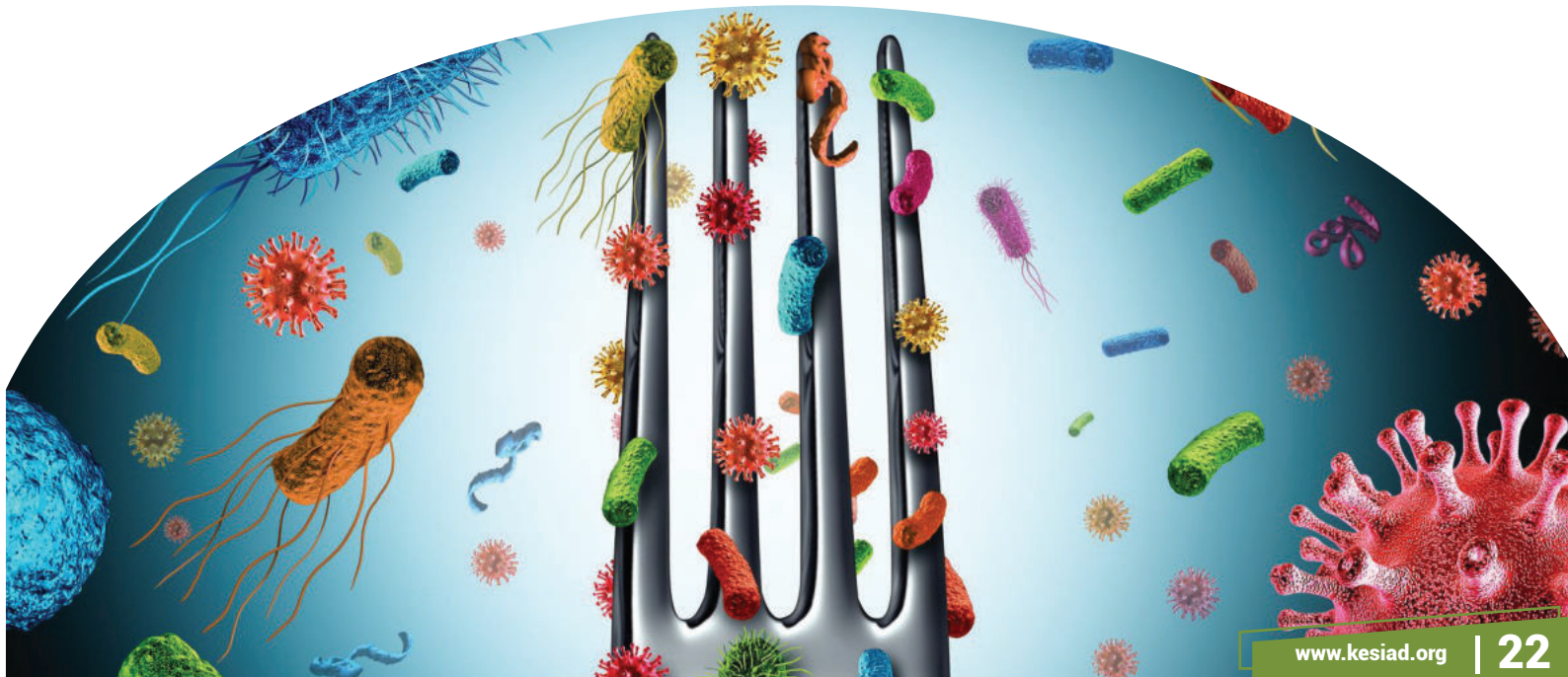
Doğal olarak insanların burun salgısı, boğaz ve derisinde bulunur. Ayrıca deri üzerindeki çıban, sivilce, iltihaplanmış yara ve kesiklerde de mevcuttur. Şiddetli bulantı, karın ağrısı, kusma ve aşırı miktarda ishale neden olur. Süt ürünleri, salatalar, kremalı pastalar, çiğ et ve kümes hayvanlarının etlerinde bulunmaktadır. Bakterini ürettiği toksinler genellikle ısıya karşı dirençlidir ve kaynama sıcaklığında bile 30 dakika kadar canlı kalabilmektedir. Bu yüzden bakterinin besine bulaşmasının önüne geçilmesi gerekmektedir.

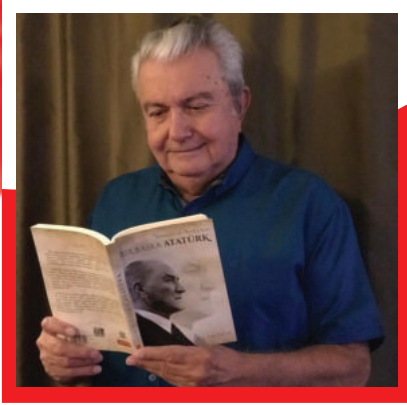


Staphylococcusaureus

Korunmak için:

Kişisel hijyene ve mutfak araç-gereçlerinin hijyenine dikkat edilmelidir. Tırnaklar kısa ve temiz tutulmalıdır. Besinle temas halindeyken oje, alyans ve mücevherat kullanılmamalıdır. Ellerde yara, bere, kesik vb. varsa besin hazırlarken yaralı kısmı su geçirmeyen bandaj ile kapatılmalı. Yemeği karıştırmak için kullanılan araç gereçle yemeğin tadına bakılmamalı. Bulaşma ihtimali yüksek olan gıdalar düşük sıcaklıklarda saklanmalı ve bu gıdalar 4°C'nin üstünde 1 saatten fazla kaldıysa yenmeden atılmalıdır.





