

#06

RURAL DEVELOPMENT

kırsal kalkınma

EKİM-KASIM-ARALIK
OCTOBER-NOVEMBER-DECEMBER
2016



BESİDEN SOFRAYA: KIRMIZI ETLE İLGİLİ HERŞEY FROM FARM TO TABLE: EVERYTHING ABOUT RED MEAT



HABER

Bakan Çelik: Ülkemizin
baklagilleri dünyaya tanıtılacak

NEWS

Our country's pulses will be
introduced to the world

P.08



EKRAN

Haberciliğin başarılı ismi:
Jülide Ateş

SCREEN

A successful name in
reporting: Jülide Ateş

P.56



TEMA

Damaklarda leblebi
şenliği

THEME

Leblebi festival in
the palates

P.65

TKDK



EKİM-KASIM-ARALIK 2016 | OCTOBER-NOVEMBER-DECEMBER 2016

3 Aylık Süreli Yayın | Quarterly Journal

ISSN: 2149-472X

TKDK Başkanlığı adına imtiyaz sahibi
Publisher on behalf of ARDSI Presidency
DR. AHMET ANTALYALI

Yayın Kurulu Başkanı | Head of the Editorial Board
MEHMET SERDAR TURHAN

Genel Yayın Yönetmeni | Chief Editor
AHMET YAZAR

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü | Managing Editor
SİBEL ASTARCIOĞLU BİLGİNER

Yayın Koordinatörleri | Editorial Coordinators
BURCU ERYILMAZ - DİLEK ERARSLAN MERAL

Görsel Yönetmen | Art Director
MEHMET AKİF ATASOY

Katkıda bulunanlar | Contributors
**ZEHRA ÇİDAM - RÜYAM DEMİRKIRAN - SEREN HAYDAROĞLU
GENER ATA KÖLANLI - ERGUN KEMAL YENİDÜNYA**

Çeviri | Translation
LİNAS TERCÜME

Yönetim Yeri | Place of Management
Turan Güneş Bulvarı No.68 Yıldız Çankaya/Ankara

İletişim | Contact
Tel : +90 312 409 14 00
Web : www.tkd.gov.tr
Mail : basin@tkdk.gov.tr

Dergide yer alan yazıların sorumluluğu yazarlara aittir. Makul alıntılar dışında
iktibas yapılamaz.
The contents of this publication are the sole responsibility of the authors.
Copying is not allowed except for reasonable citations.



Hajans **OSS**

Yapım | Production
Via Green, Mustafa Kemal Mah. 2079. Sok. No: A/44
Eskişehir Yolu, Çankaya/ANKARA
Tel : +90 312 417 14 15-417 14 20
Faks : +90 312 417 14 94
www.hossajans.com.tr

Baskı | Print
Özel Ofset Basım Yay. Mat. Tic. San. Ltd. Şti.
Matbaacılar Sanayi Sitesi 1514 Sokak No.6 İvedik - Yenimahalle / Ankara
Tel : +90 312 395 06 08
Baskı Tarihi | Print Date
04.10.2016

BAŞKANIN MESAJI

Ülkemizde özellikle son bir yılda, kırmızı et sektörünün kısa, orta ve uzun vadeli geleceğine ilişkin ortak bir irade ortaya konmakta ve sektörde istikrarlı ve sürdürülebilir bir büyüme hedeflenmektedir. Kurumumuz, uygulayıcısı olduğu Katılım Öncesi Mali Yardım Aracı Kırsal Kalkınma (IPARD) bileşeni kapsamında büyüme eğiliminde olup, kırmızı et sektörünün bel kemiği olma potansiyeline sahip küçük ve orta ölçekli üreticilere sağladığı karşılıksız destek yoluyla ülkemiz canlı hayvan varlığının artmasına vesile olmaktadır.

IPARD Programı kapsamında sektöre verilen karşılıksız destek ile üretimin ve verimliliğin artırılması, et üretiminin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve üretimin AB standartlarına çekilerek üreticilerin rekabet gücünün artırılması hedeflenmektedir. IPARD Programı aracılığı ile 2011 yılından günümüze sektöre yaklaşık 623 milyon TL değerinde yatırım yapılmıştır ve bu rakam IPARD-II Programı ile daha da artacaktır. Ülkemizde sektörün gelişmesine ilişkin hedefleri olan bir Kurum olarak dergimizin altıncı sayısında, kapak konumuza kırmızı et sektörünü taşıdık ve sektörün mevcut durumunu, sorunlarını ve çözüm önerilerini değerlendirdik. Tema bölümümüzde, Program kapsamında 'Yerel Ürünler ve Mikro İşletmelerin Geliştirilmesi' başlığı altında desteklediğimiz leblebi sektörünü ele aldık.

Ülkemizde, dayanışmanın gücüne yakından tanık olduğumuz bugünlerde, aynı dayanışmayı göstererek görüşlerini ve yazılarını bizlerle paylaşan ve Kırsal Kalkınma dergimizin yayın hayatına güçlü ve emin adımlarla devam edebilmesini sağlayan herkese minnetimi ifade eder, katkılarından ötürü teşekkür ederim.



BAŞKAN / PRESIDENT

Dr. Ahmet Antalyalı

FOREWORD BY THE PRESIDENT

Especially in the last year, a common will is put forward in our country for the short, medium and long term future of the red meat sector, and a consistent and sustainable growth is aimed for the sector. Through the Rural Development component of the Instrument for Pre-Accession Assistance (IPARD), our Institution supports the increase in livestock population of our country by providing outright contributions to small and medium sized producers with an inclination to grow and a potential to be the backbone of the red meat sector.

The objective of the outright contribution provided for the sector under the IPARD Programme is to increase production and productivity, to ensure sustainability of the meat sector and to enhance competitiveness of the producers by upgrading the production to EU standards. Since 2011 to the date, approximately 623 million TL has been invested in the sector through the IPARD Programme and this figure will further increase with the IPARD-II Programme. As an Institution that has targets for the development of the sector in our country, we put the red meat sector on the cover of our magazine's sixth issue and discussed the existing situation of the sector, its problems and solution offers. In the theme section, we deliberated on the roasted chickpea (leblebi) sector supported under the 'Development of Local Products and Micro Enterprises' measure of the Programme.

On these days when we closely witness the power of solidarity in our country, I would like to express my gratitude to everyone who demonstrated the same solidarity and shared their views and articles with us and contributed to the strong and assertive progress of our Rural Development magazine.



HABER
NEWS

06

KIRSAL KALKINMA İÇİN LEADER YAKLAŞIMI
LEADER approach for rural development

07

IPARD KAPSAMINDA BRÜKSEL İLE TEMASLAR
Meetings in Brussels under the IPARD programme

08

**BAKAN FARUK ÇELİK:
ÜLKEMİZİN BAKLAGİLLERİ DÜNYAYA
TANITILACAK**
Our country's pulses will be introduced to the world



GİRİŞİMCİDEN MESAJ VAR

WE GOT A MESSAGE FROM
AN ENTREPRENEUR

10

**BAŞKENTİN KIRSALINDA ÜNİVERSİTELİ
GENÇ KADIN GİRİŞİMCİ**
A young, university graduate female entrepreneur
in rural capital city

12

İKİ İNEKLE BAŞLADI, KOSKOCA TESİSİ OLDU
Started with two cows, now has a huge facility

13

OXFORD'DAN SARIGÖL'E: DERYA ÖZTÜRK
From Oxford to Sarigöl: Derya Öztürk



BAKIS
OVERVIEW

14

TÜRKİYE'NİN OLİMPİYAT SERÜVENİ
Turkey's olympic adventure



YAPRAKLAR YEŞERİRKEN
AS THE LEAVES TURN GREEN

18

AVRUPA STANDARTLARININ ÜSTÜNDE BESİ TESİSİ KURDU
He established a livestock fattening farm beyond European standards



MAKALE
ARTICLE

22

KOOPERATİFÇİLİĞİN GELİŞİMİ VE TARIM KREDİ KOOPERATİFLERİ
Development of cooperative system and Agricultural Credit Cooperatives



26

**IPARD DESTEKLERİNİN
KIRMIZI ET SEKTÖRÜNE
ETKİLERİ**

Impacts of IPARD supports
on the red meat sector

32

**ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRÜ YILMAZ:
BESİCİLERİMİZ İÇİN
GARANTÖR KURUMUZ**

General Director of MMB,
Yılmaz: We are the guarantor
institution for fatteners



38

**TÜRKİYE'DE KIRMIZI ET
ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ,
SEKTÖRÜN SORUNLARI
VE ÖNERİLER**

Red meat production and
consumption in Turkey, sector
problems and suggestions



44

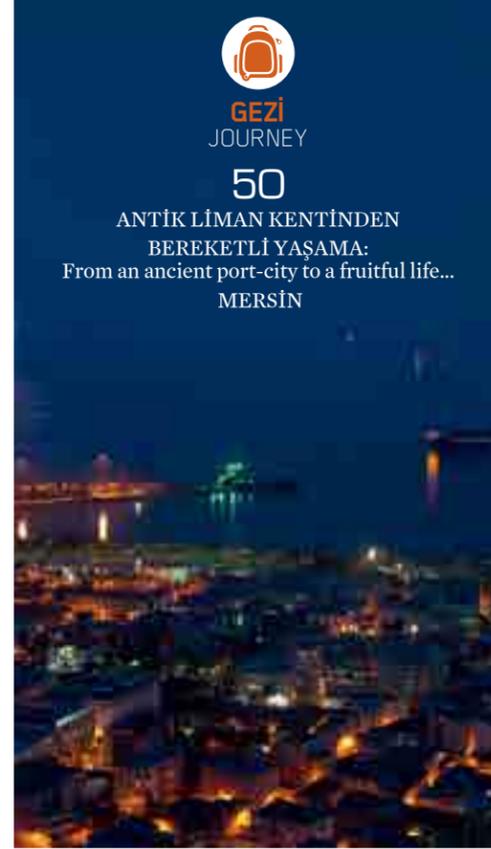
**KIRMIZI ET
SEKTÖR ANALİZİ**
Red meat sector analysis



