2015-2016 DÖNEMİ AÇILACAK KURSLARIMIZ

* AŞÇILIK / PASTACILIK
* KAT HİZ. / ÖN BÜRO
* BAR / SERVİS
* İNSAN KAYNAKLARI
* HAVUZ SUYU OP.
* CANKURTARAN
* İLK YARDIM / YANGIN

* GÜZELLİK UZMANLIĞI
* KUAFÖR (SAÇ TASARIM)
* KALICI MAKYAJ
* PROTEZ TIRNAK
* IPL(LAZER) EPİLASYON
* PROFESYONEL MAKYAJ
* MANİKÜR - PEDİKÜR

* EĞİTİCİN EĞİTİMİ
* MUHASEBE
* BİLGİSAYAR
* MESLEKİ İNGİLİZCE
* İŞARET DİLİ
* F KLAVYE
* GRAFİK TASARIM

* EMLAK DANIŞMANLIĞI
* HASTA KAYIT KABUL
* HASTA BAKIM
* MASAJ
* SPA YÖNETİCİSİ
* SATIŞ ELEMANI
* YİYECEK - İÇECEK İŞLETMENLİĞİ

ÖZEL YAKUT MESLEKİ EĞİTİM KURUMLARI

YAKUT AKADEMİ

T.C. MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI

Fethiye Merkez: Yeni Mah. Adnan Menderes Bulv. No:290/A Tel: 0 252 613 34 35
Fethiye Şube: Dispanser Cad. No:27 Demirci işhanı Kat:3 Tel: 0 252 614 78 06

makri

EKİM-KASIM-ARALIK 2015

ZEYTİN
Kentin Son Tanıkları

Sağlıklı yaşamın vazgeçilmezi SPOR

Hindistan

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI
FETHİYE CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY

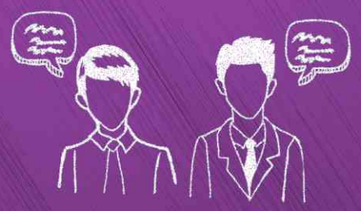
FETHİYE'DE FARK YARATAN UĞURLULAR GELECEĞİ ŞEKİLLENDİRİYOR

YURT DIŞI EĞİTİMİ
Amerika'da 1 ay
yabancı dil eğitimi ücretsiz

TEKNOLOJİ
Uğur Online ile 7/24 eğitim

SINAV BAŞARISI
Zengin içerikli yayınlarla
sınavda başarı

YABANCI DİL EĞİTİM
Global standartlarda,
yoğunlaştırılmış İngilizce eğitimi



REHBERLİK
Her öğrenciye özel mentor,
bireysel ve eğitsel danışman

Tercihim
Uğur Okulları
Hedefim Gelecekte Başarı

☎ 444 4 845 | www.ugurokullari.k12.tr | *"başarıya hazırlar"*
FETHİYE UĞUR OKULLARI • 0252 612 37 87

uğur okulları

HOMEPROF®

YAPI MARKET

Daha ucuz. Daha profesyonel.

65 BİN ÜRÜN ÇEŞİDİ

- İZOLASYON,
- BOYA,
- BANYO,
- BAHÇE MAKİNASI VE EKPMANLARI,
- BAHÇE MOBİLYALARI,
- DEKORASYON,
- EV GEREÇLERİ,
- EL ALETLERİ,
- ELEKTRİKLİ EL ALETLERİ,
- HALI,
- İNŞAAT MALZEMELERİ,
- MODÜLER MOBİLYA,
- SIHHI TESİSAT

ZEMİNDEN ÇATIYA ARADIĞINIZ NE VARSA HOMEPROF'TA

BOSCH Makita GARDENA

Einhell adore® HEMEL®

İZELTAŞ
İZMİR EL ALETLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Marshall let's colour

Filli Boya

ADRES: İNÖNÜ BULVARI NO:70 / FETHİYE - TEL: 0 252 614 31 20
ONLİNE SATIŞ: www.homeprof.com

makri

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Taşyaka Mahallesi 144 Sokak No: 119-1
Fethiye / MUĞLA
Telefon : 0 252 614 11 15
Faks : 0 252 614 57 91
www.fto.org.tr
info@fto.org.tr

İMTİYAZ SAHİBİ
Fethiye Ticaret Ve Sanayi Odası adına
Yönetim Kurulu Başkanı
Akif ARICAN

SORUMLU MÜDÜR
Günay Özütok

GÖRSEL YÖNETMEN
Füsun Şahin

DANIŞMAN
Orhan Okutan

REKLAM SORUMLUSU
Land of Lights

GRAFİK TASARIM
Özge Dorman

YAZI İŞLERİ
Aybike Özer

SORUMLU AJANS
Land of Lights
Baha Şıkman Caddesi No:10 Fethiye
T: 0 252 612 2273

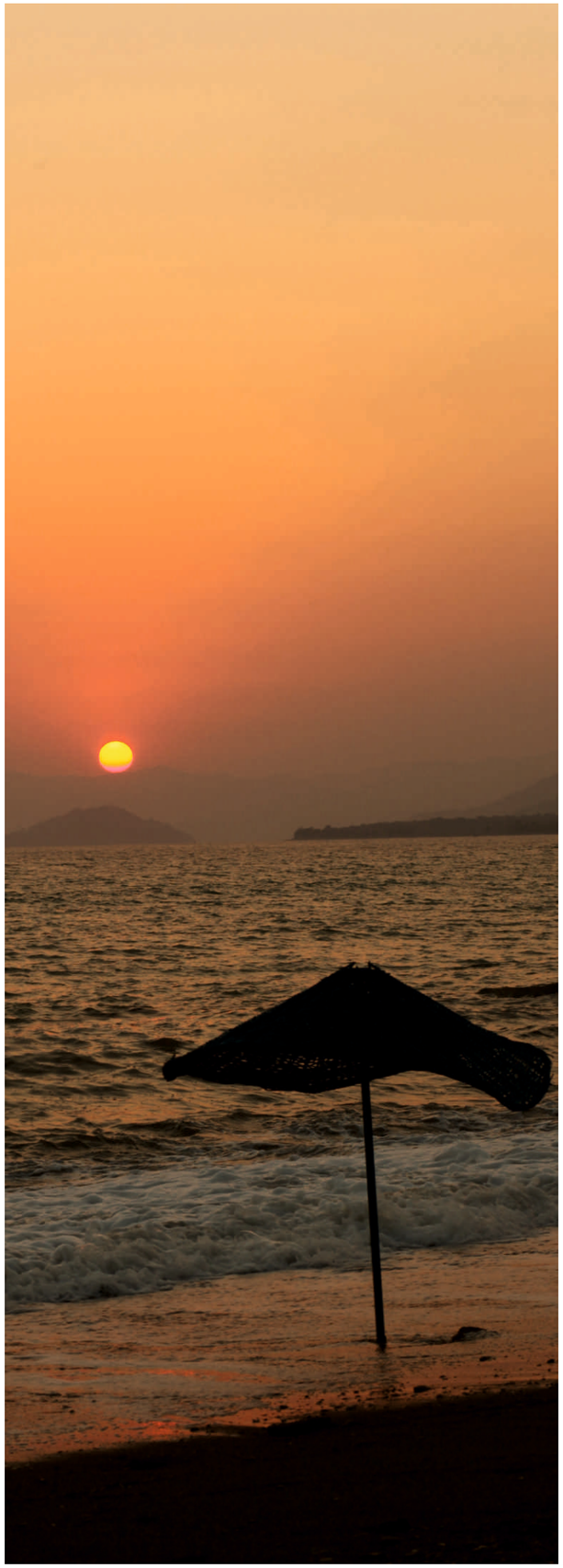
BASIM
Printer Ofset Matbaacılık
865 Sokak No: 23/A Kemeraltı / İZMİR
T: 0 232 489 88 03 - 425 06 36

KAPAK FOTOĞRAFI
Orhan Okutan
Kapak fotoğrafı için Durmuş Ali-Saniye Özbey
çiftine teşekkür ederiz.

BASIM TARİHİ

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI
FETHİYE CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY

Yayımlanan yazı ve ilanların sorumluluğu, adı geçen yazar ve firmalara aittir.
Yayın kurulu yayımlanmasına karar verdiği yazıların özüne dokunmaksızın kısaltma ve değişiklik yapabilir.



İçindekiler

HABER 8
Teleferikte zor dönem aşıldı
Babadağ "Çaylarrrr" Sesleriyle Yankılandı
UMEM'de talep toplanmaya devam edildi
Arıcan Projelere Destek İstedi
Turizmin kötü gidişine karşı birleştiler
Satrançta Bir Yıldız Doğuyor
Takograf İşlemleri Muğla'da Yapılıyor
Ambalajlı Su Taşıyan ve Satan İşletmelerin Dikkatine
Personelini İşletmesinde Konaklatan Tesislere Uyarı
Yardımlar 700 Aileye Ulaştırıldı
Çinliler mermer için geldi
Güçbirliği Platformu Çalışma Esasları Değişti
Terörün Her Türlüsünü Şiddetle Kınıyoruz
İndirimli Cankurtaran Eğitimi
UMEM Beceri'10 Projesinde Hedef Turizm Sektörü
MELİG, BİRİNCİ OLDU

SOSYAL MEDYA 37
SEO Çalışmalarınızı Sosyal Medyayla Desteklemek İçin

Sosyal Medya Paylaşımlarınız İçin En Doğru Zaman Ne? 38

SEKTÖR 41
Doğal Üretim Zeytin

TARİH 57
Kentin Kaderini Değiştiren Vefa SIDYMA

GÜNDEM 58
Hızlı nüfus artışının getirdiği sıkıntılar yeni imar alanları beklentisini artırıyor

ÖNERİ 61
Aret Vartanyan'ın Gitme Zamanı

NOSTALJİ 63
Kentin Son Tanıkları *Yazı Dizisi II*

SAĞLIK 75
Sağlıklı yaşamın vazgeçilmezi SPOR

GEZİ 83
Hindistan “Renkler ve Kadınlar”

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI
FETHIYE CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY

MECLİS BAŞKANI Osman ÇIRALI

Sevgili Üyelerimiz, Değerli Okuyucular,

Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş felsefesinde muasır medeniyetler seviyesine ulaşmak; gelinen aşama ile yetinmemek sürekli yenilenmek vardır. Bu prensip, gelişme çağında kurulan bir devlet için önemli bir ilkedir. Gelişmeliğin temel göstergesi olarak ilk akla gelen kriter her ne kadar ekonomik gelişmişlik, kişi başına düşen milli gelir olsa da sosyal, kültürel, bilimsel ve sanatsal gelişme ile paralellik gösterdiğinde anlamlı olmaktadır. Bunun gibi toplumu geleceğe taşıyacak alanlarda yol kat etmek için en önemli başlık güvenlik sorununun çözülmesidir.

Güvenli bir ülkede yaşamak en doğal hakkımız ve beklentimizdir. Güvenliğin ve huzurun sağlanması öncelikli talebimizdir. Can güvenliğimiz yoksa düşünce ve ifade özgürlüğümüz de yoktur. Can güvenliğimiz yoksa din ve vicdan özgürlüğümüz de yoktur. Esnaf, işçi, köylü, memur da yoktur. Özgürlüklerimizin düşmanı terörü lanetleyerek özgürlüklerimize sahip çıkalım.

Ülkemizde son 35 yıldır başta Güney Doğu ve Doğu illerimiz olmak üzere yaşanan terör sorunu ülkemizin genelini etkilemektedir. Yaşanan şiddet olayları bireyleri ve toplumların ruh sağlığını etkilemekte; devlet ve özel sektör tarafından yapılacak yatırımların önünü kesmektedir. Bu terör olayları ülkemizde belli bir coğrafyanın gelişmesini engellerken ülke ekonomisinde askeri harcamaların fazla olmasına, ülke gelirinin diğer alanlara aktarılmasına da engel olmaktadır. Dünya tarihinde sömürgeye karşı ilk zaferi kazanan milletimiz, şimdi de terörle meşgul edilerek çağdaş gelişmelerden geri bırakılmak istenmektedir.

Ülkemizin önünü tıkamak için iç ve dış mihrakların işbirliği ile düzenlenen terör, tıpkı geçmişte olduğu gibi, toplumsal birliktelikle aşılabilir. Toplum olarak, terör olayları karşısında duygusal tepkiler vermekten kaçınarak aklıselim düşünce ile hareket edilmelidir. Bu bakımdan teröre karşı birlikte mesajı vermek amacıyla düzenlenen ve demokratik sınırlar içinde kalan her yürüyüş yerinde ve anlamlıdır.

Biz de Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Meclisi olarak, terörün karşısında yer aldığımızı bir kez daha vurgulamak isterim.

1 Kasım milletvekili seçimleri, bu olayların ortasında daha fazla önem arz etmektedir. Beklentiler, 1 Kasım'da sandıktan çıkan oy oranları ne olursa olsun hükümetin kurulmasıdır.

Ülkemizde rahat yaşayabilmemiz için çözmemiz gereken en acil sorun güvenliğimiz olduğunu düşünüyor, gelecek günlerin ülkemize ve dünyaya huzur getirmesini diliyorum.

Saygılarımla,

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI
FETHIYE CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY

YÖNETİM KURULU BAŞKANI Akif ARICAN

Sevgili Üyelerimiz, Değerli Okuyucularımız;

Coğrafi zenginlikleri sayesinde turizm şehri olan Fethiye'de 2015 yılı yaz sezonu sektörün beklentilerinin altında kaldı. Sahil kentleri başta olmak üzere ülke genelinde yaşanan bu sorunun nedenlerine bakıldığı zaman sorunun dönemsel olmadığı bu nedenle 2016 turizm sezonunu da olumsuz etkileyeceği öngörülüyor. İnsan hareketliliğinin giderek arttığı günümüzde turizm sektörü planlamalarının yıllar öncesinden yapıldığı düşünülürse ülkemiz turizm sektörü kısa vadede acil, uzun vadede ise profesyonel planlamalara ihtiyaç duyuyor.

Geçmiş yıllarda İngiliz turistlerin gözdesi olan Fethiye, bu yıl turizm sezonunda yerli turistlerle ayakta kaldı. Geçmiş yıllara göre turist sayısında düşüş yaşanmasına karşın,artık Fethiye'nin sembolü haline gelen Babadağ'dan yapılan paraşüt sporu uçuş sayılarında artış yaşanıyor. Bu artışın Odamız iştiraki olan Fethiye Güç Birliği Şirketi'nin Babadağ işletmesini devralmasından sonra yaşanıyor olmasından gurur duyuyoruz. Ayrıca Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası olarak bölge ekonomisine bu sayede katkı sunarak görevimizi yerine getirmiş olmanın huzurunu yaşıyoruz.

Babadağ'da tecrübemiz bize şunu gösteriyor: Fethiye artık deniz-kum-güneş turizminin yanı sıra alternatif neler sunabilir bunun üzerine çalışmalı, turizmi bu sayede 12 aya yaymalıdır. Fethiye'nin 50 ye yakın doğa sporuna uygun coğrafyası bunun için bir fırsat olabilir.

Turizmde geliri arttırmanın en önemli koşulu ise şüphesiz kaliteli hizmettir. Turizm sektörünün Fethiye'de yaşadığı en önemli sorun ise kaliteli hizmeti üretecek personelin bulunmamasıdır. Odamız işletmelerin bu sorununun çözümüne katkıda bulunmak için harekete geçti. Bu sebeple Odamız, işletmelerin ihtiyacı olan elemanı en kısa zamanda bulması ve işçi ve işverenin aynı platformda buluşması amacı ile fethiyekariyer.com web sitesini hayata geçirdi. fethiyekariyer.com adlı sitemiz 2007'den bu yana iş dünyasına hizmet vermeye devam ediyor. Odamız tarafından yürütülen Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi Projesi kapsamında fethiyekariyer.com sitesi daha kullanılabilir olması amacıyla yenilendi. MELİG Projesi ile yaşanan bu dönüşüm, web sitemize Türkiye Bilişim Derneği tarafından düzenlenen Bilişim Yıldızları yarışmasında hem "Eğitim" kategorisinde hem de "En İyi Web Sitesi" dalında birincilik ödülü getirdi. Bilişim Yıldızları yarışması halk oylamasında Odamıza destek veren tüm üyelerimize, Fethiye halkına ve bu başarıda katkısı olan Odamız personeline, proje paydaşlarına, Fethiye Mesleki Eğitim ve İstihdam Komitesine, proje yazılımlarını yapan ARGESOFT firmasına çok teşekkür ederim. Anılan web sitesi yapılan yenilikle beraber, işverenlerin eleman ihtiyacının yanı sıra mesleki eğitimin tüm taraflarının okul yönetimlerinin, öğretmenlerin, öğrencilerin iletişime geçebileceği bir platform haline geldi.

Verilen bu hizmetle bölgemiz iş dünyası hem ihtiyacı olan personeli bulacak hem de meslek lisesinde yetişen iş gücü tecrübe kazanacaktır. Bu kazanımların üyelerimize ve bölgemiz ekonomisine önemli katkılar sunması dileğiyle…

Saygılarımla,

KALİTE POLİTİKAMIZ
Odamızın benimsediği kalite politikası:

Fethiye'de sürdürülebilir iş yaşamı ve girişimcilik ortamı oluşturmak,
Paydaşlarımızla ortaklık temelli ve yapıcı ilişkiler kurmak,
Sürekli gelişen Oda sistemlerini kurarak ve işleterek, yenilikçi Oda refleksini kazanmak,
Kalite Yönetim Sistemi şartlarına ve yasal mevzuata uygun hizmet vererek sürekli iyileşmeyi sağlamak.

Vizyonumuz
Türkiye'de öncü ve lider oda olmak

Misyonumuz
Ortak güç ile üyelerin gelişimini sağlamak ve bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmak

Değerlerimiz
Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası olarak, vazgeçemeyeceğimiz değerlerimiz;
şeffaflık, güvenilirlik, dürüstlük, liderlik, iş ahlakı,
üye odaklılık, kalite, güç birliği ve dayanışma

Fotoğraf - Orhan Okutan

Teleferikte zor dönem aşıldı

Yıllardır hayali kurulan Babadağ Teleferik Projesi'nde zor dönem geride kaldı. Babadağ Teleferik Projesi ile ilgili olarak hem Çevre ve Şehircilik Bakanlığı hem de Orman ve Su İşleri Bakanlığı'nın mevzuatına göre hazırlanan gelişim planı onaylandı. İhale için hazırlıklar başladı.

Fotoğraf - Orhan Okutan

Fotoğraf - Kenan Olgun

Yapılan yatırım ve çalışmalarla uçuş sayıları her geçen yıl artan Babadağ'ın, teleferiğin kurulmasıyla bölgenin çekim gücü haline geleceği belirtilerek zirveye yaz kış çıkılması sağlanmasıyla yamaç paraşütü uçuş sayısında ciddi artış yaşanması bekleniyor. Bürokratik engellerin yaşanmaması halinde 2017 yılından itibaren teleferikle çıkılıp inilecek.

Yıllardır hayali kurulan Babadağ teleferik projesinde zor dönem geride kaldı. Orman alanı olan Babadağ'ın ÖÇK bölgesi olması nedeniyle hem Çevre ve Şehircilik Bakanlığı hem de Orman ve Su İşleri Bakanlığı'nın mevzuatına göre hazırlanan gelişim planı onaylandı. İhale şartnamesinin hazırlanması için müşavir firmalarla görüşmeler devam ediyor.

Bugüne kadar FTSO tarafından teleferik projesinin imar sorunlarıyla mücadele edilerek izinlerin alınması için çaba sarf edildi. Babadağ Teleferik Projesi'nde 2011 yılından beri yapılan çalışmalar şu şekilde gelişti; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2011 yılında Babadağ'ın işletmesinin alınmasının ardından Teleferik Projesi'nin yapımı için çalışmalar başladı.

Orman ve Su İşleri Bakanlığı çatısı altında bir birim olan Özel Çevre Koruma Kurumu (ÖÇKK), Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'na verildi.

Bu durum, Babadağ'ın Özel Çevre Koruma alanı olması nedeniyle Teleferik Projesi için izinlerinin alınmasında Orman Bakanlığı ile birlikte Çevre ve Şehircilik Bakanlığı izinlerinin alınmasını da zorunlu hale getirdi.

ÖÇKK'nın Orman ve Su İşleri Bakanlığı'ndan alınıp Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'na verilmesi ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu adıyla hizmetine başlamasının ardından Babadağ Teleferik Projesi'nde izinlerinin alınmasında her iki bakanlık arasında yetki tartışması çıktı. Yaşanan bürokratik sorunlar teleferik projesinde 2 yıl zaman kaybı yaşanmasına neden oldu.

Teleferik Projesi izinleri için başvurulduğunda Babadağ'ın Özel Çevre Koruma alanı olması nedeniyle, Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu imar planı istedi. Bunun yanında bölgenin orman alanı olması nedeniyle Orman ve Su İşleri Bakanlığı'nın mevzuatına göre bir gelişim planı istendi.

Hem Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın mevzuatına göre hem de Orman ve Su İşleri Bakanlığı'nın mevzuatına göre gelişim plan hazırlandı. Bakanlıklara sunulduğunda milletvekillerinden destek istendi. Gçen ay gelişim planı onaylandı. Şimdi ihale için hazırlıklar başladı.

Babadağ Teleferik Projesi FTSO meclisinin kararıyla yap işlet devret modeliyle yapılacak. Şu anda FTSO tarafından finansman modeline göre nasıl daha iyi bir teleferik kazandırılabilir konusunda çalışmalar yapılıyor. Babadağ'ın coğrafi yapısı ihtiyaçları doğrultusunda analizler yapılacak ve bu verilere göre ihale dokümanları oluşturulup ihaleye çıkarılacak.

Yapılan yatırım ve çalışmalarla uçuş sayıları her geçen yıl artan Babadağ'ın, teleferiğin kurulmasıyla bölgenin çekim gücü haline geleceği belirtilerek zirveye yaz kış çıkılması sağlanmasıyla yamaç paraşütü uçuş sayısında ciddi artış yaşanması bekleniyor. Sporcular kadar bölge insanı ile bölgeye gelen yerli ve yabancı tatilcilerden de büyük ilgi görmesi beklenen Babadağ'a, bürokratik engellerin yaşanmaması halinde 2017 yılından itibaren teleferikle çıkılıp inilecek

tekin
enerji
www.tekinenerji.net
Enerji
Elektri
Yaşam
Sağlık
Tük
Su
Doğal
Güç
Topra
Tüketim
Hizmet
Ekono
Hayat
Tekin
Su
Yaşam
Dinamik
Güneş
Faturanız artık
el yakmasın
0 252 614 13 84
0 252 612 68 88

Babadağ "Çaylarrrr" Sesleriyle Yankılandı

Çocuklar Duymasın adlı dizede oynadığı Çaycı Hüseyin karakteri ile ünlenen Tiyatro Oyuncusu Alparslan Özmol, Babadağ'a çıktı. Alparslan Özmol, Babadağ Zirve Restoranda FTSO Başkanı Akif Arıcan'ın konuğu oldu.

Tiyatro Oyuncusu Alparslan Özmol, tatil yapmak için bu yıl da Fethiye'yi tercih etti. Fethiye'nin doğasını çok sevdiğini, bu nedenle her yıl Fethiye'de tatil yaptığını söyleyen Alparslan Özmol, Babadağ'a çıkarak Fethiye'yi, Ölüdeniz'i Babadağ'dan seyretti. Babadağ Zirve Restoran'ta basın mensuplarının sorularını cevaplayan Özmol, kendisi ile fotoğraf çektirmek isteyen vatandaşları da kırmadı. Özmol, Babadağ'da yapılan paraşüt sporu ve hazırlıkları devam eden teleferik projesine ilişkin Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Akif Arıcan'dan bilgi aldı.

Alparslan Özmol'u gören paraşütçüler Özmol ile özdeşleşen 'Çaylar' narasını atarak uçtu. Bu durum Babadağ semalarında neşeli seslerin yankılanmasına neden oldu.

Uçuş kıyafetleri ile basına poz veren Alparslan Özmol, "Güzergah üzerindeki yollar bile şimdiden düzelmeye başlamış. Burada oturma yerlerinin olması buranın seyrini olumlu yönde etkiliyor. 4 sene önceye göre daha yoğun olduğunu hissettim. Güvenilir hocalarımız var. tüm vatandaşlarımıza hiç sıkılmadan uçuş zevkini yaşamalarını tavsiye ediyorum. Önemli olan hocalarımızın marifeti. İşlerini biliyorlar. Onlara teslim olabilirsiniz." diyerek herkesi Babadağ'dan uçmaya davet etti. Oyuncu Alparslan Özmol, Babadağ'a eski Ölüdeniz Belediye Başkanı Oktay Sidekli ile birlikte geldi.

UMEM'de talep toplanmaya devam edildi

Üye işletmelerin nitelikli eleman ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla çalışmalarını sürdüren FTSO tarafından yürütülen UMEM Beceri 10 Projesi kapsamında yapılan toplantılarda işletmecilere proje hakkında bilgi verilerek nitelikli eleman talepleri toplanıyor.

UMEM BECERİ'10 Projesi hakkında bilgi verilerek talep toplanmaya devam ediyor. 29 Temmuz Çarşamba günü saat 14.00'de Deniz Ticaret Odasında yapılan toplantıda Yat-Çekek bölgesinde faaliyet gösteren işletme sahiplerine UMEM hakkında bilgi verilerek nitelikli eleman ihtiyaçları konusunda talepleri toplandı. Toplantıya tekne yapım, bakım ve onarım firması sahipleri katıldı. Toplantıda FTSO Oda Sicili Memuru İlkkan Büyüktahancı tarafından proje hakkında bilgi verildi. Projenin amacı, uygulanma şekli ve işletmelere getirdiği avantajlar hakkında bilgiler verildi.

Proje kapsamında taleplerin toplanmasının ardından kurslar kısa bir süre içinde açılıyor. Toplantıda meslek liselerinde açılan kurslarda verilen eğitimlerin kalitesinin artması, mezun olan kursiyerin piyasanın ihtiyacının karşılanması amacıyla meslek liselerine ciddi kaynak aktarıldığı dile getirildi.

Projeye göre, işletmelerden gelen işgücü taleplerinin 10 kişiye ulaşması durumunda kursların açılarak eğitime başlanıyor. Eğitimler teorik ve pratik olarak düzenlenmekte olup, kurs süresi boyunca kursiyerlere günlük 25 lira ücret ödeniyor, sigorta giderleri de İşkur tarafından karşılanıyor.

UMEM Beceri'10, işverenlerin hem nitelikli eleman ihtiyaçlarını karşılayarak hem de eleman maliyetlerini düşürerek fayda sağlıyor. UMEM Beceri'10 Projesi ile istediği nitelikli elemana kavuşan işverenin, devlet desteği sayesinde asgari ücretle çalışan bir işçi maliyeti 2,100 TL azalıyor.

Eğitim programını firmalar belirleyebiliyor. İşveren kursa katılacak kişileri belirleyebildiği gibi kursu kendi bünyesinde de verebiliyor.

2011-2013 yılları arasında Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nın Muğla ilinde en fazla kurs açan kurum olurken, açılan kurslarda eğitim alan 112 kişi başladıkları işletmelerde çalışmaya devam ediyor.

İşletmeler konuyla ilgili detaylı bilgi almak ve ihtiyacı olan personel hakkında talepte bulunmak için 252 614 11 15 numaralı telefondan (120 dâhili) İlkkan Büyüktahancı ile görüşebilecekler.

Arıcan Projelere Destek İstedi

AKP Milletvekili Hasan Özyer, Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Yönetimini ziyaretinde Oda Başkanı Akif Arıcan tarafından dile getirilen FTSO tarafından tamamlanması için çaba sarf edilen projelere destek vereceğini söyledi.

İlçe Başkanı Kadir Saruhan ve ilçe yönetimi ile birlikte FTSO binasına gelen AKP Muğla Milletvekili Hasan Özyer'i, Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkanı Osman Çıralı, Yönetim Kurulu Başkanı Akif Arıcan, Yönetim Kurulu üyeleri Ahmet Gürsu Özdemir, Selamettin Yılmaz, Ömer Eriz karşıladı. Meğri Salonunda yapılan görüşmede Babadağ Teleferik Projesi başta olmak üzere Fethiye İşletme Fakültesi'nin devam eden inşaatı, Kruvaziyer Liman Projesi gibi Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nın gerçekleştirilmesi için yaptığı çalışmalar ele alındı. Hasan Özyer, FTSO'nun gündeme getirdiği ve Fethiye için önemli projelerin her zaman takipçisi olacağını ifade etti.

Arıcan, FTSO olarak Fethiye ekonomisini canlandıracak kruvaziyer liman ve Fethiye üniversitesinin kurulması için yapılan çalışmalar hakkında bilgi vererek tamamlanması için Hasan Özyer'den destek istedi.

Babadağ Teleferik Projesi Fethiye Turizmini Canlandıracak

FTSO Başkanı Akif Arıcan konuşmasında çalışmaları devam eden Babadağ Teleferik Proje'sine verdiği destek için Milletvekili Hasan Özyer'e teşekkür etti.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Babadağ'da yapılan yatırımların meyvesini vermeye başladığını kaydeden FTSO Yönetim Kurulu Başkanı Arıcan, uçuşlarda geçen yıla göre yüzde 40 arttığını söyledi. Babadağ sayesinde kış aylarında Fethiye'ye Uzakdoğu'dan turistlerin geldiğini belirten Arıcan, Babadağ Teleferik Projesi'nin de hayata geçirilmesi ile birlikte Fethiye turizminin canlanacağını vurguladı.

Arıcan, Fethiye'nin gelişimi için büyük önem taşıyan kruvaziyer limanın Fethiye'de başarılı olacağını bilimsel olarak ortaya koyduklarını, Muğla valiliğinin öncülüğünde Ankara'ya taşıdıklarını dile getirdi. Ankara'dan heyetin gelip incelemelerde bulunduğunu belirterek gelinen noktada verilecek kararı beklediklerini ifade etti.

Fakülte İnşaatının Tamamlanması İçin Destek Bekliyoruz

İşletme Fakültesi binalarının tamamlanması için kurulmasına öncülük ettikleri Fethiye Yüksek Öğrenim Kurumları Yaptırma, Yaşatma ve Destekleme Derneği tarafından yaptırılan bina inşaatının devam ettiğini, iç donanım için desteğe ihtiyaç duyduklarını belirten Arıcan, Tarım Fakültesi ile Fethiye'ye ikinci fakültenin kazandırıldığını, Fethiye Sağlık Meslek Yüksek Okulu'nun da fakülteye dönüştürülmesi ile Fethiye'de 3 fakülte olacağını, bu sayede Fethiye Üniversitesi için gerekli zeminin hazırlanmış olacağını kaydetti.

Kaya Köye İmar Planı Şart

Toplantıda Kaya köyünün imar sorununa da değinen Akif Arıcan, Kaya köyü için daha önce başlatılan imar çalışmalarının belli bir aşamadan sonra ilerlemediğini, imarsız olan köyde kaçak yapılaşmanın arttığını belirterek Kaya köyünün imar sorunun çözülmesi gerektiğini belirtti.

Özyer: *Bürokrasi Ağır İşliyor*

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nın önemli çalışmalara imza attığının altını çizen AKP Muğla Milletvekili Hasan Özyer, "Bu projeler bütün Fethiye halkının beklediği projeler. Ben iş hayatından geliyorum. Benim için zaman+emek=sonuç. Türkiye'de ne yazık ki bürokrasi ağır işliyor. Onun için eğer bir projeyi sonuçlandırmak istiyorsak takip etmemiz gerekiyor. Sıkı bir şekilde takip etmek gerekiyor. Bir proje hayata geçmiyorsa takipsizlikten oluyor. Genel bir takip olmuyor." dedi.

Kruvaziyer Limanı Kazandırırsak Esnafa En Büyük İyiliği Yapmış Oluruz

Kruvaziyer limanın Fethiye için çok önemli olduğunu vurgulayan Özyer, "Kruvaziyer liman Fethiye için gerekli. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı ile görüştüm. Bir firmanın ya da valiliğin sahiplenmesi gerekiyor. Pazar günü vali bey ile birlikteydim. Vali bey sahiplenecek. Proje oluşturulup ilana çıkılacak. Yatırımcı geldikten sonra takip edip sonuçlandıracağız. Devlet bunu yapmayacağına göre bu projenin bir sahiplenicisi olacak. Biz de işlemleri hızlandıracağız. Ben her türlü engeli aşmaya hazırım ama bütün Muğla'nın projelerini benim takip etmem fizikken mümkün değil. Kruvaziyer limanı Fethiye'ye kazandırırsak her halde Fethiye esnafına en büyük iyiliği yapmış oluruz." İfadelerine yer verdi.

Hasan Özyer, Fethiye'ye üniversite kurulması konusunda ise şu sözleri kaydetti: "Fethiye üniversitesinin alanını rektörümüzle görüştük. İki fakültenin Fethiye'ye kurulması onaylandı. Fethiye üniversitesi için 3. Fakülte gerekiyor. Bunu bir an önce yapalım. Üniversite kurulması için bakanlar kurulu onayı gerekiyor. Biz hazır hala getirelim ki geliştirelim."

Hep Birlikte Bu Projeleri Takip Edersek Hayata Geçiririz

Projelerin tamamlanması için takip edilmesi gerektiğini konuşması boyunca sık sık vurgulayan Hasan Özyer: "Bütün bu projeleri hayata geçirmek için takip etmemiz gerekiyor. Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası olarak sağolun, takip ediyorsunuz. İnşallah hep birlikte bu projeleri takip edip hayata geçiririz. Hükümetimizde görev başında. Aradığımız zaman hiçbiri hayır demiyor." dedi.

Turizmin kötü gidişine karşı birleştiler

Fethiye, Marmaris ve Bodrum belediye, Ticaret Odası, esnaf odası, turizm birlik başkanları sektöründeki kötü gidişe dur demek için işbirliği oluşturdu.

Fethiye, Marmaris ve Bodrum belediye, ticaret odası, esnaf odası, turizm birlik başkanları sektöründeki kötü gidişe dur demek için işbirliği oluşturdu.

Marmaris'in ardından Fethiye Belediyesi'nin ev sahipliğinde yapılan ikinci toplantıda, şu sıralar büyük sıkıntılar yaşayan turizm sektörümüzü "nasıl ayağa kaldırırız, turist sayılarının düşüşünü nasıl durdurabiliriz?" konusunda görüş alış verişinde bulunuldu.

Toplantıya Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası başkanı Akif Arıcan'ın da katıldığı toplantıda alınan kararlar şu şekilde açıklandı; "Öncelikle ifade etmeliyiz ki, toplantı sırasında 3 belediye başkanımızın, iç turizmimizin etkilenmemesi için yaptığı, okulların kurban bayramından sonra açılmasıyla ilgili çağrının Ankara'dan duyulması ve okul açılış tarihinin 28 Eylül 2015'e ertelenmesi bizleri ve özellikle turizmcilerimizi oldukça mutlu etti.

Bizler üç belediye başkanı, üç ilçenin ticaret ve sanayi odaları, esnaf ve sanatkar odaları başkanları, GETOB, BODER ve FETOB birlikleri başkanları olarak şu konularda görüş birliğine vardık:

1- Bodrum, Fethiye, Marmaris birlikteliğinin çok yararlı olacağına, bölgemizde birlikte çok iyi işler başaracağımıza inanıyor ve "Turizm Değerlendirme Toplantılarımızın" düzenli ve sürekli toplanacaktır.

2- Bu toplantıları organize etme, alınan kararları takip etme, geliştirme ve hayata geçirme için her belediyeden birer temsilci olacak ve bir sekreterya oluşturulacak. Fethiye Belediyesi'nden Mete Atay, Marmaris Belediyesi'nden Sedat Kirt temsilcisi olarak belirlendi. Bodrum bir isim belirleyip bildirecek.

3- Birliğimizin Fethiye'deki ikinci toplantısında, okulların açılmasıyla ilgili çağrımızı duyan ilgili bakanlıklara yürekten teşekkür ediyoruz. Bu kararla işletmelerimizin, velilerimizin, öğrencilerimizin, öğretmen ve öğrencilerimizin rahat bir nefes aldıklarına inanıyoruz. "Tatil olur mu? Olmaz mı?" gibi endişelerden ve belirsizliklerden kurtulmuşlardır. Bu kararın son güne bırakılmayıp şimdiden alınması ayrı bir önem arz etmektedir. Herkes gönül rahatlığıyla tatilini planlayacak, bayramını kutlayacaktır... Herkese hayırlı uğurlu olsun.

4- Gelecek toplantı önceden belirlenecek bir gündemle, en kısa süre içerisinde Bodrum ilçemizde aynı katılımcılarla birlikte gerçekleştirilecektir.

Bizler üç belediye başkanı olarak kriz döneminde işletmecilerimizin, halkımızın yanında olduğumuzu göstermek istiyoruz. Onları yalnız bırakmıyoruz. Ve yapılabilecek için ortak hareket etmenin yararlarına inanıyoruz.

Bodrum da üçüncüsü yapılacak olan turizm değerlendirme toplantımızda, daha somut adımlar atılacak, radikal kararlarla, ortaklaşa yürüteceğimiz bu birlik ve beraberlikle 2016 yaz sezonunda turizmcilerimizin yüzünü güldürmek için mücadelemizi şimdiden başlatmış bulunuyoruz".

Satrançta Bir Yıldız Doğuyor

Fethiyeli Milli Satranççı Mihriban Hekimoğlu'nun, Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nın sponsorluğunda katıldığı "Avrupa Okullar Arası Satranç Turnuvası"nda aldığı başarılı sonuçlar ailesi kadar FTSO Yöneticilerini de mutlu etti.

Menteşe İlköğretim Okulu'nda 3. Sınıf öğrencisi olan Mihriban Hekimoğlu, bu yıl Konya'da düzenlenen Avrupa Okullar Arası Satranç Turnuvası'na Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nın sponsorluğunda katıldı. Mihriban hekimoğlu, turnuva boyunca 9 maç yaptı. Yaş grubunun yanı sıra üst yaş grubu ile de yarışan Mihriban Hekimoğlu, turnuvaya Türkiye'den katılan rakiplerinin yanı sıra İngiltere ve Azerbaycan'dan katılan rakipleri ile de maç yaptı. Katıldığı ilk turnuvada 'Milli Sporcu' unvanı alan Mihriban Hekimoğlu, Yunanistan'da yapılacak turnuvaya katılabilmek için Fethiyelilerden destek bekliyor.

Takograf İşlemleri Muğla'da Yapılıyor

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odasından yapılan yazılı açıklamada geçmiş yıllarda Antalya ve İzmir illerinde verilen Sayısal Takograf Kartları İşlemleri'nin Muğla Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılmaya başlandığı bildirildi.

Sayısal Takograf Kartları İşlemleri'ni yaptırmak isteyen üyelerinin İzmir ya da Antalya yerine Muğla'ya gidebileceği belirtilen açıklamada şu bilgilere yer verildi; "Ulaştırma Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) arasında 16 Nisan 2010 tarihinde imzalanan "Sayısal Takograf Uygulamasıyla İlgili Bir Kısım İşlerin TOBB Tarafından Yürütülmesi İçin Yetki Devrine İlişkin Protokol" le TOBB, bir kısım iş ve işlemler (takograf kartlarına ilişkin başvuruların alınması, değerlendirilmesi, kartların sertifikalandırılması, kartların kişiselleştirilmesi ve sahiplerine dağıtılması) hususunda bakanlığın kontrol ve denetimi altında yetkilendirilmiştir.