Efe ERGİNER
Yazar

HAYDİ VRE!



Ege'nin ortasında bir adaya bir fidan dikelim
Fidanı kardeşlik, dostluk ve sevgiyle sulayalım



O fotoğrafı gördüğümde çok şaşırmıştım... Henüz çocuktum... Böyle bir fotoğrafı ilk kez görüyordum... Anamın omzuna hiç tanımadığım pos bıyıklı kara suratlı bir adam kolunu atmış sırtırken çekilmiş bir resme bakar gibi bakmıştım o fotoğrafa... Çok içerlemiş, sinirlenmişim... Fotoğraf; Pasaport İskelesi'nde, karşı binalarda Yunan bayraklarının dalgalandığı bir fotoğraftı. Nasıl böyle bir şey olabilirdi? Bukadar mıydı? Yoksa bu montaj bir fotoğraf mıydı? Sonra Alsancak Kıbrıs Şehitleri Caddesi'nin eski halini gördüm bir başka fotoğrafta... Frenk Sokağı diyordu üzerinde... Dar, kıvrımlı yolun sağlı sollu binalarında yine Yunan bayrakları vardı... Bir başkasında Kordon'a yanaşmış onlarca kayıktan yüzlerce beyaz çoraplı, çorap bağları püsküllü, etekli, eli silahlı adamların

adamların indiğini gördüm... Kordonumda bu adamların ne işi vardı? Kimdi bu askerler? Her taraf yine Yunan bayraklarıyla donatılmış... Canım daha da sıkılmıştı... Fotoğraflardaki askerler klasik Yunan fresklerden çıkmış gibiydi... Bunlar Aristo'nun, Platon'un, Sokrat'ınve diğer filozofların devrinden bugüne gelmiş olamazlardı... O filozoflar ki kökeni pagan olan Avrupa kültürünün oluşmasında başrol oynamış, onlara örnek olmuşlardı... Bu işgalci askerler o günlerden bugüne gelmiş olamazdı... Burada ciddi bir yanlışlık vardı... Bu neydi?

Büyüdükçe, zaman içinde başka şeyler de öğrendim... Avrupa kültürünün en temel taşı olan Grek medeniyetinin artık tek dişi kalmış emperyalist Avrupa'nın bir piyonu haline geldiğini... Ne yazık...

Hala kendilerini ari Grek sayan bu insanlar, Mora Yarımadası'ndan karşı karaya oradan adalara atlamışlar... Sonra da İzmir'i işgal etmişler... Avrupalı hamilerinin "Haydi aslanım! Yürü be!" demesiyle saldırmışlar Ege kıyılarına, oradan da Anadolu içlerine... İnandıkları aptalca bir hayal uğruna... Ne yazık... Sonra çok daha kötü şeyler duydum, gördüm... Ege'de ırzına geçilmiş kızların, kadınların feryatlarını... Kanayan tırnak izlerini gördüm İzmir'in taş sokaklarında...

Yunan kuvvetlerine İzmir'de ilk hoşgeldiniz kurşunu Hasan Tahsin'den olmuş... Sonra Kuvva-i Milliye'nin Aydın Alayından... Aydın Alayı Komutanı Yörük Ali Efe ve arkadaşlarından... MalgaçKöprüsü'nde yemişler ilk gerçek tokadı... Bu küçük kahraman alaya karşı bir tümen askeri buralarda tutmak zorunda kalmışlar... Kara günler bir kâbus gibi çökmüş Ege'nin insanlarına, şehirlerine, köylerine... İnsanlar düşünceli, insanlar yaslı, insanlar ağlamaklı... Hepsi sözleşmiş gibi aynı şeyi söylüyorlarmış; "Gün ola harman ola..."

Gün olmuş harman olmuş... Yanmış yıkılmış Osmanlı küllerinden önce mavi gözlü bir adam doğmuş ve doğrulmuş... Adı Mustafa Kemal'miş... Sonra onlarca, binlerce Mustafa Kemal'ler kalkmış ayağa o küllerden... Osmanlı'nın top mermileri, tüfekleri taşınmış İnebolu'dan Ankara'ya... Elbette kararan gün kararmamış... Elbette kadim Anadolu insanının söyleyeceği bir çift söz varmış Polatlı önlerine kadar gelmiş bu gafil askere.

Önce Sakarya'da diz çöktürülmüş sonra Dumlupınar'da Baş Kumandanlık Meydan Muharebesi'yle baş eğdirilmiş... 9 Eylül 1922'de de geldikleri Kordon'dan yenilmiş, perişan olarak İnciraltı açıklarında onları bekleyen gemilere kaçmışlar...