GEZİ
JOURNEY

50

**ANTİK LİMAN KENTİNDEN
BEREKETLİ YAŞAMA:
MERSİN**
From an ancient port-city to a fruitful life...
MERSİN



EKRAN
SCREEN

56

**HABERCİLİĞİN BAŞARILI İSMİ:
A successful name in reporting:
JÜLİDE ATEŞ**



TEMA
THEMA



66

**KURUYEMİŞ CENNETİ TÜRKİYE'NİN GELENEKSEL
BİR ÜRÜNÜ: LEBLEBİ**
Dried fruit heaven Turkey's traditional product:
Leblebi (roasted chickpea)

70

**MEHMET ÖNÖZ: NUTOVA'NIN GÜCÜ YERLİ
NOHUT KULLANIMINDA**
Mehmet Önöz: Nutova's power comes from using local chickpeas

76

**TÜKSİAD YÖNETİM KURULU BAŞKANI KARAMAN:
DÜNYAYA LEBLEBİYİ TANITMALIYIZ**
TÜKSİAD Executive Board Chairman Karaman:
We must promote leblebi in the world



KİTAP
BOOK

62

**ŞEHİRDEKİLER İÇİN
SÜRDÜRÜLEBİLİR
YAŞAM REHBERİ**
Toolbox for Sustainable
City Living



FİLM
MOVIE

63

SAMSARA
Samsara



WEB
WEB

64

**EKMEĞİNİ İSRAF
ETME!**
Do not waste your
bread!

TKDK 2011'den bugüne IPARD fonları ile yatırımcının en büyük güvencesi oldu. Bugüne kadar 6,9 milyar TL yatırım yapıldı. 2011 yılından günümüze 42 farklı ilimizde 11 bin yatırımcıya ulaşan TKDK, yatırım kapsamı ve çeşitliliğini artırarak yoluna devam ediyor.

ARDSI has become the biggest assurance of the investors with IPARD funds since 2011. 6.9 billion TL investment has been made until today. ARDSI, reaching 11 thousand investors in 42 different provinces since 2011, proceeds on its way by increasing its investment scope and diversity.



SÜT ÜRETİMİ

1122 proje için 1,4 milyar TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 2,6 milyar TL'dir.

MILK PRODUCTION

1.4 billion TL grant was provided for 1122 projects supporting Milk Production. The total investment amount is 2.6 billion TL in this field.



ET ÜRETİMİ

1107 proje için 863 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 1,6 milyar TL'dir.

MEAT PRODUCTION

863 million TL grant was provided for 1107 projects supporting Meat Production. The total investment amount is 1.6 billion TL in this field.



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

169 proje için 179 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 427 milyon TL'dir.

PROCESSING AND MARKETING OF MILK AND MILK PRODUCTS

179 million TL grant was provided for 169 projects supporting Processing and Marketing of Milk and Milk Products. The total investment amount is 427 million TL in this field.



ET VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

113 proje için 178 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 437 milyon TL'dir.

PROCESSING AND MARKETING OF MEAT AND MEAT PRODUCTS

178 million TL grant was provided for 113 projects supporting Processing and Marketing of Meat and Meat Products. The total investment amount is 437 million TL in this field.



MEYVE VE SEBZELERİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

144 proje için 174 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 401 milyon TL'dir.

PROCESSING AND MARKETING OF FRUITS AND VEGETABLES

174 million TL grant was provided for 144 projects supporting Processing and Marketing of Fruits and Vegetables. The total investment amount is 401 million TL in this field.

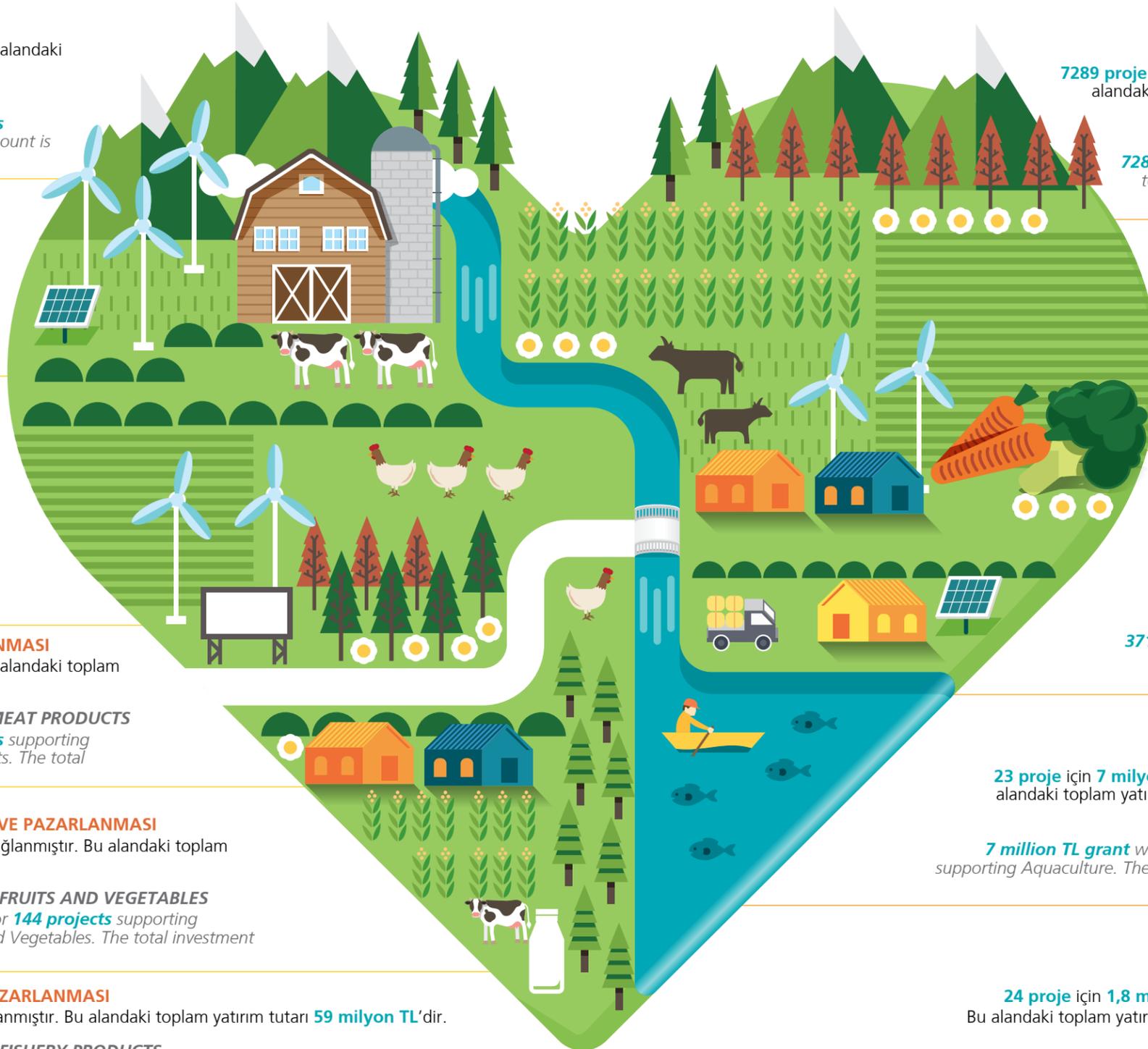


SU ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

20 proje için 25 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 59 milyon TL'dir.

PROCESSING AND MARKETING OF FISHERY PRODUCTS

25 million TL grant was provided for 20 projects supporting Processing and Marketing of Fishery Products. The total investment amount is 59 million TL in this field.



ÇİFTLİK FAALİYETLERİ

7289 proje için 281 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 603 milyon TL'dir.

ON-FARM ACTIVITIES

281 million TL grant was provided for 7289 projects supporting Rural Tourism. The total investment amount is 603 million TL in this field.



YEREL ÜRÜNLER

331 proje için 130 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 307 milyon TL'dir.

LOCAL PRODUCTS

130 million TL grant was provided for 331 projects supporting Local Products. The total investment amount is 307 million TL in this field.



KIRSAL TURİZM

371 proje için 177 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 423 milyon TL'dir.

RURAL TOURISM

177 million TL grant was provided for 371 projects supporting Rural Tourism. The total investment amount is 423 million TL in this field.



KÜLTÜR BALIKÇILIĞI

23 proje için 7 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 17 milyon TL'dir.

AQUACULTURE

7 million TL grant was provided for 23 projects supporting Aquaculture. The total investment amount is 17 million TL in this field.



TEKNİK DESTEK

24 proje için 1,8 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 1,8 milyon TL'dir.

TECHICAL SUPPORT

1.8 million TL grant was provided for 24 projects supporting Technical Support. The total investment amount is 1.8 million TL in this field.