Bu kapsamda, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) tarafından verilen yetki çerçevesinde "Sayısal Takograf Kartlarına İlişkin İş ve İşlemler" Muğla Ticaret ve Sanayi Odası tarafından verilmeye başlamıştır".

Muğla Ticaret ve Sanayi Odası tarafından sayısal takograf işlemlerinin yapılmaya başlanmasıyla ilgili olarak yapılan açıklamada şu bilgilere yer verildi; "Birleşmiş Milletler Avrupa Ekonomik Komisyonu (BMAEK) "Uluslararası Karayolu Taşımacılığı Yapan Araç Mürettebatının Çalışmasıyla ilgili Avrupa Anlaşması (AETR)" nın 13. maddesi uyarınca, 2013 yılı sonuna kadar yalnızca uluslararası yük ve yolcu taşımacılığı yapan firmaların alması zorunluyken 2014 yılı itibariyle yurtiçinde yük taşımaya mahsus ticari olarak tescil edilmiş, azami yüklü ağırlı 3.500 üzeri araçlar ile yolcu nakli yapan sürücü dahil dokuz ve daha fazla taşıma kapasitesi olan araç sürücüleri için sayısal takograf kartı zorunlu hale getirilmişti.

Firmanın, önce, internet üzerinden (https://staum.tobb.org.tr adresinden) ön başvurusunu yapması, ön başvuru esnasında kaydet butonuna bastığında sistem tarafından kendisine verilen ödeme numarası ile T.C Ulaştırma,Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı hesabına Vakıfbank'a takograf kartı ödemesini yapması ve kart türüne göre yukarıda sayılan belgeler ile birlikte Odamıza başvurması gerekmektedir.

Başvurular sürücü kartı için şahsen, servis kartı ve şirket kartı için şirket yetkilisi tarafından yapılır. Kart teslimi için ise, eğer başvuru esnasında, "3. kişiye teslim alanına" 3. bir kişinin adı ve soyadı yazılmışsa, bu 3. kişi de kartı teslim alabilir".

MUTSO web sayfasından detaylı bilgi alınabilir:
http://www.mutso.org.tr/duyuru_detay.php?id=452

Ambalajlı Su Taşıyan ve Satan İşletmelerin Dikkatine

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odasınca yapılan açıklamada ambalajlı su satışı ile ambalajlı su taşımacılığı yapan işletmelerin her hangi bir cezaya maruz kalmaması için açıklanan tebliğe uymaları istendi.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nca yapılan açıklamada üye işletmelerin zarar görmesinin önüne geçilmesi amacıyla yapılan açıklamada şu bilgilere yer verildi; "20 Ağustos 2014 tarih ve 29094 sayılı Resmi Gazete de yürürlüğe giren "Ambalajlı Su Satış Yerleri ile Ambalajlı Su Nakil Araçlarının Tabi Olacağı Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ" ile izinli kaynak ve içme suları ile doğal mineralli suların üretimi sonrasında depolanması, satış yerleri ile su naklinde kullanılacak araçların sahip olacağı nitelikleri, izin verme şartları, çalışma esasları ve denetlenmesi ile ilgili usul ve esasları belirlenmiştir. Bu kapsamda; ambalajlı pet, pvc vb. kaplarda su satışı yapacak olan market, bakkal, büfe vb. yapacak üyelerimizin suları satış yeri önünde teşhir etmemesi, doğrudan güneş ışığı, toz, duman, ısı ve diğer vektörlere maruz kalmayacak şekilde düzenlemesi ve açık alanda su satışı ve depolaması yapmaması gerekmektedir.

Bu kapsamda, tüm ambalajlı su satışı yapan üyelerimizin söz konusu kurallara dikkat etmesi önemle rica olunur. Aksi takdirde ilgili kurumlarca yapılacak denetimler esnasında yasal işlem uygulanacaktır".

Personelini İşletmesinde Konaklatan Tesislere Uyarı

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odasından yapılan yazılı açıklamada katma Değer Vergisi kanununa göre Otel işletmelerinin çalıştırdığı personeli otel içerisinde konaklatması halinde, tesisin konaklama vergisini ödemesi gerektiği belirtildi.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'ndan konuyla ilgili olarak yapılan açıklamada Danıştay 3. Dairesi'nin görüşüne de yer verildi; "Otel işletmelerinin çalıştırdığı personeli otel içerisinde konaklatması halinde, bu durum mevzuat gereği hizmet kabul edilmektedir. Bu nedenle çalışanını ücretsiz kendi otelinde konaklatan tesisin konaklama vergisini ödemesi gerekmektedir.

3065 sayılı Katma Değer Vergisi Kanunu'nun 5'inci maddesinde vergiye tabi bir hizmetten, işletme sahibinin, işletme personelinin veya diğer şahısların karşılıksız yararlandırılmasının hizmet sayılacağı, 20'nci maddesinin 1'inci bendinde, teslim ve hizmet işlemlerinde matrahın, bu işlemlerin karşılığını teşkil eden bedel olduğu, aynı kanunun 27'nci maddesinin 2'nci bendinde, bedelin emsal bedeline veya emsal ücretine göre açık bir şekilde düşük olduğu ve bu düşüklüğün mükellefçe haklı bir sebeple açıklanamadığı hallerde de, matrah olarak emsal bedeli veya emsal ücretinin esas alınacağı kurala bağlanmıştır.

Otellerin yaygın yoğun denetimler sonucu cezalı müeyyidelerle karşılaşmamaları için, otelde konaklayan personel adına emsal bedel üzerinden fatura düzenleyip KDV hesaplamaları gerekmektedir. Danıştay 3. Dairesine yansıyan benzer bir olayda, yargı "şirketin işletme personeline bedelsiz olarak konaklama hizmeti sunduğu tartışmasız olup, ücretsiz olarak sunulmuş olmasının hizmetin niteliğini değiştirmeyeceği, dolayısıyla bu hizmetin yasada belirtilen emsal ücrete göre vergilendirilmesi gerektiği açıktır." şeklinde görüş bildirmiştir".

Yardımlar 700 Aileye Ulaştırıldı

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından dağıtılan geleneksel Ramazan yardımı 700 aileye ulaştırıldı. Yardımlar, Muhtarlar ve Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı tarafından belirlenen ailelere FTSO çalışanları tarafından tek tek teslim edildi.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası her yıl olduğu gibi bu sene de ihtiyaç sahiplerine gıda yardım paketi dağıttı. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Yönetim Kurulu tarafından alınan karar ile her yıl Ramazan ayında düzenlenen erzak yardımı bu yıl 700 aileye ulaştı. Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Ramazan yardımlarının hazırlanması amacıyla ihale edildi. İhaleyi Ölüdeniz Bakırcılar Limited Şirketi kazandı. İhale sonucunda alınan 700 paket erzak, muhtarlar tarafından ve Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı tarafından bildirilen alım gücü düşük kişilere, FTSO personeli tarafından ulaştırıldı.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Akif Arıcan, yapılan yardımlar ilgili "Bilindiği gibi İslam dini için çok önemli günleri yaşıyoruz. Dinimizin en önemli özelliğinden biri de yardımlaşmadır. Biz de Türkiye Odalar Borsalar Birliği ile ihtiyaç sahibi ailelere yardımda bulunmak istedik. Hazırlanan 700 yardım paketi Odamız çalışanlarınca ihtiyaç sahibi ailelere ulaştırıldı" ifadelerine yer verdi.

İş sağlığı ve güvenliği hizmetleri yetkilendirilmiş kişi yada kurumlardan alınmalı

FTSO tarafından yapılan yazılı açıklamada Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü'nden gönderilen yazıda, iş sağlığı ve güvenliği hizmetlerini yetkilendirilmemiş kişi ve kurumlardan alınmasına idari para cezasının uygulandığı belirtilerek, üye işletmelerin her hangi bir cezaya maruz kalmamaları için iş sağlığı ve güvenliği hizmetlerinin yetkilendirilmiş kişi veya kurumlardan alınması gerektiği dile getirildi.

Konuyla ilgili olarak yapılan açıklama şöyle; "10.07.2015 tarihli Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü'nden gönderilen yazıda, "iş sağlığı ve güvenliği hizmetleri" hakkında iş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ve ortak sağlık ve güvenlik birimlerinde yetkilendirilmemiş kişi veya kurumların eliyle, işyerlerine iş sağlığı ve güvenliği hizmeti verildiği yönünde şikayetlerin geldiği belirtilmiştir.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği kanunun ilgili maddesinde geçen ve işverenin yükümlüğü olduğu ve yetkilendirilmemiş uzman ve kurumla çalışma yürütülmesi konusunda idari para cezası uygulanmaktadır.

Üyelerimizin yetkilendirilmemiş kişi ve kurumlardan hizmet almasını önlemek amacıyla dikkat etmesi gereken noktalar aşağıdaki gibidir;

1. Bireysel sözleşme yapılan İşyeri Hekimi veya İş Güvenliği Uzmanlarının sertifikasının www.isgkatip.csgb.gov.tr adresinden sorgulanarak, SGK kaydının işyeri üzerinden gösterilmesini müteakip İSG-KATİP portalı üzerinden sözleşme yapılarak hizmet alınması gerekmektedir.

2. Ortak Sağlık ve Güvenlik Birimleri ile sözleşme yapılmadan önce yetkili kurum olup olmadığının www.isgkatip.csgb.gov.tr adresinden sorgulanarak, yetkili kurum olması halinde İSG-KATİP portalı üzerinden sözleşme yapılarak hizmet alınması gerekmektedir.

Konu ile ilgili yaşadığınız sorunlar ve önerileriniz için www.csgb.gov.tr web adresine veya ALO 170 Çalışma ve Sosyal Güvenlik İletişim Merkezi'ne başvurabilirsiniz".

Çinliler mermer için geldi

Türk-Çin İpekyolu Ekonomi & Kültürel İşbirliği Derneği aracılığıyla ilçemize gelen Çinli işadamları, FTSO'nun organizasyonunda mermercilerle görüştü. Kendi alternatiflerini yaratmak için satıcılarla yüz yüze görüşmek isteyen Çinli işadamları, Fethiyeli mermercilerin fabrika ve ocaklarını gezmelerinin ardından ham mermer alımı için ön sözleşme imzaladılar.

2014 yılı aralık ayında ilçemize gelerek yatırım ve işbirliği imkanlarını araştıran Çinli işadamları Ağustos ayında ham mermer alımı için geldi. Türk-Çin İpekyolu Ekonomi & Kültürel İşbirliği Derneği'nin iş gezisi organizasyonuyla ilçemize gelen Çinli heyet, FTSO'nun organizasyonuyla Fethiyeli mermercilerle buluştu.

FTSO Başkanı Akif Arıcan, Meclis Başkanı Osman Çıralı ile bir araya gelen Türk-Çin İpekyolu Ekonomi & Kültürel İşbirliği Derneği (TÜÇİDER) Yöneticileri ve Çinli İşadamları, bölge hakkında bilgi aldılar. Toplantıya TÜÇİDER Başkanı Zeyneş İsmail, dernek yöneticileri Mutlu Demir, Ahmet Toplu, Aydın Hüseyin Şahin, Çin iş dünyasından Xiyun Long, Xu Renchao, Yingzhuo Xu katıldı.

Arıcan: İki taraf içinde karlı anlaşmalar yapılmasını diliyoruz.

FTSO Başkanı Akif Arıcan bölgenin ekonomik yapısı ve potansiyeli hakkında kısa bilgi verdi. İşadamlarının işbirliğine girmesi için oda olarak her türlü desteği vereceklerini dile getiren Arıcan, Türk-Çin İpekyolu Ekonomi & Kültürel İşbirliği Derneği ile de ilişkilerin devam etmesini istediklerini söyledi. FTSO Başkanı Akif Arıcan üye işletmelerin ticaretini geliştirmek için çaba sarf ettiklerini belirterek "İnşallah iyi bir işbirliği olur. Her iki tarafta karlı anlaşmalara imza atarlar" dedi.

İsmail: Çin'de Zengin Sayısı 200 Milyonu Geçti.

Türk-Çin İpekyolu Ekonomi & Kültürel İşbirliği Derneği Başkanı Prof. Dr. Zeyneş İsmail Çin'in Şian (Xi'an) kentinin en önemli işletme sahipleri olan alıcıların satıcılardan direk alış veriş yapmak için girişimde bulunduğunu söyledi. Şian kentinin Çin'in ilk başkentlerinden biri olduğunu belirten Zeyneş İsmail, "İpek Yolu Şian'dan başlar İstanbul'da biter. Şian kenti hızla gelişmekte olan bir kent. Şu andaki Çin Cumhurbaşkanının da memleketi olan Şian, devletten de ciddi yatırım almaktadır. Şian kentindeki en büyük mermer fabrikasının sahibi de aramızdadır. Şian'în önde gelen işkadınıdır" dedi. Çin'de küçük mermer işletmelerinin battığı, bunun yerine sağlıklı ticaret yapan büyük işletmelerin yoluna devam ettiğini belirten Zeyneş İsmail, "Çin'de halkın refah düzeyi yükselmektedir, zengin kişi sayısı hızla artmış ve bu neredeyse 200 milyona ulaşmıştır. Zengin sayısının artması lüks tüketimi de artırdı. Devlet politikası gereği resmi kurumlarda lükse kaçmak yasak ancak zengin sayısının artmasıyla lüks kullanım da artıyor. Mermer kullanımı arttı, önceden zeytinyağı yiyemiyorlardı, şimdi yiyorlar. Bu insanların alım gücü çok yüksek ve buna hitap eden işletmeler kazanıyor, büyüyor. Biz dernek olarak üyelerimizin daha sağlıklı ticaret yapması için Muğla ve çevresine Çinli işadamlarını getirdik. Bizi işadamlarıyla buluşturmasının yanında samimi ev sahipliği için Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı'na teşekkür ediyoruz" dedi.

Mermer ocaklarını incelediler

Çinli işadamları FTSO ziyaretinin ardından hafta sonu mermer ocaklarını inceleyip, mermer fabrikalarını gezerek bilgi aldılar. Fethiye'de çıkan mermeri beğenen Çinli işadamları ile Fethiyeli mermerciler, ham mermer alım satımı hakkında ön sözleşme imzaladılar.

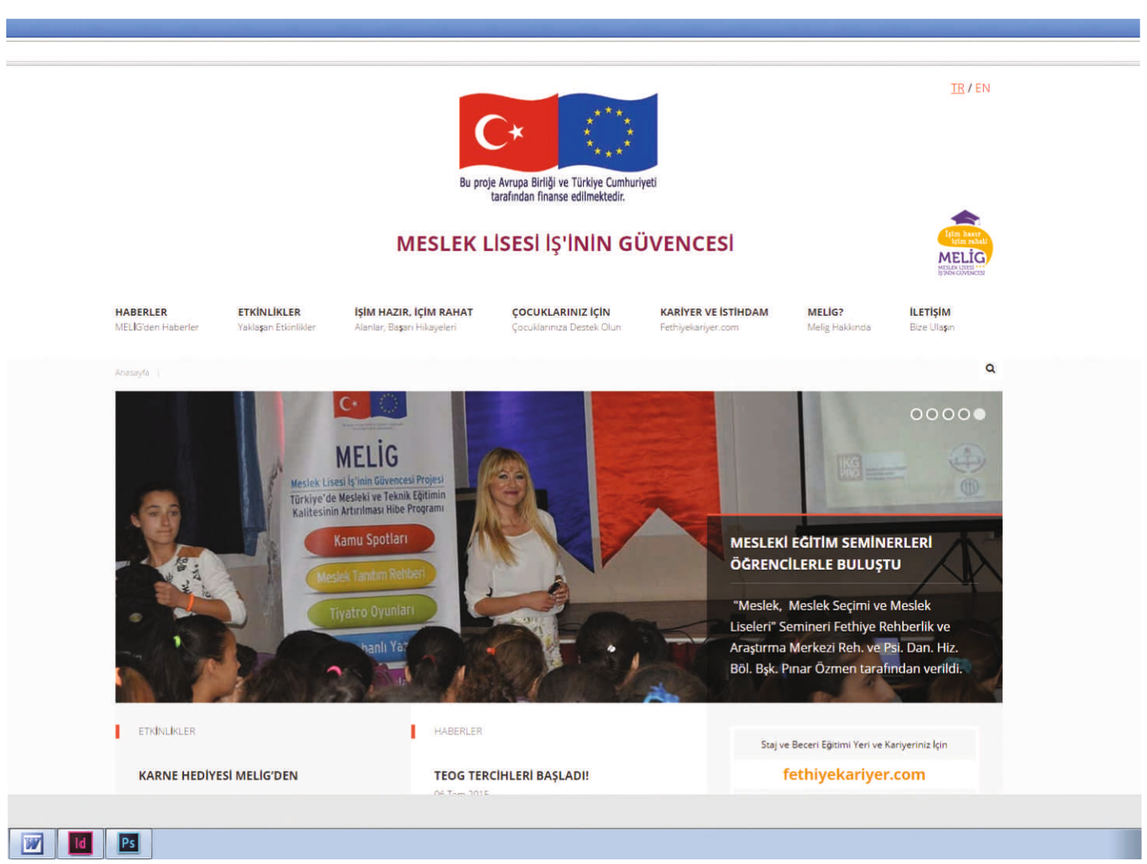
Mermer ticaretinde işbirliği için gelen iş adamları Fethiye'nin doğal ve kültürel öğelerini de yakından tanıma fırsatı buldu. Çinli işadamları ve TUÇİDER üyeleri, Kaya köyünü gezdi. Ölüdeniz'i de ziyaret eden heyetin tüm üyeleri Babadağ'a çıkıp paraşütle atladı. Heyet, Seki'de düzenlenen Yörük-Türkmen Şenliğine de katıldı.

II. Toplantı yapıldı

Fethiyeli mermercilerin, Çin pazarına aracısız mal satması amacıyla FTSO tarafından organize edilen toplantının ikincisi 7 Eylül pazartesi günü yapıldı. Toplantıda, FTSO üyesi mermerciler ile Türk-Çin İpekyolu Ekonomik ve Kültürel İş Birliği Derneği(TÜÇİDER) yöneticileri bir araya geldi.

Toplantıda TUÇİDER Yönetim Kurulu Danışmanı Yunus Emre Armağan, FTSO üyesi mermercilere Çin mermer piyasasına ilişkin bilgi vererek dernek olarak yapılan işbirliği çalışmaları hakkında bilgiler verdi.

Toplantıya katılan Fethiyeli mermer üreticileri en büyük sorunlarının aracı kişi ve kurumlar olduğunu belirtti. Mermerciler satışlarını birebir alıcı firma yetkilileriyle görüşerek yapmak istediklerini belirterek bu noktada da TÜÇİDER'den destek istedi. Toplantıda iş birliğinin sürdürülmesi için görüşmelere devam edileceği ifade edildi.



Melig web sitesi yayında

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Avrupa Birliği fonlarından alınan destekle yürütülen Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi (MELİG) Projesi resmi veb sitesi yayına başladı.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Avrupa Birliği fonlarından alınan destekle yürütülen Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi (MELİG) Projesi resmi web sitesi yayına başladı.

Web sitesinde projenin genel bilgilerinin yanında proje kapsamında yapılan araştırma sonuçları da yer alıyor.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2014-2015 Eğitim-Öğretim yılı içerisin-de hayata geçirilen Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi (MELİG) Projesi, yayına başlayan web sitesi sayesinde Türkiye genelinde ulaşılabilir bir yapıya büründü. Sitenin içerisinde MELİG Projesi'ne ait tüm bilgilerin yanı sıra etkinlikler, projeye ilişkin haberler, proje faaliyetlerine ait fotoğraflar, videolar, proje kapsamında yapılan araştırmaların sonuçları, mesleki yönlendirme üzerine hazırlanan yazılar gibi dokümanlar yer alıyor. MELİG web sitesi içeriği itibariyle hem öğrencilerin hem de velilerin işine yarayacak bilgiler içeriyor.

MELİG Projesi'nin web sitesine **www.melig.org.tr** adresinden ulaşılabiliyor.

İşim hazır içim rahat!
MELİG
MESLEK LİSESİ İŞ'İNİN GÜVENCESİ

Alabalık üreticileri destek istiyor

Fotoğraf - Orhan Okutan

Alabalık üreticileri destek istiyor

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Akif Arıcan, Ören ve Yaka bölgesinde faaliyet gösteren alabalık üretim çiftliklerini ziyaret ederek sorunları hakkında bilgi aldı. Üreticilerin sorunlarını dinleyen ve yerinde gören FTSO Başkanı Akif Arıcan, alabalık üreticisinin sorunlarının çözümü için ellerinden geleni yapacaklarını, TOBB aracılığıyla ilgili bakanlıklara ulaştıracaklarını ifade etti.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Akif Arıcan, Muğla Su Ürünleri Yetiştiricileri Üretici Merkez Birliği Başkanı Hüseyin Yıldırım'ın daveti üzerine Ören ve Yaka bölgesinde faaliyet gösteren alabalık üretim çiftliklerini ziyaret ederek sorunları hakkında bilgi aldı. Arıcan'a, FTSO Yönetim Kurulu Üyesi Ahmet Gürsu Özdemir ve FTSO 2 No'lu Meslek Komitesi Başkanı Atabey Şahin eşlik etti. Arıcan ve beraberindekiler ilk olarak Yaka köyünde bulunan Tlos Su Ürünleri alabalık üretim çiftliğini ziyaret etti. Aynı şirketin şu anda atıl bulunan balık işleme tesisini gezip bilgi alan Arıcan ve beraberindekiler, buradan Ören'e geçtiler. Arıcan, FTSO Yönetim Kurulu Üyesi Ahmet Gürsu Özdemir ve FTSO 2 No'lu Meslek Komitesi Başkanı Atabey Şahin ve Muğla Su Ürünleri Yetiştiricileri Üretici Merkez Birliği Başkanı Hüseyin Yıldırım ile birlikte Ören bölgesinde Türkiye'nin en büyük alabalık üretim çiftliği olan Abalıoğlu, Önder ve Ekinci Su Ürünleri tesisleri ile Selina Balık İşleme Tesisi'ni ziyaret ederek üretim aşamaları ve sorunları hakkında bilgi aldı.

Arıcan "Sorunları Ankara'ya taşırız"

Üreticilerin sorunlarını dinleyen ve yerinde inceleme yapan FTSO Başkanı Akif Arıcan, alabalık üreticisinin sorunlarının çözümü için ellerinden geleni yapacaklarını ifade etti. Arıcan, sorunlara çözüm üretilmesi için alabalık üretiminin durumu, ihracat miktarı, elde edilen döviz ve sorunlarına ilişkin geniş bir araştırma yapılması gerektiğini ifade etti. Üyelerinden gelen taleplere göre Oda çalışmalarını şekillendirdiklerini ifade eden Arıcan, "Odaların asli görevi üyeleri için çalışmaktır. Üyelerimizin taleplerini iletmeli ki bizde gerekli çalışmayı yapalım. Alabalık üreticilerimizin sorunlarını çözmemiz için ilk önce sektöre ilişkin detaylı bir çalışma yapıp durum tespiti yapmalıyız. Bu analizde sektörün büyüklüğü, üretim aşamalarının maliyeti, ihraç edilen ürün ve ülkeler gibi pek çok veri olmalı. Durum tespitinin ardından belirlenen sorunların çözümü için çalışmalıyız. Biz FTSO olarak sorunun ilgi mercilere taşınması, yurt içi ve yurt dışı pazar araştırması gibi konularda destek olabiliriz." dedi.

Ziyaretlerde bölgenin tüm sorunlarının belirlenmesinin ardından bunun ilgili bakanlıklara TOBB aracılığıyla taşıyabileceklerini belirten Arıcan, sorunların çözümü konusunda Muğla'nın bir bütün olarak hareket etmesi halinde daha etkili olunacağını dile getirdi. Bodrum ve Milas bölgesindeki balıkçılıkla ilgili sorunların belirlenmesi için Oda başkanları ile görüşeceğini belirten Arıcan, "Her bölgenin kendine has sorunu var, bunlar belirlenerek detaylı bir rapor hazırlanabilir. Bu raporları tek havuzda toplar, tüm Muğla Odaları olarak çözümü için çaba sarf ederiz" dedi.

Yıldırım "Küçük işletmeler yaşamalı"

Su Ürünleri Yetiştiricileri Üretici Merkez Birliği Başkanı Hüseyin Yıldırım da alabalık üreticilerin üretimden ihracata kadar her aşamada çözülmesi gereken sorunlarının olduğunu belirterek çözümlerin bürokrasiye takıldığını dile getirdi. Birlik olarak üreticilerin birlikte hareket etmesini sağlayarak çözüm bulmayı amaçladıklarını söyleyen Yıldırım, Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'ndan da bu konuda destek beklediklerini ifade etti. Hüseyin Yıldırım, Ören bölgesinde küçük işletmelerin de olduğunu ve bunların bölge refahına büyük katkısı olduğu için yaşatılması gerektiğinin altını çizdi.

Daha sonra ziyaret edilen alabalık üreticileri öncelikli sorunlarını dile getirerek Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'ndan çözümü için destek istediler.

Çözüm istenen sorunlardan bazıları şunlar:

Ziyaretlerde alabalık üreticilerince dile getirilen sorunlardan bazıları şunlar; İlçe Tarım Müdürlüğü'nce yapılan ihracat işlemlerinin uzun sürmesi. Eleman yetersizliği nedeniyle gecikme yaşandığı ileri sürülürken, işlemlerin hızlanmasıyla bir çok sorunun ortadan kalkacağı dile getirildi.

Bölgemizde üretilen alabalıklarının tamamına yakını işlenerek ihraç edildiği, bölgemizde bulunan işleme tesislerinin yeterli olmadığı için Sandıklı, Dinar gibi merkezlerde bulunan fabrikalara sevk ediliyor. Sevkiyatta gecikmelerin yaşaması ve mesafenin uzun olması üründe deformasyona sebep oluyor.

Bölgemizde üretilen alabalıklarının tamamına yakını işlenerek ihraç ediliyor. Bölgede bulunan işleme tesisleri yeterli olmadığı için Sandıklı, Dinar gibi yerlerde bulunan fabrikalara sevk ediliyor. Sevkiyatta gecikmelerin yaşaması, mesafenin uzun olması üründe deformasyona sebep oluyor.

Geçtiğimiz yıllarda alabalık üreticilerinin fiyat indirmeleri nedeniyle Avrupa Birliği üreticilerinin baskısıyla Avrupa Birliğince Türk üreticilere anti damping uygulanarak yüzde 10 vergi konuldu. Anti damping yasasının uygulanmaması isteniyor. Öte yandan anti damping uygulaması en çok küçük üreticiyi etkiliyor.

Alabalıkta ilk sıradayız

2014 yılı itibariyle Muğla ilinin 13.000 ton/yıl üretim kapasitesi mevcuttur. Seydikemer ve Fethiye'nin alabalık üretimi ise 9.393 tondur.

Muğla'nın önemli ihraç ürünlerinden olan alabalık çiftliklerinin büyük bölümü Fethiye ve Seydikemer bölgesinde bulunuyor.

MELİG Projesi Başarıyla Tamamlandı

Kısa adı MELİG olan Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi Projesi yaklaşık bir yıl süren faaliyetlerin ardından 17 Ağustos'ta yapılan kapanış toplantısıyla sona erdi. Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yürütülen Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi Projesinin kapanış toplantısı yoğun ilgi görürken protokol, iş dünyası ve eğitim camiasını bir araya getirdi.

FTSO tarafından yürütülen proje Avrupa Birliğinden alınan hibe desteğiyle gerçekleştirildi.

Bölgemizde Mesleki ve Teknik Eğitimin kalitesinin ve farkındalığının arttırılması amacıyla gerçekleştirilen proje kapsamında yaklaşık bir yıldır yoğun bir faaliyet dönemi yaşandı ve meslek seçme aşamasında olan binlerce öğrenci ve aileye ulaşıldı.

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Avrupa Birliği ve Mali Yardımlar Dairesi Başkanlığı'nın yürüttüğü, 'Türkiye'de Mesleki ve Teknik Eğitimin Kalitesinin Artırılması Hibe Programı' kapsamında desteklenen ve Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası yürütülen Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi Projesi'nde (MELİG), 12 ay süresince binlerce aile ve öğrenciye ulaşılarak meslek lisesinin önemi anlatıldı.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Avrupa Birliği fonlarından alınan destekle yürütülen Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi Projesi kapanış toplantısı 17 Ağustos Pazartesi günü Bakraç Restoran'da yapıldı. Saat 19.30'da başlayan geceye Muğla Valisi Amir Çiçek ve eşi Hülya Çiçek, Fethiye Kaymakamı Ekrem Çalık ve eşi Zeynep Çalık, Seydikemer Kaymakamı

Muammer Köken, Fethiye Belediyesi Başkan Vekili Mete Atay, İl Emniyet Müdürü Hakan Çetinkaya, İl Milli Eğitim Müdürü Celalettin Ekinci, Muğla Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Bülent Karakuş, FTSO Başkanı Akif Arıcan, Başkan Yardımcısı Burhanettin Tuna, Yönetim Kurulu Üyeleri Adnan Bakırcı, Uğur Çaçaron, FTSO meclis üyeleri, iş dünyası ve eğitim camiasından çok sayıda davetli katıldı.

Konuklar günün anısına düzenlenen ve girişte yer alan MELİG Ağacına parmak izlerini bıraktılar.

Gece MELİG Projesi'nin faaliyetlerinin anlatıldığı videonun, proje kapsamında hazırlatılan kamu spotlarının ve MELİG Projesi faaliyetlerine katılan faydalanıcıların görüşlerinin yer aldığı film izlendi.

FTSO Başkanı Akif Arıcan gecede yaptığı konuşmada Melig Projesi'nin bölgemizde ciddi bir sorun olan nitelikli eleman ihtiyacına kalıcı çözüm bulunması amacıyla hazırlandığını belirterek 12 ay boyunca başarıyla devam eden projenin sona erdiğini söyledi. İş dünyasının nitelikli eleman ihtiyacının oldukça fazla olduğu bu dönemde

• Fethiye'de iş piyasasının ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik mesleki ve teknik ortaöğretim kurumları ile özel sektör arasında sürdürülebilir işbirliği mekanizmasını kurmak,

• Mesleki ve teknik eğitimin avantajları konusunda farkındalık yaratarak ve mesleki rehberlik hizmetlerinin kalitesini yükselterek sosyoekonomik yönden dezavantajlı gençler tarafından tercih edilebilirliğini artırmak,

• Fethiye'de en fazla açık iş bulunan turizm sektörünün ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik Fethiye Otelcilik Turizm ve Ticaret Meslek Lisesi'nin Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında mutfak ve servis dallarında eğitim kalitesini, öğrenme ortamını geliştirerek artırma hedefiyle yola çıkılan MELİG Projesi'nde yapılan bazı faaliyetler ve katılım oranları şöyle açıklandı;

• Antalya 26. ANFAŞ Otel Ekipmanları Fuar Ziyareti" faaliyetine Fethiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nden100 öğrenci ve 10 öğretmen katıldı.

• 13. İstanbul Uluslararası Gastronomi Fuar Ziyareti" faaliyetine Fethiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nden 8 öğretmen ve 4 öğrenci katıldı.

• Mutfak Sanatları Akademisi Eğitimi" Fethiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nden 8 öğretmen ve 1 öğrenci katıldı.

• Öğrenci Medya Takip Alışkanlıkları ve Meslek Seçimi Tercihleri" anketi Fethiye ve Seydikemer'de toplam 2.598 öğrenciye uygulandı.

• Fethiye İşgücü Piyasası İhtiyaç Analizi" Fethiye ve Seydikemer'de toplam 500 firmaya uygulandı.

• Uygulamalı Servis Eğitimi" faaliyetine, Fethiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Servis alanında öğrenim gören 206 öğrenci katıldı.

• Mesleğimi Arıyorum" tiyatro gösterisi 25 ortaokulda toplam 1850 kişi tarafından izlendi.

• İşletme Gezisi" faaliyetine 8 ortaokuldan 143 öğrenci katıldı ve 12 işletme ziyaret edildi.

• Mesleki Okul Ziyareti" faaliyetine 6 ortaokuldan 267 öğrenci katıldı ve 3 mesleki ve teknik okul ziyaret edildi.

• Mesleki Eğitimin Avantajları Semineri ve Film Gösterimi" faaliyeti 5 ortaokulda toplam 315 öğrenci tarafından izlendi.

• Meslek Tanıtım Rehberi, Sırt Çantası, Kalemlik Seti ve Defter" Fethiye ve Seydikemer'de ortaokul son sınıf toplam 2930 öğrenciye dağıtıldı.

• Meslek kuruluşlarının ve mesleki eğitim kurumlarının temsilcileri bir araya getirilerek Fethiye Mesleki Eğitim ve İstihdam Komitesi oluşturuldu.

mesleki eğitimin önemine değinen Arıcan konuşmasını şöyle sürdürdü; "MELİG Projesi'ni hayata geçirmiş olmanın mutluluğu ve haklı gururu içindeyiz. Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası olarak önceliğimiz üyelerimizin sorunlarına çözüm bulmaktır. Yaptığımız çalışmalarda üyelerimizin kalifiye eleman bulmasının önemli bir sorun olduğunu tespit ettik. Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası olarak faaliyet alanımızda yaşanan bu sorunu çözmek için kendimizi sorumlu saydık. Çözüm arayışlarına girdik."

Gençlerimiz neden işsiz? İş veren neden istediği elemanı bulamıyor?

"Ülkemizde üniversite ve üniversite mezunu sayısı her geçen gün artıyor. Ancak iş dünyası ihtiyacı olan kalifiye elemanı bulamıyor. İş dünyasının eleman ihtiyacı bu kadar yüksek iken üniversite mezunu çocuklarımız işsiz geziyor. Araştırmalarımız bu sorunun çözümünün mesleki eğitime ilgiyi ve mesleki eğitimin kalitesini artırmaktan geçtiğini gösterdi.

Avrupa Birliği fonlarından aldığımız destekle yürüttüğümüz MELİG Projesi kapsamında

- Mesleki Eğitim Kurumları ile Meslek Kuruluşları arasında koordinasyonu sağlamak;
- Mesleki ve Teknik Eğitimin başarılı öğrenciler tarafından da tercih edilmesini sağlamak için farkındalık yaratmak;
- Mesleki eğitim veren okulların öğrenme ortamlarını iyileştirerek mesleki eğitimin kalitesini yükseltmeyi hedefledik."

"Proje, kısa vadede sonuçlar vermeye başladı"

"Hedeflerimize ulaşabilmek için pek çok örnek uygulamaya imza attık. Bu uygulamalarımızın kısa ve uzun vadeli sonuçları projemizin meyveleri olacak.

Kısa vadede iki sonuç elde ettik. Bölgemizde kalifiye eleman sorunu en çok turizm sektöründe yaşanıyor. Bölgemizdeki turizm işletmelerine eleman yetiştiren Fethiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin mutfak ve servis atölyelerinin eğitim kalitesini yükselttik. Okulumuzun eğitim kalitesini sektörle aynı seviyeye taşıdık. Okulumuzdan bu yıldan itibaren mezun olan öğrencilerimiz sektörün ihtiyacı olan donanımı kazanarak mezun olacak. Fethiye kariyer nokta komu MELİG kapsamında yenileyerek üyelerimizin eleman ihtiyacının yanı sıra stajyer ihtiyaçlarını da karşılayabilecekleri bir yapıya dönüştürdük."

"Etkisi uzun süre devam edecek"

"Mesleki eğitimin önem kazanması için uzun vadeli çalışmalara imza attık. Fethiye Mesleki Eğitim ve İstihdam Komitesini kurduk. Komitemiz proje sonrasında da çalışmaya devam edecek. Bu sayede iş piyasası ile meslek kuruluşları arasında sürekli temas, bilgi akışı olacak. Komite, mesleki eğitimin şekillenmesine etki edecek. Tüm bu çalışmalarla MELİG Projesini 12 aydan bağımsız, sürekliliği olan bir yapıya dönüşmüştür.

Ve projemizin kapanışını yaptığımız bugün;

- 4 binin üzerinde öğrencimize ulaşmış;
- Bu yıl yapılan lise tercihlerinde meslek lisesi tercihlerinin artmasına olumlu etkide bulunmuş;
- Büyük dalgaların oluşmasını sağlayacak ilk damlayı suya atmış;
- Gelecekte oluşacak ormanın tohumlarını ekmiş olmanın heyecanı içindeyiz."

"Gelişmek için beşeri sermayemizi arttırmalıyız"

Hepinizin de bildiği gibi gelişmiş ekonomilerde üretim ön plandadır. Üretim, kalifiye elemanlar eliyle yapılır. Kısacası kalkınmanın yolu üretiminden, üretim için nitelikli elemanlar ise meslek liselerinden geçmektedir. Unutmayalım ki ülkemizde beşeri sermayenin nitelikli hale gelmesi ile kalkınma, gelişme ve zenginlik yaratılabilir. MELİG Projesi'ni, iş dünyasının temsilcisi olarak, Odamızın mesleki ve teknik eğitimin gelişmesi konusunda sorumluluğumuz olduğu bilinci ile yürüttük ve tamamladık."

Arıcan konuşmasının sonunda, projeye katkılarından dolayı Avrupa Birliği Bakanlığına, Milli Eğitim Bakanlığı'na, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığına, Muğla Valisi Amir Çiçek'e, Fethiye Kaymakamı Ekrem Çalık'a, Seydikemer Kaymakamı Muammer Köken'e, Fethiye İlçe Milli Eğitim Müdürü Hasan Doğan'a, Seydikemer İlçe Milli Eğitim Müdürü Ferah San'a, Fethiye Mesleki ve Teknik Eğitim Lisesi ile Fethiye Rehberlik ve Araştırma Merkezine, Proje kapsamında uygulama faaliyetleri gerçekleştirilen okulların idareci ve öğretmenlerine, öğrencilere kapılarını açan, işletmelere, tedarikçilere, Oda meclisine ve yönetim kuruluna, proje ekibine ve tüm oda personeline teşekkür etti.

"İşletme eğitim kurumları işbirliğinin devam etmeli"

Gecede konuşma yapan MELİG Projesi İzleme Uzmanı Muharrem Tezcan da MELİG Projesi'nin bölgenin mesleki eğitim hayatına önemli katkılarının olduğunu ve bu katkıların eğitim camiası ile iş dünyası tarafından korunarak sürdürülmesi gerektiğini ifade etti. Muharrem Tezcan konuşmasında mesleki eğitimin kalitesinin arttırılması konusunda 15 milyon Lira tahsis edildiğini belirterek Muğla'dan birincisi Melig olmak üzere iki projenin 70 proje arasına girerek hibe almaya hak kazanma başarısını gösterdiğini dile getirdi. 70 Proje içine girmenin ve başarıyla uygulamanın taktire şayan olduğunu belirten Muharrem Tezcan, projenin sonuçlarının hemen görülmeyeceğini ancak 6 ay, 1 yıl sonra etkin olarak görüleceğini söyledi. Kurulan işletme eğitim kurumları işbirliğinin sürmesi gerektiğini belirten Tezcan, "Veb portalı istihdamın ve öğrencilerin staj yapmasının devamını sağlayacak, buna sahip çıkılmalıdır. Projenin Fethiye iş dünyası ile eğitim camiasına önemli katkılarının olduğunu düşünüyorum. Burada projenin uygulayıcısı olan Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası yönetici ve çalışanlarına, emeği geçenlere teşekkür ediyorum" diye konuştu.