Elimde o yıllara ait başka bir fotoğraf daha var... Üstü başı perişan, yüzü gözü kir içinde... Korkudan bakışları donmuş Yunan askerleri birbirlerini ezerek can havliyle kaçıyorlar... Yine o kayıklara binmiş gidiyorlar... Arkalarında kandırılmış olmanın ağır yükünü bırakarak... Ne yazık... Ne hazin bir manzara... Aristo'nun, Platon'un, Sokrat'ın torunları böyle mi olmalıydınız? Böyle mi olmalıydı Grek medeniyetinin geldiği nokta... Hayır! Bu işte bir yanlışlık var... Bu gidiş doğru bir gidiş değil! Buna itirazım var... Hayır! Dünyaya örnek olmuş bir medeniyet Avrupa'nın şamar oğlanı, onların tetikçisi olmamalı... Bu baş eğme kabul edilebilir bir şey değil... Burada ciddi bir yanlışlık olmalı. Ege'nin doğu kıyılarından komşuma tüm gücümle haykırmak istiyorum! Ey Aristo'nun, Platon'un, Sokrat'ın torunları! Ey Avrupa medeniyetlerinin temel taşları! Size ne oluyor böyle? Neden birkaç Avrupa devletinin eline bakar oldunuz? Nedir bu baş eğme? Nedir bu haliniz? Yakışıyor mu size? Yazık... Çok yazık... Cidden üzülüyorum... Komşum sana bir çift lafım var... Gelin el ele verelim... Gelin beraber olalım... Gelin birbirimize inanalım... Biz bu kıynın siz o kıynın kadim insanlarıyız... Birbirimize öğreteceğimiz çok şey olmalı... Gelin şu makûs kaderi beraber kiralım... Yepyeni bir medeniyetin temellerini atalım Ege'de... Bizden öğrendiklerini bize satanların emperyalist iştahlarını tıkayalım... Evet bu olabilir, bu mümkün... Lütfen sesimi duyun! Ege'nin ortasında bir adaya bir fidan dikelim... Fidanı kardeşlik, dostluk ve sevgiyle sulayalım... İnanın bana çok çabuk büyüyecek... Gelişip ağaç olacak... Gölgesinde torunlarımız koşuşacak, gençlerimiz harmandalı, sirtaki oynayacak...

Haydi vre!



Türkiye Yelken Federasyonu Başkanı

Özlem AKDURAK

ile röportajımız

Yelken Sporunu Bizlere Tanıtır mısınız?

Yelken, kişinin rüzgâr ve suyla buluşması, başka bir boyutta müthiş keyifli bir dünyaya adım atması demek. Hem doğa sporu olması, hem de yelkenin kazandırdığı dinamikler nedeniyle sağlıklı ve güzel nesillerin yetiştirilmesinde önemli rol oynayan bir spor dalı. Yelken öğrenimine yedi yaşlarında başlatıyoruz. Küçük bir çocuk ilk eğitimini alıp, yelkeni biraz öğrendikten sonra optimist dediğimiz küçük teknesinin kaptanı oluyor. Kararlarını kendisi veriyor, su üzerinde her türlü analizini kendisi yapıyor. Tabii düşünsel çabanın yanı sıra ciddi fiziksel mücadele de veriyor. Dolayısıyla yelken sporu bir çocuğun özgüveni, hızlı ve doğru karar alabilmesi, analitik yeteneğinin gelişmesi, spora özgü disiplini ve sağlıklı gelişimi açısından çok önemli bir spor dalı.

Herkes Yelkenci Olabilir mi? Yelken Sporuyla Uğraşmak İsteyenlere Neler Tavsiye Edersiniz?

Denizi ve rüzgârı seven herkes yelkenci olabilir. Yelken sporunun yaşı yok diyebiliriz. Her yaşa ve her fiziğe göre bir tekne bulmak mümkün. Bu spora başlamadan önce iyi seviyede yüzme öğrenmeleri bir zorunluluk.

Toplumumuzda yelkenin pahalı bir spor olduğu algısı var. Bu algıda haklılık payı yok değil; çünkü kullandığımız malzemeler ithalata dayalı olması nedeni ile pahalı. Ancak kulüplerimiz ve Federasyonumuz gençlerimizi sporla buluşturmak üzere fedakârca bu giderleri üstleniyorlar. Gerek yetişkinlere gerekse velilere kendilerine en yakın yelken kulübüne ulaşip danışmalarını tavsiye ediyorum.



Sizin Federasyon Başkanlığı'na kadar Uzanan Yelken Serüveniniz Nedir?

Ben bu eşsiz sporla eşim sayesinde tanıştım. Kayın-pederim Metin Akdurak 1964 Tokyo Olimpiyat-ları'nda ülkemizi temsil etmiş olimpik bir sporcu ve 1971 Akdeniz Oyunları'nda ülkemize ilk madalyayı kazandıran kişi. Eşim Rebi Akdurak birçok yelken sınıfında milli forma giymiş bir sporcu. Büyük oğlum Can Akdurak da yarıştığı her sınıfta milli takım forması giymiş bir sporcudur. En büyük idealimiz, Can ilkokul çağına geldiğinde yelken yap-masıydı ve velisi olarak onun ilk adımı atmasını sağladım. Daha sonra performans sporcusu yetiştirmek idealiyle eşimle birlik-te amatör bir yelken kulübü kurduk. Milli düzeyde birçok sporcu yetiştirmiş olmamıza rağmen tesisleşme sorunları nedeniyle kulübümüz kapanma noktasına geldi. Her seferinde pes etmeden yeniden başladık.

Bu mücadele devam ederken 2012 yılında, kurucuları arasında kayınpederimin de bulunduğu 35 yıllık bir kulübün başkanlığını üstlendim. Yine Kıyı Kanunun-dan kaynaklanan tesisleşme problemleri nedeniyle sıkıntıya düşen, spordaki başarılarına rağmen kapan-ma aşamasına gelen bu kulübün kurtuluşu için zorlu bir mücadele verdim. Bu tatsız tecrübelerim neticesinde, yelken kulüpleri güçlenmediği sürece sporumuzda kalıcı bir başarının söz konusu olamay-acağını anladım. Gönül vermiş olduğum bu sporun gelişimi için çok çaba gösterdim ve yolum Federa-syon Başkanlığı'na kadar uzandı.