KIRSAL KALKINMA İÇİN LEADER YAKLAŞIMI

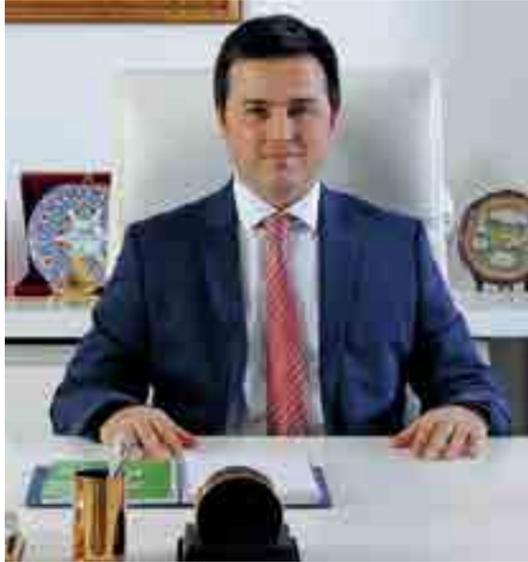
LEADER APPROACH FOR RURAL DEVELOPMENT

TR IPARD Programı, Yerel Kalkınma Stratejilerinin Uygulanması tedbiri kapsamında 'LEADER Tedbiri Hakkında Farkındalık Yaratmak ve Yerel Halkı Harekete Geçirmek için Teknik Destek Projesi' açılış toplantısı 23 Ağustos 2016, Salı günü Ankara Limak Otel'de gerçekleştirildi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarım Reformu Genel Müdürlüğü ve Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nun (TKDK) ortak sunumuyla açılış toplantısında, LEADER yaklaşımının IPARD Programı'ndaki yeri ve yeni dönemde yapılması planlanan çalışmalar hakkında bilgilendirme yapıldı. TKDK'yi temsilen toplantıya Kurum Başkanı Dr. Ahmet Antalyalı, Kurum yöneticileri ve ilgili uzmanlar katılım sağladı.

Açılış konuşmasında Dr. Antalyalı, LEADER yaklaşımının kırsal kalkınma için önemine dikkat çekerek 26,7 milyon avro bütçesi olan tedbirin öncelikle 10 ilde, takip eden dönemlerde de tüm illerde uygulanacağını ve tedbirde %90'ı Avrupa Birliği'nden (AB) olmak üzere kamu katkısının %100 olacağını belirtti. LEADER yaklaşımının AB'de 30 yıldır uygulandığını vurgulayan Dr. Antalyalı, "LEADER, özellikle dezavantajlı bölgelere kırsal kalkınma hamlesini ulaştırmak için önemli bir avantaj. Bilhassa yerel topluluklar, kamu sektörü, sivil toplum örgütlerinden oluşan bu grup; stratejilerin hazırlanması ve uygulanmasını sağlayacaklar. Yerelin içerisinde olmadığı kırsal kalkınma hamlesini, bizim merkezden yürütmemiz mümkün değil." dedi.

Kırsal kalkınmanın, yerelde yaşayan kırsal topluluklar aracılığı ile gerçekleştirilmesi ve bu toplulukların harekete geçirilmesi için oluşturulmuş yöntemi ifade eden LEADER yaklaşımı, kırsal alanların sorunlarına yerel aktörler aracılığı ile çözüm bulunmasını hedefliyor. 'LEADER Tedbiri Hakkında Farkındalık Yaratmak ve Yerel Halkı Harekete Geçirmek için Teknik Destek Projesi' ile ise tedbirin uygulanmasına yönelik kapasitenin geliştirilmesi, yerel halkın harekete geçirilmesi ve Yerel Eylem Gruplarının kurulmasının teşvik edilmesi hedefleniyor. LEADER tedbiri ülkemizde öncelikle Amasya, Çanakkale, Kastamonu, Denizli, Erzurum, Manisa, Ankara, Diyarbakır, Ordu, Samsun illerinde uygulanacak.



TR
BAŞKAN ANTALYALI:
"LEADER, ÖZELLİKLE DEZAVANTAJLI BÖLGELERE KIRSAL KALKINMA HAMLESİNİ ULAŞTIRMAK İÇİN ÖNEMLİ BİR AVANTAJ."

EN
PRESIDENT ANTALYALI:
"LEADER IS AN IMPORTANT ADVANTAGE PARTICULARLY IN TERMS OF DISSEMINATING RURAL DEVELOPMENT BREAKTHROUGH TO DISADVANTAGED REGIONS."

EN Kick-off meeting of the "Technical Assistance for Raising Awareness on LEADER and Animating the Local Community" within the scope of Implementation of Local Development Strategies measure under the IPARD Programme was held at Limak Hotel on Tuesday, 23 August 2016.

Information was provided in the kick-off meeting on LEADER approach in the IPARD Programme and the activities planned to be carried out in the new period jointly by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Agricultural

Reform, and Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI). Representing ARDSI, President Dr. Ahmet Antalyalı, Institution managers and relevant experts participated in the meeting.

In his opening remarks, Dr. Antalyalı drew attention to the importance of LEADER approach for rural development and stated that the measure with a budget of 26.7 million Euro would first be implemented in 10 provinces, and then in all provinces, and public contribution to the measure would be 100%, 90% being from the European Union (EU). Dr. Antalyalı emphasized that LEADER approach had been implemented in the EU for 30 years and added, "LEADER is an important advantage particularly for disseminating rural development breakthrough to disadvantaged regions. This group, composed especially of local communities, public sector and non-governmental organizations, will ensure preparation and implementation of strategies. We cannot manage the rural development breakthrough from the centre without including the locals."

LEADER approach, expressing the method developed to realize rural development through local rural

communities and to animate these communities, aims to solve the rural problems through local actors. "Technical Assistance for Raising Awareness on LEADER and Animating the Local Community", on the other hand, aims to enhance the capacity for implementing the measure, to animate the local community and to encourage the establishment of Local Action Groups. The LEADER measure will first be implemented in Amasya, Çanakkale, Kastamonu, Denizli, Erzurum, Manisa, Ankara, Diyarbakır, Ordu and Samsun provinces.

IPARD KAPSAMINDA BRÜKSEL İLE TEMASLAR

MEETINGS IN BRUSSELS UNDER THE IPARD PROGRAMME



TR Kurumumuz, uygulayıcısı olduğu IPARD Programı'na ilişkin gelişmeleri görüşmek üzere 8-9 Eylül 2016 tarihlerinde Brüksel'de Avrupa Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü yetkilileri ile bir araya geldi.

Brüksel'de gerçekleşen görüşmeler, Avrupa Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma (DG AGRI) Genel Müdürü Christina Borchmann, Finansal Denetim Biriminde-J5 temsilcileri Andrea Incarnati, Monica Onisei ile Kurum Başkanımız Dr. Ahmet Antalyalı ve eşlik eden Kurum temsilcilerinin yanı sıra Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Genel Müdür Yardımcısı Muhammed Adak ve Avrupa Birliği Daimi Temsilciliği yetkilisi Süreyya Süner'in katılımıyla gerçekleşti.

Toplantıda, Katılım Öncesi Yardım Aracı kapsamında kırsal kalkınma programının uygulanmasına ilişkin 'Kırsal Kalkınma Programı Yönetim Otoritesinin Görevleri ve Çalışma Esasları Hakkındaki Yönetmeliği'nin yayınlanması neticesinde 2014-2020 yıllarını kapsayacak olan IPARD-II Programı'na ilişkin yetki devri sürecinde önemli bir adımın daha tamamlandığı belirtildi. IPARD-II yetki devri kararının alınmasına ilişkin sürecinin sonuna gelmesinden duyulan karşılıklı memnuniyet bildirildi.

9 Eylül 2016 tarihinde ise IPARD Programı'nın uygulayıcısı Kurumumuz adına Avrupa Komisyonu Tarım için Katılım Öncesi Yardım Aracı Birimi Yöneticisi Gerard Kiely, Komisyon yetkilileri Iwona Listzwan, Andrea Incarnati, Monica Onisei ve Davor Smiciklas ile Kurum Başkanı Dr. Antalyalı ve beraberindeki heyet arasında teknik bir toplantı gerçekleştirildi. Toplantıda, IPARD-I Programı'nın 2016 yılı sonunda kapanışı ve yeni programlama döneminde önem arz eden teknik hususlar görüşüldü.

EN ARDSI met officials from the European Commission Directorate General for Agriculture and Rural Development in Brussels on 8-9 September 2016 to discuss the developments under the IPARD Programme.

Meetings were held in Brussels with the participation of DG AGRI Director Christina Borchmann, Financial Audit Unit-J5 representatives Andrea Incarnati, Monica Onisei, and President of ARDSI Dr. Ahmet Antalyalı accompanied by Institution representatives as well as Deputy Director General of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, Muhammed Adak, and the Permanent Delegation of Turkey to the European Union official, Süreyya Süner.

In the meeting, it was stated that another important step was taken in the conferral of management process for 2014-2020 IPARD-II Programme with the publication of the Regulation on the Responsibilities, Procedures and Principles of the Managing Authority of the Rural Development Programme related to the implementation of rural development programme under the Instrument for Pre-Accession Assistance. Mutual satisfaction was expressed for reaching the end of the process on conferral of management decision for IPARD-II.

On 9 September 2016, a technical meeting was held with the participation of the European Commission Head of Unit Pre-accession Assistance to Agriculture and Rural Development, Gerard Kiely, Commission officials Iwona Listzwan, Andrea Incarnati, Monica Onisei and Davor Smiciklas as well as President of ARDSI Dr. Antalyalı and the accompanying team on behalf of the Institution. Closing of IPARD-I Programme at the end of 2016 and important technical issues for the new period were discussed in the meeting.

BAKAN FARUK ÇELİK: ÜLKEMİZİN BAKLAGİLLERİ DÜNYAYA TANITILACAK

OUR COUNTRY'S PULSES WILL BE INTRODUCED TO THE WORLD

"ULUSLARARASI BAKLIYAT YILI, ÜLKEMİZ BAKLAGİLLERİNİN DÜNYAYA TANITILMASI, PİYASA DEĞERİNİN ARTIRILMASI VE BAKLIYATIN HAK ETTİĞİ DEĞERİ YAKALAMASI BAKIMINDAN BÜYÜK BİR FIRSAT OLACAK."