"MELİG Projesi önemli bir yöntemi gösterdi"

Muğla Valisi Amir Çiçek gecede yaptığı konuşmada MELİG Projesi'nin başarıyla yürütüldüğünü belirterek "Proje neler kazandırdı diye baktığımızda neredeyse her okula her öğrenciye ulaşılmış. Nerede nasıl iş yapılır diye bilgi verilmiş. Muğla genelinde ve Fethiye'de ciddi şekilde nitelikli eleman ihtiyacı var. Özellikle turizm sektöründe ciddi ihtiyaç var. Herkes hizmetin kalitelisini istiyor. Eğitim kurumlarıyla iş dünyasını buluşturursak nitelikli elemanın yetiştirebiliriz. Bu anlamda MELİG Projesi bize çok önemli bir yol ve yöntem vermiştir. İşverenin nitelikli eleman aradığı bir dönemde bu projeyi hayata geçiren Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası başkanı Akif Arıcan ve yönetimini, genel sekreterini, çalışanlarını, projede emeği geçenleri kutluyorum" diye konuştu.

Projeden faydalanan okul yöneticileri ve öğrencilerin proje hakkında görüşlerini dile getirdiği gecede MELİG Projesi'ne katkı sunan eğitimcilere, tedarikçilere, meslek koçlarına ödül verildi.

Gecenin sonunda katılımcılarla birlikte toplu hatıra fotoğrafı çektirildi.

Melig Projesi Türkiye Birincisi

FTSO ilçemizi Ülke gündemine taşımaya devam ediyor. Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından hayata geçirilen Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi Projesi, Türkiye Bilişim Derneği tarafından düzenlenen Bilişim Yıldızları yarışmasının eğitim kategorisinde yüzlerce proje arasında birinci oldu. Melig Projesi kapsamında öğrenciler ile okul yönetimlerini iş dünyası ile buluşturan melig.org.tr adlı internet sitesinin yüzlerce proje arasında birinci olması başta tüm FTSO ailesi olmak üzere tüm Fethiyelilere büyük sevinç yaşattı.

Bölgede nitelikli eleman sorununa çözüm bulunması amacıyla yaptıkları projenin ülke geneline örnek gösterilmesinin yanında hazırlanan internet sayfasının da Ülke genelinde yüzlerce proje arasında birinci seçilmesi tüm FTSO ailesine haklı gurunu yaşatıyor.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından mesleki eğitime yönelik farkındalık ile mesleki eğitimin kalitesinin arttırılması amacıyla Avrupa Birliği fonlarından alınan destekle hayata geçirilen Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi Projesi'nin iş dünyası ile eğitim camiasını buluşturan internet sayfası, Türkiye Bilişim Derneği tarafından düzenlenen Bilişim Yıldızları yarışmasının eğitim kategorisinde birinci oldu. Birincilik ödülünü 2 Ekim Cuma günü düzenlenen törende FTSO Yönetim Kurulu Başkanı Akif Arıcan ve MELİG Proje Koordinatörü Meltem Şimşek aldı.

Bilişim Yıldızları yarışmasına katılan yüzlerce proje yaratıcılık, yenilik, etkileme, teknolojik bağımlılık, projenin organizasyon yapılandırılması, hizmetlerin (e-Hizmet) kullanımının yaygınlaştırılması, elektronik imza, elektronik belge yönetim sistemi, performans, kullanıcı dostu, tasarım, özürlü vatandaş, veri güvenliği ve mobilite kriterlerine göre, aralarında Eczacıbaşı ve Bahçeşehir Üniversitesi gibi önemli isimlerin yer aldığı alanında uzman jüri üyeleri tarafından değerlendirildi. Değerlendirmede finale kalan projeler arasında 18 Eylül- 1 Ekim tarihleri arasında halk oylaması yapıldı. Jüri ve halk oylamasında elde edilen puanlamaya göre kategorilerinde dereceye giren projeler belirlendi.

Buna göre Melig Projesi'nin web sayfası Bilişim Yıldızları Yarışması eğitim kategorisinde yüzlerce proje arasında Türkiye birincisi seçilerek ilçemizin adını bilişim alanında da duyurmayı başardı.

Bilişim Yıldızları e-Dönüşüm Yarışması, öncelikle T.C. Ulaştırma Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı, Bilişim Teknolojileri ve İletişim Kurumu, İnternet Geliştirme Kurulu; Sivil Toplum Kurumlarından MOBISAD, TBV, TÜBİSAD, TÜBİFED tarafından desteklenmektedir.

FTSO Yönetim Kurulu Başkanı Akif Arıcan, projenin birinci olması nedeniyle yaptığı açıklamada "MELİG Projesi temeli ve uygulanışı ile örnek bir proje idi. E-dönüşümde gösterdiği başarıyla da örnek bir proje olduğu tescillendi. MELİG Projesi'ne bu ödül yapılan halk oylaması sonucunda verildi. Yapılan halk oylamasında başta üyelerimiz ve Fethiye halkı olmak üzere MELİG Projesine oy veren herkese çok teşekkür ederiz." dedi.

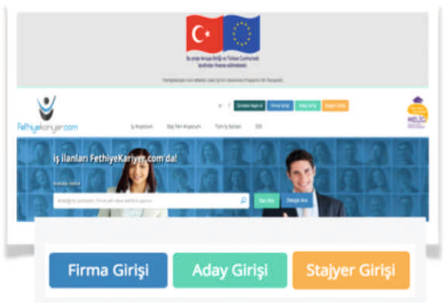
MELİG

Meslek Lisesi İş'inin Güvencesi Projesi

Türkiye'de Mesleki ve Teknik Eğitimin Kalitesinin Arttırılması

İş piyasasının ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik mesleki ve teknik ortaöğretim kurumları ile özel sektör arasında sürdürülebilir işbirliği mekanizmasını kurmak, Mesleki ve teknik eğitimin avantajları konusunda farkındalık yaratarak ve mesleki rehberlik hizmetlerinin kalitesini yükselterek sosyoekonomik yönden dezavantajlı gençler tarafından tercih edilebilirliğini artırmak, amacı ile **"ülkemizde e-dönüşüm kapsamında birbirleri ile tam entegre çalışan bu güne kadarki en fazla sayıda paydaşa ait olarak geliştirilmiş portallar bütünüdür."**

Tarafları: MESLEK LİSELERİ - İŞ DÜNYASI - OKULLAR - ÖĞRENCİLER'dir. Uygulama her profil için bir arayüze sahiptir. Ayrıca tümününde üzerinde konumlandırılmış ÜST PORTAL OLAN FEMİK(FETHİYE MESLEKİ EĞİTİM İSTİHDAM KOMİTESİ) bölgede yer alan meslek liseleri ile işletmeler arasında nitelikli eleman yetiştirme ve nitelikli stajyer istihdamının sağlanmasında işleyişi düzenler. Dönemsel ve Alan/Dal bazında arz-talep dengesini gözlemler, Milli Eğitime öneride bulunmak üzere otomatik veri toplar.



UMEM Beceri'10 Projesi Turizm Sektörüne Ağırlık Verecek

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği tarafından işsizliğe ve iş dünyasının kalifiye eleman sorununa çözüm bulunması amacıyla hayata geçirilen UMEM Beceri'10 Projesi Fethiye Kurs Yönetimi 10 Eylül Perşembe günü toplandı. Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nda yapılan toplantıya FTSO Genel Sekreteri Füsun Şahin, İŞKUR Fethiye Hizmet Merkezi Müdürü Feridun Gülçiçek, İMEAK Deniz Ticaret Odası Şube Müdürü Bülent Telli, Fethiye Mesleki ve Teknik Lisesi'nden İbrahim Güngör, Fethiye Endüstri Meslek Lisesinden Hakan Çelik ve UMEM Beceri'10 Projesi Koordinatörü İlkkan Büyüktahancı katıldı.

Toplantıda Haziran-Temmuz-Ağustos aylarında yapılan çalışmalar değerlendirildi. Kurs yönetimi bu aydan itibaren yapılacak çalışmalarda turizm sektörüne ağırlık vererek firma sahipleri ve turizm amaçlı kurulan dernek yöneticileri ile iletişime geçme kararı aldı.

UMEM Beceri'10 Kurs Yönetimi Toplantısı'na katılan FTSO Genel Sekreteri Füsun Şahin, kurumlar arası iletişimin sağlıklı olmasının başarıyı getireceğini belirterek her ay yapılacak toplantıların önemine dikkat çekti.

Proje kapsamında Fethiye bölgesinde yapılan çalışmalar hakkında bilgi veren İlkkan Büyüktahancı, Fethiye'nin proje kapsamında pilot bölge seçildiği günden bu yana hiç kurs açılmamasına karşın İŞKUR'a yapılan yönlendirmeler sayesinde 7 işletmede 15 kişinin işbaşı eğitim programı kapsamında çalışmaya başladığını belirtti. Büyüktahancı, geçmiş dönemde yapılan UMEM Beceri'10 Projesi kapsamında işe yerleştirilen kişilerin büyük bir çoğunluğunun çalışmaya devam ettiğini kaydetti.

İndirimli Cankurtaran Eğitimi

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, cankurtaran sertifikası bulundurması gereken oda üyesi turizm işletmelerinin kurstan indirimli faydalanması için Özel Yakut Mesleki Eğitim Merkezi ile işbirliği protokolü imzaladı.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, 2015 yaz sezonu öncesinde üyelerine yönelik cankurtaran eğitimi düzenlemiş ve yoğun katılım olmuştu. Oda üyesi turizm işletmelerinin bu eğitime olan talebinin yoğun olması nedeniyle FTSO ile FTSO üyesi olan Özel Yakut Mesleki Eğitim Merkezi arasında işbirliği protokolü imzalandı. Protokol imza törenine FTSO Yönetim Kurulu Başkanı Akif Arıcan, FTSO Genel Sekreteri Füsun Şahin, Özel Yakut Mesleki Eğitim Merkezi Sahibi Gökhan Yakut katıldı.

"Üyelerimizin Cezaya Maruz Kalmamaları İçin Çalışıyoruz"

FTSO Yönetim Kurulu Başkanı Akif Arıcan, protokole ilişkin yaptığı açıklamada "Yapılan protokol sayesinde odamız üyeleri Özel Yakut Mesleki Eğitim Merkezi'nin cankurtaran eğitimlerinden indirimli faydalanabilecek. Dileğimiz bu protokolün üyelerimiz için faydalı olması, cankurtaran sertifikası bulundurması gereken işletmelerin bu nedenle ceza almamasıdır. Protokolümüzün üyelerimiz için hayırlı olmasını dilerim." ifadelerine yer verdi.

Özel Yakut Mesleki Eğitim Merkezi Sahibi Gökhan Yakut, FTSO ile işbirliği protokolü imzalamaktan memnuniyet duyduklarını ifade ederek hayırlı olmasını diledi.

Terörün Her Türlüsünü Şiddetle Kınıyoruz

Ülkemiz 35 yıldır bölücü terör örgütü PKK ile mücadele ederken son aylarda dış kaynaklı IŞİD terör örgütüyle de mücadele etmeye başlamıştır. Bizler biliyoruz ki bu kanlı saldırılar ne özgürlük ne de İslam dini adınadır:

Bu terör eylemleri insanlık tarihinin önemli aktörlerinden olan Türk milletinin Anadolu coğrafyasındaki bin yılı aşkın bir süredir kırılmayan gücünü kırmak; ülkemizin verimli topraklarını, canlıların yaşamı için kritik önemi olan su kaynaklarını ve eşsiz madenlerini ele geçirmek için dış kaynaklarca desteklenen ülkemizi zayıflatma çalışmalarıdır.

Terör eylemleri ile yapılmak istenen bir milleti esaretten kurtarmak değil;

Anadolu coğrafyasında yaşayan tüm milletleri bitmek bilemez bir aç gözlülük uğruna esir etmektir.

35 yılın ardından gelinen noktada milletimiz terörün bitirilmesi için gerekti tüm adımların atılmasını, huzur ortamının yeniden tesis edilmesini istemektedir.

Unutulmamalıdır ki ekonomide, bilimde ve sanatta en iyi gelişim özgürlüğün ve huzurun olduğu ortamda mümkündür.

Ülkemizde barış, özgürlük ve huzur ortamını tesis etmek için en çok ihtiyaç duyduğumuz şey ise birlik ve beraberliktir.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, bu ortamın sağlanması için üzerine düşen görevi yapmaya da hazırdır.

Terör eylemlerinde yitirdiğimiz kardeşlerimize Allah'tan rahmet, yaralananlara acil şifa, şehit yakınlarına Yüce Allah'tan sabır dileriz.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası

Güçbirliği Platformu Büyümeye Devam Ediyor

Daha aktif çalışmanın yolunu arayan Fethiye Meslek Kuruluşları Güç Birliği Platformu temmuz, ağustos ve eylül ayı toplantılarında önceden yapılan çalışmaları gözden geçirmenin yanında daha aktif çalışabilmek amacıyla çalışma esas ve usullerinde değişikliğe gitti. Platform bugüne kadar gündeme getirilen sorunlar arasında öncelikli olanların belirleyerek bunların üzerine yoğunlaşma kararı aldı.

Eylül ayı toplantısına katılan Fethiye Ziraat Odası yöneticileri de Güçbirliği Platformunda yerini aldı.

Haziran ve temmuz ayı toplantılarında dönem başkanlığı görevini yürüten Harita Mühendisleri Odası Fethiye Temsilcisi Ali Kuştan'ın emekli olması nedeniyle Platformun dönem başkanlığını temsilciliğe seçilen Birol Güner yürütmeye başladı.

Temmuz, ağustos ve eylül ayında yapılan toplantılarda spor turizminin geliştirilmesi ve Fethiye bölgesinin imar sorunları için yapılabilecek çalışmalar görüşüldü. Kaya Köyünün askıya alınan bir türlü yapılamayan imar planı çalışmasının tekrar gündeme alınıp yetkili mercilerle tekrar görüşülmesi kararı alındı. Kaya köyü tarihi evlerine yönelik restorasyon çalışması konusunun geniş yer bulduğu toplantıda Mimarlar Odası Fethiye Temsilciliği üyeleri, Kaya köyüne imar planı yapılmayarak köylünün kaçak yapılaşmaya zorlandığını ifade ettiler. Mimarlar Odası temsilcileri Kaya köyünün imar planında Türkiye'den pek çok mimarın gönüllü çalışabileceğini söylediler.

Fethiye SMMMO Başkanı Yaşar Bildirici bugüne kadar gündeme getirilen sorunlar arasında öncelikli olanların belirlenerek çözümü için çaba sarf edilmesinin daha çabuk sonuç vereceğini belirterek öncelikli sorunları belirlenmesi önerisinde bulundu.

Fethiye Meslek Kuruluşları Güç Birliği Platformu Eylül ayı toplantısında, çalışma usul ve esaslarında yapılan değişiklikler görüşülerek karara bağlanmasının yanında eski Çamköy halinin Otogar yapılması için Büyükşehir Belediyesine başvurulmasına, Değirmenbaşı'nda yapılan spor kompleksinin bir an önce yapılması için çalışma başlatılması, kongre merkezi için yer belirlenmesi çalışmalarına hız verilmesi konuları görüşüldü.

Toplantılarda TÜRSAB tarafından yapılacağı belirtilen kongre merkezi için yer bulunması çalışmalarına hız verilmesi kararı alındı. Yapılacak kongre merkezinin Fethiye'nin ekonomik ve sosyal hayatına ciddi katkı sağlayacağına dikkat çekildi.

Fethiye otogarının şehir içinde kalması da platformun gündemindeydi. Karaçulha Hal Birliği'nin kurulmasının ardından eski Çamköy Hali'nin atıl beklediği belirtilerek, Meslek Kuruluşları Güçbirliği olarak Muğla Büyükşehir Belediyesi'ne eski Çamköy Hali'nin otogar olması için talepte bulunulması kararı kabul gördü. Fethiye Otogarı'nın yaklaşık 2 yılı kaldığı belirtilerek, eski Çamköy Halinin otogar olabilmesi için Muğla Büyükşehir Belediyesinin plan değişikliği yapması gerektiği dile getirildi.

Gençlik ve Spor Bakanlığı tarafından Değirmenbaşı'nda yapımı devam eden spor kompleksinin bir an önce tamamlanması için çalışma yapılması kararı kabul gördü.

Toplantıda, Mimarlar Odası Fethiye Temsilcisi Hilal Polat, Letonya Tatil Köyü'nün ilerisinde yapılması planlanan marina konusunda bilgi verdi. Marina ve otel kompleksi için denizin doldurulmasının planlandığını belirten Polat, marina için yapılan bilgilendirme toplantısında yapılacak dolgu nedeniyle körfezin kirlenmesinin hızlanacağının, körfezin giriş çıkış trafiğini olumsuz etkileyeceğinin dile getirildiğini söyledi. Fethiye Meslek Kuruluşları Güçbirliği Platformu üyeleri, ilgili Oda ve meslek kuruluşları tarafından konuyla ilgili daha geniş bilgi toplanmasını ve görüş bildirmelerini istediler.

Geniş katılımla yapılan eylül ayı toplantısına Güçbirliği Dönem Başkanı ve Harita Mühendisleri Odası Fethiye Temsilcisi Birol Güner, Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Akif Arıcan, Mimarlar Odası Fethiye Temsilcisi Hilal Alyanak Polat, Türsab Batı Akdeniz BYK Temsilciliği'nden Abdullah Koyuncu, Makine Mühendisleri Odası Fethiye Temsilcisi Hakan Yetiş, Serbest Muhasebeci ve Mali Müşavirler Odası Başkanı Yaşar Bildirici, Sabit ve Seyyar Pazarcılar ve Manavlar Odası Temsilciliğinden Bayram Çet, Muğla Barosu Fethiye Temsilciliği'nden Muhammed Ali Uçar, Fethiye Ziraat Odası Başkanı Kenan Karayiğit, Fethiye Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanı Mehmet Soydemir, İnşaat Mühendisleri Odası Fethiye Temsilcisi Levent Çimen, Deniz Ticaret Odası'ndan Mehmet Eskici, Harita Mühendisleri Odası Fethiye Temsilciliğinden Süreyya Alim ve FTSO Genel Sekreteri Füsun Şahin katıldı.

Terörü Lanetlediler

"Dağlıca ve Iğdır başta olmak üzere son günlerde şiddetti gittikçe artan, asker ve polisimizi hedef alan terör saldırılarını şiddetle kınıyor, yüzyıllarca birlikte kardeşçe yaşama isteğimizi hedef alan terörü lanetliyoruz. Saldırılarda hayatını kaybeden tüm şehitlerimize Allah'tan rahmet, acılı ailelerine sabır, yaralılara acil şifalar diliyoruz. Ülkemizde barış, özgürlük ve huzur ortamını tesis etmek için en çok ihtiyaç duyduğumuz şey birlik ve beraberliktir. Bu terör eylemleri ülkemiz toprakları üzerindeki kardeşliğimizi asla zayıflatmayacaktır. Gücümüzü, kardeşliğimizi muhafaza ederek güçlü bir ulus olduğumuzu bir kez daha göstereceğiz. Fethiye'deki birlik ve beraberliğin en güzel örneklerinden olan Fethiye Meslek Kuruluşları Güç Birliği Platformu olarak ülkemizdeki huzur ve birliktelik ortamını hedef alan bu provokasyonlara karşı dikkatli olmamız gerektiği vurgular, teröre karşı tepkisini demokratik sınırlar çerçevesinde, meşru yollarla ortaya koyan tüm halkımıza teşekkür ederiz.

Milletimizin başı sağ olsun."

Meslek Komiteleri 2016 Yılı Taleplerini İletti

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası 2015 yılı Meslek Komiteleri Müşterek Toplantısının ikincisi 18 Eylül Cuma günü FTSO Likya Salonunda gerçekleştirildi. Toplantıda Meslek komitesi temsilcileri, FTSO'nun 2016 çalışma planında yer vermesini istedikleri konuları dile getirdiler.

"2016 Yılını Sizlerden Gelen Taleplere Göre Planlayacağız"

FTSO Yönetim Kurulu Başkanı Akif Arıcan'ın şehir dışında olması nedeniyle Başkan Vekili Günay Özütok'un başkanlığında yapılan toplantıya FTSO bünyesinde bulunan 13 meslek komitesinin üyeleri katıldı. Günay Özütok yaptığı konuşmada Oda'nın faaliyetleri hakkında bilgi vererek "Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, bu güne kadar sizlerin de desteği ile Fethiye için önemli olan Babadağ Teleferik Projesi, kruvaziyer liman, mesleki eğitim gibi konularda önemli, kayda değer çalışmalar yaptı. Odamız şimdi de 2016 yılında yapacağı çalışmaları planlamak istiyor. Bunun içinde sizlerin görüşlerinizi almak istiyoruz. 2016 yılı stratejik planımızı oluştururken sizlerden gelen talepleri göz önünde bulundurarak çalışmalar yapmak istiyoruz. Bu açıdan bugün burada bizimle paylaşacağınız bilgiler, görüşleriniz çok önemli." dedi.

Meslek Komitelerinin çalışmaları Önemlidir

Toplantıda söz alan FTSO Genel Sekreteri Füsun Şahin, meslek komitelerinden gelen öneri, talep ve görüşlerin bu güne kadar FTSO'nun önemli çalışmalarının temelini oluşturduğunu ifade etti. Meslek Komitelerinin oda çalışmalarındaki öne-

mini vurgulayan Şahin, "Meslek Komiteleri odaların yapacağı çalışmalarda varolan sorunu, çözüm yöntemini ya da sorunun çözümüne ilişkin bilgiyi üretmekle görevli organlardır. Bu sayede oda yönetimini bilgi ile besler ve çalışmalara katkıda bulunurlar. Bu bakımdan meslek komitelerinin çalışmaları önemlidir." ifadelerine yer verdi.

Yüzde 5 Ecrimisil Uygulaması Adaletli Değil

13 No'lu Meslek Komitesi Üyesi Akif Milaslıoğlu söz alarak yeni yapılan bir düzenleme ile getirilen yüzde 5 ecrimisil uygulaması ile ilgili çalışma yapılması gerektiğini belirtti. FTSO Genel Sekreteri Füsun Şahin de konunun Oda Hukuk Müşaviri tarafından incelendiğini ve çalışmaların devam ettiğini söyledi.

İşletmelere Özel Web Sitesi

9 No'lu Oto Kiralama ve Seyahat Acenteleri Meslek Komitesi Başkanı Ertuğrul Gürkan, konuşmasında Fethiye'nin tanıtımını konusuna değindi. Gürkan, katılınması planlanan fuarlar için hazırlıkların daha erken başlaması gerektiğine değindi. Gürkan, Fethiye'nin tanıtımı için bir web sitesinin olmamasına da dikkat çekerek büyük bir eksiklik olduğunu ifade etti.

Alt Yapı Hizmetlerinde Eski Yaklaşımlar Devam Ediyor

FTSO 6 No'lu Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Tayfun Budak da deniz kirliliğine ve alt yapı sorunlarına dikkat çekti. Budak denizlerin kirlendiğini söyledi ve bu kirliliğin yüzde 90 oranında karadan olduğunu belirtti. Turizm sektöründe otelcilere büyük görevler düştüğünü ifade eden Budak, alt yapı çalışmalarından eski alışkanlıklarında devam ettiğini söyledi.

Budak, Fethiye'nin tanıtımında eksiklikler olduğunu söyledi ve profesyonel bir çalışma yapılmasının gerekliliğini ortaya koydu.

Fethiye Kontrolsüz Büyüyor

6 No'lu Meslek Komitesi Başkanı İlkay Tugay da Fethiye'nin dışarıdan çok göç aldığının ve büyüdüğünün altını çizerek alt yapı ve çevre sorunlarının çözülebilmesi için göç konusuna dikkat edilmesi gerektiğini söyledi.

ACİL Butonu Oluşturulsun

7 No'lu Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Meslek Komitesi Başkanı Hüseyin Küp, FTSO web sitesine ACİL butonu konularak buradan şikayet alınması önerisinde bulundu.

Turizm Personeline Bonservis

6 No'lu Konaklama Hizmetleri Meslek Komitesi Üyesi Münire Uysal da turizm sektöründe yaşana kalifiye elaman sorununa dikkat çekti. Uysal, sezon içerisinde firma değiştiren çalışanlar için bonservis uygulaması getirilmesini önerdi.

Toplantının kapanış konuşmasını yapan Günay Özütok, Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nın üyeleri ile ilişkilerine özen gösteren bir oda olduğunu belirtti. Fethiye'nin tanıtımı noktasında eksikliklerin olduğunu kabul eden Özütok, son zamanlarda Fethiye-Bodrum-Marmaris ilçelerinin belediye ve oda başkanlarının bir araya gelerek tanıtım için görüşüyor olmalarının çok önemli bir çalışma olduğunu söyledi. Toplantıda yabancıların kendilerine ait yazlık ve villaları kiralayarak kayıt dışı gelir elde etmelerinin de gündeme gelmesi üzerine Günay Özütok, bu konuda daha önce çalışma yapıldığını ancak sonuç alınamadığını belirtti. Bu durumu tespit etmenin zorluğuna da dikkat çeken Özütok, çözüm için başka yolların denenebileceğini ifade etti.

Öfke Kontrolü Semineri İlgi Gördü

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından üyelerinin kişisel gelişimine katkıda bulunulması amacıyla organize edilen Stres Yönetimi ve Öfke Kontrolü semineri yoğun ilgi gördü.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından organize edilen ve yoğun iş temposunda oluşan stresin iş yaşamına olumsuz etkilerini önleyecek uygulamaları içeren öfke kontrolü eğitimi yoğun ilgi gördü. 12 Eylül tarihinde FTSO binasında başarıyla gerçekleştirilen eğitim, Klinik Psikolog Erdem Öz tarafından verildi.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenen seminerde kişilerin kendi kişilik ve bilinçaltı özelliklerimizin farkında olarak stres ile baş etme yöntemleri için uygulamalar yapıldı. Aynı zamanda öfke kontrolü için olaylara farklı bakış açılarından bakma yöntemleri ve olumlu düşünme teknikleri anlatıldı.

Katılımcılar, günümüzün yoğun iş temposunda oluşan stresin iş yaşamına olumsuz etkilerini önleyecek uygulamaları içerdiği eğitimden oldukça memnun ayrıldı.

“Teröre Hayır, Kardeşliğe Evet"

TOBB’un öncülüğünde gerçekleştirilen “Teröre Hayır, Kardeşliğe Evet” yürüyüşüne destek veren Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Meclis üyeleri, toplantının açılışında basın açıklaması yapılmasının ardından Türk Bayrağı ile fotoğraf çektirdiler

17 Eylül Perşembe Günü yapılan FTSO Olağan Meclis Toplantısı’nın açılışında konuşan Meclis Başkanı Osman Çıralı, TOBB'un öncülüğünde gerçekleştirilen "Teröre Hayır, Kardeşliğe Evet" yürüyüşünde Fethiye'yi Oda Başkanı Akif Arıcan'ın temsil ettiğini belirterek teröre hayır kardeşliğe evet diyerek TOBB öncülüğünde yapılan etkinliğe destek verdiklerini söyledi.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkanı Osman Çıralı tarafından yapılan basın açıklamasında şu ifadelere yer verildi: "Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'ndan Kamuoyuna Duyurulur: 7 Haziran 2015 tarihinden bu güne, şiddetti gittikçe artan, asker ve polisimizi hedef alan, kaos ve çatışma ortamı yaratan terör saldırılarını şiddetle kınıyoruz. Bir yanda cani örgüt IŞİD, diğer yanda terör çetesi PKK namlusunu milletimize çevirmiştir. Yüzyıllarca birlikte kardeşçe yaşama isteğimizi hedef alan bu terör çetelerini lanetliyoruz. Saldırılarda hayatını kaybeden tüm şehitlerimize Allah'tan rahmet, yaralılara acil şifalar, kederli ailelerine başsağlığı diliyoruz. Bugün, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin öncülüğünde, Ankara Sıhhiye meydanında "TERÖRE HAYIR, KARDEŞLİĞE EVET" diyerek toplanan tüm meslek örgütlerine ve sivil toplum kuruluşlarına destek verdiğimizi belirtmek istiyoruz. Son dönemde artan terör olaylarında askerlerimizi, polislerimizi şehit vermiş olmak, masum vatandaşlarımızı kaybetmek hepimizi derinden üzüyor. Ülkemizde bir taraftan terör belası yaşanırken, diğer taraftan toplumda artan bir kutuplaşma ile akıl ve vicdan tutulması yaşanıyor. Bu durumdan da ayrıca büyük endişe duyuyoruz. Türkiye üzerinde kirli bir oyun oynanırken, bu tuzağın hepimize kurulduğunu görmeliyiz. Ülkemiz, birliğimiz ve huzurumuz hedef alınmış durumda. Hal böyleyken, bizlere bu tuzağı kuranların oyunlarına düşmemek, birliğimizi ve kardeşliğimizi korumak düşüyor. Milletimizin geçmişte olduğu gibi bugün de teröre ve teröre destek verenlere karşı birlik ve beraberlik içinde duracağına cani gönülden inanıyoruz. Hep birlikte sağduyumuzu korumalı, vicdanımızın sesini dinlemeli, fitne ateşini birlikte söndürmeliyiz. Ülkemize, insanlarımıza bu tuzağı kuranları lanetliyoruz. Bizi bize, komşuyu komşuya, kardeşi kardeşe düşman etmeye çalışanlara, teröre; hep birlikte karşı durmalıyız.

Bugün Odamızın da bağlı olduğu Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği öncülüğünde meslek kuruluşları ve demokratik kitle örgütlerinin katılımı ile Ankara'da düzenlenen "Teröre Hayır, Kardeşliğe Evet" yürüyüşü de bu amaçla yapılmıştır. Demokratik hakkını kullanarak tepkisini gösteren tüm halkımızın, gösterileri amacından saptırmak isteyen kişilere karşı dikkatli olmalarını istiyoruz. Hiçbir kimse ait olduğu etnik kimliğinden ötürü terörist olmakla suçlanamayacağı gibi linç edilmeyi de hak etmemektedir. Teröre karşı tek ses olmamız gereken bu günlerde tahrik edici söylemlerden uzak durmalıyız. Terör belasını başımızdan söküp atmak için tek ihtiyacımız birlik-beraberlik ve tahriklere kapılmamaktır. Tüm halkımızı birliğe beraberliğe davet ediyor; teröre hayır, kardeşliğe evet diyoruz."

Toplantı daha sonra basına kapalı olarak devam etti.

Turizmciye Eximbank Desteği

FTSO tarafından Eximbank'ın kredi ve desteklerinin anlatılması amacıyla organize edilen toplantı 30 Eylül Çarşamba Günü FTSO binasında yapıldı.

Toplantıda Eximbank Bölge Müdürü Ferhat Fırat, turizm işletmeleri, seyahat acenteleri ve ihracatçılara "döviz kazandırıcı hizmetler" kapsamında reeskont kredi ve turizm kredileri hakkında bilgi vererek özellikle alacakların sigortalanması konusunun avantajlarını anlattı.

Üye işletmelerin gelişmesi için çaba sarf eden Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Eximbank’ın verdiği destek ve krediler hakkında bilgi verilmesi amacıyla organize edilen toplantı yoğun ilgi gördü. Toplantıya ihracatçı firmaların yanı sıra turizm sektöründe faaliyet gösteren firmalar katıldı.

Toplantının açılış konuşmasını yapan FTSO Yönetim Kurulu Başkanı Akif Arıcan her zaman üyelerinin yanında olduklarını belirterek, üyelerinin iş geliştirme faaliyetlerine katkı sunmak amacıyla bu toplantının organize edildiğini ve amacına ulaşmasını dilediğini ifade etti.

Türk Eximbank Ege Bölge Müdürü Ferhat Fırat, Eximbank’ı tanıtarak başladığı konuşmasında turizmin de döviz getiren sektörler arasında olması sebebiyle banka desteklerinden yararlanabildiğini ifade etti. İhracatçılara ulaşarak ülkemizin ihracatında pazar payını arttırmayı hedeflediklerini belirten Ferhat Fırat, Eximbank’ın kar amacı güden bir kuruluş olmadığının altını çizdi. Kriz dönemlerinde ticari bankaların vadesi gelmeden kredileri geri çağırabildiğini belirten Fırat, Eximbank’ın aksine vadeleri uzattığını dile getirdi.

Turizm şirketlerinin Eximbank’tan kredi kullanabilmesi için A-Grubu seyahat acentesi işletme belgesi, T.C. Ulaştırma Bakanlığı tarafından verilen işletme ruhsatı, turizm işletme belgesi gibi belgelere sahip olması gerektiğini belirtti.

Toplantıda alacakların sigortalanması geniş yer buldu. İhracatta alacakların sigorta yapıldığını belirten Fırat, “Yaptığınız ihracatta bir risk gerçekleşirse Eximbank bunun yüzde 90’ını ödüyor. İhracat yapmadan önce bize başvuruyorsunuz, alıcı firma hakkında Eximbank olarak araştırma yapıyoruz. Araştırmaya göre limit belirliyoruz. Sonuca göre alacaklara sigorta yapılıyor ve ödemenin alıcı firma tarafından zamanında yapılmaması durumunda yüzde 90’nının Eximbank tarafından ödeniyor. Bu ihracat firmaları için çok avantajlı bir durum. Ülkesel sıkıntılar söz konusu olduğunda da sigortalanan alacak miktarının yüzde 90’ını Eximbank ödüyor. Ülke krize girdiğinde dövizi dışarı çıkarmak istemiyor, yasaklıyor. Firma istese de borcunu ödeyemiyor. Bu durum geçen yıllarda İran’da yaşanmıştı” diye konuştu.

erasta
FETHİYE

MADO
"Gerçek lezzetler"

Paket Servislerinde
% 15 İNDİRİM
612 00 20

Taşyaka Mah. Ölüdeniz Cad. No:14/13 Erasta Alışveriş Merkezi / FETHİYE - Tel: 0 252 612 00 20

Mini Kreş ve Gündüz Bakım Evi

Mini Akademi 1: Patlangıç Mahallesi 302 Sokak No:10 Fethiye / MUĞLA Tel: 0 (252) 611 20 20
Mini Akademi 2: Babataşı Mahallesi 802 Sokak No:7 Fethiye / MUĞLA Tel: 0 (252) 612 07 79
E-Posta:bilgi@miniakademifethiye.com Web: www.miniakademifethiye.com

SEO Çalışmalarınızı Sosyal Medyayla Desteklemek İçin 6 Öneri

**İyi bir SEO çalışması yürütebilmek için işin sosyal medya ayağını da sağlam tutmak gerektiği malum.
Kurumunuzun ya da markanızın sosyal medyadaki varlığı kuvvetliyse, SEO çalışmalarından alacağınız verim de artacaktır.**

Erge Sahillioğlu
Sosyal Ajans

İçeriklerinizin paylaşılması sitenize aldığınız bağlantıları arttırır

SEO çalışmalarının en önemli öğelerinden biri, sitenize verilen bağlantılar, yani "backlink"lerdir. Sosyal medya hesaplarınızdan paylaşacağınız içeriklerin kullanıcılar tarafından yeniden paylaşılması (ya da RT edilmesi) sitenize olan bağlantıları da artıracaktır.

Google Twitter işbirliğinden faydalanın

Google'ın arama sonuçlarında en güncel bilgi ve haberlere yer vermek için bu sene başında Twitter ile yaptığı anlaşma sayesinde, Google botları Twitter içeriklerine hızlı ve doğrudan erişiyor.
Bu sayede Google arama sonuçlarında giderek daha fazla Tweet'e rastlıyoruz. Kısacası Twitter, SEO çalışmalarınızı en çok destekleyecek olan sosyal medya kanalı.

Hashtag 'ler yeni anahtar kelimeler

Bütün sosyal medya kanallarında, ama özellikle de yukarda bahsettiğimiz Google işbirliği dolayısıyla Twitter'da hashtag kullanımı çok önemli.
Hedeflediğiniz anahtar kelimeler için üreteceğiniz hashtag'leri içeriklerinizde bol bol kullanın. Buna ek olarak sektörünüzle ya da konunuzla alakalı gelişmeleri ve güncel tartışmaları da hashtag'ler aracılığıyla takip edin ve katkıda bulunun.

Takipçi sayısı önemlidir

Ne kadar takipçi o kadar yeniden paylaşım/Retweet. Zaman içinde, emin adımlarla ve organik bir biçimde kazanacağınız takipçileriniz olmazsa olmaz. Ancak sahte takipçilerden uzak durmalısınız. Sahte takipçiler Google tarafından rahatlıkla tespit edilebiliyor.

Sosyal medya kanalları yeni arama motorlarıdır

Bugün artık Google'da aramak yerine, bir "nasıl yapılır" videosuna ulaşmak için doğrudan Youtube'da arama yapan, ya da aradığı görsele ulaşmak için Pinterest ya da Flickr'ı kullanan kişilerin sayısı giderek artıyor.
Bu da demek oluyor ki sizi potansiyel kullanıcılarınıza/müşterilerinize ulaştıracak her kanalda ayrı ayrı bulunur olmalısınız.

Küçük işletmeler ve esnaflar

Eğer küçük bir işletme ya da bir cafe/restoran işletiyorsanız, işletmenizin çevresinde bir "ağ" örmeniz çok önemlidir. Bunu basitçe müşterilerinizin fotoğraflarını sosyal medya hesaplarınızda etiketleyerek ya da bölgenizdeki etkinliklerle ilgili haberleri paylaşarak gerçekleştirmeye başlayabilirsiniz.

Sosyal Medya Paylaşımlarınız İçin EN DOĞRU ZAMAN NE?

Erge Sahillioğlu
Sosyal Ajans

Nasıl ki radyoların çok dinlendiği bir zaman aralığı (drive-time), televizyonların çok izlendiği bir zaman aralığı (prime-time) varsa, sosyal mecraların da gün içinde yoğun kullanıldığı zaman aralıkları var.
Facebook ve Twitter için öğleden sonra 16:00 civarları ile akşam 21:00 civarları kullanıcıların yoğun bir biçimde online oldukları ve paylaşım yaptıkları saatler.
Buna karşılık öğleden önceleri, gece yarısından sonraları ve akşam iş çıkışı saatleri görece daha az yoğun.
Öyleyse sosyal medya paylaşımlarımızı da kullanıcıların en çok online olduğu saatlerde yapmalıyız, değil mi?
Eğer televizyon ya da radyodan bahsediyor olsaydık bu çok doğru olurdu ancak Facebook ve Twitter için durum biraz daha farklı.
Facebook kullanıcılarının gördüğü haberler Edgerank denen bir algoritmayla belirleniyor.
Dolayısıyla arkadaşlarının yeni doğan bebeklerinin fotoğrafları, kedi videoları, sosyal meseleler ve şirketlerin öne çıkardıkları bütçeli gönderiler arasında sizin gönderinizin kişinin zaman akışında yer alması son derece güç.
Twitter'da ise durum biraz daha farklı.
Yakın zamanda akışları Facebook benzeri bir algoritmayla kişiselleştirecek olsa da şu an kabaca her tweet'i görüyorsunuz.
Ancak standart olarak, özellikle yoğun saatlerde sadece son 1 saat içinde atılan tweetleri görüyorsunuz.
Bütün bu bilgiler ışığında, acaba paylaşımlarımızı en yoğun saatlerde değil de daha az yoğun saatlerde yapsak, mesajlarımızın ulaşma oranını arttırabilir miyiz?
İşin doğrusu, bunun herkes için geçerli tek bir doğru cevabı yok.
Denemek, A/B testleri uygulamak ve analiz etmek sosyal medya paylaşımlarınız için doğru zamanı bulabilmenizin en önemli yolları.