Federasyon Başkanlığınız Süresince Başlıca Gündem Maddeleriniz Neler Oldu?

Önceliklerimizin başında yelken kulüplerimizi mali ve yönetsel olarak güçlendirmek geliyor. Sporcunun yelkenle ilk buluştuğu, sporu sevdiği ve doğru yetiştiği ilk yer kulüplerimiz.

Yelken sporunun doğası gereği, denizin sıfır nok-tasında olmak zorundayız. Ancak kıyılarımızın kamu yararına kullanımını düzenleyen kıyı mevzuatı yelken

kulüplerimizi zora sokuyor. Bu zorlukları ortadan kaldırmak ve kulüplerimizi cezai uygulamalar-dan kurtarmak için ciddi çaba harcıyoruz. Bu önemli gelişmeyi sağlayabilirsek ülkemizin iç suları dahil tüm su kenarı illerinde yelken sporunun hızla gelişmesi-ni gerçekleştirebileceğimize gönülden inanıyorum.

Üzerinde çalıştığımız diğer bir konu ise, yelken malzemelerimiz-in ithalatındaki bir takım vergileri kaldırmak. Bu konuyla ilgili

Ulaştırma Bakanlığı ve Gelir İdaresi Başkanlığı ile görüşerek konunun çözüme kavuşmasını sağlamaya çalışıyoruz. Ayrıca ülkemiz, kıyılarının mükemmelliği dikkate alındığında alternatif turizm kaynakları açısından bir cennet. Rüzgarımız, uygun fiyatlı kon-aklamalarımız, gıda olanakları ve bütün dünyanın iyi bildiği misafirperverliğimiz ülkemizi rakipsiz kılabilir. Dolayısıyla biz de yelkenle ilgili uluslararası bir antrenman merkezi olmaya çalışıyor ve yoğun yoğun tanıtım faaliyetleri yürütüyoruz.



En büyük arzum olimpiik bir spor dalı olan yelken sporumuzun dünya ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de olimpiik seviyede bir kamp merkezine kavuşmasını sağlamak. Bu aşamada olimpiik seviyede bir yelken kamp merkezimizin olması Olimpiik ve Genç Milli Takım sporcularımız ile birlikte antrenman yapma amacı ile davet ettiğimiz yabancı grupların ülkemize gelmesi için büyük bir avantaj olacaktır. En büyük hedefim ise 2020 Tokyo Olimpiyatları'nda ilk madalyamızı ülkemize kazandırmak. Türk yelkenciliğinin uluslararası yarışmalarda birçok başarısı var. Dünya, Avrupa şampiyonluklarımız, sayısız altın, gümüş ve bronz madalyamız, en yaygın gençlik sınıfı olan Optimist sınıfında dünya üçüncülüğümüz ve genel klasmanda dünya dördüncülüğümüz var. Başarılarla dolu yelken sporunu bu defa da olimpiyat madalyasıyla taçlandırmak istiyoruz. Türkiye'de yelken sporunda bugüne dek kazandırılmış bir olimpiyat madalyası maalesef yok. Bu anlamda sporcularımızın dünya ile rekabetlerinde eksiklikleri olmaması adına gerekli tüm koşulları hazırlamaya çalışıyoruz. Dünyanın en iyi yabancı antrenörleri ile çalışmalarını sağlamanın yanı sıra malzeme konusunda da eksik kalmamaları için azami gayret gösteriyoruz.

Bir Kadın Federasyon Başkanı Olarak Türk Kadınına Nasıl Işık Tutuyorsunuz?

Denizle kadın çok güzel örtüşüyor. Kadın her konuda, her sektör ve her spor dalında başarılı.

Yelken sporu, kadın erkek eşitliği konusunda diğer spor branşlarından daha şanslı. Türkiye'dealtmışdört federasyon içerisinde maalesefsadece üç kadın başkan bulunuyor. Bu durum, federasyonların zorlu seçim süreçlerinin kadınları yıldırان yapısı ile ilgili olabileceği gibi, kadınlarımızın göreve talip olmamalarından kaynaklanan eksiklik de olabiliyor. Sadece erkek egemenliğinin olduğu bir spor yönetiminin bazı açılardan yoksun olduğunu düşünüyorum. Kadının empati yeteneğinin, detaya olan bağlılığının, adaletinin ve azminin genç sporcularının yetiştirilmesi konusunda spora çok şey katacağına inanıyorum.

Kadın yönetici olmanın en büyük zorluğu sanıyorum erkeğin algısında. Erkekler çoğu zaman kadının zarafetinden güçlü kararların çıkamayacağı yönünde yanlış bir düşünce içindeler. Ben tam

aksine, kadının doğasından gelen bir gücünün olduğuna inanıyorum. Kararlara ve iletişime mantığı olduğu kadar duyguları ile yaklaşabiliyor olmak, detaylara önem vermek kadınların avantajlı yönleri.

Dünyada Yelkenle İlgili Önemli Kuruluşlarda Ülkemiz Hangi Düzeyde Temsil Ediliyor?

Tüm sporlarda olduğu gibi yelkencilikte de ülkemizin uluslararası çıkarlarını korumak adına World Sailing – Uluslararası Yelken Federasyonu yönetimi, komiteleri ve diğer alt kurullarında Türklerin görev alması büyük bir önem arz etmektedir. Göreve geldiğim günden bu yana gerek katılım gerekse temsil anlamında büyük bir yol kat etmiş bulunmaktayız.