"INTERNATIONAL YEAR OF PULSES WILL BE A HUGE OPPORTUNITY IN TERMS OF INTRODUCING OUR COUNTRY'S LEGUMES TO THE WORLD, INCREASING THEIR MARKET VALUE AND APPRECIATION."

Temel protein kaynaklarından olan bakliyatın önemi gün geçtikçe artıyor. Bu kapsamda Türkiye'nin teklifi ve öncülüğünde Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO), 2016 yılını "Uluslararası Bakliyat Yılı" olarak ilan etti. 2013 yılında alınan karar ile birlikte FAO üyesi ülkeler bakliyatla ilgili birçok çalışma yürüttü. Önerinin sahibi Türkiye, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik'in önderliğinde önemli etkinliklere ev sahipliği yapıyor.

The importance of pulses as one of the fundamental protein sources is increasing. In this scope, the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) announced 2016 as the "International Year of Pulses" upon the proposal and leadership of Turkey. Following the decision in 2013, FAO member countries carried out various activities regarding pulses. As the proposing party, Turkey hosts important events under the leadership of Faruk Çelik, Minister of Food, Agriculture and Livestock.



"BU ÜRÜN GRUBUNUN DÜNYADA BİLİNMESİ GEREKİYOR"

Bakliyat Yılı'nın önemine ilişkin Kırsal Kalkınma dergisine açıklamalarda bulunan Bakan Çelik, baklagillerin, insanlık tarihinde tarımı ilk yapılan, tüketilen ve toplumların beslenme kültüründe önemli yeri olan ürün gruplarından biri olduğunu söyledi. "Baklagiller familyasına ait ürünler, tüm dünya için çok önemli bitkisel protein kaynağı olmakla beraber, 'Dünya Gıda Programı' ve diğer 'Gıda Yardım Girişimleri' kapsamında genel gıda sepetlerinin önemli bir parçası. Ayrıca gerek sürdürülebilir tarım ve ekim nöbeti; gerekse hayvan beslenmesindeki rolü bakımından, gıda güvenliğine katkısı ve kırsal fakirliği azaltmadaki rolü büyük." diyen Bakan Çelik, böyle önemli bir ürün grubunun dünya ölçeğinde bilinmesi ve geliştirilmesi amacıyla Türkiye tarafından çeşitli girişimlerde bulunulduğuna işaret etti.

Uluslararası Bakliyat Yılı ile gıda güvenliği ve sürdürülebilir gıda üretiminin bir parçası olarak bakliyatın besinsel yararları hakkında farkındalığın artırılacağını belirten Faruk Çelik şu değerlendirmeyi yaptı: "Bu da gıda zinciri içerisinde bakliyat kaynaklı proteinlerin daha çok kullanımını, küresel anlamda daha fazla bakliyat üretimini ve daha iyi ürün rotasyonu arasındaki bağlantıların teşvik edilmesini sağlayacak. Tüm bunlar, bakliyat ticaretinde karşılaşılan güçlükleri belirlemek noktasında çok önemli. Ayrıca ülkemiz baklagillerinin dünyaya tanıtılması, piyasa değerinin artırılması ve bakliyatın hak ettiği değeri yakalaması bakımından büyük bir fırsat olacak."

EYLEM PLANI HAZIRLANDI

Bakanlık tarafından 2016 Uluslararası Bakliyat Yılı faaliyetlerine yönelik bir Eylem Planı hazırlandığına işaret eden Bakan Çelik, "Bu plan kapsamında sağlıklı beslenmeye katkısıyla ilgili farkındalığı artırmaya dönük tanıtım faaliyetleri, üretimin ve tüketimin artırılması ve Ar-Ge çalışmaları başlıkları altında çeşitli ulusal ve uluslararası etkinlikler gerçekleştiriyoruz. Çalışmaları, oluşturduğumuz stratejiler doğrultusunda ilgili kamu kurum ve kuruluşları, sektörün paydaşları ve STK'lar ile işbirliği içerisinde yürütüyoruz. Bu çalışmalarımızla beraber üretim ve tüketimi artıracak pazarlama stratejileri oluşturulacak, üretici ve tüketicilerin bilinçlenmesi sağlanacak. Böylelikle baklagiller, sofralarımızdaki hak ettiği değeri alacak." dedi.

"THIS PRODUCT GROUP SHOULD BE KNOWN WORLDWIDE"

Minister Çelik explained the importance of the Year of Pulses in the Rural Development magazine and expressed that pulses are one of the product groups first cultivated and consumed in human history, and it has an important position in the nutrition culture. Minister Çelik said, "Products in the pulses family are significant vegetable protein sources for the whole world, and they are important part of food aid under the 'World Food Programme' and other 'Food Support Initiatives'. Furthermore, their contribution to food security and reducing rural poverty are major in terms of their role in sustainable agriculture, crop rotation and livestock feeding" and pointed out that Turkey started various initiatives with the aim of introducing and developing this important product group worldwide.

Faruk Çelik stated that awareness will be raised with the International Year of Pulses on the nutritional benefits of pulses as part of food security and sustainable food production, and added: "This will ensure encouraging links among a more pulses-based protein consumption within the food chain, higher level of production globally and better crop rotation. All of these are very important in terms of identifying the challenges in the trade of pulses. Furthermore, it will be a major opportunity in terms of introducing our country's pulses to the world, increasing their market value and appreciation."

"BAKLIYATIN ÜRETİM VE TÜKETİMİNİ ARTIRACAK PAZARLAMA STRATEJİLERİ OLUŞTURULACAK, ÜRETİCİ VE TÜKETİCİLERİN BİLİNÇLENMESİ SAĞLANACAK."

"MARKETING STRATEGIES THAT WILL INCREASE LEGUME PRODUCTION AND CONSUMPTION WILL BE DEVELOPED, AWARENESS WILL BE RAISED AMONG PRODUCERS AND CONSUMERS."

ACTION PLAN PREPARED

Minister Çelik expressed that an Action Plan for the activities under 2016 International Year of Pulses was prepared and added, "In the scope of this plan, we organize various national and international events under publicity activities to increase awareness on their contribution to healthy nutrition, increasing production and consumption, and R&D activities. We carry out activities in cooperation with relevant public institutions and organizations, sector stakeholders and NGOs in line with the strategies developed. Marketing strategies that will increase production and consumption of pulses will be developed, and awareness will be raised among producers and consumers. Thus, pulses will take their well-deserved place on our tables."





BAŞKENTİN KIRSALINDA ÜNİVERSİTELİ GENÇ KADIN GİRİŞİMCİ

A YOUNG, UNIVERSITY GRADUATE FEMALE ENTREPRENEUR
IN RURAL CAPITAL CITY

TR Bilkent Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü'nü 2012 yılında bitiren Cansu Tosun, mezun olduktan sonra Ankara'nın önde gelen otellerinden birinde satış ve pazarlama ekibinde çalışma fırsatı yakalamış. Akabinde radikal bir kararla hayvancılık sektörüne eğilmiş. Cansu Tosun'la, işletmesini, girişimciliğini ve kendisini başarıya götüren süreci konuştuk.

Cansu Tosun işletmenin kurulma aşaması ile ilgili, "Ailecek aklımızda hep bir 'aile şirketi' kurma ve dört elle sarılabileceğimiz bir işimizin olması vardı. Kendi imkânlarımızla bir şeyler yapmayı planlarken TKDK web sitesinden duyuruları, bilgilendirme yazılarını inceledik. Kafamda işin en başında kocaman olan soru işaretleri, işin içine girdikten sonra şekillendi, cevaplandı ve netleşmeye başladı. Bunda en büyük desteği Ankara İl Koordinatörlüğü'nün fedakâr ve özverili çalışanları verdi. Erken yaşta kendi işinin başında olmanın ve bu işi hayalini kurduğumuz yere taşımamızın oldukça meşakkatli olduğunun bilincindeyim. Fakat hem ülkeme hem de istihdam ettiğim çalışanlarıma faydalı olabileceğimi hissetmek ve bu yolda çabalamak en büyük motivasyon kaynağım oldu." diyor.

EN Graduating from Bilkent University Department of Tourism and Hotel Management in 2012, Cansu Tosun had the opportunity to work for the sales&marketing team of a leading Ankara hotel. She then made a radical decision to switch to livestock industry. We interviewed Cansu Tosun on her business, entrepreneurship and her success story. Speaking on the establishment process for her business, Cansu Tosun says, "As a family, we have always dreamed of establishing 'a family company' and having a business to put our hearts in. We were planning to do something on our own means. We checked the notices and information on ARDSI web site. The huge question marks I had in my mind at the beginning got smaller were eventually answered after rolling my sleeves. I got the greatest support from the self-sacrificing and dedicated employees of Ankara Provincial Coordination Unit. I'm aware that being the boss of your own business at an early age and taking your business to where you dreamed of are challenging. Feeling that I can help my country and my employees and making efforts to this end have been my biggest motivation."

KEÇİ SÜTÜNÜ KOZMETİK SEKTÖRÜNDE DEĞERLENDİRECEK

Tosun, 11. çağrı döneminde TKDK'ya başvuru yaparak Kasım 2014'te projesini tamamladı. Saanen ırkı keçileri Hollanda'dan ithal eden yatırımcı, ürettiği sütü kozmetik sektöründe değerlendirmeyi hedefliyor. Tosun şunları söylüyor: "Şu anda sadece çiğ keçi sütü üretmekteyiz. Hedefimiz süt ve süt ürünleri alanında kendi markamız altında üretim gerçekleştirmek. Keçi sütünün önemi arttıkça talep olacaktır ve bu doğrultuda tüketiciye saf, katkısız, tamamen doğal yollarla üretilmiş, akıllarında soru işareti olmaksızın tüketebilecekleri ürünleri sunmayı hedefliyoruz. Daha sonra yurtdışı pazarında olduğu gibi kozmetik alanında da sütümüze değerlendirmeyi planlamaktayız."