BABADAG
Hava sporları ve Rekreasyon Merkezi
FeQuAirium

1700 metrede
Keşfedilmemiş Cennet

Günün her saatinde farklı renkler...

Fethiye Güç Birliği Ltd.Şti T: 0 252 612 84 81 F: 0 252 612 84 82 www.oludenizbabadag.com

FGB
FETHİYE GÜÇ BİRLİĞİ LTD. ŞTİ.

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI
FETHİYE CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY

81 İlde Araç Kiralama

OSCAR®
RENT A CAR
since 1994

"Araçlar Aynı, Hizmet Farklı"
"Same cars, different service"

ARAÇ KİRALAMA
UÇAK BİLETİ
FİLO KİRALAMA
HAVAALANI TRANSFERİ
ALTERNATİF TURLAR
VİLLA KİRALAMA
GEZİ ORGANİZASYONLARI
EMLAK VE DANIŞMANLIK
ÖZEL TURLAR

oscarturizm

7/24
444 86 87
+ 90 532 151 0 151

www.oscarrentacar.com

OSCAR TURİZM TİC. LTD. ŞTİ.

TURKISH AIRLINES · atlasglobal · Onurair · PEGASUS AIRLINES · SunExpress · ANADOLUJET

Fethiye • Dalaman • Marmaris • Muğla • Bodrum • Antalya

doğal üretim

YAZI ve FOTOĞRAF
Orhan Okutan

Zeytin

Kesin verilere ulaşılamasa da Fethiye'de 60 bin, Seydikemer bölgesinde 79 bin olmak üzere toplam 139 bin dekar alanda yaklaşık 5- 6 bin ton zeytin üretildiği tahmin ediliyor. Yaklaşık 2.500 ile 3.500 ton zeytinden yağ üretiliyor, diğer kısmı ise sofralık olarak satılıyor. Bu sayı 2-3 sene sonra daha da artacak. Bölgemizde bir dönem furya haline gelerek dikilen nar ağaçları sökülerek yerine zeytin ağacı dikildi. Dikilen zeytin ağaçları bir kaç yıl sonra meyve vermeye başlayacak.

Bölgemizde kısa bir gelecekte büyük kapasiteli zeytin işleme tesislerine ihtiyaç duyulacağı öngörülüyor.

Üretimin artması kadar, sofralık zeytinin çok ucuza satılması, satılan zeytinlerin parasının alınamaması gibi pazarlama sorunlarının da bölgemizde yeni ve büyük tesislerin yapılması ihtiyacını doğuracağı tahmin ediliyor. Zeytinde pazarlama sorunlarının çözülmesi halinde hem bölgemize ekonomik girdisinin artacağı hem de zeytin ve zeytinyağı üretiminde sıçrama etkisi yaratacağına kesin gözüyle bakılıyor.

Üretimdeki en büyük sorun olarak üreticilerin bilinçsizliği gösteriliyor. Bu doğrultuda zeytin ağaçlarının doğru bir şekilde budanması konusunda ciddi sıkıntı yaşandığı, bir çok yanlış uygulamanın doğruymuş gibi lanse edilmesinin üreticiye ciddi ekonomik kayıp yaşattığı ileri sürülüyor.

Zeytin sıkma fabrikalarına göreyse üretici ne kadar bilinçlenirse elde edilen zeytinyağının kalitesi o oranda yükselir. Bölgemizde bulunan zeytin sıkma işletmelerinin hemen hemen tamamı kontinü sistem ile çalışıyor.

Devlet kırsal kalkınmayı destekliyor ve zeytin işleme fabrikalarına destek veriyor.

Zeytin işleme fabrikaları sahipleri, işletme fazlalığı nedeniyle oluşan rekabetin getirdiği gelir kayıplarından şikayetçi. Devletin burada üretilen zeytinin miktarına göre fabrika sayısını belirlemesi, fazlasına da izin vermemesi isteniyor.

Zeytin üretimi, son yıllarda oluşturulan zeytin bahçelerinin yanında çoğunlukla eski ağaçların aşılanması ve tarlaların kenarına dikilen zeytin ağaçlarından yapılıyor. Kültür zeytinciliğinde arazi büyüklükleri, 3, 5, 10, 15 dönüm civarında olduğu belirtiliyor. 50, 100 dönümlük zeytin bahçeleri ise çok az. Bölgemizde büyük zeytinlik arazileri bir elin parmakları kadar az olduğu belirtiliyor.

Bu nedenle son çıkan 25 dönümün altındaki zeytinliklerin yapılaşmaya açılması tasarısının gelecekte bölgeyi olumsuz etkileyeceği belirtiliyor.

Zeytin ile ilgili çalışanların ortak görüşü; dalında iyi olan zeytinin yeterli derecede işlenip değerlendirilemediği yolunda. Fethiye ve Seydikemer bölgesinden 1,5- 2 liraya alınan sofralık zeytinin tatlandırılarak geri getirilip 10- 15 liraya satıldığı belirtiliyor. Aynı durum zeytinyağında da görülüyor; burada 5-6 liraya toptan alınan zeytinyağının başka markalar adı altında 15 liraya satıldığı yolunda.

10 dönümün üzerindeki üreticilere dönüm başı mazot ve gübre desteği var, yağ olarak sattığında da sattığını müstahsil makbuzuyla belgelendirdiğinde 70 kuruş kilo başı destek var.

AB'nin zeytinyağı içinde istediği fenol değerler hava sıcaklığı nedeniyle Muğla'da fazla çıkıyor. İklim etkili, Muğla'yı geçtikten sonra fenol değerler düşüyor.

Zeytinin gelişmesi isteniyorsa önce sayısal verilerin bilinmesi gerekiyor ve bunun için çalışma başlatılmalı. Yapılacak yatırım için önce bu veriler ve hacmin bilinmesi görüşü yaygın.

Muğla'da Zeytin

Muğla Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü verilerine göre Muğla'da yaklaşık 22 bin çiftçi zeytin üretiyor. Kasım ile ocak ayları arasında zor şartlarda toplanarak fabrikalarda zeytinyağına dönüştürülen, sofralık olarak değerlendirilen zeytin; halkın geçim kaynağı olmaya devam ediyor.

Muğla Türkiye'nin zeytin üretiminin %13, zeytinyağı üretiminin %8'ini karşılıyor. Ege'nin %20'sini üretiyor. Ülke genelinde 156 milyon, Muğla'da da 16 milyon zeytin ağacının bulunduğu tahmin ediliyor.

Fethiye Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'ne göre Fethiye'de 60 bin, Seydikemer Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'ne göre de Seydikemer'de 79 bin dekar alanda zeytin üretimi yapılıyor.

Ülke genelinde 1 milyon 750 bin ton zeytin üretiliyor. Muğla'da 132 bin ton zeytin üretiliyor, bunun 120 bini yağ olarak işleniyor. Yaklaşık 4- 5 kilo zeytinden bir litre zeytinyağı çıkıyor. 120 bin ton zeytinden de 25-30 bin ton zeytinyağı elde ediliyor.

Zeytin yağındaki asidite oranının çok önemli olduğu belirtilerek "İçeriğinde asidite değeri 0.8'in altındaki zeytinyağı iyidir. 0.5'in altındakini bulursanız mutlaka alın. 0.3'ün altında bulursanız kaçırmayın" yorumları yapılıyor.

Zeytin meyvesinin yaklaşık % 40-55 zeytin özsuyu, % 18-32'si yağ, % 14-22'si çekirdektir..
100 kg zeytinden ortalama 10-27 kg zeytinyağı, 35-45 kg prina; 100 kg pirinadan, ortalama 6-7.5 kg Pirina yağı, 60-70 kg kuru pirina elde edilmektedir. Elde edilen prina yağı, daha çok sabun yapımında kullanılmaktadır.

Dünya' da ve Türkiye' de Zeytin yağı Üretimi ve Tüketimi

Zeytin yağı özellikle Akdeniz'i çevreleyen ülkelerde yüzyıllardır üretilen ve gerek bu ülke insanlarının diyetlerinde gerekse bu ülkelerin ekonomisi ve kültürlerinde çok önemli bir yere sahiptir. Zeytin halen bir Akdeniz bitkisi olarak bilinmektedir ve 2 milyon ton olan toplam zeytin yağı üretiminin tamamına yakın bir kısmı bu ülkelerde üretilmektedir (%98-99) (Dünya bitkisel yağ üretiminin toplamı 50 milyon ton ve bu büyük oranda soya, palm, kanola, ayçiçeği olarak gerçekleşmektedir.)

Dünya üzerinde 8,5 milyon hektar alanda 900 milyon adet civarında zeytin ağacı bulunmaktadır ve bunların yaklaşık % 95'inden fazlası Akdeniz Bölgesi'ndedir. Ülkemizde 156 milyon civarında zeytin ağacı bulunmaktadır. Ülkemizdeki üretim periyodisitesinin önüne geçilemediği için zeytin yağı üretimi yıllara göre çok büyük farklılıklar göstermektedir. Zeytin, Türkiye'de çok geniş bir yayılım alanı bulmuştur. Türkiye'nin 81 ilinin 41'inde, 843 ilçenin 270'inde zeytin üretimi yapılmaktadır. Üretimin % 53'ü Ege Bölgesi'nde, % 18'i Marmara Bölgesi'nde, % 23'ü Akdeniz Bölgesi'nde, % 6'sı Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ve % 0,2'si de Karadeniz Bölgesi'nde gerçekleştirilmektedir.

Zeytinyağı işleme sistemleri

Kontinü sistem: İşletmeye gelen ve kabulu yapılan zeytinlerin, işlenmeden önce taş, toprak ve yabancı maddelerden arındırılması ve mutlaka yıkanması gerekmektedir. Yabancı maddeler yağın kalitesini düşürdüğü gibi, tat ve koku gibi duyusal özellikler üzerinde de olumsuz etki yaratmaktadır.

Yabancı maddelerden arındırılan ve yıkanan zeytinler, hücrelerinde bulunan yağ damlacıklarının açığa çıkarılması için kırma ve ezme işlemine tabi tutulurlar. Bunun için taş veya metal değirmenler (kırıcılar) kullanılmaktadır. Klasik sistemlerde genelde taş değirmenler, kullanılırken, kontinü sistemlerde metal değirmenler/kırıcılar tercih edilmektedir. Metal kırıcılar, yüksek kapasitesi, az yer kaplaması, kullanım kolaylığı, ekonomik olması gibi avantajlarının yanında, yüksek hızdan dolayı emülsiyon oluşma riski, metal parçaların aşınma riski ve hücrelerin taş değirmenlerdeki gibi tam olarak parçalanmamasından dolayı, hamurun yoğrulma/malaksör süresinin daha uzun olması gibi dezavantajlara sahiptir.

Zeytin ezildikten sonra özellikle metal değirmenler kullanıldığında, yoğrulması gerekir. Bu işlem daha sonra katı/sıvı fazların ayrılması için hamurun hazırlanmasında, önemli bir aşamadır. Yoğurma işlemi sırasında dikkat edilmesi gereken iki önemli parametre, yoğurma süresi ve hamur sıcaklığıdır. Kalite ve randıman açısından optimum yoğurma süresinin 75-90 dakika ve hamur sıcaklığın da maksimum 30°C olması gerekmektedir.

Yoğurma işlemi tamamlanan zeytin hamurunun bünyesinde bulunan yağ fazının ayrılması için presler veya dekantör denilen makineler kullanılmaktadır. Kontinü sistemlerde kullanılan dekantörler iki veya üç çıkışlı olabilmektedir. Yağ, karasu ve pirina çıkan sistemler "üç fazlı olarak adlandırılırken, sadece yağ ve pirina çıkan sistemler de "iki fazlı" olarak adlandırılmaktadır.

Soğuk Sıkım: Organik soğuk sıkım natürel sızma zeytinyağı doğal olarak zengin ve farklı aromalara, yüksek antioksidanlara, bununla birlikte vitaminler ve başlıca faydalı yağ asitlerine sahiptir.

Soğuk sıkım zeytinyağı, zeytinden yağ elde etme sürecinde herhangi bir şekilde yoğun sıcaklık yada kimyasal madde kullanılmadan elde edilen yağ türüdür. Bu metodda zeytinden yağ, ezerek ve sıkarak çıkarılır. "soğuk sıkım" yağlarda ısı, ezme ve sıkma işlemindeki sürtünmeden sıcaklık 27 dereceyi geçmez.

Hasadı doğru zamanda yapmak, zeytin tanelerini zarar vermeden elle toplamak, Zeytini hiç bekletmeden sıkmak şarttır. Meyveler toplandıktan sonra ezilerek hamur haline getirilir. Bu işleme "Kırma" denir. Daha sonra zeytin hamuru malaksörde bir süre karıştırılır. Bu aşama parçalanan meyve hücrelerinden koku aromalarının ve sağlık için çok yararlı olan biyofenollerin ve polifenollerin yağa karıştığı en önemli aşamadır. Kırma işlemi ısıyı arttırmadan nazikçe yapılmalı ve karıştırma kapalı ortamda, havayla temas etmeden, ısı 27 derecelerdeyken 40-45 dakika sürmelidir. Tüm yararlı ve meyvemsi aromalar bu iki aşamada ortaya çıkar.

Zeytinin, yağa ve diğer ürünlere dönüştürülmesinden sonra açığa çıkan posasından ve çekirdeklerinden yapılan yakıt, yüksek kalorisine karşın kömüre oranla ucuzluğu, sağlıklı ve çevre dostu olmasıyla giderek daha fazla ilgi görüyor.
Zeytin posasından yem üretmeye başlayan Aydınlı girişimci Mehmet Şenol, hayvancılara önemli bir alternatif sunmasının yanı sıra çevre kirliliğinin önlenmesine de büyük katkı sağladı.
Şenol, 2012 yılından itibaren profesyonel anlamda gerekli izin ve ruhsatları alıp zeytin posasından yem imalatını başlattıklarını dile getirdi. Şenol markalı olarak üretime başladıkları yem için patent başvurusu yaptıklarını kaydetti.
Şenol: "İşletmemizde 1 gün içerisinde zeytinyağı fabrikalarından alınan yaklaşık 250 ton zeytin posası, 30 ton hayvan yemine dönüştürülüyor" dedi.

Tarihi, günümüzden 8000 yıl öncesine dayanıyor

Tarihi, günümüzden 8000 yıl öncesine dayanan zeytin birçok efsanenin de kaynağı olmuş. Nuh Peygamber'den, Antik Yunan'a, Mısırlılardan, Romalılara kadar tarihin her aşamasında zeytin ağacından ve zeytinyağının yararlarından söz edilmektedir.

Ege Denizi'nin Santorini Adası'nda yapılan arkeolojik kazılarda çıkan zeytin çekirdeği ve zeytin yaprağı fosillerinin M.Ö. 3700 yılına ait olduğu bilim adamları tarafından tespit edildi. Fakat ilk zeytin ağacının nerede ve kimler tarafından ehlileştirildiği bilinmemektedir. Zira günümüzdeki zeytin ağaçları yabani ağaçların aşılanarak ehlileştirilmiş, bol ürün veren şeklidir.

Zeytin yetiştiriciliği, ilk kez M.Ö. 4000 yıllarında Anadolu'da başlamış, buradan Akdeniz'in diğer ülkelerine yayılmıştır. Anadolu'dan getirtilen fideler Girit Adası'na dikildi. Bu ada 3000 yıl boyunca zeytin ağacı kültürünün tüm Akdeniz'e yayılması için büyük rol oynadı. Zeytinin ve yağının elde edilme teknolojisi, depolanması, ticareti hep burada oIgunlaştı. Yöre insanı, elde ettikleri zeytinyağını diğer ülkelere ihraç etti. Bu adada yapılan kazılarda Knossos ve Faitos saraylarının yıkıntılarında zeytinyağının elde edilişi ile ilgili değerli belgeler ele geçti. Zeytinyağının üretimi, saklandığı küpler, zeytinlikte dans eden insanları gösteren duvar resimleri vs.

Antik Yunan mitolojisinde bilim tanrıçası Athena aynı zamanda zeytin ağacının koruyucu tanrıçası idi.

Aristo bu ağaç hakkında eserlerinde geniş bilgilere yer vermişti. Eflatun eserlerinde üzüm asması yanında zeytin ve zeytinyağının eşsiz bir gıda olduğunu yazmıştı. Atinalılar yıllık kişi başına 30 litre civarında zeytinyağı tüketiyorlardı.

M.Ö. 1035 yılında tahta çıkan ilk İsrailoğullarının kralı Soul'un alnına zeytinyağı sürülerek kutsanmıştı. O kutsamadan sonra İbranicede günümüzde de kullanılan bir deyim vardır. Bu deyim bir insanın ne kadar sağlam karakterli olduğunu ifade etmek için kullanılır. İyi insanlar anlatılmak istenirken "halis zeytinyağı gibi" derler.

Zeytin ticaretinin yapılması için Akdeniz'de özel gemiler yaptırılmış, zeytincilik zamanla yayılmıştır. Amerika'nın zeytin ile tanışmasını sağlayanlar İspanyollardır.

Zeytin, misyonerler tarafından 16. ve 17. yüzyıllarda, önce Meksika'ya götürülerek yetiştirilmiş, zamanla Kaliforniya'ya ve Güney Amerika'ya yayılmıştır.

Zeytin Zeytinyağı ve Sağlık

Zeytinyağının düzenli olarak tüketilmesi halinde başta "kanser" olmak üzere şeker ve tansiyon gibi bazı hastalık riskini azalttığı tespit edilmiştir. Ayrıca, sindirim sistemi, kemik yapısı, beyin ve sinir dokuları üzerinde çok önemli fonksiyonları bulunmaktadır.

Zeytinyağı, kalp-damar hastalıklarında temel risk faktörü olan kolesterolün, damar tıkanıklığına yol açan "LDL" bileşenini azaltıcı rol oynarken, yararlı ve koruyucu olan "HDL" bileşenini değiştirmez. Bu özelliği ile kalp sağlığı açısından en uygun yağdır. Zeytinyağı, kan hücrelerinin kümeleşmesinde rol oynayan faktörlere karşı etki göstererek kan damarlarında pıhtılaşma "risk"ini azaltmaktadır.

Zeytinyağı, Sıcak ve soğuk tüketildiğinde mide asitliğini azaltarak gastrit veya düodenal ülserlere karşı koruyucu bir rol oynamaktadır.

Zeytinyağı, Safra salgısını canlandırıcı, safra kompozisyonunu düzenleyici ve safra kesesinin boşalmasını sağlayıcı özellikleri ile safra taşı oluşumunu azaltmakta ve taşların erimesine yardımcı olmaktadır.

Zeytinyağı, Bağırsaklar tarafından en iyi emilen yağdır ve bağırsaklardan geçişi düzenleyici özelliği vardır. Tüm yağlar arasında en dengeli kimyasal pozisyona sahip olduğundan kemik mineralizasyonunun iyileşmesini sağlamakta ve normal kemik gelişimine yardımcı olmaktadır.

Hamdullah Lafçı *Ziraat Mühendisi*

Zeytin ve üretimi konusunda sayısal verilere ulaşmak şu aşamada mümkün değil. Ciddi bir çalışma gerektiriyor. Üretilen zeytinlerden bir kısmı bölgemizdeki işletmelerde yağ haline getiriliyor. Bir kısmı da sofralık olarak kullanılıyor. Ayrıca buradan Manisa, Bursa tarafına ciddi oranda sofralık zeytin satılıyor. Bunlar dağınık bir şekilde yapıldığı için miktarını tahmin etmek zor. Seydikemer Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü verilerine göre 79 bin dekar alanda zeytincilik yapılıyor. Fethiye'nin iklimi Seydikemer'den daha elverişli. Denizden aldığı esinti ağacı kurutarak bazı hastalıkların önüne geçiyor. Ağaçların bakımı bazı ilaçlar zamanında atılmalı. Burada bunu iyi anlatacak bir organizasyon olmalı.

Bölgemizin zeytin potansiyeli nasıl?

Zeytin potansiyeli çok fazla ama insanlar hala bunun farkında değil. Burada kalite yükseltilip bir standart yakalanmış olsa ürün çok daha iyi şekilde değerlenebilir, bölgemize de ciddi ekonomik katkısı olur. Bir çok kişi zeytin ağaçlarının bakımını yapmıyor. Ağaçlara bakımı yapılmış olsa zeytin üretiminde çok ciddi artış olur. Zeytin periyoditeye sahip bir bitki. Bir yıl veriyor bir yıl vermiyor. Bakımları yapılsa bir yıl az verir bir yıl çok verir. Az verim verdiğinde de meyve kalitesi artar.

Zeytin üretimi nasıl yapılıyor (bilinçli yapılıyor mu)?

Zeytincilik bu bölgede gelişigüzel yapılıyor. Bugüne kadar zeytin ağacına bakım yapılmazdı. Sadece meyve olduğunda üretici gidip toplardı. Bölgemizde yapılan zeytincilik bu şekildeydi.

Dikilerek bahçe oluşturulmuş zeytinlik miktarı iklim koşullarına ve zeytin yetiştirilmesinin uygunluğuna göre çok az. Bölgemizde aşılama yapılarak oluşturulmuş ağaçlar çoğunlukta. Bu tür ağaçlara da bakım olayı neredeyse yok denecek kadar az. Çiçeklenme zamanı bir zararlısı var, bütün mahsulü alıp gidebiliyor. Zeytin ve yağının kalitesini düşüren zeytin sineği var, zeytin kurdu var. Özellikle yaşlı ağaçlarda bunun mücadelesi yapılmıyor.

1980 yılında babam Zeytincilik Araştırma Enstitüsü'nden fidan getirtti. Traktörle köye götürüp diktik. O zaman düzgün bahçe hemen hemen yoktu. O bahçede bile budamasını yaptıramadık. Budama için Tariş'in görevlendirdiği ekip geldi. Adamlar 3 ağaç budadı, babam bir gördü siz bırakın yemek yiyelim siz gidin dedi. Ağacın tamamını kestiler olarak gördü. Amca bizi seneye çağıracaksın gelemeyiz, bizim vaktimiz kıymetli gel bahçeyi bitirelim dediler. babam budattırmadı. İkinci yıl budanan ağaçlar çok güzel oldu ama meyve vermedi. Ondan sonraki sene dallar zeytinden kırılacak konuma geldi. Babam geldi keşke budatsaymışız dedi. Burada insanların zeytine bakışı böyledir.

Zeytinlik arazilerin büyüklüğü ne kadar?

Bahçe olarak dikilen alanlar ise çok büyük değil. 50 dönüm zeytin bahçesi görmemiz çok nadir. 3, 5, 10, 15 dönüm arazilerde dikilen zeytin ağaçları var. Ege Bölgesinde 150 dönüm alana zeytin dikmişler. Burada 50-60 dönüm zeytin bahçesi bulmamız çok nadir bir şey. Bizim buralarda araziler çok parçalı. 25 dönümden büyük arazi bulmak çok zor. Bu nedenle bu tasarı bize ileriki dönemlerde sıkıntı yaratır. Ancak şimdilerde fazla bir şey değişmez. Örnek olarak bizim 12 dönüm zeytinliğimiz var ama ondan daha çok da dağınık halde diğer arazilerin kenarında var. Buralar zaten zeytinlik geçmiyor.

Pazarlama nasıl yapılıyor, ne tür sorunlar yaşanıyor?

Üretim kadar pazarlanmasıyla ilgili ciddi sorun var. Kişiler zeytinini ekonomik olarak iyi bir şekilde değerlendirebilirse üretim koşullarını da daha iyi bir konuma getirir.

Bursa, Manisa ve İzmir gibi illerden gelen aracılar burada bazı insanlarla irtibat halindeler. Fiyat belirlerken piyasa koşullarından daha düşük ücretle alım yapıyorlar. Bursa Gemlik taraflarında 4- 5 liraya aldıkları zeytini burada 1 - 2 liraya alıyorlar. Bunu da söylüyorlar. Bende orada 4- 5 liraysa buradan en az 3 liraya alın yoksa önünüze düşüp sizi insanlara götürmem dedim. Ama yapanlar var. Bu ciddi sıkıntı. Bir kısmı da aldığı ürünün parasını ödemiyor, başlangıçta biraz para ödüyorlar ardından kaybolup gidiyorlar. Her sene çok sayıda üretici mağdur oluyor. Üreticilere sıkıntı yaratan diğer bir yöntem de, zeytini toplattırıyor, çevrede iki liraya satılıyorsa bir lira diyor. Üretici satmam derse işine gelirse diyor. Adam zeytini toplamış, satmayıp ne yapacak. Mecbur bir liraya satıyor kilosunu. Aslında buralardan alım yapanlardan belge istenmesi lazım. Her önüne gelen mal

Toplandıktan hemen sonra sıkılan zeytinin yağı daha değerli

almaya devam ederse üreticiler bu şekilde mağdur edilmeye devam edilecek. Bu tür olumsuzluklar zeytinciliğe zarar veriyor.

Pazarlama sorunları çözülse hem üretim artar hem de bölgemize ekonomik girdisi çok daha fazla olur.

Organik üretim var mı?

İnsanlar ilaç atmayınca organik olarak değerlendiriyorlar. Ancak böyle olduğunda da verim olarak ciddi düşüş yaşanıyor. Bazı ilaçların kesinlikle kullanılması gerek. Mantar hastalığına karşı zeytinin korunması lazım. Zeytin ağacı önce yapısını düzeltsin, ardından kaliteli meyve versin. Bunu sağlamadığımız zaman meyve vermiyor. Önce ağacın budanması ardından mantar ilacı verilerek ağacın korunması ve gübre verilmesi gerekiyor.

Gerçek bir organik üretim Türkiye'nin bir çok yerinde yok. Kıstasları dünya çapında belirlenmiş. Asfalt olan karayoluna 20 km mesafe olmalı diyor. Asfaltın karbon salanımı organik üretimi olumsuz etkiliyor. Organik üretim, organik yetiştiricilik yapmak için bazı hastalıkları yenmek lazım. Yoksa üretim yapılamaz. Bütün riskleri göze alıp organik üretim yapılmış olsa bile ülkemizde ürünün gerçek değerine satılması mümkün değil.

Bazı üreticiler bahçeleri için organik üretim yaptıkları için sertifika almışlar, 2-3 katı fiyata satıyorlar ama ne derece doğru belli değil. Bölgemizde büyük oranda organik üretim var.

Ancak bunun gerçek değerinin ne olduğunu bilemiyoruz. En başta yağ sıkma fabrikalarımız yetersiz. Kendilerini biraz düzeltmelerini, teknolojilerini yükseltmeleri gerekiyor.

Organik yetiştirilen zeytinlerin ayrı makinelerde sıkılması gerekiyor ya da sıkımdan önce makinenin bir önceki sıkımdan kalan kalıntılardan temizlenmesi gerekiyor. Bu toplandıktan sonra bekletilen zeytin ile bekletilmeyen zeytinin sıkımında da aynı olmalı.

Elimizdeki değerli ürünü değerlendiremeyecek durumdayız.

Zeytinyağının değerini arttıran etkenler nelerdir?

Zeytinyağının değerini artıran içindeki asit oranıdır. 0.8'in altındakiler kıymetlidir. 0.8'den yukarısı karışım olarak nitelendiriliyor. Bölgemizde elde edilen zeytinyağlarında asit oranı 1.5- 2 oranında bulunuyor. Zeytin toplandıktan hemen sonra sıkılırsa asit oranı düşük olur. bekletilirse asit oranı artmaya başlar. Bölgemizde büyük zeytinlikler olmadığı için insanlar toplayıp sıktırabiliyor. Bu da bölgemizdeki zeytinyağının değerlenmesine sebep oluyor.

Sıkım teknikleri nelerdir?

Soğuk sıkım tekniği, eskiden taşlarla ezilir, ayakla çiğnenerek yağı çıkarılırdı. Soğuk sıkım tekniği de zeytin eziliyor, sonra preslerle sıkılıyor. Sıcaklık 30 derecenin üzerine çıkmıyor. Sızma zeytinyağı deniyor. Kontinü tekniğinde filtre sistemleri gelişti iyi yağ çıkarabilirler.

Bölgemizde zeytin ve zeytinyağı markası oluşturulabilir mi?

Zeytin ve zeytinyağının marka olabilmesi için ciddi sermaye birikimine ihtiyaç var. Bugün 500 ton zeytin alsan 1 trilyon lira, o da 2 liradan alabilirsen, normali 3-4 lira olması lazım. İşlenmesi pazarlanması ayrı bir organizasyon. Sermayenin eksik olan tarafı burası. Bölgemizde bu konuyu düşünen çok ama harekete geçen yok. Çünkü ciddi gideri var ve bunu göze alabilecek kişi sayısı çok az.

Şeref Topaloğlu *Salamura Üreticisi*

Salamura yapmak için gerekli şartları yerine getirip üretim belgesi alınıyor, üretim belgesini almasının ardından üretim yapılabiliyor.

Sofralık zeytin 5 ayda oluşuyor

Zeytin ağaçlardan toplandıktan sonra temizlenir ve kasalarla tanklara boşaltılır. Her kasa başına bir buçuk kilo iri tuz dökeriz. Suyla dolduruyoruz. Suyu bir kaba boşaltırız. Tankın kapağını kapattıktan sonra üzerine yüzde 20 oranında (zeytinin ağırlığının yüzde yirmisi kadar) baskı uyguluyoruz. Sonra kaba boşalttığımız suyu tanka yeniden dolduruyoruz. Tankı beklemeye bırakıyoruz, ancak tuzun alt kısımda birikmesini önlemek için her gün bir saat civarında içindeki suyu bir kaba boşaltıp tekrar doldurarak devir dayım yapmasını sağlıyoruz. Her gün tuz oranlarını ölçüyoruz. Mesela kışın 9- 10-11 derece tuz oranı oluyor, yazın zeytinin erimemesi için 12 derecede tutulması gerekiyor.

Siyah zeytinin yenebilmesi için tanklara koyduktan sonra her gün tuzlu suyunu devir dayım yapılması suretiyle 3 ay, tam tadını bulabilmesi için de 5 ay gereklidir. Bu kadar sürede doğal yollardan suyunu bırakıyor ve tuz alarak lezzetini buluyor. Tanktan çıkarıp satılmadan önce de 2 gün kuru baskı uygulanıyor. Düzenli devir dayım yaptıktan sonra bir yıl tankta kalabilir. Daha sonra tenekelere koyarken üzerine bir bardak mısırözü yağı ilave edilir. 15 Günde bir tenekeyi ters düz yapılmalı. Bu şekilde serin bir yerde en az 2 yıl dayanma süresi var.

Zeytini 15- 20 günde satışa hazır hale getirmek için kimyasal ilaç kullanıyorlar, bu zehirdir

Salamura yapılırken kimyasal katkı da kullanılabiliyor. Biz burada zeytinin yenecek konuma gelmesini doğal yollardan sağlıyoruz. Burada dikkat edilecek konu bir çok yerde kostik dediğimiz bir kimyasal ilaç kullanarak zeytin 15 günde, 20 günde yenmeye ve satışa hazır hale getiriliyor. Yani ilaçla tatlandırıp renk veriliyor. Zeytin simsiyah oluyor. Satın alacağınız zeytinin tamamı simsiyahsa sakın almayın, katkılıdır. Çekirdeği de tam siyahsa katkılıdır. Doğal olmayan yollarla hazırlanmıştır. Doğal olarak hazırlanan zeytinlerin rengi; kahverengi tonlu, siyaha yakın ve siyah karışıktır.

Zeytin satış fiyatları iyiye gidiyor

Balıkesir Bursa taraflarında dağlardaki ağaçları bile budayıp ilaçlıyorlar. Gemlik zeytinleri 5-7 kilodan bir litre yağ verir. Dağ zeytinleri 3,5- 4 kilodan bir litre yağ verir. Bu nedenle daha fazla gelir elde edileceğinden sofralık dediğimiz Gemlik zeytinleri sofralık olarak satılır.

Sofralık zeytin 2- 3 lira civarında satılıyor. Zeytin yağı 12- 15 liraya satılıyor.

Satış fiyatları çok iyi olmasa da memnunuz. Bu çevredeki büyük otellere satmaya çalışıyoruz. Biz katkısız doğal olarak hazırlıyoruz. Sağlıklı ürünü yerleştirmeye çalışıyoruz.

İşletmelerin konuya yaklaşımı çok farklı. Bazı işletmeler ben parasına bakarım diyor ama bazı işletmeler de ben müşterilerime sağlıklı ürün yedirmek istiyorum diyor. Bu şekilde davranan otellerle anlaşmamız var. Bu durum yavaş yavaş gelişiyor.

Sofralık zeytin toplanırken toprağa değen zeytin ayrılmalı

Üreticiye siyah zeytinin doğru toplanmasını da aşılamak lazım. Toprağa değen zeytin tanka girmez. Zeytin toprağa değdiği zaman mantar yapar. Toprağa değen zeytinin ayrılması lazım.

Zeytin toplanırken ağaçlara zarar verilmemesi gerekiyor. Zarar verildiğinde ikinci yıla kadar anca kendini topluyor ve zeytin vermiyor.

Zeytin toplanırken çırparak toplanıp zarar verilmese, ağacın bakımı da yapılsa. Bakım yapılmadığı dönemdekinden yüzde elli daha fazla zeytin verir. Öbür yıl yüzde ellisini verir. Bir yıl çok verir bir yıl az verir.

Bizim bezlerimiz var, tüm zeytini tarak ve ellerimizle bezlerin üzerine toplarız.

Ama vatandaşlar yerden topladığı siyah zeytinleri de diğerlerinin içine atıyor. Bu ciddi şekilde zarar veriyor. Bu tutum Fethiye'nin ismini de lekeliyor. Zeytin ne kadar sağlıklı üretilip, sağlıklı toplanırsa, toprağa değen zeytinler ayrılırsa buradan ürün alan insanlar daha fazla olur ve ödenen fiyatı da olumlu olarak etkiler. Bir çok alıcı buraya gelir, sınırlı sayıda gelen alıcının verdiği düşük fiyata mecbur kalınmaz.

DOĞAL ÜRETİM ZEYTİN

Harun Çalıkoğlu *Zeytin Sıkma Fabrikası Sahibi*

Bölgemizde 1994 yılında ilk kontinü sistemi getiren işletmeyiz. Bölgemizde 14 tane zeytin sıkma fabrikası var. Hepsi de kontinü dediğimiz sistemde yağ sıkıyor. Ortalama beş kilodan bir kilo yağ çıkar. Bu sene yok denecek kadar zeytin var. Geçen yılın yüzde yirmisi kadar çıkabilir.

Yağlık zeytinden en büyük etken toprak yapısı ve iklimdir. Bizim bahçede gemlik cinsi zeytini var, 3,5 kiloda bir kilo yağ çıkıyor, Karaçulha, Çamköy taraflarında aynı cins zeytinden 6- 7 kiloda bir kilo yağ çıkıyor.

Ücretler nasıl belirleniyor ve bu bölgede çıkan zeytin 14 işletmeye para kazandırıyor mu?

Bölgemizde toplan üretim 5 bin, 5 bin 500 ton civarında diye tahmin ediyorum. Yaklaşık 1500- 2000 ton zeytin sofralık olarak kullanılıyor, 3000- 3500 ton zeytinden yağ çıkarılıyor. Bu da 600- 700 ton zeytinyağı demek. Biz sıktığımız zeytinden yüzde 10 hak alıyoruz.

Bölgemizde 14 tane işletme var. 10- 15 sene önce günde 24 saat çalışırken şimdi 12 saat bazen da 8 saat çalışıyoruz. Hem zeytin sezonu kısaldı hem de gün içindeki çalışma süreleri kısaldı. Sektörde işletme fazlalığından kaynaklanan rekabetin getirdiği gelir kayıpları var. Devlet kırsal kalkınmayı desteklemek için zeytin işleme fabrikası açanlara destek veriyor. Olmayacak fabrikalarda zeytin sıkılıyor, olmayacak yerlere, fabrika kuruluyor. Dikkat mi edilmiyor bilmiyorum.

İşletme fazla olunca sıkım bedelleri düşürülüyor. Bu şartlarda bölgemizdeki işletmelerin para kazanması çok zor. Devletin burada üretilen zeytin miktarına göre fabrika sayısını belirlemesi, fazlasına da izin vermemesi lazım.

Üretim miktarı nasıl?

Biz burada 3- 5 çuval ile uğraşıyoruz. Burada en fazla sıktıran müstahsil var yılında çok olsa 2 ton, nadir olarak 3 ton yağ elde eder. Milas Aydın gibi yerlerde yüzlerce binlerce dönüm zeytinlikler var. 30- 40 ton yağ sıktıran müstahsiller var. Bizde iki kiloluk müşteri de var 200 kiloluk müşteri de var.

Bölgemizden zeytinyağı markası çıkar mı?

Üretimde şartlar iyileştirilse, üretici bilinçlendirilse burada bir zeytin ve zeytinyağı markası çıkar. Markalaşma için 0.6- 0.7 asit oranında yağ elde etmek lazım. İlk sistemi kurduğumuzda büyük çoğunluğu 4- 5 asit oranında zeytinyağı elde ediliyordu. Bugünkü şartlarda üreticiler bilinçlendi ve bunu 1-2 ye kadar düşürdük. Üretilen zeytin iyi olursa yağı iyi olur, zeytin toplandıktan sonra bekletilmeden erken sıkılırsa asit oranı düşük olur diye anlatıyoruz.

1990'lı yılların ortalarında üretilen zeytinler daha kötüydü. Bu süre içinde bir düzelme oldu diyebiliriz. Gıda kodeksine göre sızma yağ kalitesi 0.8 asit oranını geçmemesi lazım. Bölgemizde belki yüzde 10 oranında sızma yağ kalitesinde zeytinyağı üretiliyor. Asit oranı 1- 2'ye çıktığı zaman, riviyera dediğimiz rafine edilmiş yağ ile karıştırılıp satılması gerekiyor. Yani yemeklik ve kızartmalık yağ olarak satılması gerekiyor.

Bilinçli üretici az. Bir müşteri aradı 28 derecede zeytinyağı sıkar mısınız dedi. Tabi ki sıkarız dedik. Sonuçta termostatı ayarlıyorsunuz oluyor. Buraya geldi, 28 derecede zeytinyağı az çıkar falan derken, ben yağ değil zeytinyağı yemek istiyorum, yüksek ısı zeytinyağının içindeki enzimleri, vitaminleri, mineralleri öldürüyor, o zaman zeytinyağı değil yağ yiyorsun dedi.

Kontinü sistem nasıl çalışıyor, hijyenik mi?

Kontinü sistemde eskiye göre çok daha sağlıklı, hijyenik zeytinyağı üretiliyor. Eskiden pres sistemi ile sızma zeytinyağı çıkarılırken, presin altında yağın biriktiği bölümde mecburen işçiler çizmelerle çalışırdı. Çizmeler ne kadar yıkanırsa yıkansın çok sağlıklı olmuyordu.