2016 yılından itibaren en önemli yelkencilik kararlarının verildiği "Yarış ve Organizasyon Belirleme Komitesi'nin (EventCommittee) seçilmiş bir üyesiyim. Ayrıca Kasım 2020'de yapılacak olan World Sailing – Dünya Yelken Federasyonu seçimlerindeyirmiüç ülkenin resmi desteği ile başkan yardımcılığı görevine aday olmuş bulunmaktayım. Bu yıl yapılacak söz konusu seçimde ayrıca Dünya Yelken Federasyonunun komite ve alt kurullarına da on aday ile resmi başvurumuzu yapmış bulunmaktayız. Denizcilik geçmişi çok güçlü olan İngiltere, Avusturalya, ABD, Fransa, İspanya, İtalya ve Yunanistan gibi ülkelerin son derece söz sahibi olduğu yelken sporunda lobicilikte güçlü olmanın önemi yadsınamaz bir gerçek. Bizler ülkemizi bu alanda yoğun bir diplomasi ve lobicilik çabası ile temsil etmeye çalışıyoruz.



En büyük arzum olimpiik bir spor dalı olan yelken sporumuzun dünya ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de olimpiik seviyede bir kamp merkezine kavuşmasını sağlamak. Bu aşamada olimpiik seviyede bir yelken kamp merkezimizin olması Olimpiik ve Genç Milli Takım sporcularımız ile birlikte antrenman yapma amacı ile davet ettiğimiz yabancı grupların ülkemize gelmesi için büyük bir avantaj olacaktır. En büyük hedefim ise 2020 Tokyo Olimpiyatları'nda ilk madalyamızı ülkemize kazandırmak. Türk yelkenciliğinin uluslararası yarışmalarda birçok başarısı var. Dünya, Avrupa şampiyonluklarımız, sayısız altın, gümüş ve bronz madalyamız, en yaygın gençlik sınıfı olan Optimist sınıfında dünya üçüncülüğümüz ve genel klasmanda dünya dördüncülüğümüz var. Başarılarla dolu yelken sporunu bu defa da olimpiyat madalyasıyla taçlandırmak istiyoruz. Türkiye'de yelken sporunda bugüne dek kazandırılmış bir olimpiyat madalyası maalesef yok. Bu anlamda sporcularımızın dünya ile rekabetlerinde eksiklikleri olmaması adına gerekli tüm koşulları hazırlamaya çalışıyoruz. Dünyanın en iyi yabancı antrenörleri ile çalışmalarını sağlamanın yanı sıra malzeme konusunda da eksik kalmamaları için azami gayret gösteriyoruz.

Bir Kadın Federasyon Başkanı Olarak Türk Kadınına Nasıl Işık Tutuyorsunuz?

Denizle kadın çok güzel örtüşüyor. Kadın her konuda, her sektör ve her spor dalında başarılı.

Yelken sporu, kadın erkek eşitliği konusunda diğer spor branşlarından daha şanslı. Türkiye'dealtmışdört federasyon içerisinde maalesefsadece üç kadın başkan bulunuyor. Bu durum, federasyonların zorlu seçim süreçlerinin kadınları yıldırان yapısı ile ilgili olabileceği gibi, kadınlarımızın göreve talip olmamalarından kaynaklanan eksiklik de olabiliyor. Sadece erkek egemenliğinin olduğu bir spor yönetiminin bazı açılardan yoksun olduğunu düşünüyorum. Kadının empati yeteneğinin, detaya olan bağlılığının, adaletinin ve azminin genç sporcularının yetiştirilmesi konusunda spora çok şey katacağına inanıyorum.

Kadın yönetici olmanın en büyük zorluğu sanıyorum erkeğin algısında. Erkekler çoğu zaman kadının zarafetinden güçlü kararların çıkamayacağı yönünde yanlış bir düşünce içindeler. Ben tam

aksine, kadının doğasından gelen bir gücünün olduğuna inanıyorum. Kararlara ve iletişime mantığı olduğu kadar duyguları ile yaklaşabiliyor olmak, detaylara önem vermek kadınların avantajlı yönleri.

Dünyada Yelkenle İlgili Önemli Kuruluşlarda Ülkemiz Hangi Düzeyde Temsil Ediliyor?

Tüm sporlarda olduğu gibi yelkencilikte de ülkemizin uluslararası çıkarlarını korumak adına World Sailing – Uluslararası Yelken Federasyonu yönetimi, komiteleri ve diğer alt kurullarında Türklerin görev alması büyük bir önem arz etmektedir. Göreve geldiğim günden bu yana gerek katılım gerekse temsil anlamında büyük bir yol kat etmiş bulunmaktayız.

2016 yılından itibaren en önemli yelkencilik kararlarının verildiği "Yarış ve Organizasyon Belirleme Komitesi'nin (EventCommittee) seçilmiş bir üyesiyim. Ayrıca Kasım 2020'de yapılacak olan World Sailing – Dünya Yelken Federasyonu seçimlerindeyirmiüç ülkenin resmi desteği ile başkan yardımcılığı görevine aday olmuş bulunmaktayım. Bu yıl yapılacak söz konusu seçimde ayrıca Dünya Yelken Federasyonunun komite ve alt kurullarına da on aday ile resmi başvurumuzu yapmış bulunmaktayız. Denizcilik geçmişi çok güçlü olan İngiltere, Avusturalya, ABD, Fransa, İspanya, İtalya ve Yunanistan gibi ülkelerin son derece söz sahibi olduğu yelken sporunda lobicilikte güçlü olmanın önemi yadsınamaz bir gerçek. Bizler ülkemizi bu alanda yoğun bir diplomasi ve lobicilik çabası ile temsil etmeye çalışıyoruz.