Tosun, işletmesine yönelik riskleri de değerlendiriyor ve sektörde başarılı olmanın sırrını sabır ve emeğe bağlayarak şu değerlendirilmeyi yapıyor: "İşletmemiz canlı hayvan üzerine kurulu. Bence süt üretimi yapan işletmelerde başarısızlık iki sebepten meydana gelebilir; ya hayvanlarımıza yeterli bakımı yapamayıp, hastalıkları, doğumları, beslenmeleri ile başa çıkamayıp sürüyü kaybederiz ya da üretilen süt, pazar eksikliğinden dolayı telef olur. Bizim de bu iki konu ile ilgili korkularımız vardı. Fakat hem hayvanlar bize hem biz onlara alıştık. Yaptığımız iş dağılımı, hayvanlara sağladığımız ortam, sürüyü korumamızı ve yavru alımı gerçekleştiren sürüyü büyütmemizi sağladı. Sütün pazarlanması konusunda ise sütleri AOÇ'ye satarak gerekli pazarı bulmuş durumdayız. Bunların hepsini bir düzende yapabilmek büyük bir sabır ve emeğin sonucu..."

TKDK'NIN DESTEKLERİNİ ÇEVRESİNE ANLATIYOR

İşletmesini ziyaret edenlerle de tecrübelerini seve seve paylaşan yatırımcı, "Sosyal medya hesaplarımız üzerinden işletmemizi görüp gelenlere, TKDK tarafından proje teslimi öncesi kafasındaki soru işaretlerini gidermek isteyen yatırımcılara veya hayvancılıkla ilgilenen misafirlerimize işletmemizi gezdiriyoruz. Süreci detaylı olarak anlatıyoruz. TKDK'nın sağladığı hibe olanaklarını, desteklenen illeri, projelerinin kesintiye uğramaması için dikkat etmeleri gereken hususları belirtiyoruz. Sağlanan hibenin, insanların hayallerini kurdukları işletmeler için hatırı sayılır bir sermaye oluşturduğunu; böyle bir olanağın eş, dost, akraba tarafından bile kolay kolay sağlanmayacağını iletiyoruz." şeklinde konuşuyor.



GOAT MILK WILL BE USED IN COSMETICS INDUSTRY

Tosun applied to ARDSI during the 11th call period and completed her project in November 2014. Importing Saanen goats from the Netherlands, the investor plans to use the milk she produces in cosmetics industry. Tosun says the following: "Currently we only produce raw goat milk.

We aim to engage in production under our own dairy brand. As goat milk gains more importance, demand will also increase.

We plan to provide consumers with pure and completely natural products they can consume without the slightest hesitation. We then plan to use our milk in cosmetics industry, as it is the case abroad."

Tosun also assesses risks for her business and highlights patience and effort as the secret to success in the industry. "This is livestock business. I believe dairy businesses may fail for two reasons: We either cannot take good care of animals, fail to cope with their diseases, births and nutrition and lose the herd or the milk produced will be wasted due to a lack of marketing. We had our own fears for these two. But we got used to the animals and they got used to us. The distribution of roles and the environment we provide for animals enabled us to protect the herd and even expand it by buying new kids. We sell our milk to AOÇ, thus marketing it easily. Being able to do all of these orderly is the result of huge patience and effort."

Tosun also assesses risks for her business and highlights patience and effort as the secret to success in the industry. "This is livestock business. I believe dairy businesses may fail for two reasons: We either cannot take good care of animals, fail to cope with their diseases, births and nutrition and lose the herd or the milk produced will be wasted due to a lack of marketing. We had our own fears for these two. But we got used to the animals and they got used to us. The distribution of roles and the environment we provide for animals enabled us to protect the herd and even expand it by buying new kids. We sell our milk to AOÇ, thus marketing it easily. Being able to do all of these orderly is the result of huge patience and effort."

TELLING OTHERS ABOUT ARDSI SUPPORT

The investor also shares her experience with her visitors. "We welcome visitors who see our business on our social media accounts and visit us, investors seeking answers to their questions before project delivery by the ARDSI or guests who are keen on livestock. We show them around. We provide them with details on the process. We tell them about grants by the ARDSI, the provinces supported and the points they should pay attention to in order to avoid failed projects. We emphasize that the grant provided constitutes a significant capital for the business they dream of and such an opportunity cannot be easily provided even by relatives and friends."

TR "HEM ÜLKEME HEM DE ÇALIŞANLARIMA FAYDALI OLABİLECEĞİMİ HİSSETMEK VE BU YOLDA ÇABALAMAK EN BÜYÜK MOTİVASYONUM OLDU."

EN "FEELING THAT I CAN HELP MY COUNTRY AND MY EMPLOYEES AND MAKING EFFORTS TO THIS END HAVE BEEN MY BIGGEST MOTIVATION."



İKİ İNEKLE BAŞLADI, KOSKOCA TESİSİ OLDU

STARTED WITH TWO COWS, NOW HAS A HUGE FACILITY

Hasan Tekin, Çanakkale'nin Biga ilçesi, Ahmetler köyünde TKDK'dan aldığı hibe ile yarı açık modern bir büyükbaş işletmesi kurdu. Tekin, işletmesinde gübre yönetiminin olması, ahır içi gezinti alanlarının olması, sütün modern makinelerle sağılması, sağım odasının hijyeninin sağlanması gibi insan ve çevre sağlığının gözetilmesi bakımından bölge standartlarını yükseltiyor ve modern üretim yöntemlerinin cazip hale getirilmesine katkı sunuyor.

Hasan Tekin'in işletmesi ile ilgili değerlendirmeleri şöyle: "Biga Ahmetler doğumluyum. Hayvancılık baba mesleği aynı zamanda... Bu işe on sene önce iki inekle başladım. Yeni kurulan ahır ise 49 baş kapasiteli. Üretim giderleri konusunda kendi hayvanımıza yetecek kadar arpa, yulaf gibi ürünler ürettiğim için dışarıdan yem almak gibi bir düşüncem yok. Şu an için üç kişi aktif olarak çalışıyor. Proje hazırlama süreci için konuşmak gerekirse, bu süreç alışık olunmayan bir durum gibi görünse de bir yerden başlayınca sonunu getirebiliyorsunuz. Bazı zorluklar süreç içinde oluyor, bu kaçınılmazdır ama zamanla hepsi çözülüyor. Tabi ki böyle bir tesis yapınca soran çok oluyor, arkadaşlarım, 'biz de yapabilir miyiz?' diye bana soruyorlar, ben de onlara TKDK'ya başvurularını söylüyorum. Bu işletmeyi faaliyete geçirmem hem benim için hem Biga ilçesi için önemli bir başarıdır."

"BU İŞLETMEYİ FAALİYETE GEÇİRMEM HEM BENİM İÇİN HEM BIGA İLÇESİ İÇİN ÖNEMLİ BİR BAŞARIDIR."

"STARTING THIS BUSINESS IS A HUGE ACCOMPLISHMENT FOR BOTH ME AND THE DISTRICT OF BIGA."

Hasan Tekin established a modern, semi-open cattle-raising farm through an ARDSI grant in Ahmetler Village of Biga district in Çanakkale. Tekin raises regional standards on maintaining human and environmental health and contributes to making modern production methods more attractive by practicing manure management, having walking areas inside the stable, milking the cattle with modern machinery and ensuring hygiene in milking parlor.

Hasan Tekin comments on his business. "I was born in Biga, Ahmetler. Livestock is our family business. I started the business a decade ago with two cows. We have 49 cows in the new stable. I don't buy feed from other suppliers since I produce barley and oat at amounts sufficient for my animals, thus reducing production costs. We currently have three employees. Talking about the project preparation process, I can say that once you start, you definitely finish it although the process looks unfamiliar at first sight. There are inevitable challenges but all of them are sorted out in time. Once you have such a business, friends ask, "Can we do the same?" and I respond, "Apply to the ARDSI." Starting this business is a huge accomplishment for both me and the district of Biga."

time. Once you have such a business, friends ask, "Can we do the same?" and I respond, "Apply to the ARDSI." Starting this business is a huge accomplishment for both me and the district of Biga."

OXFORD'DAN SARIGÖL'E: DERYA ÖZTÜRK

FROM OXFORD TO SARIGÖL: DERYA ÖZTÜRK

Manisa'nın Sarıgöl ilçesinde ailesi bağcılıkla uğraşan Derya Öztürk, Oxford Business College'da kuru üzümün pazarlanması üzerinde eğitim aldı. Sarıgöl geleneği ve ailesinin de kazancını sağladığı bağcılık yerine, Türkiye'ye döndüğünde sektörü değiştirerek IPARD Programı'ndan aldığı destek ile kanatlı eti üretimine yatırım yaptı. Derya Öztürk hikâyesini şöyle anlatıyor: "Ailem bağcılıkla uğraşıyor. Ben de Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nde eğitim aldım. Eğitimimin ardından ailemin ürettiği üzümü daha iyi pazarlayabilmenin yollarını aradım ve bu amaçla İngiltere'ye giderek Oxford Business College'da pazarlama eğitimi aldım. İngiltere'de kanatlı eti tüketiminin potansiyelini görünce fikrimi değiştirdim ve kanatlı eti sektörüne yöneldim."

HELAL GIDALARLA AVRUPA'YA AÇILMAK İSTİYOR

"Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'ndan 40 bin kapasiteli ve toplam bedeli 1 milyon 274 bin lira olan projemiz için yüzde 55 oranında hibe desteği aldık. Geri kalanını ise TKDK garantörlüğünde bankalardan kredi çekerek tamamladık ve projemizi hayata geçirdik. Bugün tesisimizin kapasitesi 40 binden 160 bine çıktı. Sarıgöl'de tek geçim kaynağının üzüm olması büyük sıkıntı yaratıyor. Kadınlara istihdam imkânı sağlayacak alternatif yatırımların araştırılması gerekiyor. Biz tesisimizde özellikle kadın istihdamına önem veriyoruz. Ana hedefim, sağlıklı ve helal gıdalarla Avrupa'ya ihracat yapabilecek duruma gelebilmek, Avrupa pazarına açılmak, devletimizin desteklerini kullanarak farklı sektörlerde açılım yapmak ve kadın istihdamını artırmak."