Kontinü sistemde zeytini döküyorsun, zeytin yıkanıyor, kırılıyor, hamur hale getirilip malaksör dediğimiz sistemde ısınıyor, yağ hücreleri patlıyor, dekantör dediğimiz sistemde sıkılıyor. Dekantörden sıkıldıktan sonra seperatöre giriyor süzülüyor ve yağ olarak çıkıyor. Tüm bunlar el değmeden yapılıyor. Hiç bir kimyasal kullanılmıyor. Sadece 35 derecelik sıcak su kullanılıyor. Isı fazla olursa zeytinyağı değil de yağ oluyor. İçindeki mineraller ve vitaminler ölüyor sıcaktan. Zeytinyağı sıkımında AB standartları 28 derece, 28 derecede zeytinyağı elde etmeye çalışınca pirina yağlı çıkıyor. Ama yağın biraz daha fazla çıkması için suyu 35 derecede kullanıyoruz. Suyu 35 derecede kullandığımız zaman da kötü yağ elde etmiyoruz.

Asit oranını yükselten etken nedir?

Asit oranının yüksek yada düşük olması üreticinin elinde olan bir şey. Zeytin topladıktan sonra 1 gün içinde sıkıma getirilirse asit oranı düşük olur. Bekletilirse asit oranı yükselir. Bizim bölgemiz biraz dağlık, köylü de bilinçlendirilemeyince sorun oluyor. Köylü zeytinin ağacında olgunlaşmasını, olgunlaşanların dökülmesini bekleyip ondan sonra toplayıp getiriyor. Fabrikalara gelmesi zor, arabası olsa da ekonomik olmuyor. 15- 20 çuval biriktiriyor öyle getiriyor, bu çuvalların birikmesi içinde bir hafta on gün geçiyor. Beklemeden dolayı da asit yükseliyor. Bölgemizde ortalama olarak 1-2 asit oranında zeytinyağı elde ediyoruz.

Öncelikli sorunlarınız neler?

Yasal olarak imalatçı sayılmamalarına karşı, imalathanelerde istihdam edilmesi zorunlu olan gıda mühendisi çalıştırılması zorunluluğumuz var. Senede 2- 3 ay çalışan bir işletmede 12 ay gıda mühendisi istihdam etmemiz isteniyor. Bu bizi ekonomik olarak ciddi sıkıntıya sokuyor. Gıda mühendisinin diploması duvarda asılıyor, bizim işletmelerimizde başka işe yaramıyor. Karasu olarak adlandırılan atık suyun bertaraf edilmesi ile ilgili sorunlar ve bu konudaki yasal sıkıntılar var. Karasuyu çevreye, akarsuya dökme diyorlar ama bana çözüm de getirmiyorlar. Bunu şu şekilde yaparsan hem çevreye hem de sana zarar vermez demiyorlar, sadece çevreye salma diyorlar. Buharlaşma havuzu öneriyorlar ama bölgemizde arazi fiyatlarının yüksekliği bunu olanaksız kılıyor. İki fazlı sistem de karasu pirinayla beraber çıkıyor, bunu dışarıya satarken sıkıntı yaşıyoruz.

Pazarlama sorunu nasıl aşılır?

Fethiye zeytin ve zeytinyağı tüketen bir bölge. Turizm nedeniyle çok sayıda turist geliyor. Bizim burada üretilen zeytin Akhisar'a Gemlik'e gidiyor, tatlandırılıyor tekrar buraya gönderiliyor. Buradan 2- 2.5 liraya aldığı zeytini, 7,5- 10- 12 liraya geri satıyor. Aydın ve Gemlik taraflarında her üreticinin bir kuyusu vardır. Zeytini toplar, kuyuya doldurur tatlandırır. Burada yok.

Köylü zeytinin ağacında olgunlaşmasını, olgunlaşanların dökülmesini bekleyip ondan sonra toplayıp getiriyor.

Erdinç Ünal *Zeytin Üreticisi*

Paşalı köyündenim. 1990'lı yıllarda kültür zeytinciliği yapmaya başladık. Eskiden zeytin ağaçlarına bakım yapılmıyordu. Zeytin de bir yıl veriyor bir iki yıl vermiyordu. Kültür zeytinciliği ile çok şey değişti. Özellikle gemlik çeşidi çok dikildi. Zamanında ilaçlama yapılıyor, gübresi veriliyor. Verim de ona göre yükseldi. Zeytin ağaçlarına bakım yapmayan üreticiler de bakım yapılınca zeytinin veriminin arttığını görünce ağaçlarına bakım yapmaya başladılar. Bu durum bölgede zeytinciliği geliştirdi. İyi para kazananlar oldu. Zeytinin yaşı, bakımı elde edilecek geliri etkiliyor. Zeytincilik yapmak isteyen kişiler araştırınca doğru üretimi öğreniyor.

Zeytinde pazar sorunu var mı?

Pazarlama sorunu büyük. Biz pazarlamayı bilmiyoruz. Biz sofralık zeytini iyi sattık dediğimizde 2 liraya satıyoruz. Çevreden Çanakkale'ye geziye gidenler vardı, onlardan duyduk orada zeytin, 4-5 liraya satılıyormuş. Biz buraya gelen tüccara 2 liradan satınca kahveye gidip ilan ediyoruz, iyi fiyata sattık diye. Keşke 3-5 kişi birleşip kendimiz satabilsek. O durumda değiliz. Burada eleğimiz bile yok. Tüccar eleğini getiriyor, eliyor iri meyveleri alıp gidiyor. Eleğini de geri götürüyor. Onun almadığı zeytinleri de yağa gönderiyoruz.

Üretici zeytinden para kazanıldığını gördükçe zeytin ağacına daha çok bakar. Çiftçinin aklı gözünde olurmuş. Ağaçlarına iyi baksalar, verim ve kalite artmış olsa daha fazla tüccar gelir. Fiyatlar da çok fazla düşmez, ürünler değerlenir.

Bir işçi günde ne kadar zeytin topluyor?

Bir işçi sıyırmak suretiyle günde 4- 5 kasa zeytin topluyor. Zeytini toplarken toprağa değdirmiyoruz. Bezlerimiz var, ağacın altına seriyoruz. Sıyırdıktan sonra kasalara dolduruyoruz. Bunun içinden yaprağı, yağlık zeytini ayırınca 3,5-4 kasa zeytin çıkıyor.

Zeytin üreticiliğinden memnun musunuz?

Bölgemizde zeytinciliğin memnun olunacak tarafı kalmadı. Yağ fiyatlarının biraz yükselmesi bizim açımızdan iyi oldu. Yağ fiyatları önümüzdeki yıl bu şekilde olursa yağlık olarak satmayı düşünüyorum. Sofralık olarak satarken işçi tutup tüccara yetiştirmek lazım. Tüccar 2 gün sonra gideceğim diyor kasalarını bırakıp gidiyor. 2 Gün içinde ürünü hazır hale getirmek zorundasın.

Uğraşılmış olsa burada bir sofralık zeytin markası çıkartılıp, pazarlanabilir mi?

Tabi ki yaratılabilir. Yarım hoca dinden, yarım doktor candan edermiş. Ama bilinçli insanlarla yola çıkılırsa başarılı olunabilir. Bölgemizin potansiyeli yüksek. Üretimde kaliteyi arttırırsak hem sofralık zeytin hem de zeytinyağı üretimi konusunda kaliteyi yakalayabiliriz. Ancak kooperatifleşme yoluyla bunu başarabiliriz. Ya da güçlü bir sermaye işin içinde olmalı.

Pazarlama yönü çok iyi olmalı. Bir dönem zeytin hazırladık, kahvaltı veren otel ve pansiyonlara verelim dedik. 2 liraya tüccara satacağımıza 5- 6 liraya otellere, pansiyonlara satalım dedik. Bir pansiyoncu almıştı, maliye gelince sormuş bu ne diye. Turistik tesislere satabilmek için üretici belgesi ile üretip bir marka altında satılması gerekiyormuş. Vazgeçtik.

Burada pazarlama ve işleme iyi bir şekilde yapılmış olsa üretimimiz bunu yapmaya yeterli.

Burada Tariş var ama ne yaptığı belli değil. Yağlık zeytini alıyor ama sofralık zeytini almıyor.

Üretimde yaşadığınız sorunlar nelerdir?

Budama konusunda ciddi sıkıntı yaşıyoruz. Zeytin üretiminde daha iyi ürün almak için daha iyi bakım yapılması demek. üreticilere budama konusunda kurs verilmesi çok yerinde olur.

1993 yılında Tariş zeytin budaması için bir ekip gönderdi. Bu insanlar doğru budamayı anlatacaklardı. Kahvede anlattılar, sonra uygulama yapalım dediler. Budama yapacak kişinin elinde kesim motoru var diye kimse ağacına yaklaştırmak istemedi. Zar zor bir arkadaşı razı edip örnek budama için bahçesine gittik. İki ağaç budattırdı. Ağacı budarken bir çok bölümünü kestirdi. Ağacın sahibi ağacı mahvettiniz diye söylenmeye başladı. Ağacın gölgesi kalmadı. Adam ziraat mühendisiydi. Tariş onları İspanya'ya göndermiş budamayı öğrenmeleri için. Gölgesi kalmadı dedik, böyle olur dedi. Dalı kalmadı dedik, odun edip yakacaksınız dedi. Serçe kuşu dalların arasında oynayacak çarpmayacak, şahin kumruyu kovalarken kumru aradan geçecek şahin geçemeyecek dedi. O budanan zeytinlerden aralıksız çok iyi bir şekilde 7 yıl verim aldılar.

Ben zeytin ağacı budamasını Tariş'ten

Zeytin ağacının verimli hale gelmesi 20 yıl

gelenlerin uygulamalarını izleyip öğrendim. Gemlik'ten zeytin almaya gelenlerden rica edip örnek ağaç budattırıp izleyerek öğrendim. Nar budama, zeytin budama ile ilgili kitap ve yayınları bulup okudum.

Zeytini bilinçli budamadan önce de zeytin oluyordu ama kalibresi küçük oluyordu. Budadıktan sonra miktarı az olsa da daha iri meyve elde etmeye başladık. Tabi onu daha iyi fiyata satabiliyoruz. Budamadan önce 300 zeytin bir kilo gelirken budadıktan sonra 150 zeytin bir kilo gelmeye başladı. Bu bakımın sonucu. Ben budamaya çok dikkat ediyorum.

Bir çok bahçeyi görüyorum, zeytin budamayı bilmeyen kişiler zeytin ağaçlarını buduyor. Bu hem kalite hem de verimi düşürüyor. Üreticilerin zarar etmesinin önü-ne geçilmesi için bilinçlendirme çalışmalarının yapılması lazım. Köylü doğru budamayı ve doğru budamayı yapanı bilmeli ki ağacını budattırdığında verimi ve kalitesi artsın. Köylü budama yaptırıyor verim alamayınca bakımdan da vazgeçebiliyor. Harcadığı paranın karşılığını alırsa ağaçlara daha iyi bakar. Zeytinciliği doğru bir şekilde yapmayı bir kişinin, kurumun bize öğretmesi gerekiyor.

Bölgemizde zeytin budama yapanlarda bilinç yeterli mi?

Bir çok kişi budama konusunda doğru bildiğini zannediyor ama yanlış yapıyor.

Daha önce Fethiye Ziraat Odası bir iki kez uygulama yaptı ama yetersiz kaldı. Köylü buradan Fethiye'ye gidemiyor. Sınırlı sayıda insan gidebildi. Ciddi bir eğitim ihtiyacı ama kitapçıklarla ama anlatılarak bunun verilmesi lazım.

Ağaçların yaşı ve kullanılan eski işleme sistemleri yöremizde yüzyıllardır zeytinciliğin önemli geçim kaynağı olduğunu kanıtladığına işaret eder. Bir çok ailenin geçim kaynağı olan zeytincilik bir çok yerleşimde önemini gittikçe kaybediyor. Asırlıkzeytin ağaçları, asırlık yağ işleme taşları gibi kaderine terk edilmiş durumda. Bu durumdan en fazla etkilenen bölge ise kuşkusuz asırlık zeytin ağaçlarını barındıran İzzettin köyü. Hemen hemen her evde zeytinciliğin yapıldığı İzzettin'de, bir çok aile Fethiye gibi merkezlere taşınmış. Zeytin ağacı ekildikten 5-6 yıl sonra meyve verecek konuma gelir. Ancak tam anlamıyla zeytin ağacının verimli hale gelmesi 20 yılı bulur ve giderek de verimi artar.
35 -150 yıl arası ağacın olgunluk ve tam verimli dönemidir. Yüzlerce yıl yaşar. Bazı araştırmacılar tarafından 3000 yaşında zeytin ağaçları bulunduğu ifade edilir.
Zeytin ağacının uzun süreli yaşamı, yapraklarındaki, oleuropein maddesine dayanır. Bu madde, zeytin ağaçlarını, hastalık ve zararlılardan korur.

Ali Kışlak *Doğal Tarım Üreticisi*

Doğal üretim yapıyorum. Doğal tarım derken Japon Masanobu Fukuoka'nın doğal tarımından bahsediyorum. Fukuoka doğanın kusursuz olduğu yönündeki gözlem ve düşüncelerinden yola çıkarak doğaya en az müdahale ile tarım yapma fikrini geliştirmiş ve uygulamıştır. Fukuoka'nın önerdikleri ve yaşamı sona erene kadar çiftliğinde uyguladıkları sadece tarım değil özünde sürdürülebilir bir yaşam şeklidir.

Kısaca beş prensibi vardır. Tarlayı sürmek yok. İkincisi , hiçbir şekilde kimyasal ilaç vermiyoruz. Üçüncü koşul gübreleme yok. Dördüncüsü yabani ot diye bir şey yoktur. Dolayısıyla yabani ot mücadelesi yok. Beşinci prensipte budama yok. Bu beş prensibi uygulayarak doğal tarım yapıyoruz.

Bir kez müdahale ettin mi sonsuza kadar müdahale etmek zorunda kalırsın

Tarlayı sürmemenin bir sürü nedeni var. Toprağın altında bir toplumsal hayat var. Kök çevresinde oluşan ekosistemde, toprağın altındaki mikroorganizmalar, mikroplar, mantarlar besin zinciri sistemiyle birbirlerini yerler ve ölürler. Bitkileri besleyen bu canlılardır. Tarlayı sürünce toprağın altındaki bu yaşam dengesi bozuluyor, besin kaynağı canlılar yok oluyor.

Ağaç doğada kendiliğinden çıktığı zaman kendi formatında büyüyor. Doğada her ağacın kendine göre doğal bir şekli şemalı var. Sen ona müdahale etmediğin sürece o kendi şeklini bulur. Ama bir kez müdahale ettiğimizde, sonsuza kadar o ağaca müdahale etmemiz gerekiyor. Bir fidan aldığımızda, fidancı hemen alır eline, sağında solundaki saçaklarını hemen budar öyle verir. Ağaç yükü taşıyamayacağı için o budanan yerlerden dallar verir ve ağacın doğal şekli değişir. Ağaç şaşırdığı için bundan sonra hep müdahale etmek gerekir. Günümüz yaşam biçiminde çok güzel tatlar ve düzgün meyveler istediğimiz için aşılı fidanlar peşindeyiz ve bahtımıza ne çıkarsa deyip çekirdekten yetiştirmediğimiz sürece budama yapılacaktır.

Doğal tarım ve permakültürü bilmeden bu zeytinliği oluşturduk. Zeytin ağaçlarını budadık, bu nedenle ömür boyu bu zeytin ağaçlarının budanması gerekecek.

Genel budama felsefesi, bir ağacın, ihtiyacı olan güneş ışığını alabilmesidir. Ağaçları çok iyi gözlemlemek gerekiyor. Örneğin biz, zeytin ağaçlarımızı, gerekli güneş ve rüzgarı alabilmesi için ortaları açık bir şekilde buduyoruz ve az dal bırakıyoruz. Ağacı budayıp dal sayısı azaltılırsa, ağaç bir sürü dala vereceği besini az sayıdaki dala verir. Zeytin sayısı azalır ama daha iri ve güzel zeytin elde edilir.

Doğayı örnek alıyoruz

Ormanın kusursuzluğuna inanıyorum ve üretimde ormanı örnek alıyorum. Orman yabani ot mücadelesi yapmadan, gübre, ilaç vermeden, insan müdahalesi olmadan sağlıklı bir şekilde yaşamını sürdürüyor. Ben onu uygulamaya çalışıyorum.

Zeytin ağaçlarının arasına farklı ağaçlar diktim. Hünnap var, incir var, iğde, kayısı, portakal, akasya var.

Permakültürün amacı boş 1 metrekare alan bırakmadan toprağı kullanmak. Mono kültür üretim yaptığımızda bir dönümde 40 zeytin ağacı oluyor. Ben 40 zeytin ağacı, 15 incir ağacı, 5 iğde ağacı gibi çeşitli ağaçları dikiyorum. Ağaçların altına biberiye, lavanta, oğul otu, limon otu gibi tıbbi bitkiler ekiyorum. Bir dönümlük araziyi 10 dönümmüş gibi kullanıyorum. Büyümelerini, birbirleriyle ilişkilerini küçük tasarımlarla ayarlıyorum. Bunların bir birine zararı yok hatta yararı var denilebilir. Birine gelen yararlı böcekler diğerindeki zararlıları yiyebiliyor. Orman tamamen kusursuzdur.

Doğal tarımda doğal döngüye müdahale olmamalı

Eğer toprak ve doğaya bütüncül bir aşk ile bağlıysan, aradaki bağlardan birisi bazı beklentileri karşılamadığı ya da zarar verdiği zaman hemen silaha sarılıp o sevgiyi öldürmüyorsun. Örneğin, bahçende bir zararlı böcek gördüğün zaman hemen ilaçlarla saldırmıyorsun. Kendi beklentilerin, aşkın, sevgin için, verdiğin ilaçlarla toprağın canlı yaşamını öldürmeye kalkışmıyorsun . Toprak ile ilişkilerini doğal uyum içinde sürdürebilme hoşgörüsünü yakalayabildiğinde, eninde sonunda, cömert doğa sana her zaman senin beklediğinden daha çok ve sağlıklı ürünler verecektir . İlaç atmıyorum. İlaç attığın zaman, evet, bazı zararlı böcekleri öldürüyorsun ama onlarla birlikte toprağın altında ve üstünde çok yararlı mikroorganizmaları ve canlıları da öldürüyorsun. Toprağın altında bir besin zinciri var. O zinciri kırıyoruz. Orada canlılar birbirini yiyerek besleniyor, onlar öldüklerinde bitkiye besin oluyorlar. Biz ilaçlarla bu besinleri öldürdüğümüz için sürekli , her yıl daha fazla gübre vermek zorunda kalıyoruz. Çünkü ağacın besleneceği bir tek gübre kalıyor. Doğal tarımda, toprağın sağlığını ve dengesini bozacak hiçbir şey yapmıyoruz. Gübre vermiyoruz, ilaç vermiyoruz, toprağı sürmüyoruz. Hiç bir şey yapılmadığı için doğal tarıma "Hiçbir şey yapma tarımı" deniyor.

Doğal tarım dışındaki üretim biçimleri sürdürülebilir değil

Bugüne kadar doğal tarım olarak yaptığım üretimde zeytinlerim oldukça sağlıklı. Hiç bir ilaç kullanmadığım halde hiç bir hastalık bilmiyorum. Zararlı böcek adı da bilmiyorum. Orman bahçelerde, zararlı zararsız tüm canlılar kendi dengelerini kuruyorlar. Doğal tarım, orman tarımıdır ve orman ekosisteminde her canlı doğal denge felsefesine göre yaşar. Dengesizlik yoktur. Ama endüstriyel tarım monokültür dediğimiz tek tip ürün tarımına dayandığı için zararlılardan korunmanın tek yolu ilaçlardır. Doğanın dengesiyle bir kez oynadın mı o noktadan sonra devamlı takviye yapman gerekiyor. Orman felsefesiyle yarattığım bahçelerde bir sürü tıbbi ve aromatik bitkilerin, değişik tatların ve kokuların olduğu bir ortamda zararlıların başı döner, üreyip çoğalamazlar .

İlaç vermemek sürdürülebilir yaşamın da dayanağı. Ne kadar fazla ilaç ve gübre verirsen o kadar fazla yer altı fosil kaynaklarını kullanmış oluyorsun ve yaşam enerjilerinin tüketilmesine neden oluyorsun. Endüstriyel tarımda üretim, sürekli, dışarıdan enerji ithal edilerek yapılıyor, bunun için sürdürülebilir değil. Ama doğal tarımda dışarıdan güneşten başka enerji almadan çok daha sağlıklı üretim yapılıyor.

Bütün bahçelerimi oluştururken ormanı taklit ediyorum. Domatesime, biberime, patlıcanıma hastalık gelmiyor ve ilaç vermeye de gerek kalmıyor. Dünyamızda ilaçlar olmadan önce sebze ve meyveler, bitkiler vardı. İlaçlar yeni çıktı. Yüzyıllar öncesinde ilaçsız üretebiliyorsak şimdi de yapabaliriz.

Organik tarımda ilaç ve gübre kullanılıyor

Endüstriyel tarımda, kimyasal ilaç ve gübreler kullanılıyor. Organik tarımda, organik tarım yönetmeliklerince izin verilen gübre ve ilaçlar kullanılıyor. Organik tarım da genel olarak tek tip ürün üretim biçimi olduğu için, zararlılarla mücadelede bir sürü ilaç ve gübre kullanmak gerekiyor. Her gübre ve ilaç, fosil enerji israfı demek, petrol demek, doğayı kirletmek demek, bunun için de sürdürülebilir değil.

Verimsiz toprakta ilk toplumsal döngü için samra kullanılabilir

Benim tarlam, verimsiz, besin değerini yitirmiş bir topraktan oluşuyordu. Bir çok tarlalar gibi, elli yıl önce buralar da ormanlıkmış. Tarım alanları yaratmak için ormanlar yakılmış, yıkılmış. Tarlalar sürüldükçe verimli toprak erozyon nedeniyle kaybolmuş. Şimdi ben burayı yeniden ormanlaştırmaya çalışıyorum.

Ormansızlaştırılan bir toprak, insan müdahalesi olmadan ancak yüz yıllar sonra kendiliğinden eski haline gelebilir. Çok küçük bir destekle yaratılan küçük bir ekosistem, çok daha kısa bir zamanda canlanır, büyür. Ben de burada, mikroorganizmalar, mikroplar, mantarlar, solucanlar, böcekler, tavuklar, bir sürü canlılar için küçük küçük yaşam alanları, habitatlar, ekosistemler yaratıyorum. Bu yaşam alanları ve ekosistemler arasındaki ilişkiler büyük bir hızla ilerliyor. Başlangıçta, hayvanlarını ormanlarda yayıltan komşulardan aldığım hayvan gübrelerinden yaptığım kompostu kullanarak ilk bitkilerimi ve ilk canlı topluluklarını, ilk toplumsal yaşamları oluşturuyorum. Toprakta, tarlada, ekosistemde ne kadar değişik canlı türü varsa, ekosistem de o kadar çok sağlıklı olur, ürünlerin de sağlıklı olur .

Hayvan samrasından kompost yapma işleminin çoğunu tavuklara yaptırıyorum. Tavuklar, sürekli çalışırlar, samra yığınını deşelerken içindeki böceklerle beslenirler. Böcekler protein demek. Sadece buğdayla beslemek sürdürülebilir olmuyor. Buğday, ciddi enerji harcayarak üretiliyor. Buğday demek mazot demek, traktör demek, tarlayı sürmek, buğdayı biçmek, taşımak demek. Biz ihtiyaçlarımızı , enerjilerimizi mümkün olduğunca kendi tarlamızın içinden karşılıyoruz. Gıdasını börtü böcekten karşılayan tavuklar da sürdürülebilir yaşama bir katkıda bulunmuş oluyorlar. Yabancı otlarla belirli bir şekilde tavuklar mücadele eder.

Burada doğayı gözlemliyor ve sürekli tasarım yapıyorum. Örneğin, ördek havuzu yaptım. Ördekler zamanlarının çoğunu orada geçiriyor. Oradaki su, samralı su haline geliyor. Onunla ağaçları suluyorum.

Üretim ve gelir miktarı kıyaslaması yapılması çok zor

Konvansiyonel, endüstriyel tarım ile doğal tarım üretim ve gelir miktarını kıyaslamak, çok farklı yorumlanabilecek derin bir konu. İlaç ve gübre kullananları ele alalım. Bunlar ciddi giderler. Sonra, örneğin ürettiği zeytini satıp bir gelir elde ediyor.

Elde ettiği gelirden yaptığı masrafları çıkardığında bir miktar kalır.

Benim tarlamdan aldığım ürünler için hiç bir ilaç ve gübre giderim yok. Pazarda kaça satıyorsam o kadar gelirim oluyor. Verilen her gübre, ağacı daha fazla ürün vermek için zorluyor. Bir süre daha fazla ürün alınır da. İnsan bir noktaya kadar doğa karşısında daha güçlüdür. Doğayı bir noktaya kadar kontrol edebilir. Ama o ağacın sağlığı ile oynuyor, doğanın dengesiyle oynuyor. Onların hesaplarını yapmak olanaksız. Doğal tarımdan aldığım ürün ile endüstriyel tarımdan aldığım ürün arasında kar karşılaştırması yapmak bu anlamda mümkün değil.

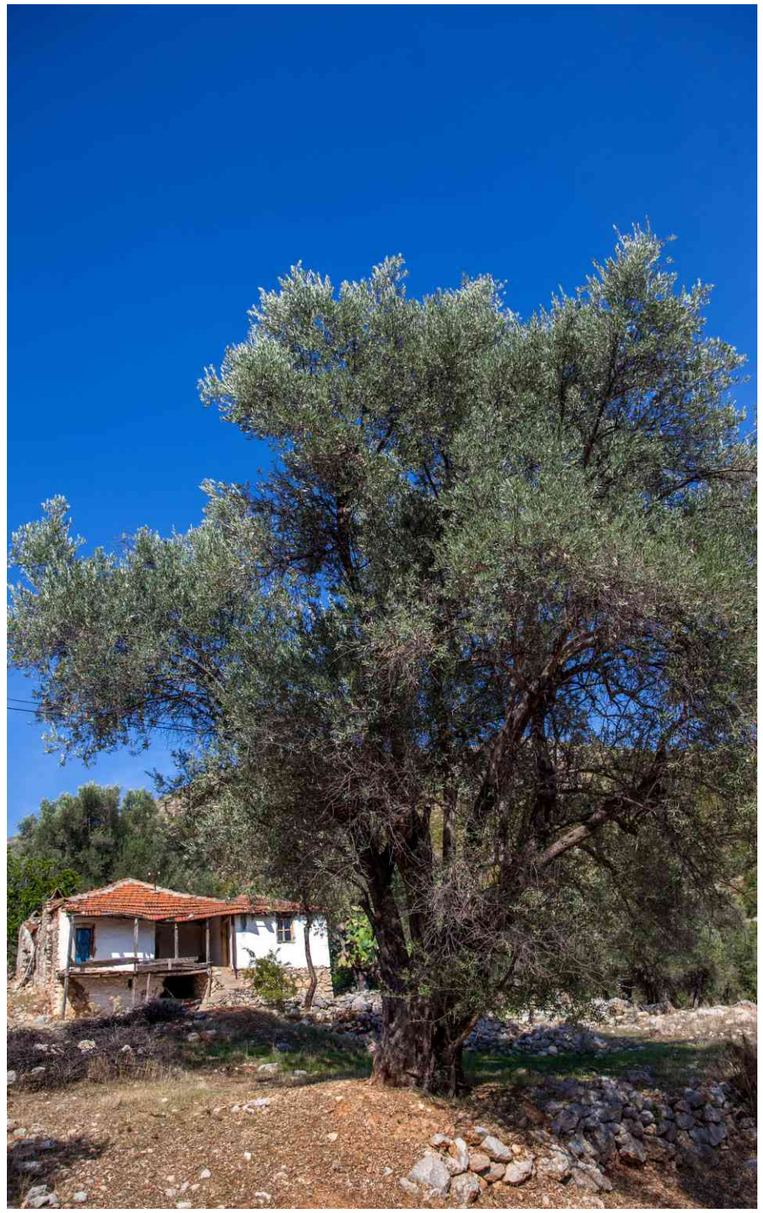
Bir dönümden ne kadar zeytin alıyorsun diyorsan, cömert doğanın uygun gördüğü miktarı alıyorum. İlaçlı ürünlerle beslenen dünyamızda yaşadığımız bir sürü kanser hastalıklarının giderlerini nasıl hesaplayıp hangi kaleme yazacağız ?

Zeytinyağı üretip, sofralık zeytin hazırlıyorum

Benim ilk ürün yılım. Topladığım zeytinlerden zeytinyağı yaptım. Eşe dosta satacak kadar oldu. Önemli miktarda tatlandırılmış siyah zeytin yaptım. Doğal olarak tatlandırdım. Hiç bir katkı kullanmadım.

Zeytinyağı fabrikaları genellikle, çok miktarda ürün elde etmek için, 50 dereceye varan sıcaklıklarda sıkım yapıyorlar. Akşamları, fabrika üretimi durdurmazdan önce, suyu 27 dereceye soğutup öyle sıkım yaptık.

Isı 27- 28 dereceyi geçince zeytinyağının içindeki vitaminler ölüyor. AB standartlarına göre de 27 derecenin üzerinde sıkılırsa zeytinyağı organik sınıfına alınmıyor. Bir gün kendi tarlamızda kendi zeytinyağımızı soğuk sıkım ile elde etmeyi düşünüyoruz. Üreticilere olduğu kadar, tüketicilere de çok büyük sorumluluklar düşüyor. Zeytinyağı tüketerek sağlıklı beslendiğini zanneden tüketici, zeytinyağı alırken, vitaminleri, besin değeri ölmemiş soğuk sıkım zeytinyağı isteğini belirtmeli, organik ürün, doğal ürün talebinde ısrarcı olmalı ki, üreticiler de, zeytinyağı fabrikaları da bu isteğin farkına farsınlar. Ayrıca, hızla kirlenen dünyamızda, organik ya da doğal ürün üretmek imkansızdır. Önyargılarının, söylemlerinin



ötesinde, üreticiler ve tüketiciler olarak daha sağlıklı ve temiz bir dünyada daha sağlıklı yaşamlar oluşturmaya çalışmak, hepimizin sorumluluğu olmalı.

Tarım yapan genç insan bulmak imkansız

Köyde tarım yapan genç yok, çalışacak kişi bulamıyoruz. Muhtara sordum, köyde 25-35 yaş arası 3-4 kişiyi sayamadı. Hepsi yaz geldiğinde Hisarönü, Ölüdeniz'deki barlara restoranlara otellere gidiyorlar. Turizm bizi tarımdan, kültürümüzden, geleneksel yaşam biçimimizden uzaklaştırıyor. En azından, sosyal ve kültürel gelişmeyi olumsuz yönde etkilediği için bugünkü turizm, sürdürülebilir turizm değil. Köyde genç yok, çalışacak insan yok, çok zor üretiyoruz. Köyler terk ediliyor, tarım işi de böylece, büyük ölçekli tarım yapanlara kalıyor .

erasta FETHİYE
PlayPark
Bowlingo
Eğlencenin Tek Adresi
Taşyaka Mah. Ölüdeniz Cad. Erasta Alış Veriş Merkezi / FETHİYE Tel: 0 252 614 81 01 - www.bowlingo.com.tr

MAVIDENIZOSGB
Önlemek Elinizde
* İş Güvenliği Eğitimi
* Yangın Eğitimi
* Risk Analizi
* Acil Durum Eylem Planı
* Sağlık Taraması
* İşe Giriş-Periyodik Muayene
* Makine Periyodik Kontrolleri
* Mühendislik Hizmetleri
Tel: +90 252 614 26 00 Faks: +90 252 614 26 00
Tuzla Mah. Sadi Berkman Cad. No:15 Fethiye / MUĞLA
www.mavidenizosgb.com
info@mavidenizosgb.com

İhtiyaçlarınız çeşitlendikçe
hizmetlerimiz de çoğalıyor.

Aras Kargo yetişmeniz gereken her yerde, her koşulda, her zaman sizin için bulunmanın sorumluluğunu ve hassasiyetini taşıyor.

GERİ DÖNÜŞLÜ KARGO
İmzalanıp size geri dönmesi gereken evraklarınız için.

GÜNİÇİ KARGO
Aynı gün içinde alıcıya ulaşmasını istediğiniz gönderileriniz için.

TAHSİLATLI KARGO
Sipariş teslimatı karşılığında eş zamanlı yapılan tahsilatınızın hesabınıza transferi için.

HEDİYE KARGO
Alıcısına özel paket seçenekleriyle ulaşacak gönderileriniz için.

UÇAK KARGO
Şehirdışına, uçakla 24 saat içinde ulaşacak gönderileriniz için.

GÜNAYDIN KARGO
Alıcıya ertesi gün 10:00'a kadar ulaşacak gönderileriniz için.

YURTDIŞI KARGO
Yurtdışına, kapıdan kapıya ve imza karşılığında ulaşacak gönderileriniz için.

SMS KARGO
Kısa mesajla gönderiniz hakkında anlık bilgi almak ve kurye çağırmak için.

4442552
www.araskargo.com.tr
ARAS, BİR ARAS HOLDİNG KURULUŞUDUR.

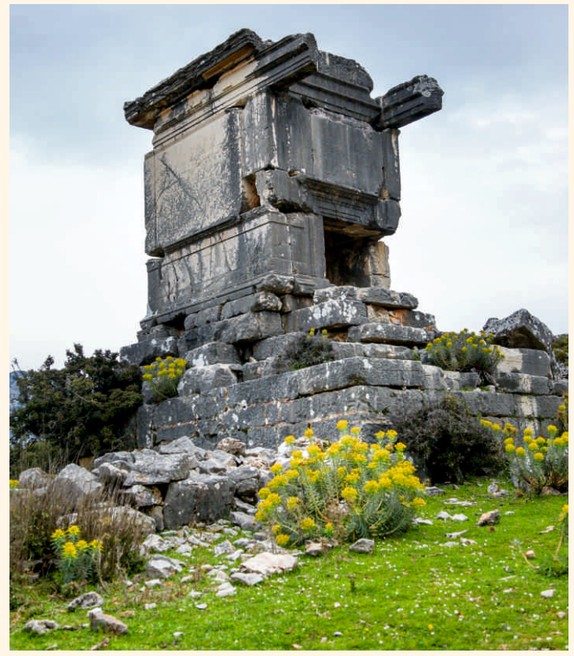
aras
önem taşır...

Kentin Kaderini Değiştiren Vefa SIDYMA

450 Yılına kadar fazlaca gelişemeyen Sidyma, Roma İmparatoru Marcus(450-457) döneminde Roma'dan ciddi destek alarak gelişmiş, gelişmesini Bizans döneminde de sürdürmüştür.

Gelişmenin nedeni, İmparator Marcus'un minnet borcudur. Marcus daha imparator olmadan Perslere karşı yapılan savaşta Lykia Bölgesi'nde hastalanır, Sidyma'da bırakılır ve Sidymalı iki kardeşin evine yerleşir. Marcus, iyileştikten sonra kardeşlerden biri ona sorar "Eğer imparator olsaydın bize nasıl bir iyilik yapardın" Marcus da "Bu olması İmkansız olay olsaydı sizi şehrinizin en önde gelen kişileri yapardım" diye yanıtlar. Daha sonra II. Theodosius'un ölümü üzerine tahta geçen Marcus sözünde durur ve Sidyma'dan ilgisini eksik etmez, kendisine bakan bu kişileri yüksek makamlara getirir.

Köyün ortasında sütunları esas yerinde duran stoanın, bulunan kitabesinde, Cladius zamanında (41 - 54) yapıldığı ve ona armağan edildiği anlaşılmaktadır. Stoanın güneyinde, şimdi düz bir alan halindeki agora, kuzeyinde ise yine Cladius döneminde yapılan ve cella duvarlarının kuzey kısmından birazı ayakta kalmış 9 m uzunlukta bir tapınak yer alır. Bu tapınak imparatorlara ve Artemis'e adanmıştır.



Röportaj
Orhan Okutan

Hızlı Nüfus Artışının Getirdiği Sıkıntılar Yeni İmar Alanları Beklentisini Artırıyor

Fethiye'de arsa stokunun tükenme noktasına gelmesi inşaat sektörünü de çıkmaza soktu. Fethiye; dışarıdan göç almasının yanında kendi iç dinamikleriyle de ciddi bir nüfus artışı ivmesi yakalamış durumda. Hızla büyüyen kentte, konut yapılacak arazi bulmakta sıkıntı yaşanması inşaat sektörüne de sıkıntılı bir dönem yaşatıyor. Fethiye'de son iki sene içinde konut fiyatları ciddi oranda arttı. Fiyat artışının en büyük gerekçesi olarak arsa fiyatlarının yüksekliğinin maliyeti artırması gösteriliyor. Arsa maliyetlerinin daha uygun fiyata satılmasının konut sektörüne olumlu yansıyacağına dikkat çekilerek ideal rakamlarla gayrimenkul elde edilebileceği belirtiliyor. Mevcut yapı stoku ise ihtiyacı karşılamıyor. İngilizlere ev satıldığı dönemlerde yapılan açık mutfak ve bir artı bir daireler, Türkler başta olmak üzere bir çok alıcının ilgisini çekmiyor. Günümüz koşullarında insanların ihtiyaç ve beklentilerine uygun konutların yapılması için konut gelişim alanlarının imara açılması bekleniyor.

Son 20 yıldır nüfusu hızla artan kentte, nüfus artışına göre gerekli imar koşulları yaratılamadı, (ihtiyaç olan alanlar imara açılamadı) nüfus artışının getirdiği sorunların başında araç sayısı ve trafik yükünün artması trafik sıkışıklığının yanında otopark sorununu da beraberinde getirdi. Deniz trafiği artarken denizlerde de kirlilik arttı. Koylar ve plajlar da büyüme ve kirlenmeden nasibini aldı.

Öte yandan Muğla'nın büyükşehir olmasının ardından beldeler Fethiye'ye bağlandı. Ölüdeniz, Çiftlik, Karaçulha, Çamköy ve Üzümlü gibi beldelerin imar planı vardı, ancak beldelerle merkezin imar planları bütünleştirilerek, plansız olan alanların planlarının yapılması bekleniyor.

Mevcut sorunların çözümü için çaba sarf edilirken, bir yandan en az 30- 50 yıl sonrasının düşünülerek planlama yapılması gerektiği belirtiliyor.

Daha yaşanabilir bir Fethiye için yapılacak çalışmalarda dikkat edilmesi gereken konuların başında, altyapı ve üst yapı yatırımlarının birlikte düşünülmesi gerektiği belirtilerek şu görüşlere yer veriliyor; "Yeni mahallelerin mevcut alt ve üst yapı durumları analiz edilerek devlet kamu yatırımları ve yeni imara açılacak alanlar entegre olarak düşülmelidir.

Kentin gelişmesinde dengeli bir yatırım programı hazırlanmalıdır. Buna bağlı olarak da imar planları bir bütün olarak değerlendirilmeli ve revize edilmelidir. Ayrıca, ilçeye gelen yıllık nüfus artışları da göz önünde bulundurularak, 30-50 yıllık projeksiyonlar ile birlikte kentin ulaşım, kanalizasyon vs. tüm alt ve üst yapıları ilave imara açılacak alanlar hazırlanmalıdır.