Uluslararası konferansta KESİAD rüzgarı

KESİAD üyeleri ihracat hikayelerini paylaştı

KESİAD Yönetim Kurulu Başkanı Seçil Beydemir Kaynak ve yönetim kurulu üyeleri, Beykent Üniversitesi öncülüğünde online olarak düzenlenen ve iki gün süren "Small Firm Internationalisation and International Entrepreneurship Konferansı"na konuşmacı olarak katılım gösterdi.

"Küçük Ölçekli Firmaların Uluslararasılaştırılması ve Uluslararası Girişimcilik Konferansı"nın ikinci gününde Beykent Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Erdoğan Taşkın'ın "Uluslararası Pazarlama Uygulamalarında Gerekli Beceri Düzeyleri" tebliği sonrası KESİAD Danışmanı İzmir Ekonomi Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Coşkun Küçüközmen'in moderatörlüğünde KESİAD Yönetim Kurulu Başkanı Seçil Beydemir Kaynak, KESİAD Yönetim Kurulu üyeleri Mutlu Can GÜNEL, Erçin ŞAHİN ve Gürhan GÜVEN ile Beykent Üniversitesi'nden Prof. Emin Akçaoğlu birer konuşma yaptılar.



Toplantının açılışında bir konuşma yapan KESİAD Danışmanı ve İzmir Ekonomi Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Coşkun Küçüközmen, uluslararası ticaretin özellikle KOBİ'lerin gelişiminde büyük önem oluşturduğunu söyledi. Sanayicilerin deneyimlerinin paylaşımının son derece faydalı olduğunu söyleyen Küçüközmen, "Özellikle ihracat ve uluslararasılaşma noktasında sahada atılan adımlar, bu yolda yürümek isteyen KOBİ'lere büyük bir rehber oluyor. Bu anlamda katılımcıların deneyimlerini dinlemekten memnunuz" diye konuştu.

Beykent Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Erdoğan Taşkın "Uluslararası Pazarlama Uygulamalarında Gerekli Beceri Düzeyleri" tebliğini sundu. İşletmelerin mali gücü, iş yapma isteği, ürünün unsurları ihracat ve uluslararası piyasalara açılmada etkili olduğunu söyleyen Taşkın, "Çalışanların bireysel yetkinlikleri olmadığı noktada işletmelerin dış kaynak kullanması gerekiyor. Güvenilir ve işletmenin esas çalıştığı alanlar dışında uzmanlaşmış, yaratıcı işletme ve kişilerden destek almalıdır" dedi. Toplantı sonrası bir değerlendirme konuşması da yapan Taşkın, "Ders kitaplarına girecek vaka etütleri dinledik, tüm konuklara teşekkür ediyoruz" dedi.





Profesyonellerle çalışmak **zorundasınız**

KESİAD Yönetim Kurulu Başkanı ve Saç Profil A.Ş Genel Müdürü Sevil Beydemir Kaynak ise yaptığı konuşmada 1985 yılında kurulan şirketlerinin gelişim sürecini anlattı. Yapılan yatırımları tamamen öz varlıklarla yaptıklarını söyleyen Kaynak, "Butik bir üreticiyiz diyebilirim. Özellikle otomotiv sektörü temel müşterimiz. Ürünümüzün imalatı yeri son nokta. İstifleme, montaj hattına taşınmada kullanılan kasaları imal ediyoruz" dedi.

1998 yılında Fransa'ya ihracat yapmaya başladıklarını söyleyen Kaynak, "2004 yılında Hollanda'ya da ihracata başladık. 2006 yılında kumlama makinemizi Çin'e ihracat ettik. Ardından 2010 yılında Almanya'ya ihracat yapmaya başladık. 2016 yıllarında AŞ olmaya karar verdik ve dün itibarıyla Yunanistan'ı da ihracat yaptığımız ülkeler arasına kattık" diye konuştu. Ürünlerinin tonajlı olması nedeniyle Avrupa'ya gönderimde ciddi bir lojistik masrafları olduğunu söyleyen Kaynak, "Bulgaristan'da bir şirket kurduk, lojistik imkanımızı geliştirmek istiyoruz. Hedefimiz küçük de olsa Bulgaristan'da bir imalat açarak lojistik avantaj sağlamak" dedi.

Uluslararasılaşma hedefinde olan KOBİ'lere tavsiyelerde bulunan Kaynak, "Uzun yıllar kendi bünyemizde, kendi çabamızla, fuarlara katılarak bu pazarlara girdik. Ancak bir noktada bazı işleri profesyonelle devretmek gerektiğini gördük. 3 yıl önce bir satış departmanı oluşturduk ve bir profesyoneli istihdam ettik. Bu önemli bir adım oldu bizim için" dedi. Herkesin bildiği işi yapması gerektiğini vurgulayan Kaynak, "Bu hamlemizle ihracatımızı yüzde 30 arttırdık. Şirketin sahibi olmak her işi yapabileceğiniz anlamına gelmiyor. Kontrolün sizde olması kaydıyla profesyonel destek almak son derece önemli" diye konuştu.

İhtisas fuarları ihracatın **ilk adımı**

KESİAD Yönetim Kurulu Üyesi ve Erenli Kauçuk ve Plastik Sanayi AŞ'nin üçüncü kuşak temsilcisi olan Erçin Şahin ise yaptığı sunumda hem şirketleri hem kendi iş yaşamı hakkında bilgiler verdi. 60'lı yıllarda İzmir'de BMC'nin kurulmasıyla BMC fabrikasına yedek parça üretimine başladıklarını söyleyen Şahin, "Orta Avrupa'ya ihracat yapıyoruz, 1980'li yıllarda ihracata başladık. O yıllarda Avrupalılar bütün organizasyonu kendileri yaparak, kendileri bizi buldu ve ihracata başlamamıza vesile oldu.