"KADINLARA İSTİHDAM İMKÂNINI SAĞLAYACAK ALTERNATİF YATIRIMLARIN ARAŞTIRILMASI GEREKİYOR. BİZ TESİSİMİZDE ÖZELLİKLE KADIN İSTİHDAMINA ÖNEM VERİYORUZ."

"ALTERNATIVE INVESTMENTS THAT WILL SUPPORT FEMALE EMPLOYMENT SHOULD BE SOUGHT. WE ATTACH SPECIAL IMPORTANCE TO FEMALE EMPLOYMENT IN OUR FACILITY."

Coming from a family doing viticulture business in Sarıgöl district of Manisa, Derya Öztürk got education at Oxford Business College on the marketing of raisin. Instead of following the tradition in Sarıgöl and working at the family viticulture business when she came back, she invested in poultry farming through the IPARD Programme support. Derya Öztürk tells her story. "My family has a viticulture business. I studied at Uludağ University Faculty of Agriculture. Following my education, I sought ways of marketing our grapes better. Thus I went to the UK to study marketing at Oxford Business College. When I saw the potential for poultry meat consumption in the UK, I changed my mind and invested in poultry farming."

PLANNING TO EXPORT HALAL FOOD TO EUROPE

"We got 55 percent grant from the Agricultural and Rural Development Support Institution for our project having a capacity of 40 thousand and a total cost of TRY 1.274.000. We got bank loans under the guarantee of the ARDSI for the rest of the project cost and launched our project. As of today, our capacity rose to 160 thousand from 40 thousand. Totally relying on grapes for a living in Sarıgöl causes serious issues. Alternative investments that will support female employment should be sought. We attach special importance to female employment in our facility. My main goals are to export healthy and halal food to European markets, to invest in different sectors through state support and to increase female employment."



TÜRKİYE'NİN OLİMPİYAT SERÜVENİ

TÜRKİYE '2016 YAZ OLİMPİYAT OYUNLARI'NDA, TOPLAM MADALYA SAYISI BAKIMINDAN EN BAŞARILI 4. OLİMPİYATINI YAŞADI. 103 SPORCU İLE KATILDIĞIMIZ OYUNLARDA, 1 ALTIN, 3 GÜMÜŞ VE 4 BRONZ OLMAK ÜZERE TOPLAMDA 8 MADALYA KAZANDIK.

TURKEY'S OLYMPIC ADVENTURE

2016 SUMMER OLYMPIC GAMES WAS THE 4TH MOST SUCCESSFUL OLYMPIC GAME FOR TURKEY IN TERMS OF ITS TOTAL NUMBER OF MEDALS. WE WON A TOTAL OF 8 MEDALS IN THE GAMES WITH OUR 103 ATHLETES - 1 GOLD, 3 SILVER AND 4 BRONZE.

MİLLİ OLİMPİYAT KOMİTESİ TURKISH OLYMPIC COMMITTEE

Türkiye, 5-21 Ağustos tarihlerinde Brezilya'nın Rio De Janeiro şehrinde yapılan 2016 Yaz Olimpiyat Oyunları'nda, toplam madalya sayısı bakımından en başarılı 4. olimpiyatını yaşadı. 205 ülkeden 11 bin 303 sporcunun 37 yarış alanında mücadele verdiği oyunlara, Türkiye 48'i kadın, 55'i erkek olmak üzere toplam 103 sporcu ile katıldı. 1 altın, 3 gümüş ve 4 bronz olmak üzere toplamda 8 madalya ile olimpiyatlarda madalya alan 78 ülke arasında 41. sırada yer aldı.

31. Yaz Olimpiyat Oyunları'nda Türkiye; atıcılık, atletizm, badminton, basketbol, binicilik, bisiklet, boks, jimnastik, eskrim, güreş, halter, judo, kano, kürek, masa tenisi, modern pentatlon, okçuluk, tekvando, tenis, yelken ve yüzme olmak üzere 21 spor dalında mücadele verdi. Oyunlarda altın madalya güreş dalında geldi. Serbest stil 125 kilo sporcumuz Taha Akgül, 'olimpiyat şampiyonu' olarak hem tarihe geçti hem de Türkiye'nin Rio 2016'daki tek altın madalyasını alan sporcumuz oldu. Olimpiyatlarda kazanılan 5 madalya ile güreş, Türkiye'nin en başarılı spor dalı olurken, ardından 1 gümüş ile halter, 1'er bronz ile tekvando ve atletizm geldi.



2016 Summer Olympic Games, held in Rio De Janeiro, Brasil on 5-21 August, was the 4th most successful Olympic games for Turkey in terms of its total number of medals. Turkey took part in the games, where 11 thousand 303 athletes from 205 countries competed in 37 fields, with 103 athletes in total - 48 women and 55 men. It ranked the 41st among 78 medal-winning countries, with 8 medals in total - 1 gold, 3 silver and 4 bronze.

In the 31st Summer Olympic Games, Turkey competed in 21 disciplines namely shooting, athletics, badminton, basketball, equestrian, cycling, boxing, gymnastics, fencing, wrestling, weightlifting, judo, canoe, rowing, table tennis, modern pentathlon, archery, taekwondo, tennis, sailing and swimming. We won the gold medal in wrestling. Taha Akgül, our freestyle wrestler competing in the 125 kg division, both made history as an 'Olympic champion' and was awarded the only gold medal of Turkey in 2016 Rio Olympic Games. Wrestling was Turkey's most successful field with 5 medals won in the Olympics, and it was followed by weightlifting with 1 silver medal, and taekwondo and athletics with one bronze medal each.

THE FIRST PARTICIPATION

Turkey indeed had a successful Olympic game; however, when we have a look at Turk's Summer Olympic Games adventure, we see it dates back to the Ottoman Empire. The Olympic Society was established in 1908. Turk's Olympic adventure started when gymnast Aleko Mulos took part in 1908 Olympic Games in London. However, Mulos, our first Olympic athlete could not succeed in the games.

NEWSPAPER ADVERTISEMENT FOR ATHLETES

The Ottoman Empire published a newspaper ad looking for athletes to take part in 1912 Stockholm Olympic Games. 35 athletes applied, however, athletes were asked to cover their own expenses due to lack of budget. Therefore, only two athletes could participate in the games. They were shot

İLK KATILIM

Türkiye, başarılı bir olimpiyatı geride bırakmasına bıraktı fakat Türklerin Yaz Olimpiyat serüveninin nereye kadar gittiğine baktığımızda Osmanlıya kadar dayandığını görüyoruz. Olimpiyat Cemiyeti 1908'de kuruldu. Jimnastikçi Aleko Mulos'un 1908 Londra'ya katılımıyla Türklerin olimpiyat serüveni de başlamış oldu. İlk olimpik sporcumuz Mulos ise olimpiyatlarda bir başarı elde edemedi.

GAZETE İLANIYLA SPORCU ARANDI

Osmanlı, 1912 Stockholm Olimpiyatları'na katılmak için sporcuları gazete ilanıyla aradı. 35 sporcu başvuruda bulundu ancak bütçede para olmadığı için sporculardan giderlerini kendilerinin karşılaması istendi. Bu nedenle olimpiyatlara sadece iki sporcu katılabildi. Bunlar, Ermeni asıllı gülleci Rahvan Papazyan ve Mıgırdıç Mıgıryan'dı... Mıgırdıç Mıgıryan'ın parasal durumu iyiydi. Ancak Papazyan'ın kaynak bulması gerekiyordu.

GECE DÜZENLENDİ

Bunun için Arnavutköy'deki Rum Tiyatrosu'nda bir gece düzenlendi. Saray mensupları ve hatta saraylı hanımların da hazır buldukları bu gösteride Türkçe olarak oynanan 'Fedakâr Gemici' piyesinde bizzat Vahram Papazyan da rol aldı. Geceden sağlanan para ve biriktirdiği cep harçlıklarıyla Vahram Papazyan'a Stockholm için gidiş-geliş bileti alındı. İki genç sporcu tek başlarına zorlu bir yolculuktan sonra Stockholm'e vardılar.

Stadyum çevresindeki her ulusun bayrağını ve sporcuların formalarını görünce önemli eksikliklerini fark ettiler: Bayrak ve milli forma... Vahram, Olimpiyat Oyunları'na katılacak ülkelerin caddelere asılmış bayrakları arasında Türk bayrağının bulunmadığını görünce Büyükelçi Ahmet Bey'e durumu büyük bir üzüntü içinde anlattı; Türk bayrağı Stockholm caddelerine ve Olimpiyat Stadı'na çekilmediği takdirde yarışmalara katılmayacağını bildirdi.

Büyükelçi Ahmet Bey derhal ilgili makamlara başvurarak iki saat içerisinde Türk bayrağının caddelere ve stadyuma çekilmesini sağladı. Büyükelçimizin eşi de Vahram'a, kolej arkadaşlarından Kerim Kanok'un hediye ettiği, düz kırmızı fanilasının üzerine beyaz bir Ay-Yıldız dikti. Vahram Papazyan, Ay-Yıldızlı formasıyla 800 ve 1500 metre yarışlarına katıldı ancak iki yarış da tamamlamadı. Mıgırdıç Mıgıryan, dekatlon, pentatlon yarışmaları ile disk atma, gülle atma, sağ ve sol elle gülle atma yarışmalarında yedinci olarak Olimpiyat Onur Kütüğü'ne adını yazdıran ilk Osmanlı sporcusu oldu. Ancak iki sporcumuzda derece elde edemedi.