Sürdürülebilir bir kent için ilçemize gelen yıllık nüfus ve yıllık nüfus artışları hesaplanarak, en az 50 yıllık öngörüler ile birlikte nüfusun ve büyümenin getirdiği çevre ve diğer sorunsalları bertaraf edecek çözümler üretilmelidir. Dengeli bir büyüme modeli oluşturulmalıdır. Bunlar yatırım ve imar programları ile desteklenmelidir".

Fethiye'nin sağlıklı gelişebilmesi için imar planının revizyonu ve mahallelerin plansız alanlarının planlanması arifesinde "Yaşanabilir (sürdürülebilir) bir kent için imar planları yapılırken nelere (neden?) dikkat edilmeli, hangi kriterler göz önünde bulundurulmalı? Kentte yaşayan vatandaşların bu konuda neler yapması gerekir? sorularının cevabını aradık.

Konuyla ilgili olarak görüştüğümüz Mimarlar Odası Fethiye Temsilcisi Hilal Polat, bölgemizde çeşitliliğin mutlaka korunması gerektiğini belirterek, plansız alanların planlanırken bölgelerin özelliklerinin göz önünde bulundurulması, vatandaşların da imar planı ile ilgili toplantılara mutlaka katılmaları gerektiğini söyledi.

Fethiye'de plansız alanların imar planları yapılırken çeşitliliğin korunması çok önemli. Bölgelerin doğal özellikleri aynı değil. Mesela Üzümlü ile Karaçulha ya da Çalış Mahalleleri biribirinden çok farklı özellikte yerleşim yerleri. Bu tarz farklılıktaki alanları planlarken aynı kuralların uygulanması doğru bir yaklaşım değil. Planlamalar bölgelerin özelliklerini saptayıp, koruyarak yapılmalı.

Muğla ili Fethiye-Göcek Özel Çevre Koruma Bölgesi 1/25000 Ölçekli Çevre Düzeni Planı Hükümleri Revizyonu 12.02.2015 tarihinde yürürlüğe girdi ve aynı tarihte Fethiye Özel Çevre Koruma Bölgesi 1/1000 Ölçekli Uygulama İmar Planı Hükümleri Revizyonu askıya çıkartılarak, 30 gün sonra yürürlüğe girdi. Altlığını şu anda Türkiye'de uygulanan Planlı Alanlar Tip İmar Yönetmeliğinden alan ve her kentte aynı yapılaşmayı öngören bir planlama çalışmasının örnekleri bizleri endişelendiriyor. Çünkü bu planın olumlu sayılacak çözümlerinin yanı sıra yapılacak yapılarda, insanlara yaşamın daha çok dış mekanlarda geçtiği yöremizde daha az büyüklüklerde teras ve balkon çözümleri olan, yaşadığımız yörenin iklimine çok da uygun olmayan sonuçlar göreceğiz.

İmar planını yapacak planlamacıların yöremizdeki planlanmacılarla işbirliği halinde olmaları, yöreyi ve yörenin özelliklerini çok iyi anlamaları gerekmektedir. Merkezi sistemde yapılan bir planlamada örneğin nüfus tahminlerine nüfus idaresinden alınan yöreye kayıtlı kişilerin sayısından yola çıkılarak değerlendiriliyor. Fethiye turistik bir belde ve nüfusu kayıtlarda 145 bin civarında olarak geçerken şu anda neredeyse bir milyona yakın insan yöremizde mevcut. Bu da örnek olarak su, kanalizasyon, arıtma kapasitesi gibi yapılaşmaları etkiliyor, trafik yoğunluğunu artırarak trafik sıkışıklığını meydana getiriyor.

Fethiye çevresinde Özel Çevre Koruma Alanı'nda içinde ve dışında kalan alanlar mevcut. Bu alanların plan tipolojilerinin çıkartılması ve geçiş yerlerinin de planlama çalışmalarının yapılması gerekli. Ayrıca mahalle statüsüne geçen köylerin de 1/5000 Ölçekli Nazım İmar Planı ve 1/1000 Ölçekli İmar Planları'nın ivedilikle yapılması gerekli. Bu çalışmayı yaparken de çeşitliliğin korunması, bölgelerin özelliklerinin göz önünde bulundurulması çok önemli.

Planlamalar yapılırken bilgilendirme toplantılarına katılınmalı ve itiraz süreleri içersinden konuyla ilgili görüşü olan her sivil toplum kuruluşunun veya bireylerin kendi itirazlarını ayrı ayrı yapmalarında fayda var. Söz konusu toplantılarda daha çok teknik kişilerin de anlayıp katkı koymalarını sağlayacak ara teknik elemanlarının da olması ve halka çok iyi anlatılması gerekiyor. Fethiye'de görev yapan çok deneyimli Şehir Plancılarımız var, onlardan destek alınması bence çok önemli.

Hilal Polat
Mimarlar Odası Fethiye Temsilcisi

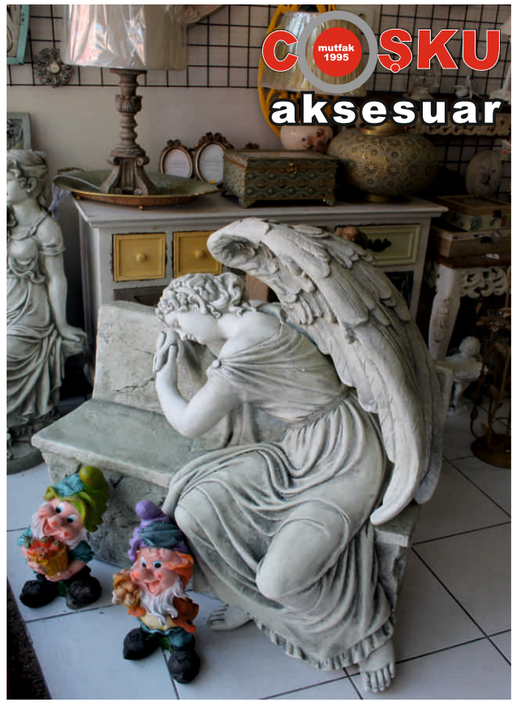
Örneğin Üzümlü Mahallesi'nin plan hükümleri Mimarlar Odası Fethiye Temsilciliği ve Üzümlü Belediyesi'nin ortak çalışması ile yapıldı. İlk olarak şehir plancısı önderliğinde yapıların envanteri çıkartıldı. Korunması gereken yapılar, eklentisi olan yapılar ve korunması gerekli olmayanlar yapılar olarak listelendi. Bu veriler Üzümlü haritasına işlenince korunması gereken bölge ortaya çıkartılmış oldu. Ardından koruma alanı ve gelişim alanı olarak ayrılan Üzümlü'nün iki farklı yeri için plan hükümleri yazıldı ve bu plan hükümleri yazılırken Mimarlar Odası Fethiye Temsilciliği komisyon üyeleri katkılarını ortaya koydu. Yapılan bu çalışmayla ilgili olarak, yörenin tek tip yapılanmasından ziyade mevcut durumu göz önüne alındığı ve çeşitliliği korunduğu için olumlu eleştiriler aldı. Bazı durumlarda korunması gereken alan ile gelişme alanı arasında nitelikli bir geçiş bölümü görülmediğinden bir ara bölge tanımlaması yapılmamıştır ama bazı yerleşim yerlerinde geçiş bölümü de önemli bir karaktere sahip olabilmektedir.

Fethiye'de imara ne kadar yeni yerler açılsa da, merkeze doğru olan yönelim değişmeyecek gibi görünmekte. Merkezdeki sorunları ortadan kaldıracak planlamaya ihtiyaç var. Örnek olarak bir otopark sorunu var ama kent merkezine çok katlı bir otopark yapmak sorunu çözmüyor. Muğla merkezinde de aynı problem var ve kentin merkezine yapılan katlı otopark kısmi olarak çözse de çevresindeki yapılardan çok ayrı duran bir kütle olarak eleştirilmekte. Bu tür uygulamalar ilk akla gelen çözümler fakat sorunun çözümü kentin bütününün yaşayışı göz önüne alınarak planlamalı. Aslında çok fazla sayıda atıl durumda yapımız var ve kentsel dönüşümle daha fonksiyonel yapılar elde etmek, kısıtlı ve değerli olan yerlerin en doğru çözümlerle günümüz şartlarında tasarlanması mümkün. İstanbul, Ankara gibi kentlerde yapılan kiracıları ve bazı mal sahiplerini mağdur eden Kentsel Dönüşüm uygulamalarından kaçınılarak mal sahiplerinin bilgilendirilmesiyle yapılacak yatırımlara en büyük kolaylığı yasanın hükümleri sağlamakta.

Ayrıca Planlama çalışmaları yapılırken o bölgede yaşayan insanların, yörenin kazanç sağladığı mesleklerin sorun ve ihtiyaçlarının da göz önünde bulundurulması gerekir. Bu ihtiyaçların planlama ilkelerini bozmadan planlama içerisinde yer verilmesi daha sağlıklı bir yapılaşmanın önünü açar. Bu anlamda toplumun değişik kesimlerinin, mesleklerin ihtiyaç ve isteklerini, yaşam koşullarını bilmek gerekiyor.

Bu konuda meslek kuruluşları platformu bizim için iyi bir örnek. Fethiye'de sivil toplum örgütlerinin oluşturduğu Fethiye Ticaret Odası'nın önderliğinde kurulan Fethiye Meslek Kuruluşları Güç Birliği Platformu var. Her ay bir kez toplantı yapan bu platformda Mimarlar Odası olarak da katılım sağlamak için uğraşıyoruz. Bence çok olumlu olan bu birliğin en güzel tarafı bütün sivil toplum örgütlerinin platforma katılabilme ve düşüncelerini aktarabileceği demokratik bir ortamın olması. Oradan çok güzel fikirler çıkabiliyor, çünkü benim bakış açımla, sizin bakış açınızın ya da bir turizmcinin bakış açısının aynı olması mümkün değil. Her sivil toplum kuruluşunun temsil ettiği kişilerin bakış açıları çok farklı. Hazır kurulmuş olan bu platformun da görüşlerinin alınabileceğini, kesinlikle olumlu katılarının olacağını düşünüyorum.

COŞKU mutfak 1995



Çarşı Cad. No:61/B Fethiye Tel: 0252 612 03 09 www.coskumutfak.com

TEFAL emsan 1975 esse Biev Lucky Art VICTORINOX KORKMAZ

since 1975

Cin Bal ®

kebap salonu

cinbal kebapsalonu @cinbalkbpslnu #cinbal tripadvisor cinbal

+90 252 618 00 66 Kayaköy / Fethiye www.cinbal.com

Cumhur Durmaz
Sahaf Kitabevi

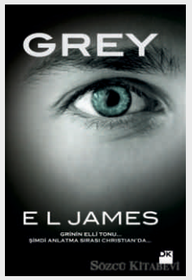
"Gök ile yer arasında köprü kuran asa misali, Bâtın ile Zâhir arasında gidip geliyor insan…" "Hazır mısın?" "Hiçbir zaman hiçbir şeye hazır olmadım." "Korkuyor musun?" "Korkmadığım anım da olmadı." "Neden buradasın?" "Nerede olduğumu hiç bilmedim. Belki de olabileceğim başka bir yer yoktu." "Başlayalım mı?" "Her başlangıç bir son… Yeni bir sona başlayalım." Bir yanda Zâhir, bir yanda Bâtın… Bir yanda görünen dünya, bir yanda insanın ötesi, evrenin varoluşu… Bir yanda bireyin günlük yaşam akışı içinde kendini, çevresindeki karakterleri ve bulunduğu yaşamı sorgulayan bir hikâye; diğer yanda felsefik ve ruhani sırları irdeleyen, kadim bilgileri ve bilgeleri bugüne taşıyan gizemli, mistik bir yolculuk… Bir yanda ağacın altında uyuyan Yedi, denizden çıkan çift başlı düalite, zaman ustası saatçi, bilge simyacı, Schrödinger'in kedisi, mahkeme salonuna doluşmuş düşünürler ve daha nice ezoterik kahraman... Diğer yanda aşk, tutku, aldatma, entrika ve yaşam kavgası… Kitapları ve insan odaklı çalışmalarıyla milyonlarca ruha dokunan Aret Vartanyan, daha önce denenmemiş tarzda kaleme aldığı bu romanında yüreğiyle mantığı, gerçekle illüzyon arasında sıkışan insanlığı kendi içinde bir yüzleşmeye davet ediyor.

gitme zamanın....

Yazar bu kitabında edebiyat ve felsefeyi birleştiriyor.
Altını çizerek bilinçaltınıza yerleştirerek hayatınızda kullanabileceğiniz derin cümlelerin kurulduğu kitapta :
Günlük hayatta kendini bulma mücadelesi anlatılırken kendinizi sorgulamayı da beraberinde getiriyor
Kitapta karakterler üzerinden anlatılanlar sizin daha rahat nefes almanızı sağlıyor. Çünkü herkesimden insanın kendinden bir şeyleri çabuk yakalamasını istenmiş gibi iyi akışkan bir dil ve kurgulanarak yazılmış.
Aret Vartanyan'ın bu son kitabı: batin ile zahir arasında gelip giden insan gibi bir anlatıma sahip olmuş. Bunda sanırım yazarın Türkiye'deki yaşam mozaiğini çok iyi tanıyor olmasının etkili olduğu düşüncesindeyim. Yazar kitabını hazırlarken farklı düşünce yapısı ve öğretilerden çok iyi beslenmiş.

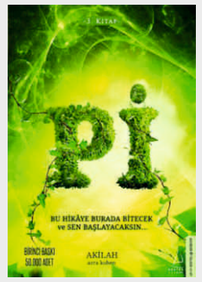
En Çok Satanlar

MAHREM
Kırmızı Kedi Yayınları

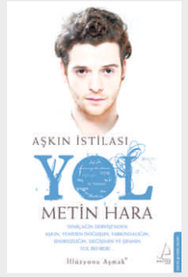


GREY
Doğan Kitap Yayınları

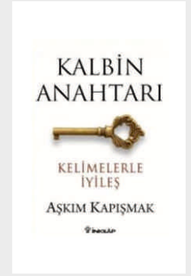
Fİ
Destek Yayınları



Pİ
Destek Yayınları



YOL
Destek Yayınları



Kalbin Anahtarı
İnkılap Yayınları

Trendeki Kız
İthaki Yayınları

Kürk Mantolu Madonna
Yapıkredi Yayınları

Suna Dumankaya

"Doğal olarak güzelsiniz"

- Lazer
- Kalıcı Makyaj
- Cilt Bakımı
- Saç Bakımı
- Gelin Makyajı
- Porselen Makyaj (MAC)
- Manikür-Pedikür
- Suna Dumankaya Biokozmetik Ürünleri
- Kaş Kirpik Boyama
- Makyaj
- Ağda
- Kirpik Permaşı

Çiğdem Ocak 0532 308 14 97
Cumhuriyet Mah. Çarşı Cad. No: 41/C (HSBC BANK yanı) Fethiye Tel: 0252 614 02 25

Mendoz Tekstil

Ev, Ofis, ve Otel Perdeleri,
Ev Tekstil Ürünleri,
Perde Temizleme

HOME ART
ART FOR YOUR HOME

Hafize YALÇIN
0 536 263 83 83

Nizamettin YALÇIN
0 536 263 81 81

ALTINBAŞAK
HOME COLLECTION

Bamboo

Çarşı Cad. No:234 - FETHİYE - Tel & Fax: 0 252 612 69 67

HAZIRLAYAN
Orhan Okutan

Yazı Dizisi II

Kentin Son Tanıkları

Ali Döğerli

Turgut Uysal

Özer Olgun

Talabahi'den Telmessos, Makri'den Fethiye'ye kadar geçen süreçte barışçıl ve sıcakkanlı insanların yaşadığı coğrafya, verimli toprakları, denizi, tarihi, kültürü, renkli bir mozaiği oluşturan ahalisi, Akdeniz'in en korunaklı körfezi, dünyaya açılan kapı konumundaki limanıyla ticaret merkezi olma konumuna gelmiş.

Fethiye Limanı, eski çağlardan beri aralarında Venedik, Ceneviz ve Rum'ların bulunduğu ticaret gemilerine ev sahipliği yapmış. Bölgedeki en önemli giriş çıkış kapısı haline gelmiş.

Başlangıçtan beri, doğusu, güneydoğusu ve batısında yer alan büyük sıradağlar, kaderini belirleyen konumunu oluşturmuş. Fethiye; ilk çağlardan beri diğer merkezlerle ulaşımı çok zor olan, Akdeniz'in en korunaklı limanı konumunda. Fethiye ve çevresinde var olan ovalarda yetişen tarım ürünleri; yüzyıllar, binyıllardır ticarete can verir. Tarihi alanlarında binlerce yıllık uygarlıkların kanıtlarına rastlarız.

Geçmişle ilgili olarak bulunan kayıtlar, geç dönemlere ait sosyal kurallar ve dini inanç ritüellerinden oluşur. Bir çok ritüel söylencelerle dile gelir, kayaların üzerine işlenen resimlerde hayat bulur.

Bin yıllardır bu bereketli topraklara sahip olmak isteyenlerle burada yaşayanlar arasında savaşlar yaşanmış. Savaşlar sosyal yaşamını, ticaretini, geleneklerini etkilemiş.

Yüzyıllar öncesinde renkli bir sosyal yaşama sahip olduğu bilinen kent 1900'lü yılların başında da oldukça renkli ve modern bir yaşama sahipmiş. Modern yaşamı yaşanan büyük depreme kadar kimilerine göre İzmir'den daha iyiymiş.

Modern yaşamının nedeni adalarla girdiği ticari ilişkiye dayandırılıyor. 12 Adalar'ın başkenti konumundaki Rodos yüzyıllarca Fethiye ile ticari ve sosyal ilişkisini sürdürmüş. Rumların mübadele ile kenti terk etmelerinden sonra kalan nüfusun büyük kısmını Rodos kökenlilerin oluşturduğu söylenir.

Bunun mübadeleden sonra gelen Arnavut, Bulgar ve Selanik muhacirleri, Fethiye'nin sosyal yaşamına müdahil olmuşlar. Mübadillerin kültürü sosyal yaşamı da eklenince renkli bir mozaiğin en güzel halini almış, Akdeniz'in sıcak kasabası.

Taa ki şehrin cumbalı evleriyle Akdeniz'in en güzel yerleşimi olan Fethiye'nin binalarıyla birlikte ruhunu da alıp götüren büyük depreme kadar.

Depremden sonra Fethiyeli ailelerden bazıları şehri terk etmiş. Şehrin yeniden yapılandırılması, imarı için çalışmaya gelenler buradan gitmemiş. Aynı şekilde, sulama suyuyla birlikte ciddi bir sermayeye sahip olan çevre köylüler, ticaret için Fethiye'nin yolunu tutmuş. 1970'li yıllarda köylerden büyük şehirlere yaşanan göç Fethiye'yi de etkilemiş. Ciddi oranda göç almış. Plansız yapılaşması da bu zamanlarda yaşanmış.

geçmişten

Ali Döğerli:
1951 Yılında Galatasaray Lisesi'ni bitirdikten sonra Fethiye'ye geri geldi. Ticaret hayatına; 1951 yılında babasının ticarethanesine onu ortak yapmasıyla başladı. 1955 yılında Türk- Fransız Kültür Derneği'nin Başkanı seçildi. 1969 yılında milletvekili seçildiğinde en genç milletvekilleri arasında yer aldı. 3 Dönem milletvekilliği yaptı. 3 yıl Avrupa Konseyi Parlamenterler Meclisi'nde bulundu. 3 yıl CHP Yüksek Disiplin Kurulu'nda üye ve başkanlık yaptı.

SOSYAL YAŞAM

1941 yılında İstanbul'a okumaya gittim. Ben 1951 senesinde Galatasaray Lisesi'ni bitirip Fethiye'ye geri geldim, babam beni hemen ortak yaptı. Babam 1922'de terhis olmuş, Milli Mücadelede Aydın cephesinde subaymış. Askerden dönüşte ticarete başlamış, ticarethanesini kurmuş. Ticarete böyle bir giriş yaptım. Ticareti sevmediğim halde, yapıma uygun olmadığı halde ticaret yaptım. Çok şükür hiç zarar etmedim, kazandım ama sevdiğim bir şey değildi.

O zamanlarda tek lokanta vardı Rafet'in yeri. Oranın ilk adı da İmren Lokantasıdır. İnsanlar aileleriyle oraya gider yemeğini yer keyfini yapardı. Daha önceden de sahil boyuna masalar sıralanırdı. Paspatur'da Efendinin Kahvesi vardı. Çok iyi kahve yapardı. Herkes orada kahve içerdi. Yazın koruklar sıkılır suyu limonata gibi satılırdı. Kışın da kaynar satılırdı. Tarçın kaynatılarak yapılırdı, ona kaynar denirdi. Herkesin bir masası olurdu. Yazın sıcak olurdu, şimdiki gibi klima falan yoktu. Aileler yemeğini hazırlar sahile gider yemeğini yer çayını içerdi. Orası serin olurdu.

Balık çok çıkardı. Karidesi yiyen olmazdı. Balıkları kökten yapılmış askıya takarlar öyle satarlardı. Hal ve pazar yerinde büyük balıklar satılırdı.

O zamanlar pişmiş ayva satılırdı. Aynı şekilde simit satar gibi pişmiş kelle satılırdı. Tepsindeki kelleler toz olmasın diye üzerine tülbent örterlerdi.

1955 yılında Türk-Fransız Kültür Derneği kuruldu. Milletvekili seçilene kadar da başkanlığını yaptım. 1969 yılına kadar. Derneğin merkezi İstanbul'daydı. Her ay toplantılar olurdu. Yönetim kurulu toplantıları olurdu, gece toplantıları olurdu. Toplantı derken müzikli danslı toplantılar olurdu.

Çocukluğumda da sosyal yaşam renkliydi, şimdikinden çok daha ileriydi. Mesela Cumhuriyet Bayramı baloları olurdu, herkes katılırdı, insanlar giyimli, kıyafetli aileleriyle giderdi. Hanımlar uzun etekleri şapkalarıyla giderlerdi. Şimdi danslı müzikli bir balo duyuyor musunuz? Cumhuriyet Bayramında balo yapıldığını duyuyor musunuz?

1900'lü yıllarda ticaret Rumların elindeydi. Rumlar gittikten sonra ticaret Türklerin eline geçti. 1950'lere gelindiğinde ticaret daha da ilerlemişti. Tek eksik bölgemize hiç bir fabrika kurulmadı.

Tarım ürünü çok yetişmesine rağmen ürünü işlemek için hiç bir tesis kurulamadı. Mesela susam; en kaliteli susam Fethiye'de yetişir ama susam işleme fabrikası yoktur. Küçük değirmenler vardır. Tütün; kaliteli tütünümüz var ama tütün fabrikamız olmadı.

Fethiye merkezi ticaret merkeziydi, sosyal yaşam da çok iyiydi. Paspatur depoların bulunduğu alandı. Susam deposu, palamut deposu, buğday, yapak, tütün depoları vardı. Şimdilerde merkez oldu, yerler değerlendi. Babamın susam deposu Şehrazat Halı'nın olduğu yerdi. Palamut depolarımız da Kulüp 24'ün olduğu yer ve yanındaki Lama Turun olduğu yerdi. Orada 11 tane depo vardı. Rumların döneminden gelen depolar. Hepsi açık depoydu.

Eski belediye İş hanı şimdi Likya iş merkezi oldu orası hal ve pazaryeriydi. Bütün köylünün mahsulü oraya gelir, orada belediyenin kantarı vardı. Pamuk da, susam da orada çekilirdi. Sadece palamut depolara giderdi.

RODOS VE İLİŞKİLER

Fethiye'nin adalarla ilişkisi fazlaydı. Fethiye merkezin şivesi düzgündür. Köylerinki ayrıydı ama, Fethiye'nin şivesi İstanbul şivesidir. Bu da adalarla olan ilişkisinden kaynaklanıyor. Bir zamanlar bütün ilişkisi Rodos'laymış. Hastası olan Rodos'a gidermiş. Ticaret yapacak olan Rodos'a gidermiş. Buğday sevk edecek, susam sevk edecek Rodos kanalıyla yaparmış. Marsilya kiremidi derler, gerçekten Marsilya kiremididir. Bunlar Marsilya'dan ithal edilmiştir ama Rodos'tan gelmiştir. Rodos 12 adaların başşehri gibidir. O anlamda Fethiye'ye olan etkisi çok fazladır. Fethiye'nin çoğu Rodoslu. Rodoslu deyince Rum kökenli zannetmeyin. Mesela Faralyalı'lar. Buranın Faralya köyünden Rodos'a gitmişler. Zengin olmuşlar yerleşmişler. Ama kökenleri Fethiye'dir.

İstanbul'a ilk 1941 yılında okula gittim. O zaman Fethiye'de taksi yoktu. Annemin astım rahatsızlığı vardı, babam Muğla'dan taksi getirtti. Onla İzmir'e gideceğiz, İzmir'den de trenle İstanbul'a gideceğiz. Giderken bizim arabamız Muğla'da bozuldu. Tekrar telefon edildi bir yerlere araba gelecek. O arada biz Muğla'da otele yerleştik. Otelden çıktık dolaşıyoruz. Bizi götüren şoför kardeşleriyle konuşuyor, dedi ki; "Siz nerelisiniz?" Biz Fethiyeliyiz dedim. Ama sizin şiveniz bize benzemiyor dedi. Onlar gelipbaa, gidipbaa diye konuşurlar. Söylediğim tarih 1941- 42 seneleri.

TİCARET YAŞAM

Fethiye ticaretin merkeziydi. O dönemlerde ticaret tarıma dayalıydı. Ne iş yapılırsa tarımla ilgiliydi. Tüm köyler alış veriş için Fethiye'ye gelirdi, malını da Fethiye'de satardı.

Babamlardan da işitirdim küçüklüğümde, burada kereste ticareti vardı. Katran ağaçları var şimdi ona sedir ağacı deniyor. Karabel'in üzerinde orman vardı. O zaman dedeme aitti. Babam yıllarca o ormanı işletti. Son derece güzel katran kerestesi çıkar. Makdağ derlerdi ormanın bulunduğu alana. Küçüktüm "Makdağa gidelim derlerdi, orman mühendisleri gelirdi, bakım memurlarıyla birlikte kesilecek ağaçlara damga yaparlardı. Ağacın gövdesinde kabuğu hafifçe sıyırıp çekiç gibi bir şeyle vururlardı, o damga hiç çıkmazdı. Ağaçlar kesildikten sonra her kesilen ağaca bir damga vururlardı. Ege bölgesinin en iyi en kaliteli katran ağacı bizim buradadır.

Çocukluğumda gitmiştim ne kadar büyük ne kadar devasa ağaçlardı. O dönemde kereste ticareti yaygındı. Kereste ticaretini daha önce Rumlar yapıyormuş, Rumlardan Türklere geçmiş. İskenderiye'ye gönderirlermiş. Çocukken duyardım İskenderiye'ye gönderildiğini. Babamlar yaparken İzmir, İstanbul'a satarlardı. Ormanlar devletleştirilene kadar kerestecilik devam etti.

Her ticaret sahibinin yaptığı manifatura vardı. Manifatura deyip geçmemek lazım, düğün olur köylerden toplu halde gelirler, mağazalar açılır, hediyelikler kesilirdi. Altınını kumaşını alır giderlerdi. Bazı büyük manifatura mağazalarında altın da satılırdı. Düğün yapılacağı zaman altınını, kumaşını alır tüm ihtiyaçlarını karşılar giderlerdi.

Palamut ticareti vardı. Fethiye ve çevresinde çok palamut ağacı vardı. Palamudu köylüler toplardı. Deveyle, eşekle Fethiye'ye getirirlerdi, burada depolarda toplanırdı. Depolarda çuvallara doldurulur, deniz motoruyla İzmir'e gönderilirdi. Takalar gibi tekneler vardı motorlu. Onların kenarlarına perdeler çekilerek yükseltilir onların içine doldurulurdu. Motorlar 20- 30 ton palamut alırdı. İzmir'de palamudu işleyen iki fabrika vardı; Endüstriyel ve Valeks.

Çok iyi bir ticari üründü ama sentetik boyalar çıkınca ticareti durdu. Ondan sonra palamut ağaçlarının hepsi kesildi odun yapıldı.

Babamın bir arazisi vardı. İçinde 800 palamut ağacı vardı. Değerlendirmek istedik. 1954 yılı olması lazım. Okulu bitirip Fethiye'ye döndüm. Gencim bir şeyler yapmak istiyorum. O zamanlar duyuyoruz meşe kaplama diye. Araştırdım meşe kaplama olur mu diye. Biliyorsunuz palamutta meşedir. Numune alıp İzmir'e, İstanbul'a gönderdim. Bizim palamutlar yaşlı ağaç, içlerinde çürüme olduğu için değerlendirilemedi. Ne yazık ki hepsi kesildi, odun haline getirildi. Şimdi orada zeytin ağaçları var. Zeytin bahçesi yaptım orayı. Bakımını yaptırıyorum, çok güzel zeytinler yetişiyor.

Fethiye'de zengin krom madeni vardır. Krom madenleri Rumlar tarafından işletilmiş. Fransızların bir şirketi vardı. Fransa'da meşhur büyük bir fabrikaları vardı; Ujin isminde. Almanların Göcek'te krom madeni işletmesi vardı, Robinson'du galiba. Bu bölgeden çıkarılan krom madeni zengindir. Türkiye Cumhuriyeti'nden önce Osmanlı Döneminde de bu madenler işletiliyormuş.

Linyit ticareti vardı. Vaktiyle Rumlar işletmişler, Rumlar buradan gidince devlete kalıyor, bunların ismine "meşkuk" deniyor. Bunları zamanla kiraya veriyorlar.

Burada Fransızların ve Almanların kurduğu krom işleme fabrikası vardı, orada da krom yıkanarak çamurundan ayıklanıyordu. Kromu konsantre haline getiriyordu. Yıkanır, kumu çakılı ayıklanırdı. Oradan da büyük şehirlere sevk edilirdi.

Karaçulha'da Ali Onbaşı vardı, onda bir maden ocağı varmış. Fransız maden ocağında çalışan genç bir mühendise geliyor alır mısın diye. Madenin ne olduğunu bilen yok. Adam akıllı ona rödovans vermiş. Rödovans ton başına verilen paradır. Sonra Türkiye'nin en zengini oldu. Sıtkı Koçman'ın madeni odur. Sıtkı Koçman da o genç mühendisten alıp işletmiş. Sıtkı bey babamın ahbabıydı. Gelir otururlar saatlerce sohbet ederlerdi. Güzel işler yaptılar, madenciliği geliştirdiler, çok kişiye de ekmek kapısı açtılar. Sıtkı Koçman ve Fransızların maden işletmesi büyüktü. Diğerleri küçük çaplıydı. Sıtkı Koçman Göcek'te Alman ve İngilizlerin işletmelerini de aldı.

Yabancı şirketler bir tane mesul müdür alırlardı. Hükümetin madenciye karşı atadığı kişi olurdu, rahmetli babam da Alman şirketin mesul müdürüydü. Çocukluğum-

da Göcek'e giderdik. Göcek'e gitmek de ayrı bir alemdi. Tekneyle neredeyse bir günde gidilirdi.

Odun kömür ticareti vardı. Hacı Halil Faralyalı başlamış. Onlardan sonra da devam etti ticareti. Mustafa Bolel yaptı, Ovacık'tan, Kaya'dan yaptılar. Şimdi kalmadı.

Tarım ürünlerinin en iyi kalitesi Fethiye bölgesinde yetişirdi. Susam, uzun yıllar ticareti yapıldı. Yüzer çuval yapılırdı. Her çuvalda da yüzer kilo olurdu. Her vapur gelişinde de o susamlar İstanbul'a giderdi. Bir kaç fabrika vardı işleyen. Babam Seyhan susam ve tahin fabrikası ile çalışırdı. Sahipleri de Rum kökenliydi.

Çok merak ettim o fabrikayı, yıllar geçti görmek istedim. Gittim yerinde yeller esiyor. O firmayı tanıyan da yoktu. Demek ki o Rumlarda gitmişler.

Tütün önemli bir ticari emtiaydı. Çok kaliteli tütün yetişirdi. Şubat ya da mart ayında tütün piyasası açılırdı. Burası panayıra dönerdi. Bütün köylü Fethiye'ye akın ederdi. Ömer Çavuş'un Hanı ile Dutluhan var o zaman, hanlar konu komşunun evi dolardı. Tüccara tütün satmak için uğraşırlardı. Köylüye çok ızdırap çektirirlerdi. Olacak iş değildi. Tütün piyasası açılmadan bir kaç ay önce eksperler gelir, bütün köylerdeki tütünler tek tek tespit edilir yazılırdı. Tekel'e bildirilir, Tekel'de kayıtları olurdu. O zamanlar kaçak tütün de vardı. Fethiyelilerin en büyük gelir kaynaklarından biri tütündü. Tütün çok zahmetli bir üründür. Teker teker fide olarak yetiştirilir, sonra tarlaya dikilir. Büyüdükten sonra yaprakları kırılır, toplanır. Tarlalarda sergiye asılır. Kurutulduktan sonra balya haline getirilir.

Pamukta öyledir. Pamuk sonradan gelişti. Kumluova ve Kadıköy taraflarında çok iyi pamuk üretilirdi. Burada yetişen pamuk Adana'da yetişen pamuktan daha kalitelidir. Elyafı daha uzundur. Elyafını çekip ölçerler 52 mm civarında olur. Birleştirip çekersiniz, tekrar birleştirip çekersiniz elyaf çıkar. Ticaretini yaptığımız için anlarım. 3 tane çırçır fabrikası kuruldu. Bir tanesi bizimdi. Patlangıç'ta Tahtakale oldu şimdi. Orası bizim çırçır fabrikamızdı. Büyüktür orası.

DEPREM VE SONRASI

Depremden sonra buradan giden aileler oldu. Ama sonra yine döndüler. Depremden sonra tüm Fethiye İmar İskan Bakanlığı tarafından istimlak edildi. Bütün araziler, mülkler istimlak edildi. Şu anda bulunduğumuz 95. Sokak burası, Çarşı Caddesi olduğu gibi istimlak edildi. Buradan istimlak parası alanların bir kısmı bir daha gelmemek üzere İzmir'e falan gittiler. Orada mülk alıp yerleştiler. Onların bir kısmı geri döndü. İstimlak paraları Fethiye'nin yaşantısını çok değiştirdi. Parayı alan zengin oldum zannetti ama en güzel değerlerini kaybettiler.

Sonra bu istimlak edilen yerler amacına uymayan, 5 sene içinde inşaat yapılamayan yerler parasını ödemek suretiyle eski sahiplerine geri verildi. İyi ki de öyle olmuş. Bizim bu yerlerimizi geri alabilmemizin hikayesi budur. İstimlak parasını harcamayanlar, parası olanlar mülklerini geri aldı. Bazıları da alamadı. Bazıları depremden sonra ev istediler. Mesela alacağı 200 liraysa, ev 100 liraysa parasını bloke ettiler.

O dönemde değerler belirlenirken çok da suistimal edildi. Fethiye büyük badireler atlattı. Allah kimseye göstermesin. Zelzelede bu binadaydım, buradan sokağa çıkamadım.

Ticareti çok kötü etkiledi. Kimsenin mağazası kalmadı, iş yapacak durumu kalmadı. Ama hayat devam ediyor. Yine susamını, palamudunu, buğdayını kaldıran satı. Aynı tüccarlar alım satıma devam etti.

TURİZM

Turizm Rodos'a gidiş gelişlerle başladı. Rodos'tan buraya turist getirdiler, buradan da Rodos'a götürdüler.

Turizm derneği çok iyi çalıştı. Zannediyorum kurucuları arasında olmam lazım. Yaşar Arı geldi, Ali derneği senle beraber kurduk ama senin adını görmüyorum dedi.

O zaman ev pansiyonculuğu gelişti. Eski bir devlet bakanı buraya gelmiş. Pertev Dönmez'in pansiyonunda kalmış. Bana bir anlattı ki nasıl. Ali ben bir pansiyonda kaldım, o kadar güzel temizdi, o kadar rahat ettim anlatamam dedi. O dönemden beri pansiyonlar var, şehir içinde büyük otelimiz hala yok.

Turgut Uysal:
Ticarete erken yaşlarda babasının yanında başladı. 1974 - 77, 1989 - 99 yılları arasında 3 dönem CHP'den belediye meclis üyeliği yaptı. Genç yaşta CHP içinde başladığı siyasette, gençlik kollarından başlayıp çeşitli kademelerde görev aldı.

Ben deprem olduğunda orta ikiye gidiyordum. Babamın manifatura dükkanı vardı. Akşam üzerleri sohbet ederlerdi. Bizde onları dinlerdik. Bir çok şeyi o sohbetlerden öğrendim. Balık Pazarı'nın batı kısmında havra vardı. Biz orada top oynardık çocukken. Voleybol sahası kadar bir yerdi. Hatta düğün ve nikahlar yapılırdı. Daha sonra orada toplantılar konserler yapılırdı. Depremden sonra yok oldu gitti.

Fethiye ticaret merkeziydi. Tüm köylüler ürettiklerini Fethiye'de satar, ihtiyaçlarını da Fethiye'den karşılarlardı.

Köyden şehre ne getirilip de satılıyorsa maden, palamut, tütün, susam, pamuk gibi, tüccarlara satarlar, sonra develerini eşeklerini şimdi ki Yeni Cami'nin orada deve çökeği denilen yere getirilirdi. Develer deve çökeğine bağlandıktan sonra köylü alış verişini yapar, hamama gider, hesabını görürdü.

Apul'un Kahvesi'nin olduğu yer Dutlu handı. Onun karşısında da bir han vardı. Köylülerin konakladığı, eşeğini bağladığı yerlerdi.

ULAŞIM

Atatürk zamanında Fethiye'nin iç Anadolu'ya açılan yolların açılmaması kararı alınmış. Ege ve Akdeniz'e çıkan düşman rahat gidemesin diye içeriye açılan yolları açmamışlar. Genel Kurmay Başkanlığı'nın kararıymış. Fethiye'nin biraz da geri kalmışlığının sebebi odur. 1980'li yıllarda açıldı Anadolu'ya giden yollar. Buradan Antalya'ya gitmek için çok zahmet çekilirdi. 1950'li yıllarda Fethiye kendi içine kapalı bir yaşam sürüyordu.

Buradan Muğla'ya bir günde, bir günde Aydın'a, Aydın'da vasıta, tren bulursan 2 günde İzmir'e gidiliyor. Bulamazsan, 3 günde İzmir'desin. 3 Günde geliş toplam 6 gün.

O dönemlerde daha çok İstanbul'la iş yapılıyor. Babam mal almaya buradan İstanbul'a gidiyor. Vapur 3- 4 günde varıyor. 2-3 Gün mal alıyorlar, daha sonra Fethiye'ye gelecek vapuru bekliyorlar. O zamanlar İstanbul'dan Fethiye'ye 15 günde bir vapur kalkıyor.