2000'lere kadar bu şekilde ihracat yaptık, bu süreçte ihracatı öğrendik" dedi.

İhtisas fuarları yaygınlaşmaya başlayınca daha fazla ihracat hedefiyle fuarlara katılmaya başladıklarını vurgulayan Şahin, "90'lı yılların ortasında ne kadar fuar varsa hepsine katılmaya başladık. Böylelikle ciddi bir fuar hamlesi ile ciddi bir müşteri portföyü yakaladık. 2000'lerin başında bizim artan yedek parça satışları sonrası otomotiv ana sanayiye girme imkanı yakaladık" diye konuştu. Bu süreçte daha rekabetçi hale geldiklerini ve çok geliştiklerini ifade eden Şahin, "Bir KOBİ için ihracat çok zor değil ancak çok da kolay değil. Emek istiyor, özveri istiyor. Çok seyahat ettik, çok çabaladık. Müşterilerimize 15 günde bir giderdik, pandemi sonrası yeni normalde nasıl olacak bu temaslar o konuda bir kafa karışıklığı da bulunmadığını söylersek yanlış olur" diye konuştu. Bu dönemin yeni ihracata başlayacak firmalar için zor bir dönem olduğunu söyleyen Şahin, "Fuarlar yok, seyahatler kısıtlı, bu da gelişim göstermek için uygun bir ortam yaratmıyor maalesef" dedi.



Yerel markanın gücü çok önemli

KESİAD Yönetim Kurulu Üyesi ve FERSAN Yönetim Kurulu Başkanı Gürhan Güven, FERSAN'ın Alman-Develey Grubu'na ait olduğunu belirtti. 2012 yılında FERSAN'ı alan Develey'in FERSAN markasının gücünü kullanarak piyasada bulunmayı tercih ettiğini söyleyen Güven, yerel markaları olarak yerel markanın gücünü kullanma gibi bir politika güttüklerini belirterek Develey'in pazarlama politikalarının yanında FERSAN'ın kuruluş ve gelişim

sürecini de dinleyicilerle paylaştı. Fersan'ın sertifikalandırmaya da büyük önem verdiğini vurgulayan Güven, "Kendinizi sürekli geliştirmek zorundasınız. Tüm gıda sertifikalarını eksiksiz alıyoruz. Gelişen, değişen ve dönüşen dünyada trendleri de takip ediyoruz. Bu kapsamda vegan üretimimiz de mevcut" dedi. Distribütörlük ağı ile dünya pazarında bulunduklarını söyleyen Güven, McDonalds hamburgerlerindeki jale-penove dilimlenmiş salatalık üretimini gerçekleştirdiklerini vurguladı. Bir işi tutkuyla yaptığınız takdirde yorulmayacağınızı vurgulayan Güven, "Pazar lideri olarak 65 ülkeye ihracat yapıyoruz" diye konuştu.

Türkiye'de üretim fazlası var

KESİAD Yönetim Kurulu Üyesi ve Batıçim Yönetim Kurulu üyesi Mutlu Can Günel ise yaptığı konuşmada aile şirketi olan Batı Anadolu Grubu'nun kuruluş ve büyüme serüvenini anlattı. 2000'li yılların başında enerji sektörünün gelişimi ile bu alana da girdiklerini vurgulayan Günel, "Çimento endüstrisinin emisyonu etki eden bir üretim prosesi var. Emisyon etkisini şirket olarak dengelemek açısından yenilenebilir enerji alanına yatırım yapıyoruz" dedi. Pandemi ile beraber ülke olarak önemli bir ekonomik

kriz içinde olduklarını söyleyen Günel, "Pandemi sonrası yeni normalde Avrupa'ya yakın konumumuz bize bir avantaj sağladığını düşünüyoruz. Küresel kriz dönemlerinde uluslar önce içeriye kapanır, sonra ise en yakın pazarlara yönelirler. Bu da bize Avrupa açısından uzak doğu ile önemli bir fırsat sunuyor" dedi. Türkiye'de çimento sektöründe ciddi rakamlarda bir arz fazlası olduğuna dikkat çeken Günel, "Denetimsizlik ve plansızlık nedeniyle ülkemizde çimento alanında yüzde 50 oranında bir arz fazlası var. Bu sebeple ihracata yöneliyoruz. 50'ye yakın ülkeye ihracat yapıyoruz. Dünyada önemli firmalarla iş ortaklığımız mevcut" dedi.

Akademisyen-sanayici ilişkileri önemli

Beykent Üniversitesi'nden Prof. Emin Akçaoğlu ise yaptığı değerlendirmede bugünkü toplantının çok faydalı olduğunu belirterek, "Biz akademisyenler uygulamaları inceliyor, tahlil ediyor ve yeni yöntemler geliştirmeye odaklanıyoruz. Bu anlamda sahada faaliyet gösteren uygulamacılarla, işletmelerle akademisyenlerin sıklıkla bir araya gelmesi çok önemli" dedi. Vakaları uygulayıcıların ağızından dinlemenin önemini vurgulayan Akçaoğlu, "Dünya sürekli değişiyor, bu anlamda yeni gelişmeleri muhataplarından dinlemek son derece faydalı oldu" diye konuştu.