1914 Olimpiyatları 1. Dünya Savaşı nedeniyle yapılamazken, 1920 Anvers Olimpiyatları ise Almanya ile birlikte savaşa katıldığı için Osmanlı oyunlara davet edilmedi. 1924 genç Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk olimpiyatıdır. Paris'te yapılan olimpiyatlara büyük önder Atatürk'ün özel ilgisi ve emriyle sporcu gönderildi. Spora ayrılan 50 bin liralık bütçenin 27 bin lirası olimpiyatlar için sporculara ayrılırken, 1924 Paris

putters Rahvan Papazyan and Mıgırdıç Mıgıryan of Armenian descent... Mıgırdıç Mıgıryan was well off. However, Papazyan had to find financial resources.

GALA ORGANIZATION

For this reason, a night was organized at the Greek Theatre in Arnavutköy. Vahram Papazyan played in 'Devoted Sailor', which was performed in Turkish, at that night participated also by courtiers. A round-trip ticket for Stockholm was bought for Vahram Papazyan with his pocket money and the money from the night. Two young athletes arrived at Stockholm after a tough trip on their own.

They noticed an important shortcoming when they saw the flags of all nations around the stadium and forms of the athletes: Flag and national uniform... When he could not see the Turkish flag among the flags of the countries participating in the Olympic Games on the streets, Vahram sadly talked to Ambassador Ahmey Bey about the situation. He stated he would not participate in the games unless the Turkish flag also flies on Stockholm streets and the Olympic Stadium.

Ambassador Ahmet Bey immediately contacted the relevant authorities and made sure the Turkish flag flew on the streets and in the stadium. For Vahram, Ambassador's wife sewed the Star and Crescent on the plain red undershirt given as a gift by Kerim Kanok, one of his college friends. Vahram Papazyan competed in Men's 800 metres and 1500 metres in his uniform with the Star and Crescent, but, could not complete neither of them. Mıgırdıç Mıgıryan ranked the seventh in decathlon and pentathlon as well as discus throw, shot put and 2 hand shot put games and became the first Ottoman athlete writing his name on the Olympic Honorary Register. However, neither of them could get a medal.

TÜRK ATLETİZMİNİN TEMELİNİ TULUMBACILAR ATTI

Tarihçiler, İstanbul'un ünlü tulumbacılarını o dönemin en önemli sporcuları olarak kaydetmişler, yangına koşan grupların Türk atletizminin temelini attığını vurgulamışlardır.



THE FIREFIGHTERS LAID THE FOUNDATIONS FOR TURKISH ATHLETICS

Historians noted the famous firefighters in Istanbul as the most important athletes of the time and emphasized they laid the foundations for Turkish athletics.

Olimpiyatları'nda bir başarı sağlanamadı. 1928 Amsterdam Olimpiyatları'nda ise güreşçi Tayyar Yalaz 4. oldu.

1936'DA İLK MADALYA...

1932 Los Angeles Olimpiyatları'na çok uzak olduğu ve bütçede para olmadığı için sporcu gönderilemedi. 1936 Berlin Olimpiyatları ise hem Türkiye hem de dünya için önemlidir. Türkiye Cumhuriyeti ilk olimpiyat madalyasını Ahmet Kireççi (Mersinli Ahmet) ile kazandı. Bu bronz madalyadan iki gün sonra mindere çıkan Yaşar Erkan ilk olimpiyat altın madalyamızı kazandı. İlk olimpik kadın sporcumuz olan Halet Çambel Berlin Olimpiyatları'na eskrim dalında katıldı.

MİNDERDE TÜRK KASIRGASI ESTİ: LONDRA 1948

1940 ve 1944 oyunları 2. Dünya Savaşı nedeniyle yapılamadı. 1948 Londra Olimpiyatları Türklerin tarihsel başarı edindikleri bir olimpiyat oldu. Güreş müsabakalarının yapıldığı Empress Hall'da Türk güreşçileri destan yazdılar. Minderlerde Türk kasırgası esti ve o günlerde Londra'da, "Bir Türk'ten kuvvetli ancak iki Türk vardır." sözü dilden dile dolaştı. Serbest güreş takımımız dört altın, bir gümüş, bir bronz madalya kazanarak resmi olmayan sıralamada takım şampiyonluğuna ulaşırken, 57 kiloda Nasuh Akar, fırtına gibi güreştiği Londra'da, "The Terrible Turco" (Korkunç Türk) lakabını kazanmıştı. Grekoromende bir

ATIK, 41 DAKİKADA 6 RAKİBİNİ YENDİ
1948'de 67 kiloda güreşen Celal Atik, 15 dakika üzerinden yapılan karşılaşmalarda altı maçın beşini tuşla kazanırken, toplam 40.88 dakika güreşerek altın madalyaya ulaştı. Atik sırasıyla ABD'li, Hintli, Güney Afrikalı, Finli, İtalyan ve İsveçli rakiplerini tuşla yendi. Atatürk'ün isteğiyle 1938'de Atik soyadını aldı.



ATIK BEAT 6 RIVALS IN 41 MINUTES
Celal Atik, who wrestled in 67 kilos in 1948, won five of six fifteen minute-matches by fall and won the gold medal by wrestling for 40.88 minutes in total. Atik beat his American, Indian, South African, Finnish, Italian and Swedish rivals respectively by fall. He was granted the surname "Atik" upon Atatürk's request in 1938.

1914 Olympics could not be held due to World War I, and the Ottomans were not invited to 1920 Antwerp since they were allies with Germany in the war. 1924 was the first Olympic Games of the young Republic of Turkey. Athletes were sent to the Olympics in Paris upon the special interest and order of the Great Leader Atatürk. Out of 50 thousand Lira budget which was allocated for sports, 27 thousand Lira was used for the athletes, but, no achievement was made in 1924 Paris Olympics. In 1928 Amsterdam Olympics, wrestler Tayyar Yalaz ranked the 4th.

THE FIRST MEDAL IN 1936...

No athletes were sent to 1932 Los Angeles Olympics since it was too far and there was no money for that in the budget. 1936 Berlin Olympics is important for both Turkey and the world. The Republic of Turkey won its first Olympic medal with Ahmet Kireççi (Mersinli Ahmet). Two days after the bronze, Yaşar Erkan competing on the mat won our first gold medal in Olympic Games. Our first Olympic female athlete Halet Çambel participated in Berlin Olympic Games in fencing.

TURKISH STORM ON THE MAT: LONDON 1948

1940 and 1944 games could not be held due to World War II. At 1948 London Olympic Games, Turks had a historical success. Turkish wrestlers made history in the Empress Hall where wrestling games were held. There was Turkish storm on the mats, and the saying "The only thing stronger than a Turk is two Turks" became popular. Our freestyle wrestling team became the champion team in the unofficial rankings by winning four gold, one silver and one bronze medals and Nasuh Akar was given the nickname "The Terrible Turco" in 57 kilos in London, where he stormed. 12 medals were won in total - one gold and four silver medal in Greco-Roman and one bronze medal in athletics with Ruhi Sarıalp. Turkish team became the Olympic champion in Freestyle Wrestling.

THE BIGGEST VICTORY AFTER HELSINKI: 1960 ROME

Our wrestlers won one bronze and iki gold medals in 1952 Helsinki. Three gold, two silver and two bronze medals were won in 1956 Melbourne and our athletes won 9 medals in 1960 Rome Olympic Games. Seven gold and two bronze medals won in wrestling is the 2nd biggest success after 1948 London Olympic Games. One silver and two gold medals were won in 1964 Tokyo and two gold medals in 1968 Mexico City. Turkey competed in boxing for the first time in Mexico. Although Turkey participated in 1972 Munich Olympics with a group of 87, Vehbi Akdağ could only get a silver medal in wrestling. We had no medals in 1976 Montreal Olympics. Mutual boycott left its mark on 1980 Moscow and 1984 Los Angeles games. Moscow Olympic Games were boycotted by 66 NATO countries including Turkey. Soviet Union occupation in Afghanistan in 1979 was shown as a reason for that. 1984 Los Angeles Games, on the other hand, were boycotted by the Eastern Bloc countries led by Russia. Romania was the only country that did not join this boycott. The quality of Los Angeles Games dropped when the Soviets, who won 58% of the medals at 1976 Games, did not participate. Turkey won two bronze

altın ve dört gümüş, atletizmde Ruhi Sarıalp ile bir bronz olmak üzere toplam 12 madalya kazanıldı. Türk takımı Serbest Güreşte olimpiyat şampiyonu oldu.

HELSINKİ'DEN SONRA EN BÜYÜK ZAFER: 1960 ROMA

1952 Helsinki'de güreşçilerimiz iki altın, bir bronz madalya kazandı. 1956 Melbourne'da üç altın, iki gümüş ve iki bronz madalya kazanıldı. 1960 Roma Olimpiyatları'nda sporcularımız tam 9 madalya kazanmışlardır. Güreş dalında yedi altın, iki bronz madalya 1948 Londra Olimpiyatları'ndan sonra en büyük 2. başarıdır. 1964 Tokyo'da iki altın, bir gümüş, 1968 Meksiko City'de iki altın madalya kazanıldı. Meksiko'da Türkiye Boks dalında ilk kez yarıştı. 1972 Münih Olimpiyatları'na Türkiye 87 kişilik bir kafiyle katılmasına karşın güreşte Vehbi Akdağ gümüşte kaldı. 1976 Montreal olimpiyatlarını ise madalyasız geçtik.