Birinde babam vapuru kaçırmış. Binememiş ya da başka bir şey olmuş. Annem burada yalnız. 5-6 çocuk var. Vapurdan inmeyince kara kara düşünüyor, burada da dedikodu çıkıyor "Öldürülmüş, ölmüş, kalmış" diye. Babam bir ay sonra gelmiş. O zaman vapurdan inmiş. Aldığı şeyleri dükkana koyacak. O zaman mavnalarla boşalıyor. Evimiz akaryakıt istasyonunun olduğu yerde. Mavnalarla getiriliyor, kordona çıkarılıyor. Kordondan dükkanın önüne getiriliyor. Dükkanı açacak anahtar evde. Babam eve bir tane adam gönderiyor, annem inansın diye adamın eline de tespihini veriyor. Annem de o tespihi gördüm dünyalar benim oldu diyordu sonradan bize anlatırken.

1937 yılına kadar haberleşme Posta Arabalarıyla "at arabalarıyla" yapılırdı. Posta arabası buradan Köyceğiz'e gider, Muğla'dan gelen posta arabasıyla buluşurdu. Postaları değiştirdikten sonra geri Fethiye'ye gelirdi. 1937 yılından sonra vali olan Recai Güreli tüm Muğla'nın yollarını yaptırdı. Yollarda çıkan taşlar insan eliyle kırılıyordu. O zaman 5 çocuğu olmayan yol vergisi ödüyordu.

FETHİYE'NİN PAŞALARI

Fethiye'nin iki paşası vardı. Biri Hacı Nikola Lövizidi, diğer de Kel Hasan Paşa. Kel Hasan Paşa, Yaka köyünün su gitmeyen kurak kısmında namlı bir pehlivanmış. Gemiciler güçlü kuvvetli Levent arıyorlar. Buna haber veriyorlar. Gelirken çok şiddetli bir yağmur yağıyor, Kemer çayından zor geçiyor. Fethiye'ye gelip kaptanı buluyor. Bir kaç gün Fethiye'de kalıyorlar. Dindarmış, na-maz kılacak, cami arıyor cami yok. Ge-

geçmişten

mide çalışmaya başlıyor. Onlar da Cezayir taraflarında korsanlık yapıyorlarmış. İlerleyen zamanda Kaptan ölüyor. Hasan Paşa güçlü kuvvetli korkusuz bir genç. Kaptanın karısı Hasan Paşa'yı kendine koca alıyor. Hasan Paşa çok para kazanıyor. O zaman eski kaptandan kalan para, kendi kazandıklarından bir kısmını padişaha veriyor. Padişahta onu paşa yapıyor. Yanında çalışanlardan Hacı Arnavutoğlu'nu 100 esirle Fethiye'ye gönderiyor. Önce Yaka köyünde suyun çıktığı yerde taşı kırdırıp kanal açtırıyor. Kanal açılınca su diğer tarafa da akmaya başlıyor. Sonra Kemer'e köprü yaprtırıyor. Şimdiki köprünün altında kalmış. Fethiye'ye de Paspatur'daki Eski Cami'yi yaptırıyor. Bu anlattığım 1800'lü yılların ortaları, 1800'lü yılların sonunda da ölüyor.

Hacı Nikola Lövizidi de çok iyi bir tüccar. Padişah Romanya'dan Yemen'e kadar mektup yazıyor. Devlet sıkıntı içinde para yardım edin diye. Hacı Nikola 500 altın gönderiyor. Padişah "Bu kimdir getirin" diyor. Gidiyor 500 altın daha veriyor. Padişah o zaman paşa yapıyor onu. Telgrafla haber veriyor Fethiye'dekilere. O gemiyle geldiğinde Kordon'dan Belediye'ye kadar kırmızı hali seriyorlar.

DEPREM ve SONRASI

Depremden önce çok sıcak ve samimi bir yaşam vardı Fethiye'de. 4 bin 200 civarında nüfusu vardı.

1957 depreminin olduğu gece ilk depremden sonra tellallar ve bekçiler gezdi kimse evin içinde yatmasın diye. Babam iki dükkan arkasında da ocaklıklı mutfak gibi bir betonarme yer yaptırmış.

7 kardeşiz, dışarıda kalmayalım diye bizi oraya aldı. Komşular geldi misafir oldular. Sabaha yakın deprem başladı, babam kaçın ev yıkılabilir dedi. Onlar kaçtı, mutfağın kapısı açıktı. Onu kapatıp arkasına bir direk koydu. Bizim iki katlı ev üstümüze yıkıldı. Çarşı Caddesi'nde Tütün Sokak girişinde, Uysalların binası diye bilinen yerde, babamın okuduğu 2 katlı Rüştiye mektebi binası vardı. Babam orayı satın alıp içini yaptırmış. O bina yıkıldı o zaman. 10 dakika o toz duman kalkmadı. Kapının önüne evin yıkıntıları gelince kapı açılmadı. Pencereden beni çıkardı babam. Babamın dediklerini yaptım, kapının önündekileri temizleyip yer açtık. Kapıyı açınca onlarda çıktılar. Akaryakıt istasyonunun olduğu yer bahçeydi. Babam bizi bahçeye gönderdi. Siz gidin ben sonra gelirim dedi. Manifatura dükkanına bakıyor, hamamın orada evler var onlara bakıyor.

Köprübaşı'ndaki köprü de yıkılmış. Taşların üzerine basa basa geçtik ve bahçeye geldik.

Karaböğürtlen'deki madenciler, Günlükbaşı'ndan bir dostu hemen çekiç testere ile gelip baraka yaptılar. Dostluk böyle günde belli olur dediler. Fethiye şehir içine girilmesi yasak ilan edildi. Yağma hırsızlık olmasın diye. Jandarma devriye gezdi.

TİCARETİN TARİHİ

Burada ticaret çok uzun yıllar öncesinden varmış. Patara Limanı büyük depremle yıkılınca burası gelişmiş.

Fethiye ile Rodos'un ilişkisi çok fazla. Ticaret yapılıyor. Fethiye'de 1900'lü yıllarda 2 tüccar var. Birisi Hacı Nikola Lövizidi, diğeri Hacı Halil efendi. Bu Faralyalı'ların

dedesi. Hacı Halil havrayı yaptırdığında bağışlayamıyor. Sen Yahudi'sin demesinler diye, kiraya veriyor. Yine de lafı ediliyor. Sonra hacca gidiyor. Fethiye'nin camisini yaptırıyor. O cami 1957 depreminde yıkıldı, hükümet konağının karşısına denk gelen yerdeydi.

O zaman Fethiye'de iş yapan Yahudi tüccarlar var, Hacı Halil Efendi Yahudi tüccarlara mal temin ediyor. Mendos'tan pıynar ağacından kömür yaptırıyor Mısır'a satıyor. Piynar çok kıymetli sert bir ağaçtır. Kömürü kıymetlidir. Akşam üzeri odaya koydun mu küllenir, sabaha kadar için için yanar. Eskiden piynar ağacından gemi yapımında kullanılmak üzere tahta çivi yaparlarmış. Birde katran yani sedir kerestesi satıyor. O'da gemicilikte kullanılıyor. Hacı Halil Efendi, Mısır'da yaptığı iş ile ticaretini genişletmiş, büyütmüş. Hala Rodos'ta turistik çarşının büyük bir kısmı onların derler. 1920'de Hacı Halil Efendi tedavi için İzmir'e giderken ölüyor. Çok güzel bir ticaret adamıymış. Fethiye'den Rodos'a okumaya gidenlere falan çok yardımı dokunurmuş. Mesela Yunus Nadi; Rodos'ta okudu. Ona da çok yardımı dokunmuş.

Bir Hacı Halil birde Hacı Nikola yapıyor. Onunda kordonda çok mülkü vardı.

Muğlalı Aydınlı kırık konuşur. Şiveleri kırıktır. Fethiyeli o şekilde konuşmaz. Fethiye İstanbul lehçesiyle konuşur. Bunun sebebi Fethiye'ye her hafta gemi gelirdi. Her 15 günde bir İstanbul'dan, her 15 günde de İskenderun'dan gemi gelirdi. Gemi geldiğinde Fethiye halkı kordona akardı.

HİDİV ABBAS'IN TORUNU HÜRRİYET ADASINI ALDI

Hidiv Abbas Paşa İtalyanlarla işbirliği yapınca Atatürk zamanında, yıllarca vergisini vermediği gerekçesiyle tüm mallarına devlet el koydu. Ama Hürriyet Adası'nı unutmuşlar. Fethiye'nin tapu kayıtları Rodos'taydı. Hidiv Abbas Paşa'nın torunu Abdulvahip, Rodos'tan tapu kayıtlarını çıkartarak mahkeme kararıyla bu adayı geri aldı. hatta bir kısmını da Simavi'lere sattı.

GELİŞME

Bir fotoğraf var 1930 yılında çekilmiş. Ben bu fotoğrafın bu halini hatırlıyorum. 14 sene sonra çocukluğunda ben buraları biliyordum. Fazlaca değişmemişti. Değişim bu kadar hızlı değildi. Fethiye'de 3- 4 tane otomobilin olduğu zamanı biliyorum

Önceden Fethiye'de esnaflar bir yere gideceğinde kapıyı kapatmazlardı. Sandalyeyi ters çevirir kapıyı koyar giderdi. Eskiden komşuluk, ticaret, hak, hukuk çok farklıydı. 1990'lı yıllara kadar esnafa veresiye fişi imzalatmazdık. Bizim paramız da batmadı. Adama borcunu söylemek yeterdi. itiraz eden de olmazdı. Öyle hile hurda yoktu.

Depremden sonra buraya İncekara diye inşaat firması geldi. Firmayla birlikte buraya işçiler de geldi. Dışarıdan insanlar da geldi. Depremden sonra nüfus hemen 7 bini geçti. Nüfus artışı 80'li yıllardan sonra turizm hareketlenince de devam etti. Bu durum ticarette olsun sosyal yaşamda olsun Fethiye'yi çok değiştirdi.

1990'lı yıllarda Özer Olgun'un belediye başkanlığı zamanında imar kanunun18 madde uygulaması yapıldı. Esas değişim "bu" uygulamadan sonra oldu. İnsanlar arsalarını sattılar, arsalara binalar yapıldı. Fethiye'nin nüfusu birden arttı.

ÖZER OLGUN
Yüksek İnşaat Mühendisi.
İstanbul Teknik Üniversitesi'nden 1966 yılında mezun oldu.
1966- 69 yılları arasında DSİ'de görev yaptı. Askerlik görevinin ardından 1972 yılında Fethiye'de büro açarak iş hayatına atıldı. 1977- 1980 ve 1989- 1993 yılları arasında iki kez CHP'den Fethiye Belediye Başkanlığı yaptı.
CHP'de 4- 5 kez ilçe başkanlığı görevinde bulundu.

Babam Kaya'dan. Annem Rodos kökenli. Fethiye'de Apul'un Kahvesi'nin yanındaki binada büyüdüm. Fethiye'nin ahalisi renkli bir mozaik gibidir. 1800'lü yılların sonlarında Fethiye'de Türk ve Rum nüfus fazla. Fethiye'de yaşayanlar ekseriyetle Rodos kökenli. Girit'ten gelenler var. Girit'in Osmanlı'dan çıkmasından sonra Türkler Girit'i terk ettiler. Foto Kandiye'nin ailesinin ataları o zaman gelen Girit göçmenlerinden. Annemin babası da Girit kökenli, Kandiye'den. Ama onlar Fethiye'ye gelmiyorlar, Rodos'a gidiyorlar.

Dedem asker, Balkan Savaşı, Trablusgarp Savaşı derken evine gelemiyor. Karısı doğumda ölmüş, annemler kalmışlar, İstanbul'dan Hacı Hanım diye biri gelip bakıyor. Rodos'ta Kumburnu'nda evleri var. Hacı Hanım çocukları alıp Meis'e geliyor. Onlar Meis'teyken Trablusgarp Savaşı başlıyor ve Rodos'u İtalyanlar işgal ediyor. Rodos'a gidemiyorlar. Babaları İbecik Jandarma karakoluna atanıyor, bir şekilde babalarıyla buluşuyorlar. Askeriyeden emekli olmak büyük şey. Ama emekliliğini beklemeden ayrılıyor. Dedem nasılsa o tarihlerde Bademli Bahçe'nin tamamını alıyor. Şimdi araştırıyorum, birde Fethiye'de tek otel vardı Kordon'da birde orayı alıyor. Belki bu mübadele yasasından dedeme veriyorlar. Parayla alması olacak iş değil.

Balkan yenilgisinin olduğu 1913 yılları. Osmanlı yeniliyor, korkunç günler, milyonlarca Türk aç susuz yayan Balkanlardan ve adalardan Anadolu'ya kaçıyorlar. O tarihlerde adalardan gelenler var. 1920 yılındaki mübadeleden gelen Selanik ve Arnavut mübadilleri var.

1950'lerde Bulgar siyaseti Türklere sıkıntı yaratınca Bulgaristan göçmenleri geldi. Hatta Apul'un Kahvesi'nin yanında bir çeşme vardır, onu bir Bulgar göçmeni yapmıştı o zamanlar.

Fethiye'de adalardan gelenlerin çoğunluğu teşkil etmesi nedeniyle bir kültür var. Rumlarla bir arada yaşamış olmaktan da kaynaklanan bir kültür de var tabi ki. Ama bunlar ne devlet tarafından nede yerel yönetimler tarafından fark edilmiyor mu bilmiyorum. Benim belediye başkanlığımda iki önemli projem vardı. Birisi imar uygulamaları, birisi de kültür merkezi binası. Fethiye'de o kültürü işleyecek altyapı olması lazımdı. Onun için ağırlık vermiştim. fakat artık o eski anıları işleyecek nesil kalmadı. İşte Işık Taban gibi nostaljiyi seven anasından babasından duyduklarını hikayeleri aktaran bazı insanlar kaldı.

SOSYAL YAŞAM

1900'lü yılların başında ticaret ve zanaat Rumların elinde. Mübadeleden sonra Türklerin eline geçiyor. Bölge ekonomisi tarıma dayalıydı. Buğday, susam, nohut, tütün gibi ürünlerin yanında Eşen'de boya sanayinde kullanılan palamut bol miktarda olurdu. Hayvancılık var, hayvancılıkta sorun yok. Çocukluğumda kasaba gidildiğinde yarım kilo kıyma bir kilo et ver denmezdi. Hayvan asılır şu tarafı ver, kolu ver, budu ver denirdi.

Fethiye merkez, bölge ticaretininde merkezi konumundaydı. Bölge ticareti Cumhuriyet Mahallesi'nde dönerdi. Bir anlamda Cumhuriyet Mahallesi hem devlet daireleri hem de ticaret üssüydü. Köylerde üretilen ürünler Fethiye'deki tüccarlara satılır, tüccarlar da dışarıya satardı. Hilmi Döğerli, Baha Şıkman, Hakkı Arıkan, Arif Kaşlı, Kadir Dinçer Tunus ve Libya'ya kömür ticareti yaparlardı. Kömür ticaretinin yanında kereste ve palamut ticareti vardı. Maden ticareti var. Maden önceleri Rumlar tarafından işletilmiş. Mübadeleden sonra Türklere geçiyor. Madenleri işleten Fransızlar var, Almanlar var.

Paspatur'da tek katlı depolar vardı. Depolar Rodos küfekesi denilen malzeme ile yapılmıştı. Küfeke kolay kesilerek briket haline getirilen bir malzeme. Rodos'tan gemilerle taşınırdı. Fethiye Kaya arasındaki sarnıçlar da küfeke denilen malzemeden yapılmış yapılardır.

Rafet Restoran'a yakın bölümlerde kahveler vardı. Okaliptüs ağaçları altında otururdu insanlar çok güzel vişne suyu olurdu yaz aylarında. En iyi lakerda Rodos'tan gelirdi. Haftada iki gün gelir Manavın dükkanında satılırdı.

Balık Pazarı ile Paspatur arasında Havra vardı. 1878 yılında Faralyalı'ların dedesi Hacı Halil Efendi yaptırmış. Kullansınlar diye Yahudilere kiralanıyor. Depremden sonra kayboldu. Yaklaşık 10x12 metre civarında taştan yapılmış yüksekçe bir binaydı. Bir süre konserlerin yapıldığını hatırlıyorum. Bolero Mehmet vardı. Konserden sonra oynatırlardı. Dansözlerden daha iyi oynardı.

2. Karagözler Mahallesi depremden sonra oluştu. Çobanlık yapan kişiler vardı. Vali Recai Güreli İlköğretim Okulu'nun olduğu yerde biten Arnavut Mahallesi vardı. Cumhuriyet, Kesikkapı, Karagözler Mahallesi, daha sonrada Taşyaka oluştu. Tuzla boştu.

Çöpler atlarla toplanırdı. Zamanın belediye başkanı Baha Şıkman yerleri kirletmesinler diye atların kıçına torba asmayı zorunlu kılmış.

1950'lere kadar Fethiye'de CHP'nin tek parti iktidarı döneminden kaynaklanan ve CHP'nin valisi gibi çalışan il başkanları ilçe başkanları var. Ağalar var. Ne denir, Eşraf mı denir, CHP'de onlar etkin. Nerede ağa varsa CHP'li. Tabi halk ta yaka silkiyor onlardan. CHP'deki ağalara karşıtlıktan, Demokrat Parti çıkınca Fethiye'de silme oy alıyor.

KABOTAJ BAYRAMI

Kabotaj bayramları muhteşem geçerdi. Yağlı kazık, yelken, tekne yarışları yapılırdı.

Herkes Rafet Restoran'ın orada toplanırdı. Kıyıya 10-15 metre uzunluğunda bir tekne bağlanır, bu teknenin baş tarafına yağlı bir direk bağlanır, onunda ucuna bir Türk bayrağı asılırdı. Fethiyeli gençler, denize düşmeden o bayrağa ulaşmaya çalışırlardı. Her bayramda bayrağa, Fethiye'de herkesin tanıdığı, şimdi hayatta olmayan Tarzan ulaşır, ödülü o alırdı.

Tekne ve yelkenli yarışları yapılırdı. Tekneler rıhtımdan yarışa başlar, Şövalye Adası'nı dolaşıp gelirlerdi. İşte o yıllarda Zoi lakaplı denizci bir arkadaşımızın yelkenli teknesi, hep birinci gelirdi, ödülü de alırdı.

İlginç bir anım var. 1960'lı yıllarda İ.T.Ü.'de öğrenciyim. Fakültemiz Taksim'e yakın. Taşkışla binasında. Boş zamanlarımızda, arkadaşlarla Beyoğlu'nda turluyoruz. Bir gün böyle bir yürüyüşümüzde Fethiyeli bir arkadaşa rastladık. Bu arkadaş, Fethiye'de balıkçılıkla uğraşan bir hemşerimizdi. Ayaküstü sohbetimizde ona "Fethiye'de ne var ne yok" diye sorduk. Aldığımız cevap çok ilginç: "Vallahi Fethiye'de değişen bir şey yok. Zoi'nin sandalı gene birinci" dedi.

KAYA KÖYÜ ve MÜBADELE

Yunanlıların Anadolu'yu işgale başlamalarıyla birlikte Türkiye'de yaşayan bir buçuk milyon Rumların arasında, doğal olarak milliyetçilik duyguları kabarmış, Yunan Ordusu'ndan yana bir tutum içine girmişler. Bu durum, yıllarca dostça bir arada yaşamış olan iki toplumun ilişkilerini bozmuştu. Yaklaşık on iki bin Rum'un yaşadığı Kaya köyündeki yaşam da bundan etkilenmiş. Sonuçta Kaya köyde yaşayan Rumların bir kısmı Denizli, Acıpayam yörelerinde yaşamak üzere göçe mecbur edilmişler. Kaya'ya 5- 6 saatlik mesafeye gelebilmek için çabalarının olduğunu biliyoruz. Böylece Rumlara ait bahçeler o zamanki eşrafın eline geçmeye başlamış.

1919 yılında Batı Anadolu'daki imalathanelerin %73 Rumların elindeydi. Anadolu'da iş yapmak isteyen yabancı sermaye de Rumlarla işbirliği ortaklık yapıyordu. Kaya köyünde de durum farklı değildi. Kaya köyünde ticaret, zanaat Rumların elindeydi. Kasap, bakkal, ayakkabıcı, terzi onların işiydi.

Kaya'da yaşayan babam anlatırdı. Evlerinin odasında bir parça sıva düşünce aylarca o sıvayı tamir edecek sıvacı bulamamışlar. Çünkü sıva yapacak bir Türk olmadığını, sonunda biraz dargilli getirip sıvayı kendisinin yapmak zorunda kaldığını, sonra da bir cuma konuyu komşuyu toplayıp mevlüt okutarak "din iman" yenilediklerini anlatırdı. Çünkü, sıva yapmanın, ayakkabı yapmanın günah olduğunu söylerdi.

Kuyubaşı Kahvesi'nde yaşlıların konuşmasını hatırlıyorum. Kaya'da yaşayan Rumların Yunanistan'a gönderilmemesi için Kaya'dan bir heyetin Ankara'ya gittiklerini, istekleri kabul edilmediğinde de Türklerin Rumlardan terzilik, ayakkabıcılık, inşaatçılık gibi zanaatları öğrenmelerinden sonra gönderilmesini talep ettiklerini anlatırlardı.

Kaya'da yaşayan Rumlar bir daha dönmemek üzere evlerini terk ettiler. Dostluklar, yüzlerce yıllık dostluklar ve nerede, nasıl yaşayacağını bilmeden yolculuğa çıktılar. İnsan sürüleri halinde, kadınların kucaklarında, ellerinde ağlaşan çocuklar, yaşlıların kollarına girmiş delikanlılar, babaların sırtlarında torbalar. Yaklaşık 10 bin kişi, kadın, erkek, çoluk çocuk giderken, Pıynardan kayboluncaya kadar günlerce arkalarından bakakaldık derdi Kayalı yaşlılar. Birlikte yaşadıkları anılarını üç beş yıl öncesine kadar dinlerdik. Şimdi onlarda kalmadı.

Osman Aydın, birlikte yaşanan günlere tanık olmuş bir yaşlı amca idi. Rumlarla Türklerin ağlayarak vedalaşmalarını anlatırken gözleri dolardı.

MÜBADİLLER MÜLKLERİNİ KORUYAMADI

1921 yılında Lozan anlaşmasıyla yapılan mübadele olayında, Rumlar buradaki mallarını bırakacaklar, oradaki Türkler de mallarını bırakacaklar, bunlar değişenlere dağıtılacaklar. Dağıtılıyor da. O da ayrı bir macera. Eşen civarında dağıtılan mümbit arazileri, Yunanistan'dan gelen mübadillere veriyorlar. Ancak o bölgede yaşayan bazı insanlar onları orada barındırmıyor. Geceleri silahlı baskınlar, şunlar bunlar derken yerlerini bırakıp daha güvenli olduğu için Fethiye'ye geliyorlar. Çukurincir çok mümbit arazisi olan bir yerdir. Acu'lar vardır Selanik göçmenlerinden, Çukurincir'den arazi veriyorlar. Atatürk akıllı adam, bu arazilere 30 yıl satılamaz şerhi konuluyor. Ama adamlar yerlerine sahip çıkamıyor ki. Bırakıp kaçmak zorunda kalıyorlar. Yakabağ'da mümbit arazi çok olan bir yer.

SULAMA SUYUNUN GELİŞİ ve TARIMIN GELİŞMESİ

Turizmden önce tarımda değişim yaşandı. Fethiye'nin tarımı tütüne dayalıydı. Fethiye Ovasının yanında Eşen, Kaya, Üzümlü'de tütün yapılıyordu. Fethiye Ovası 10 bin dönüm büyüklükte bir yer. Yaz aylarında Fethiye ovasında, 400- 500 aile sazdan yapılmış kulübelere taşınır, ağustos ayı sonuna kadar tütünde çalışırlardı. Fethiye'de 600 hane vardı romanlar dediğimiz. Onlar tamamen tütün işçileriydi. Tütün yaprakları akşam ve sabah serinliğinde toplanıp küfelere doldurulur, gündüz de tek tek şişlere dizilirdi. Babam da tütüncülük yapardı. Bizde de 20 kadar aile çalışırdı. Gündüz bütün aileler, sazlardan yapılmış büyük ortak çardaklarda gece topladıkları yaprakları dizeler, yaz sıcağının rehavetini masallar anlatarak atlatmaya çalışırlardı.

Kara Mehriye dediğimiz oldukça yaşlı bir teyzemiz vardı. Çok güzel masallar anlatırdı. Altı yedi yaşlarında çocuktum. Bazen gökyüzü kararır, aniden bir yaz yağmuru başlardı. Bu tütüncünün en korktuğu şeydi. Çünkü, güneşte sergide kurutulan tütünün ıslanması hiç istenmezdi. Böyle günlerde herkes tütün dizmeyi bırakır, sergideki tütünleri toplayıp kapalı depolara taşırdı.

Biz çocuklar için böyle günler bayram günleri gibi olurdu. Ayaklarımızın arasında, uzun çubuklardan atlarımız, telaşla koşuşturan insanların arasında turlar atardık. Böyle günlerde, yağmurdan önce hamas dediğimiz hortumlar çıkardı. Önüne gelen her şeyi havalandıran hamas, tütün sergisine gelirse, tüm tütünleri arap saçı gibi birbirine karıştırırdı. İşte böyle bir günde, işçiler telaş içinde koşuştururken, Kara Mehriye, biz çocuklara: "Çocuklar, donlarınızı aşağıya sıyırın, kıçınızı hamasa dönün, o zaman yolunu değiştirir üzerinize gelmez" demişti. Bu olaydan yıllar sonra mitolojiye merak saldığımda Ksantos'la ilgili bir efsane okudum. Rüzgar tanrısı Poseidon Ksantos'a kızar. Ne kadar fırtınası varsa Ksantos'un üzerine salar. Ksantoslular Letoon tapınağının bakıcısına başvurup çare ararlar. Bakıcı, Ksantostaki kızların, kadınların kumsala inip denize dönmelerini, eteklerini kaldırıp donlarını indirmelerini, böyle yaptıklarında Poseidon'un utanıp rüzgarını alıp gideceğini söyler. Öyle de olur. Ksantoslular kurtulur.

O zaman anladım ki iki bin sene önce Likya'da anlatılan söylence hala, bölgede halk arasında yaşıyordu.

O dönemlerde küçük çapta susamdı, mısırdı, pamuktu ekiliyordu. Sulama suyu yoktu. Eşen-Konak-Fethiye sulama projesi ile Ören'den alınan su Atlıdere'ye getirildi, Atlıdere'de tünele girip Çırpı'da çıktı. Karaçulha ve Fethiye arazilerinin sulanmasında kullanıldı.

O dönemin en pahalı sulama sistemiydi. Su fazla geldiğinde tahliye edilecek tahliye kanalları halen duruyor. Saniyede 12 metreküp debi ile akıyordu. FETAŞ hidroelektrik santrali bu suyla çalıştırılıyor.

Sulama suyundan sonra entansif ziraat mı diyorlar ona, kapalı küçük alanda bol verimli üretim seracılık başladı. Fethiye iklim ve toprak olarak buna çok uygun. Üreticiler sebze üretimine döndüler. Babam tütüncüydü, 100 dönüm tütün yapardı. Ama serada 1-2 dönüm yetiyor. Daha zahmetsiz, risksiz. Fethiye sebze ambarı oldu. Her tarafa yüzlerce kamyon sebze gönderiliyor.

Kadıköy ve Çamköy taraflarında bol miktarda pamuk yetiştirilirdi. Yetiştirilen pamuğun bir kısmı Tariş'e giderdi bir kısmı da çırçır fabrikalarına giderdi. 3 Çırçır fabrikası vardı şimdi yok.

Krom madeni satılıyordu. En önemli ihraç madeniydi. Koçman, Etibank, Yaşar Arı tarafından yapılıyordu. Önceden yabancılar tarafından işletilen madenler yerlilere geçmiş ve onlar ihraç etmeye başlamış.

1957 DEPREMİ KIRILMA NOKTASIDIR

1957 depremi Fethiye için fiziki yıkımın yanında kültürel olarak da bir kırılma noktası. 1957 depreminden sonra İmar İskan Bakanlığı tarafından Fethiye'nin imarı, inşası için ihale yapıldı. Yolları, kanalizasyonu, içme suyu, üstyapı binalarıyla büyük bir iş. Bu işi görmek üzere Anadolu'dan oradan buradan pek çok insan geldi Fethiye'ye. Kah taşeron, kah işçi olarak, kah usta olarak geldiler. Buraya yerleştiler tabi kaldılar. O olay Fethiye'nin, adalardan gelenlerin, Rumlarla birlikte yaşayanların oluşturduğu o kültürü yozlaştırdı. Fethiye'de yoz bir kültür oluştu. O yıllardan sonra Fethiye artık kimliksiz, kişiliksiz bir kent oldu. Hala da öyledir benim gözümde.

İMAR PLANI ve YAPILAŞMA

Belediye başkanlığımın ilk döneminde belediye çok zayıf, memurların işçilerin maaşını ödeyemeyecek durumda. İmar planı, planlama gibi hiç bir şey yok. Belediye su paralarını toplayamıyor. Elektrik işleri de belediyedeydi o zaman. O kadar problemi aşabilecek tecrübede de değildim. 2.5 sene geçti. Ardından 12 Eylül darbesi geldi. Görevi bıraktık. İmar uygulaması olmayınca göçler nedeniyle plansız yapılaşma devam etti. Konutlar hep kaçak yapıldı. Şimdi Kaya'da son belediye seçimleri öncesi 200- 300 tane kaçak bina yapıldı, 2 katlı, 3 katlı. Ama çaresi yok. Adam inşaat yapmak için devlete müracaat ediyor, devlet imar planı yok kusura bakma diyor. Adam 3 sene bekliyor, 5 sene bekliyor, 20 sene bekliyor, sonra yapıyor. Fethiye'de de aynı şekildeydi. Taşyaka Mahallesi'ni hatırlıyorum, tam bir köy şeklinde gelişiyordu. Ne zaman imar uygulamasını yaptık, herkes ruhsatını alarak yaptı. Şimdi Taşyaka Fethiye'nin en modern mahallelerinden biri. Demek ki suç vatandaşta değilmiş.

1989 yılında ikinci kez Belediye başkanı oldum, adam gibi bir kent oluşturmak istiyorum. Bende felsefe olarak köktencilik var, radikalizm derler ya, yapım öyle. Ben üniversitede yüksek matematik dersine çalışmamışsam, sınavına girmezdim. İlla onu öğrenecektim.

Fethiye'de o dönem 2 bin 500 ruhsatsız kaçak yapı var. Hangi birini yıkacağım. Sadece yıkım masraflarına belediyenin gücü yetmez, zaten öyle saçmalık olmaz. Mevcut durumu iyi kötü muhafaza edip, şehrin Taşyaka, Tuzla, Babataşı, Foça, Cumhuriyet, Patlangıç gibi yerlerini imara açarak hiç olmazsa bundan sonra yapılaşmalar adam gibi bir kent oluşsun mantığıyla hareket ettik. Öyle de oldu.

DEBBOY

Bir kaç yıl evveline kadar, kentimize tepeden bakan bir gecekondu alanımız vardı. Hani Kale'nin batısında, Kaya yolu üzerinde, Debboy dediğimiz alanda 500-600 vatandaşımızın yaşadığı gecekondu alanı. Debboy, tapusu hazineye ait bir arazi. II.Dünya Savaşı'nda kentin savunulması amacıyla Fethiye'ye gelen bir alay büyüklüğündeki askeri birliğin konuçlanacağı yer aranıyor. Debboy konumu gereği bu işe çok uygun. Hazine bu yeri askeriyeye tahsis ediyor ve bu tahsis tapuya şerh konularak asker bu alana yerleşiyor.

Böyle bir savunma ihtiyacı ortadan kalkınca Alay bir kaç yıl sonra bu alanı terk ediyor. Ama nedense, artık askerin ihtiyacı ortadan kalkmasına rağmen idare bir hata yaparak, tapudaki şerhi kaldırmıyor. İşte bu hata bir çok soruna neden oldu.

1957 zelzelesinde hemen tüm Fethiye halkı, çeşitli alanlarda Kızılay'ın kurduğu çadırlara yerleştiriliyor. Kent afet bölgesi ilan edilip, İmar İskan Bakanlığı tarafından alt ve üst yapılarıyla imar edilmeye başlanıyor. Tek ve iki katlı afet evleri yapıldı. 20 Yılda ödenecek şekilde tahsis edildi. Ne yazıktır ki o dö-

nemde Fethiye'de yerleşik 600 kadar Roman vatandaşın hemen hiç birine afet konutu tahsis edilmiyor. Roman vatandaşların tepkisi üzerine, ilgili bakanlık, o zaman sazlık, bataklık olan, bu günkü D.S.İ. civarına bunlar için ahşap barakalar yapıyor. Roman vatandaşlar bu barakalara yerleştiriliyor.

1973 yılında Fethiye Kaymakamlığınca Su Birliği diye bir birlik kuruldu. Zamanın kaymakamı, şimdi dolgu sahası dediğimiz 400 dönüm alanı doldurmaya başlıyor, işte o zaman Romanların barakaları dolguya engel diye kaldırılmak isteniyor. Romanlara el altından Debboy'daki hazine arazisine gecekondu yapmalarına göz yumuluyor.

Hazine, tapusundaki askeriyeye tahsis şerhini kaldırmadığı için bir süre sonra askerler, belediyeye baskı yapıp gecekonduların yıkılmasını ve arazinin lojman yapılmak üzere kendilerine teslim edilmesini istiyor.

Sorunu çözmek için 1993 yılında belediyemiz Debboy'u Belediye Hastanesi yeri olarak planladı ve bu plan ÖÇKK tarafından tasdik edilerek kesinleşmişti. 1994'de gelen yeni belediye yönetimi baskılara dayanamayıp bu planı iptal ediyor. Daha sonra gelen yönetim de askeriyeye Kaya yolunda bir arazi tahsis ediliyor. Gecekondular yıkılıp sit alanı olan Debboy'a restoran yapılıyor.

DOLGU SAHASI

Dolgu sahası bana göre rezalettir. Cahit Gündüz diye bir kaymakam vardı. Sonra Datça'ya gitti, orada turizmi öne çıkaran çalışmalar yapmış. Cahit Gündüz'ü o zaman nasıl, kimler etkiledi bilmiyorum, dolgu sahası bataklık, sazlık bir yerdi. Balıkların üreme alanıydı. Burayı doldurmaya karar verdiler. Böyle akıllı uslu bir proje değildi. Malzeme getirip balçığın, bataklığın üzerine serdiler. 400 dönümdü zannediyorum, oraya mevzi, lokal bir imar planı yapıldı. O imar planına uygun olarak parseller üretildi. Sonra da satıldı oralar. Başlangıçta iki katlıydı, bizim toplumda iki dediysen üç olur. Dolgu sahası satılacak ta Fethiye'ye içme suyu getirilecek diyorlardı, o işin hikaye kısmıydı. Olmadı zaten.

FETHİYE'NİN SAĞLIKLI İÇME SUYUNA KAVUŞMASI

Fethiye sağlıklı içme suyuna, ikinci belediye başkanlığım döneminde 1989 yılında Ören'den gelen su ile kavuştu. İller Bankasına bir proje yaptırmıştık. Su getirme projesi. 1 metre 90 santimlik betonarme borularla su getirildi. Aşağı yukarı yanılmıyorsam saniyede 700 litre su getirecek kapasitede bir projeydi. O Fethiye'yi rahatlattı. O su 100 metrelik bir kayanın altından çıkıyor, o kaya da geriye doğru dağ şeklinde devam ediyor, onun altından geliyor yani kirlenme riski yok.

Ondan evvel mesela birinci belediye başkanlığım döneminde korkunç susuzluk vardı. Tuzla'ya, Çatalarık'a belediyeye ait arazileri çevirerek derin kuyular açtım. 80 metre, 100 metreden pompalarla şehrin şebekesini besledik. Çok sağlıklı olmasa da o şekilde kısmen çözüme gittik. Mesela orman işletmenin karşısındaki alanda da kuyular açtık. O zaman, Özer Olgun kurbağa yumurtalı sular içiriyor bize diye konuşmalar olmuştu.

TURİZM

1960'larda başlayan küçük hareketler 1984'lerde büyüdü. Dünyada da o yıllarda başladı. Gelen turistler bizden daha temiz giyimli, daha kibar, daha kültürlü. Daha iyi yaşayan insanlar. Herkesin hoşuna gitti, daha çok gelsinler isteniyor, para da getiriyorlar. O yıllarda başladı, Özal iktidardaydı, turizm teşvik yasasını çıkardılar. Devlet bankalarından turizm tesisi yapanlara krediler sağlandı. Devlet altyapı yapmaya başladı. Antalya'nın bütün altyapısı devlet yaptı. Buralar devletten pek fazla yararlanamadı. Ondan sonra Fethiye'de yüzlerce binlerce yatırım oldu. Şimdi Fethiyelilerin "O kadar paraları otellere yatırdık bu doğru muydu? diye tartışması lazım. Pamuk terk edilmese, iplik fabrikaları kurulsaydı, tütün terk edilmese tütünle ilgili fabrikalar yapılsaydı, acaba daha mı kötü olurdu. Bu kadar çeşit ürüne rağmen işleyecek fabrikalar kurulamamış. Vatandaşın yatırım kabiliyeti de yok, devletin yapması lazımdı.

Sağlık

Yazı ve Fotoğraf
Orhan Okutan

Sağlıklı yaşamın vazgeçilmezi SPOR

**Sağlıklı yaşamın vazgeçilmezi olan spor,
her yaştan her statüden insanı kendine çekmeye devam ediyor.
Çağımızın hastalığı obeziteye karşı başlayan bilincin ardından
bu yöneliş daha da artmaya başladı.
Kimisi yürümekle yetinirken kimileri de
işi yarışlarda iyi bir dereceye kadar götürüyor.**

İlçemizde doğal alanların yanında kent merkezinde spor yapanların adresi konumuna gelen tartan pist, sabah ve akşam saatlerinde her kesimden sporcuya ev sahipliği yapıyor. Tartan pisti kullanan herkesin amacı ve hayali farklı.
Kimisi yarışlarda iyi bir derece hayal ederken kimileri de kilolarından kurtulmanın derdinde. Formunu korumak isteyenler ise tartan pist kadar belirli bölgelerde bulunan spor aletlerinden faydalanıyorlar.
Kimisi yarışlara hazırlanıyor, kimisi kilolarından kurtulmak için çaba sarf ediyor.

"Durmak istediğin nokta, aslında yağ yaktığın andır, durma devam et"

Tartan pistte her yaşta ve her statüde ikili üçlü dörtlü guruplar halinde yürüyüş yapanlara ya da yalnız başına yürüyenlere rastlamak mümkün.