Gürhan GÜVEN

Mutlu Can GÜNEL

Prof. Emin Akçaoğlu

9 EYLÜL MESAJLARI



İzmir iş dünyasında 9 Eylül coşkusu



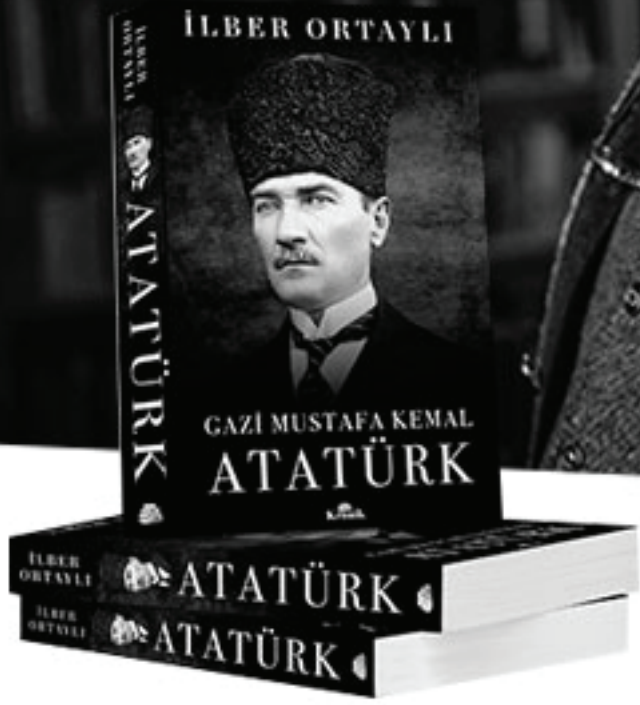
Cumhuriyetin ayak sesleri



'Türkiye kutlamalı'



MTM Medya Takip Merkezi						
Sıra Tarih	Yayın	İl	Tiraj	Başlık	Sayfa	Kupürler
1	29.09.2020 Ege Telgraf	İzmir	2.611	ULUSLARARASI LAŞMALIYIZ	9	Kupürler
2	29.09.2020 İlk Ses	İzmir	2.579	KESİAD ÜYELERİ HİKAYELERİNİ PAYLAŞTI	7	Kupürler
3	29.09.2020 İz Gazete	İzmir	0	ULUSLARARASI KONFERANSA KESİAD ÜYELERİ DE KATILDI	1	Kupürler
4	29.09.2020 Posta İzmir	İzmir	127.169	KESİAD ÜYELERİ İHRACAT HİKAYELERİNİ PAYLAŞTI	2	Kupürler
5	Ticaret 29.09.2020 Gazetesi (İzmir)	İzmir	2.469	ULUSLARARASI KONFERANSTA KESİAD RÜZGARİ	1	Kupürler
6	29.09.2020 Yeni Bakış	İzmir	2.440	KESİAD ÜYELERİ BAŞARI HİKAYELERİNİ PAYLAŞTI	5	Kupürler
7	29.09.2020 Yenigün (İzmir)	İzmir	2.470	KESİAD ÜYELERİ İHRACATI ANLATTI	1	Kupürler



Yaşamının Tüm Yönleriyle Büyük Lider *Atatürk*

Tarihin akışını değiştiren, ona mührünü vuran veya büyük tehlikelere mâni olan liderlere her memlekette rastlamak mümkün değildir. Atatürk dünya tarihinin nadiren gördüğü bir dehadır. Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra, hiçbir mağlup milletin direniş göstermediği zamanda siviller ve askerlerle dünyaya meydan okumuştur."

Gazi Mustafa Kemal Atatürk kitabı, evvela imparatorluğu diriltten nesil olan 1880'liler kuşağı, Balkan coğrafyası ve Mustafa Kemal'in aile kökeni ile başlıyor. Akabinde Atatürk'ün askeri eğitimi, Manastır yılları, Milliyetçilikler Dönemi, İttihat ve Terakki, II. Abdülhamid, Enver Paşa, Ziya Gökalp, Trablusgarb, Balkan Savaşları ve Sofya yıllarıyla devam ediyor. Ordumuzun İtilaf devletleriyle sekiz cephede mücadele ettiği Birinci Dünya Savaşı, kutlu zaferlerimiz Çanakkale ve Kutü'l Amâre, Mondros, son padişah Vahideddin, bir milletin ve ülkenin ölüm fermanı olan Sevr... Tüm detaylarıyla Milli Mücadele dönemi, 23 Nisan 1920 ve sonrasında muhalefete rağmen verilen Kurtuluş Savaşı, İnönü Muharebeleri, Lozan Konferansı, Büyük Taarruz ve Cumhuriyet'e giden yol... Saltanat ve hilafet tartışmaları, Lozan, On İki Ada, mübadele, Osmanlı'dan kalan borçlar, Musul ve yakın tarihin en önemli meselesi olan inkılablar... Son olarak kişisel özellikleriyle, dünyada, anılarda, hafızalarda kalan izleriyle modern Türkiye'nin kurucusu Atatürk... İlber Ortaylı bu ilk biyografisinde yaşamının tüm yönleriyle büyük lider Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ü anlatıyor. Türk tarihçiliğine hiç unutulmayacak ve sürekli başvurulacak bir rehber kitap daha kazandırıyor...



İZMİR'İN DAĞLARINDA ÇİÇEKLER AÇAR

Dinlemek için tıklayınız



<https://youtu.be/gbSvHgobm4k>