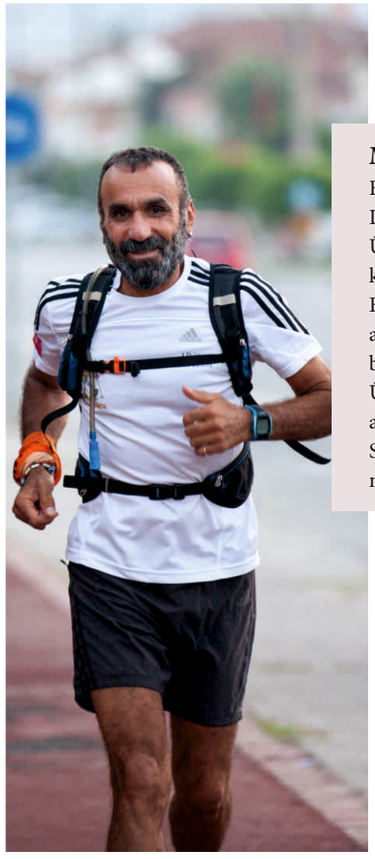
Ahh birde; bisiklet yoluna park etmiş araçlar, park etmiş araçlar nedeniyle bisiklet yolunu kullanamayınca kaldırıma çıkmış bisikletliler, bisikletliler nedeniyle kaldırım yerine tartan pisti enlemesine doldurarak aheste aheste yürüyenler olmasa dedirtiyor.

Her şeye rağmen tartan pist ilgisini koruyor. Yoğunluk mevsimlere göre değişiyor. Yaz aylarında azalan spor yapan kişi sayısı, baharla birlikte yeniden artmaya başlıyor. Kimileri gezintiye çıkmış havasında yürürken kimileri de tempolu yürüyüşünden taviz vermiyor. "Durmak istediğin nokta, aslında yağ yaktığın andır, durma devam et" sözleri kulaklarında çınlayan bazı yürüyüşçüler, her sabah ya da akşam ter atmanın ödülünü küçük beden kıyafet giyerek görüyorlar.

Ülkemizin tanınmış ultra maratoncularından Mustafa Kızıltaş'ın Fethiye'ye taşınmasının ardından oluşan kalabalık gurup, sabah ve akşamları yürüyüş ve koşularına devam ediyor.

Tartan pistin dışında yürüyenlerin amacına göre belirlenen güzergahlarda gerçekleştirilen yürüyüşler amacına ulaşıyor kanısı uyandırıyor. Önceden 100-120 kilolara normal bakan "ağır abiler" şu günlerde 80, 90 kilolarda gezmeye başladılar. Çevreden yapılan yorumlar ise "kilolar gitti, yerine özgüven geldi" de birleşiyor.

Serkan Özdemir, Seyran Sucu, Mustafa Alper, Uğur Çaçaron, İhsan Kısar'dan oluşan grup sporcusundan işadamına kadar geniş bir yelpazeyi barındırıyor.



Neye niyet neye kısmet

Mustafa Kızıltaş
Emekli astsubay.
Dağcılık Federasyonu'nda görevli.
Ülkemizin en önemli ultra maraton koşucuları arasında yer alıyor.
Emekliliğin getirdiği rehavetin ardından aldığı kiloları vermek için yürüyüşe başlayan Mustafa Kızıltaş,
Ülkemizin en iyi ultra maratoncuları arasına girmiş.
Spora başlaması ve geliştirmesi ise neredeyse tesadüfler yumağı gibi.

Ankara'da hava astsubayı iken emekli oldum, o güne kadar da neredeyse hiç spor yapmamıştım. Keyfe düşkün bir yaşantı, yiyecekler, alkol derken 6 ayda ciddi kilo alarak 75 kilodan neredeyse 106 kiloya ulaştım.

Ankara'dan Bandırma'ya taşındım. O kiloyla yaşamak çok zor geldi, eğilemiyor, kalkamıyor, hareket edemiyordum. Zayıflamak için yürüyüşe başladım. Yürüyüş yaptığım alan çamlık bir araziydi, askeri tesis. Yürüyüş sırasında iki kişiyle tanıştım. Birisi Naim Sür, ikincisi İlhan Kart diye bir koşucuydu. Naim abi, hafta sonları yürüyüşlere gittikleri dağcılık kulübüne davet ettiler. Yürüyüşe gittim, çok keyif aldım. Bir daha da bırakmadım. Naim Abi ve İlhan kart ile tanışmam benim için çok büyük bir şans oldu.

İlhan abi beni bir yıl çalıştırdı. 2000 yılında İzmir'de Atadan Anaya koşusu vardı, yarışa götürdü. Beklenenden daha iyi bir sonuç almışım.

Sonra dağcılığa başladım. Biraz da becerikli olunca Naim abi beni federasyonun eğitimlerine yolladı. Dağcılıkta, federasyonun eğitimlerine 2000 yılında başladım. Tabi Naim hoca ile yaptığım yürüyüşler ve İlhan abi ile yaptığım çalışmalar sonunda benim kilo 80'e indi.

2001 yılında ilk maraton yarışım olan Avrasya maratonunda koştum. 3.30 dakikada koştum. Geldikten sonra herkes beni kutladı. İyi bir derece aldın dediler. Neresi iyi dedim. İlk maratonun dediler.

Likya ultra maratonu sıra dışı bir yarış. İlk düzenlendiğinde Likya ultra maratona 80 kişi başvurdu, 10 kişi katıldı. Katılmayanlara sorduğumuzda kardeşim 250 km koşacaksın, yiyeceğini bile sırtında taşıyacaksın, böyle bir şey olur mu diye söylediler. İki kez düzenlendi ikisinde de genel sıralama birincisi oldum. Arkasından bir yıl sonra Çekmeköy'de yapılan ultra maratonda birinci, bir yıl sonra İznik'te yapılan ultra maratonda genel sıralama ikincisi, bir yıl sonra da Çin'de Gobi'deki ultra maratonda dünya dokuzuncusu oldum. Gobi'de 236 km'yi 6 günde koştuk. Bir günde dinlenme veriyorlar ama yiyeceğini sırtında taşıdıklarından yiyorsun. Sadece suyun bittiğinde su alabiliyorsun.

Ben yürüyüşe zayıflamak için gittim. Doğru insanlarla tanıştım ve bunu değerlendirdim diye düşünüyorum. Birde yaptığın işten keyif alıyorsan devam ediyorsun.

Atletizme yaklaşım iyi değil; Ülkemizde "Futboldan başka spor yok"

Dikkat çekilecek bir konu ise, ülkemizde atletizme gereken önemin verilmemesi. Mesela Gobi'deki yarışa yabancılar sponsor firmalar sayesinde gelirken ben kendi imkanlarımla gidiyorum. Onların çantası 8 kilo gelirken benim çantam 15 kilo geliyor. Bir sporcu çantamı eline aldı, ağırlığı görünce bu ne diye bağırdı. Çanta zaten koşu değil dağcı çantasıydı. Onların bir paket yemek 37 sterlin. 50 gram taşıyor, içinde 2 bin 500 kalori var. Oysa ülkemizde başta belediyeler olmak üzere futbola ciddi destek verirken, atletizm gibi sporlar görülmezden geliniyor.

Spor yapmak deyince ilk akla gelen yürüyüştür

Halk arasında spor yapmak deyince akla ilk gelen yürüyüştür. Mesela doktora gidiyorsun, doktor spor yap dediğinde yapılan ilk şey yürüyüştür. Sağlık için yürüyüş yapmak ile spor yapmak farklı şeyler. Öneren de yanlış söylüyor, uygulayan da yanlış yapıyor. Yürüyüşün insan bedenine faydası olmasının bazı şartlar vardır, bunların yerine getirilmesi gerekiyor. Vücut öyle bir sistem ki, her gün elli km yürüyün, aynı rotayı aynı hızda yürüyün, 3 ay sonra kilo verme anlamında bu size hiç bir şey kazandırmaz. Yine 90- 100 kiloya çıkarsınız, işte şekeriniz artar vs vs.

Kişinin spor yapması gerekiyorsa, doktor da tavsiye etmişse mutlaka bir spor hocasıyla konuşmalı. Hastalığını söyleyerek nasıl spor yapacağını öğrenmeli.

Yürüyüş yaparken mesafesi, temposu, yürüyüşün coğrafyası değişmek zorunda. Bu bir döngü, vücut hep şaşıracak. Şaşıracak ki gelişsin.

Tartan pistte yapılan; ablalar, abiler, kardeşler iki üç kişi yan yana geliyor, sohbet ede ede beş kez gidip geliyorlar. Ama hiç birinin nabzı 110 yapmıyor. Vücut yağ yakmıyor, sadece yorgunluk veriyor.

Kaş yapayım derken göz çıkarmayalım, yürüyüş yaparken bel ve sırt bölgesini de çalıştıracak egzersiz yapalım

Bir de orada sadece yürüyüş yapanların çoğunda bel yada boyun fıtığı oluşur. Kişiler yürürken hiç bir egzersiz yapmıyorsa, ilerleyen dönemde mutlaka fıtık oluşur. Yürürken sadece kalça ve kollar sallanıyor. Sırt ve karın kaslarına yük binmiyor. Kol ve bacaklar gelişirken sırt ve boyun kaslar zayıflıyor ve yavaş yavaş fıtık oluşuyor. Yürüyüş yapanlara bakın arada bir ağrıyı gidermek için elini beline koyar.

Halbuki spora başlayacağında boyun, bacak ve sırt kaslarını güçlendirtecek küçük egzersizler yapsa, arada bir durup yine küçük egzersizler yapsa, bütün kaslar çalışır ve daha sağlıklı olur. Bu yapılmazsa sonuç ya bel yada boyun fıtığıdır.

Tam zayıflayacak dönem gelince bırakıp gidiyor

İkinci konu yürüyüş yapıyorsa nabız mutlaka 120'nin üzerine çıkmalı. Vücut yağı nabız 120'nin üzerine çıktığında yakmaya başlıyor. Yürüyüşün süresi de önemli. Çıkıyor 45 dakika yürüyor tamam.

Bu şekilde zaten vücudunda yediği yemeklerde var olan hazır enerjiyi yakıyor. Vücuttaki yağa dokunmuyor. Yürüyüş yaparak yağ yakmaya geliyor, tam da yağ yakacağında bırakıp gidiyor. Yağ yakabilmek için en az 1 saat 15 dakika, 1 buçuk saat yürümesi gerekiyor.

Hazır olan enerjiyi yakacak, metabolizma hızlanacak ondan sonra yağ yakmaya başlayacak.

Konuştuğumuz arkadaşlara aynı tavsiyeleri veriyorum, aynı yeri aynı tempoda koşmayalım, değiştirelim diyorum. Her gün farklı yerlere koşuyorum. Bir gün Babadağ'a, bir gün Mendos'a, bir gün Likya yolunda koşuyorum, Bazen de yarım adayı dolaşıyorum.

Düşünce olarak spora hazırlanmak önemli

Spor yaparken örneklendirmek gerekiyor. Arkadaşlara kendimi örneklendirdim. Mesela sigara içmeyin dediğimde ben içiyorsam bunun anlamı kalmıyor. Spor hocası 90 kiloysa, sigara içiyorsa siz ona fazla inanamazsınız. Kendimi örneklendirirken, profesyonelce yaptığım sporun üzerimdeki etkilerini, yaşımı, kilomu performansımı görünce, söylediklerim anlam kazanıyor. Bu kişi doğru bir şey yapmış ki bu hale gelmiş diye düşünülüyor.

İkinci aşamada sporun ayıp olmadığını, utanacak bir şey olmadığını öğretiyoruz. Çoğu insan spor kıyafeti giyip yürürken utanıyor, sanki ayıp bir şey yapıyormuş gibi kendini saklıyor. Çoğu insanda bu var. Bunu yeniyoruz.

Üçüncü aşamada doğru zamanda ve doğru yerde spora başlıyoruz. Canını acıtmıyoruz, bunları yaparken beslenmeden bahsediyoruz. Canını acıtmıyoruz derken, bir kişiye spor yap dendiğinde örnek olarak tartan piste gelir, ısınmadan başlar koşmaya. 15 dakika yarım saat koşar eve gider. Duşunu alır evden çıkar. Akşam yatar sabah kalkamaz. Çünkü bütün kasları ağrıyordur. Vücudunu yordu, kasları yeterince güçlü olmadığı için kasları ağrıdı, eklemlerinde sorun varsa onlarda ortaya çıkar ve acımaya başlar. Sonra da sporun faydası yok gibi bir düşünce yerleşir. Spordan soğur.

Spora yeni başlayan kişiyi kaçırmamak lazım

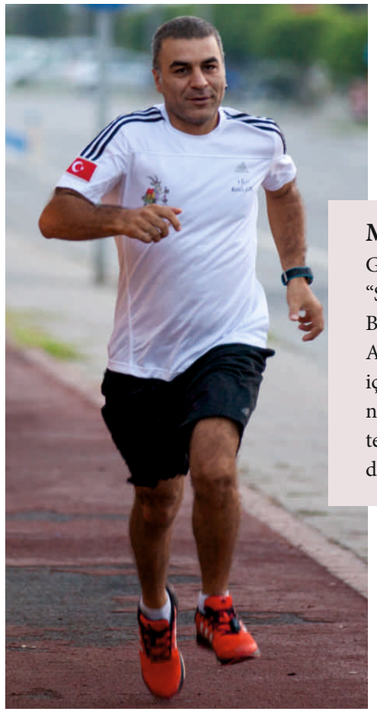
Spora önce küçük yürüyüşlerle başlıyoruz. Ama her zaman bir saatin üzerinde yürüyoruz yada koşuyoruz. Yürürken yada koşarken spor hakkında bilgilendirme yapıyoruz. Neler yaşayacağı hakkında. İlk etapta kilo vermeyi hiç düşünmemesi gerektiğini, beslenmesini düzenlemesi gerektiğini, antrenman şekilleri, çeşitleri, bunların neler kazandırdığını örneklendirerek anlatıyoruz. Bu durumda kafasına yatıyor ve başaracağına inanıyor.

İlk koştuğunda 250 metre nasıl bitecek diye içinden hesaplar yapanlar bile oluyor. Ama devam edince 16 kilometreyi zorlanmadan koşmaya başlıyor.

Kilo vermek için üç aydan önce bir şey beklemiyoruz. Önce spora alışması gerekiyor. Spora alışmadan zorlayınca spordan kopuyorlar. Üç ayda nasıl spor yapılır, nasıl beslenilirin hazırlığını yapıyoruz, sonra ciddi olarak koşular, egzersizler, antrenmanlar başlıyor. Hedef nabzı 120 ile 140 arasında tutup yağ yakmak. İstenilen kiloyu yakalayınca kişiyi belirli aralıklarla müsabakalara yönlendirip, mental yapısını, hevesini canlı tutmaya çalışıyoruz.

Tartan piste küçük ilaveler yapılırsa çok daha verimli olur

Tartan pisti sadece spor yapan; yürüyüş yapan ve koşan kişiler kullanmalı. Yapılabilirse bir taraftan genişletilerek gidiş ve dönüş olmalı. Giden ve gelenlerin karşılaşması sağlıklı bir ortam oluşturmuyor. Burada başlangıç iyi ama 850 metre uzunluğunda. Tartan pistin uzunluğu 2 km ye çıkarılmalı. yarısını tartan pistte, yarısını beton zeminde koşmak sağlıklı değil. Çevresine ağaç dikilip gölgelendirilmesi lazım. En büyük sıkıntı ise umuma açık tuvalet bulunmaması. Sabah erken saatlerde işletmeler kapalı olduğu için yürüyüşçüler ciddi sıkıntı yaşıyor. Bir kadın ve bir erkek olmak üzere mutlaka umuma açık tuvalet yapılmalı



Kiloyla Gelen Tehlike Çanları Spora Başlattı

Mustafa Alper
Gayrimenkul Danışmanı
"Spor yapmaya nisan ayında başladım. Biraz mecburiyetten oldu. Ayakkabılarımı bağlamak için eğildiğimde nefes alamadığımı hissettim, tehlike çanları çalıyor dedim ve başladım."

Seyran abiler koşmaya başlamıştı, ısrarla gel diyorlardı ama gitmeyi düşünmüyordum. Ofise gelip giden Mustafa Hoca (Kızıltaş) ile samimi olduk. Mustafa Hoca sürekli koşuyordu, koştuğunu anlatıyordu. Bir çok kişiye olduğu gibi ben de ne gerek var diye düşünüyordum. Madalya mı verecekler diyordum kendi kendime, ama birinci olmadan da madalya veriyorlarmış.

Önce Seyran abi başlamıştı, sonra yavaş yavaş diğer arkadaşlar başladı. Gruba en geç katılan benim. Mutlu bir hayat sürüyordum. Göbeğimi kaşıyarak oturuyordum. Çevremdeki insanların koşması beni de tetikledi. Kilo 97-100'lere gelmişti. Tabi 40 yaşına geliyorum, 40 yaşından sonra alınan kiloları vermek kolay değil. 20 yaşındaki gençler gibi kilo verilmiyor. Fazla kilolar hem de estetik olarak hem de sağlık olarak sıkıntı vermeye başlamıştı. Ayakkabılarımı bağlamak için eğildiğimde nefes alamadığımı hissettim, hop bir yerde duralım dedim.

Ama kafamda koşmak yoktu. Diyetisyene git dediler, diyetisyen sadece disipline ediyor, ne yazacağını ne söyleyeceğini biliyorum, daha önce gitmiştim. Ama diyet ile kilo verince bir noktadan sonra onu korumak zor oluyordu. Eğlence olsun diye hiç antrenman yapmadan Antalya'da 10 km koşusuna katıldım.

En kötü ihtimalle yürüyerek bitiririm dedim. Koştuk tabi, ama bittiğinde her yerim ağrıyordu. O şekilde başladık. Mustafa Hoca inanılmaz sabırlı bir insan. Kendisi üst düzey bir sporcu ama yeni başlayanlara ayak uydurarak sıkılmadan koşabiliyor. Mesela ben aynı şeyi yapamıyorum. İnsanın spor yapmasını destekleyen, pozitif bakan bir yönü var. Yaklaşık 6 aydan beri koşuyoruz. Temmuz ve ağustos ayları sıcak nedeniyle biraz sıkıntılı geçti. Evli olması çocuğunun olması insanı fazla da özgür hareket ettirmiyor. Gece 10'da hava serinledi koşayım diyemiyorsun, o zaman da yapılması gereken başka şeyler oluyor.

Sporla birlikte hayatınızda neler değişti?

Antalya'da koştuğumda 10 kilometreyi tamamladıktan sonraki halimi biliyorum, bitirdiğim dereceyi biliyorum, şimdi 10 kilometre koştuktan sonraki halim ve derecemi biliyorum. Arasında dağlar kadar fark var. Spora başladıktan sonra hayatımda yapmayacağım dediğim şeyleri yapıyorum. Koşu ve diyet olayı başladığında alkol olayını yüzde seksen azalttım. Ve ilginçtir canım istemiyor, hiç de aramıyorum. Uyku olayı düzene girdi. Çok rahat uyuyorum. Önceden sabahları birileri üzerimde yatmış gibi uyanıyordum. Yorgun kalkıyordum, ciğerlerim ağrıyordu. Bu ortadan kalktı. Bir başka yönü de görsel olarak kendimi daha çok seviyorum. Daha önce benden önce içeri giren bir göbek vardı. Her insan beğenilmek ister. İnsanın özgüveni geliyor.

Bunların sonunda beni en çok şaşırtan şu oldu, bir kere nereye giderseniz gidin koşu malzemelerinizi tişörtü, şortu, ayakkabınızı yanınızda götürüyorsunuz.

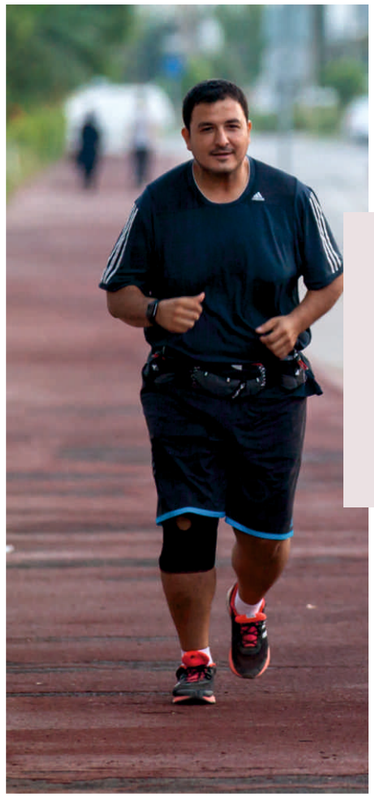
Haftasonu Antalya'ya gittim. Gece oturduğumuzda google earth'den yarın nerede koşabiliriz diye yer arıyoruz. Sabah kalktık ve 15 kilometre koştuk. Sabahın beşinde altısında kalkma gücü buluyorsun kendinde. beni hiç bir güç sabahın beşinde kaldıramazdı. Bir oğlum var, adam gece yarısından sonra yatıyor. Dört beş saat uykuyla kalkıyorum. Nereye gidersen de orada koşuyorsun. İzmir'e gittim orada koştum, İstanbul'a gittim orada koştum, yurtdışına çıktım orada koştum. Nasıl bir virüsmüş anlamadım. Sabah ben koşarsam işyerini Seyran abi açıyor. O akşam koşuyor işyerini ben kapatıyorum. Yaşamın içine giriyor, planınızı programınızı buna göre yapıyorsunuz. Nasıl derseniz çok iyi.

Bundan sonra hedefte neler var?

Kırkından sonra rekorlar kıracak halimiz yok. Böyle bir amaç yok. Bu işin eğlenceli kısmı bir kendindeki ilerlemeyi görmek. Kişi başkasına göre değil, kendinin yapabileceğinin en iyisini yapıyor.

Ben uzun koşamıyorum, 20 kilometreden sonra canım sıkılıyor. Bunu eğlenceli hale getirmek lazım. Eğlenceli hale getirmenin yolu da yarışlara katılmak, yarışlarda da kendi durumunu görmek. Likya Ultra maratonu var. 20 kilometre dağda bayırda koşacağız. Ondan sonraki hafta 10 kilometrelik yarı maraton için Çeşme'ye gideceğim. Kasım'da Avrasya Maratonu var. Seyran abiler Kapadokya'ya gidecekler.

Bu tür yarışlara katılmak cidden eğlenceli. Antalya'da 10 bin kişi beraber koştu. Hangi spor dalında on bin kişiyi aynı anda spor yaptırabilirsiniz ki.



Bir başladım bir daha bırakamadım

İhsan Kısar
Akaryakıt Bayisi Sahibi
"Serkan Özdemir Dakar yarışı öncesi Mustafa Hoca ile antrenman yapmaya başladı. Yarış sonrası da devam ettiler. Beni de çağırıyorlardı ama bahaneler üreterek kaçıyordum işin doğrusu. Bir sohbet arasında yarın başlıyoruz dedik ve başladık."

2014 yılı kasım ayının sonlarıydı. Yürüyüşlere başladığımızda çok zorlanıyordum. Bacaklarım ağrıyordu, yataktan kalkmakta zorlanıyordum. Çevremden de baskı vardı spor yap diye. Başladıktan sonra gerisi geldi. Kademe kademe alıştım. 9 ayda yaklaşık 19 kilo verdim. Kilolardan kurtulmak da ciddi şekilde teşvik etti. Şu anda spor yapmaktan büyük keyif alıyorum. Sadece kilolardan kurtulayım değil. Mustafa Hoca bize sporu sevdirdi diyebilirim.

Koşuya ilk başladığımızda 100 metre koşunca yoruluyordum. Çok zor geliyordu. Şimdi 10 kilometre koşuyorum yorulmuyorum diyebilirim.

Spora başladıktan sonra hayatınızda neler değişti?

Spor yapmaya başladıktan sonra yaşamımda bir çok şey değişti diyebilirim. Birincisi çok daha sakin bir insan oldum. Kilo vermenin de etkisi vardır ama spor insanı sakinleştiriyor. Sahil bandında olsun arazide olsun koşmak çok hoşuma gidiyor. Diğer insanlarda da aynı mı yoksa bana mı öyle geliyor bilmiyorum ama koşmak inanılmaz huzur veriyor diyebilirim. Grupla koşmak ve spor yapmak da çok keyifli. İkincisi yaşam kalitesi yükseldi. Önceden gün içinde bir çok hareketi yaparken sıkıntı yaşıyordum. Mesela merdiven çıkarken nefes nefese kalıyordum. Şu anda 20-25 kilo fazlam olmasına rağmen şimdi hiç etkilenmiyorum diyebilirim.

Bundan sonra hedefte neler var?

Hedefim 20- 25 kiloyu da vermek ama asıl hedefim spor yapmaya devam etmek. Bazen yeme içme konusunda kaçırıyoruz, toparlanma sürecinden sonra yine sıkı bir şekilde devam edeceğim. Spora başladıktan sonra 15 kilo verdim, 4 kilo aldım. Sonra 9 kilo verdim. Bu aralarda geziyorum. Bu geçici bir dönem kilo vermeye devam edeceğim. Ailem de spor yapmaya teşvik ediyor.

Spora başlamak isteyip de başlayamayanlara öneriniz var mı?

Bir çok kişi spor yapmak ister ama bir türlü başlayamaz. Biz başladık devam ediyoruz. Daha fazla olması gerekirken haftada 2- 3 gün koşabiliyoruz. Ama hiç bir zaman koşmayayım diye düşünemiyorum çünkü koşmayı seviyorum.

Yapmak isteyip de erteleyenlere bir an önce başlayın ve başladığınızda zor gelen şeyler daha sonra zor gelmeyecek ve aştığınız her engel size mutluluk olarak dönecek diyorum. Spor yapmak için mutlaka kendilerine bir arkadaş bulsunlar çünkü kişiler birbirini çok iyi motive edebiliyor.

Ekrem Çalık
Fethiye Kaymakamı Ekrem Çalık'da tartan pist ve sahil bandında yürüyüş yapanlar arasında. Sağlık kontrollerinde küçük sıkıntı belirtileri sonrası başlayan yürüyüş eğlenceli bir hale gelmiş. Fethiye Kaymakamı Ekrem Çalık kazandığı zindelik ve kilo vermeye başlamasıyla yürüyüşü alışkanlık haline getirmiş;

"Yürüyüşü alışkanlık haline getirip devam ettikten sonra insan kendisini daha zinde hissediyor."

Fotoğraftakiler: *Fethiye Kaymakamı Ekrem Çalık, işadamları Ayhan Gürsoy ve Ramazan Coşkun*

Sahil bandı spor yapmaya teşvik ediyor

Masa başı çalışanları olarak hareketsiz kalarak sıkıntı yaşıyoruz. Bunu da yürüyüş yaparak telafi etmeye çalışıyorum. Her gün olmasa da büyük çoğunlukla sabah akşam fırsat buldukça sahil boyunda ve tartan pistte 4- 5 kilometre yürüyorum.

28 yıl sigara içtim. 9 Sene önce bıraktım. Sigarayı bırakmanın çok faydasını gördüm, nefesim ciddi şekilde açıldı. Sigara içenlere ciddi şekilde bırakmalarını tavsiye ediyorum. Sigarayı bıraktıktan sonra 10 kilo almama rağmen sigara içerken yaşadığım zorlanmaları attım.

Geçen yıl check-up yaptırmıştım. Karaciğerde yağlanma görüldü, kolesterol yüksek çıkmıştı. Fazla kilo ve kan ölçümlerindeki değerlerin kötü yönde çıkmasının ardından diyet yaparak düzenli olarak yürümeye başladım. Yürüyüşü alışkanlık haline getirip devam ettikten sonra insan kendisini daha zinde hissediyor. Merdivenleri çıkarken nefesim kesilmiyor, kendimi daha zinde hissediyorum. Yürüyüş alanı da insanı teşvik edici bir konumda. Sahil bandı yürüyüş için güzel bir alan. Manzarası hiç bir yerde yok. TRT3'ü dinleyerek keyifle yürüyorum. Yürüyüşlerde eşi dostu görüp selamlaşıyoruz.

İlk etapta yürüyüşe başladıktan 6- 7 ay sonra 8 kilo verdim. Aynı dönemde yapılan tahlillerde karaciğer yağlanması bir derece düştü, karaciğer enzimlerindeki değerler normale düştü, kolesterol normal değerlere geldi. Fazla kilo vermesem de kan tablosu fevkalade düzelme gösterdi. Yürüyüşü kilo vermek için değil, sağlıklı ve zinde olmak için gerekli görüyorum.

Arazide yapılan yürüyüşlerde hoşuma gidecek bir faaliyet ama buna zaman ayırmak mesleğim gereği zor. Bir ara tenis dersi almaya başladım. Ramazan ayı öncesi dersi yürütemedik. Ama fırsat bulduğumda tenis oynamaya başlamayı düşünüyorum.

RE/MAX Avantaj

Broker/Owner
Kemal Özlen
0532 064 65 25
0539 490 89 43

*Dünya çapında bir sistem içerisinde,
*Gerçek potansiyel ve yeteneğini kullanabileceğin,
*Göstereceğin performans oranında kazancını istediğin kadar arttırabileceğin,
*Hem eğlenebileceğin, hem öğreneceğin hem de kazanacağın,

GÜÇLÜ BİR EKİPLE ÇALIŞMAK İSTER MİSİN?

Cevabın EVET ise, doğru adres RE/MAX Avantaj'dır.

Babataşı Mah.M.Kemal Bulvarı No: 101 Fethiye
Web: www.remax-avantaj.com Tel: 0 252 612 53 77
kemal@remax-avantaj.com

Hindistan

Kadınlar ve Renkler

GEZİ notları

YAZI ve FOTOĞRAFLAR
Sibel Akıncı

Tarih, Kasım 2014…
Yanardağ kıvamlı gezgin ruhumun hararetini düşürmem gerek…
Bu sefer de yine uzaklara çok uzaklara,
Ay'ın ardında, yağmurların ötesinde hayallerimin ülkesine gidiyoruz…
İşte karşımda doğunun gizemli ülkesi Hindistan!…
Zıtlıklarla dolu uyum ülkesi…
Yüzler, renkler, kokular, kıyafetler hepsi başka bir dünya…
Gezegenler arası bir yolculuk yapmış gibiyim…
Burası benim yaşadığım Dünya değil…
Benim yaşadığım yerde savaş var, hoşgörüsüzlük var, sevgisizlik var…
Peki ama burası neresi?...
Çünkü burada otobanın ortasında yatan köpeğe kimse bir şey demiyor,
bütün araçlar onu ezmemek için etrafından dolanıyor…
Başbakanlık konutunun etrafındaki duvarları maymunlar mesken tutmuş…
Sokağın birinde yemek arayan yaban domuzlarını gelip besleyen insanlar için ne söyleyelim?...
Ayrıca sokakların ortasında keyif çatan ineklerden bahsetmiyorum bile…
Çünkü onları fotoğraflardan ve belgesellerden görmeye alışmıştım…
Peki bir parkta yürürken bir sincap'ın önünüze gelip yiyecek beklemesini nasıl açıklayabiliriz…
Siz hiç ülkenizde sokaklarda salına salına gezen tavuskuşu gördünüz mü?...
Ben görmedim…
Ya araçların vızır vızır işlediği yollarda kıvrılmış uyuyan insan gördünüz mü?...
Tabi ki hayır…
O da burada var…

İnsanların güler yüzlü bakışlarına karşılık onlara selam vermek, birkaç kelime konuşmak, fotoğraflarını çekmek, birlikte fotoğraf çektirmek ne kadar da kolay ve eğlenceliymiş meğer!...
O devasa kalabalık şehirlerde,
o korkunç trafik yoğunluğunda,
o sonu gelmez korna sesleri arasında yaşayan hayvanlar ve insanların bu karmaşa içinde bu zıtlıklar dizininde birlikte kavgasız, çekişmesiz uyum içinde yaşamalarını, kendi içinde kurdukları düzeni anlatmanın bir yolu yok gibi…
Bu nasıl bir fakirlik ve sefalettir böyle!…
Bir insan düşünün sokağın bir yerinde kendi cüssesi kadar bir alan işgal etmiş…
Orada yaşıyor…
Yatak olarak altında bir karton, yorgan olarak üstünde bir karton…
Eğer o gün şanslı ise birilerinin hamallığını yapıyor…
Kazandığı para ile de sadece o gün karnını doyurabiliyor…
Kendi zar zor doyduğu yetmiyormuş gibi etrafında bulunan hayvanları doyurmaya çalışıyor…
Ve böyle milyonlarca insan var…

Doğayla bütünleşmeyi bilen ruhların ülkesi…

Zıtlıklarla dolu uyum ülkesi…

Bunun yanı sıra cüzzam da dahil bizim çoktan adını unuttuğumuz bir çok hastalıkla savaşmaya çalışıyor…
Sonra bir gün geliyor yüz binlercesi Muson yağmurlarının getirdiği sellere kapılıp gidiyorlar!...
Ama bakıyorsunuz
hepsinin yüzü güleç…
Bakışları sevecen…
İtiraz yok…
Kahretmek yok…
Hayıflanmak yok…
E tabi şimdiki hayatlarında ne kadar çok acı çekerlerse Dünya'ya bir daha geldiklerinde bir üst kast'a yani bir üst sınıfa geçmeleri mümkün olacak…
O zaman daha zengin daha güzel yaşayabilecekler…
İşte bu da onların inançları!...
Ne diyebiliriz ki!...

Yüzler, renkler, kokular, kıyafetler hepsi başka bir dünya…

Diğer taraftan…
Aman Tanrım!…
Bu nasıl muhteşem zenginlik böyle…
O ihtişam… O mimari… O yaşayış… O kültür… O sanat…
Akıl almaz… İnanılmaz… Anlatılamaz!…
Sanatın en güzel ve en ince yapıtları…
Mücevherlerin en göz alıcıları, en renklileri…
Aşkların en büyük olanı…
Kadınların en süslüleri…
Kıyafetlerin en harikaları…
Canlı olan her şeye saygının en üst noktası…
Bunun yanı sıra farklı kökenden insanların, farklı dinlerin,
farklı dillerin, farklı etnik temellerin birlikte yaşayabildiği yer…
Kısaca her şeyin en'leri burada…
Bütün zıtlıklarla birlikte, karmaşanın
içindeki mükemmel uyumla yaşamanın sırrı burada…
İşte benim bu ülkeden öğrendiğim…
Daha doğrusu bildiğim ama tam anlamıyla
uygulayamadığım şey…
YAŞAMA DAİR HER DETAY, DOĞAYLA BERABER,
AYIRDETMEKSİZİN, HOŞGÖRÜ, SEVGİ VE SAYGI İLE
BİRLİKTE GÜZEL!...

Sevgili dostlar; Hindistan için anlatacak çok şey var… Bu nedenle izlenimlerim ve göstermek istediğim fotoğraflar tek sayıya sığmayacağı için izninizle bu gezi yazımı birkaç sayıya paylaştırmak istiyorum…

HİNDİSTAN, Kadınlar, Renkler ve Kostümler

İşte yine başka bir gezegendeyim…
Ama burası, kadınlar, renkler ve
kostümler gezegeni…
Nasıl geldim ben buraya?...
Işınlandım mı?...
Şu pembe kıyafetli kadına bir bakın
lütfen!...
İnanılmaz!...
Şu yeşilli kadının duruşuna bir bakar
mısınız?
Nasıl da gururlu…
Peki ya kırmızılı kadının asaleti,
zarafeti, bakışlarının sevecenliği…
Bakın bakın sarılar, eflatunlar, maviler,
desenliler hepsi her yerdeler…
Peki bu taktıkları mücevherlere ne
demeli… Bu kıyafetlerle bu
mücevherler bu kadar mı
yakışır?...Hayır hayır burası Dünya
olamaz… Benim Dünya'mda böyle
renkler yok… Çoğu zaman her şey gri
ve siyah…
-Hey!!!... Kim dürtüyor beni?...
-Anne hadi seni bekliyoruz…Aracımız
geldi otele dönüyoruz…
-Aman tanrım Dünya'dayım…
Gördüklerim gerçekmiş…
Hayal gibiydi…
Rüya gibiydi…
İnanılmazdı…
Anlatılamazdı…

NASA'NIN YALITIM YAPAN ÜRÜNÜ FETHİYE'de

ISI YALITIMI
Bor-Tek Thermal Yalıtım Kaplaması film şeridi kalınlıkta bir kaplama ile 4 cm'lik 32 densite strafora eşdeğer ısı yalıtım sağlar.

SU YALITIMI
Kaplanan cepheler kesinlikle su almadığı gibi iç mekanlarda meydana gelen terleme, nem, küflenme ve boya kabarmasına izin vermez.

SES YALITIMI
Yapılan testler sonucunda, insan ve araç kaynaklı seslerin 20 kata kadar azalttığı tespit edilmiştir.

UZUN ÖMÜR
Bor-Tek Thermal Yalıtım kaplaması, yüzeyle bütünleşir ve yüzeyden asla ayrılmaz. Soğuk, sıcak, kar, yağmur, rüzgar gibi etkilerden etkilenmez; asla kabarmaz ve çatlamaz.

FAKO GRUP

Nasa Teknolojisi ile Bina Yalıtımları

www.fakogrup.com

HY-TECH | BORTEK | firetek

Ö. Faruk KOÇ

Adnan Menderes Bulvarı TEKZEN Yanı Fethiye / MUĞLA
Tel: 0 252 612 60 30 Gsm: 0 543 871 18 52 E-mail: fakogrup@gmail.com

ARTI Mühendislik

TOSHIBA ESTIA

DÜNYANIN EN YÜKSEK VERİMLİ (4.88 COP) ISI POMPASI

Geleceğin ısıtma ve soğutma sistemleri!

Çevre kirliliğini ve CO_2 emisyonları azaltma yolunda doğru adım

Estia; radyatör, fancoil ve yerden ısıtma ile çalışacak şekilde dizayn edilmiştir.
Kışın ısıtma yapan sistem, yazın fancoil ile soğutma da yapabilir.

ALARKO Carrier
Tek Yetkili Satıcı

PLUS + engineering
English Spoken
Baha Şıkman Cad. No. 139 **Taşyaka - FETHİYE**
Tel : 0 252 611 38 64 www.plusarti.com
Gsm : 0 532 613 55 01 info@plusarti.com
ARTI Mühendislik

land of lights

Ajanda
Baskı Dahil 9.90₺

Kurşun Kalem
0.27₺ + Baskı Bedeli

Tükenmez Kalem
0.45₺ + Baskı Bedeli

T-shirt
Baskı dahil 7₺ den başlayan fiyatlarla

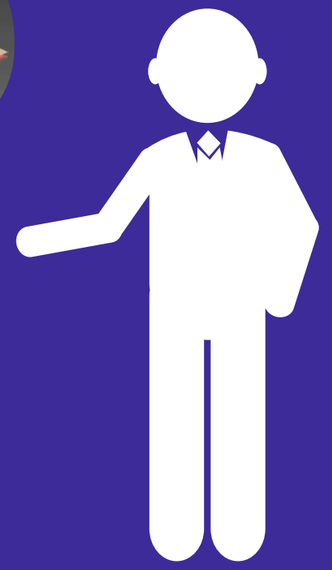
Şapka
Baskı Dahil 2.75₺

Geri Dönüşümlü Cetvelli, Yapışkanlı Notluk
2.00₺ + Baskı Bedeli

Geri Dönüşümlü Defter, Kalemli
2.80₺ + Baskı Bedeli

Çakı
Baskı Dahil 4.50₺

Porselen Bardak
4.90₺ + Baskı Bedeli



Ve daha bir çok promosyon ürünleriyle işinize değer katmak için bize ulaşın

Tel / Faks: 0252 612 23 65 lol@lol.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Fethiye Buklet

Otel & Villa Buklet Ürünleri

Baha Şıkman Cad. (Ovacık Köprüsü Mevkii) No:10 D:11 48300 Fethiye
Tel / Faks: 0252 612 23 65 lol@lol.com.tr **Fethiye Buklet**