1980 Moskova ve 1984 Los Angeles oyunlarına da karşılıklı boykot damgasını vurdu. Moskova Olimpiyatları'nı içinde Türkiye'nin de bulunduğu 66 NATO ülkesi boykot etti. Gerekece olarak Sovyetler Birliği'nin 1979'da Afganistan'ı işgal etmesi gösterildi. 1984 Los Angeles Oyunları ise Rusya'nın başını çektiği Doğu Bloku ülkeleri tarafından boykot edildi. Bu boykota salt Romanya katılmadı. Sovyetler 1976 oyunlarında madalyaların yüzde 58'ini kazandığı halde bu olimpiyatlara katılmayınca Los Angeles'in kalitesi düştü. Türkiye 1984 olimpiyatlarında Boksta iki bronz madalya kazandı. Madalya alan sporcularımız Eyüp Can ve Turgut Aykaç'tı.

HALTERDE İLK ALTIN MADALYA

1988 Seul Olimpiyatlarında da küçük bir boykot eylemi yaşandı. Kuzey Kore, Güney Kore ile aralarındaki siyasi çekişme yüzünden olimpiyat düzenlemeye ortak olmadı. Küba ve Etiyopya ile birlikte olimpiyatı boykot ettiler. Bunun üzerine Uluslararası Olimpiyat Komitesi bir toplantı yaparak sonra boykota katılan ülkelerin bir daha olimpiyatlara alınmayacağını açıkladı. Bu karar boykotların sonu oldu. Türkiye bir altın, üç bronz madalya aldı. Altın madalyanın sahibi halterde Naim Süleymanoğlu idi. Türkiye Halter dalında ilk altını kazanırken Naim Süleymanoğlu kendi vücut ağırlığının üç katından 10 kilo daha fazla kaldırarak olimpiyat rekoru kırdı. Naim Süleymanoğlu toplamda 9 olimpiyat ve 6 dünya rekoru kırdı.

KADINLARDA İLK MADALYA

Türkiye, 1992 Barcelona Oyunları'nda kadınlarda ilk madalyasını kazandı. Judo dalında Hülya Şenyurt bronz madalyayı getirdi. 1996 Atlanta'da yapılan oyunlarda Naim Süleymanoğlu 3. kez altın kazanarak, Halter dalında 3 olimpiyat üst üste altın alan ilk sporcu oldu. 2000 Seul Olimpiyatları'nda sporcularımız üç altın, iki bronz madalya kazandı. 2004 Atina Olimpiyatları'nda ise Nurcan Taylan, Halterde altın alarak kadınlarda altın madalya alan ilk sporcumuz oldu. 2008 Pekin Olimpiyatları'nda sporcularımız bir altın, dört gümüş ve iki bronz madalya kazandılar. 2012 Londra Olimpiyatları'nda Aslı Çakır Alptekin 1500 metrede altın Gamze Bulut ise gümüş madalya alarak ülkemize büyük bir sevinç yaşattılar.

GÜREŞTE REKORUMUZ KIRILMADI

1948 Londra'da sekiz sıklletin dördünde şampiyonluğa ulaşarak altın madalyaların yüzde 50'sini alan Türkiye'nin bu başarısı 1980 ve 1984 boykotlu olimpiyatları saymazsak hala kırılmadı.



OUR RECORD COULD NOT BE BROKEN IN WRESTLING

The record of Turkey, which won 50% of the gold medals becoming the champion in four of eight weight classes at 1948 London Olympics, has still not been broken when the boycotted 1980 and 1984 Olympics are disregarded.

medals in Boxing at 1984 Olympic Games. Athletes winning the medals were Eyüp Can and Turgut Aykaç.

THE FIRST GOLD MEDAL IN WEIGHTLIFTING

There was also a small boycott in 1988 Seoul Olympic Games. North Korea did not take part in its organization due to the political tension with South Korea. They boycotted the Olympic Games together with Cuba and Ethiopia. Then, the International Olympic Committee held a meeting and declared that boycotting countries would never be included in the Olympic Games again. This decision ended the boycotts. Turkey won one gold and three bronze medals. Naim Süleymanoğlu was the one who won the gold medal in weightlifting. While Turkey won its first gold medal in Weightlifting, Naim Süleymanoğlu broke an Olympic record lifting 10 kilos more than three times his body weight. Naim Süleymanoğlu had 9 Olympic and 6 world records in total.

THE FIRST MEDAL AMONG WOMEN

Turkey won its first medal among women at 1992 Barcelona Games. Hülya Şenyurt brought a bronze medal in Judo. Naim Süleymanoğlu won a gold medal for the 3rd time at 1996 Atlanta Olympics and became the first athlete to win a gold medal in Weightlifting consecutively at 3 Olympics. Out athletes got three gold and two bronze medals at 2000 Seoul Olympics. At 2004 Athens Olympics, Nurcan Taylan became our first female athlete to win a gold medal being awarded a gold medal in Weightlifting. At 2008 Beijing Olympics, our athletes won one gold, four silver and two bronze medals. At 2012 London Olympics, Aslı Çakır Alptekin won a gold medal and Gamze Bulut won a silver medal in 1500 metres, which made our country proud.

AVRUPA STANDARTLARININ ÜSTÜNDE BESİ TESİSİ KURDU

HE ESTABLISHED A
LIVESTOCK FATTENING
FARM BEYOND
EUROPEAN
STANDARDS

KAZIM AŞUK, 250 BÜYÜK
BAŞ HAYVANIN AYNI ANDA
BAKILABİLECEĞİ BESİ
İŞLETMESİ İLE GURUR
DUYUYOR.

KAZIM AŞUK IS PROUD OF
HIS FARM WHERE 250
CATTLE CAN BE FATTENED
SIMULTANEOUSLY.

Aşuk mesleği veteriner hekimlik olan Kazım Aşuk, mesleki birikimini, TKDK'nın destekleri ile birleştirerek, dev bir besicilik tesisinin sahibi oldu. Besicilikle ilgili bilgi birikimiyle çevresindeki herkese yol gösteren Aşuk'la, AB standartlarındaki tesisini konuştuk. Aşuk'un başarı hikâyesi, 1997'de Ankara Üniversitesi'nden veteriner hekim olarak mezun olması ile başlıyor. Mezun olduktan sonra Ankara Yem Sanayii'nde işe girdi. 2008 yılının sonuna kadar da burada çalıştı. 2009'dan itibaren, kendi işini kurma kararı aldı. Yurtdışından canlı hayvan alıp, Türkiye'de satışını yapma işine adım attı. Tesis kurma gerekliliği olunca, TKDK'dan hibe almak için girişimde bulundu. 2013'ün sonunda projelerini hazırlayarak, Kuruma sundu. 2014 yılının başında projeleri kabul edilen Kazım Aşuk, kısa süre içinde tesisin inşasına başladı. Sincan Doğal Besin Hayvancılık Kooperatifi bölgesinde Közde Tarım ismi ile kurulan tesis için 2,3 milyon liralık yatırım yaptı. Aşuk, bu miktarın 1,3 milyon liralık kısmını TKDK'dan hibe olarak aldı.

Originally a veterinarian, Kazım Aşuk combined his professional experience with ARDSI support to own a huge livestock fattening farm. He uses his knowledge on fattening to guide anyone around him. We interviewed him about his farm conforming to EU standards. Aşuk's success story started when he graduated from Ankara University as a veterinarian in 1997. He started to work at Ankara Yem Sanayii upon graduation. He worked there until the end of 2008. In 2009, he decided to start his own business. He started to buy livestock from abroad and sell them in Turkey. When he needed a farm, he applied to ARDSI for a grant. At the end of 2013, he prepared his projects and submitted them to the institution. His projects were accepted at the beginning of 2014. Kazım Aşuk then started to build his farm. He invested TRY 2.3 million for the farm called Közde Tarım at Sincan Natural Fattening and Livestock Cooperative zone. Aşuk got a grant of TRY 1.3 million from ARDSI for this project.

12 AYDA DEV TESİS KURULDU

“Toplamda 12 aylık bir süreçte; projemizi hazırladık, kabul edildi, arazimizi bulduk, tesisimizi inşa ettik. İlk hayvanlarımız da bir yılın sonunda tesisin içindedi.” diyen Kazım Aşuk, sürecin hızlı ilerlemesinden oldukça memnun... Aşuk, tesisini şöyle anlatıyor: “Hibe almış olmaktan dolayı işletmemizi çok daha yüksek standartlarla kurabildik. Destek almasak bu kadarını yapamazdık. Tüm tesisat üstün özellikli ve modern. Yem sistemi, depolama sistemi son derece modern. Hibe geldiği için daha modern tesis kurma şansımız oldu. TKDK'nın getirdiği avantajla çok hızlı bir şekilde tesisi bu standartta kurabildik.”

İŞLETMEDE HİJYEN PROBLEMİ YOK

Avrupa'da sık sık muadili olan tesisleri ziyaret ettiğini belirten Kazım Aşuk, kendi tesisinin farkını, “Bizim işletmemiz Avrupa standartlarının çok üstünde. Avrupa'da nadirdir bizim standartımızı yakalayan işletme sayısı. Saha tecrübemizle, TKDK desteğini birleştirerek üstün bir tesis yaptık. Bizim burada havalandırma problemi, aydınlatma problemi ve gübre problemi yok. Hijyen noktasında çok iyiyiz. Büyükbaş işletmelerindeki en büyük problem kuşlar mesela. Bizim işletmemize kuş asla giremiyor. Çünkü kuşlar hastalık taşıyabiliyor ama bizde bu sorun yok.” sözleri ile anlatıyor.

TR “TKDK'NİN TEMEL AMACI HAYVAN REFAHI, VE BİZİM TESİSLERİMİZDE DE HAYVAN REFAHI SAĞLANMIŞ DURUMDA.”

EN “THE PRIMARY AIM OF ARDSI IS TO ENSURE ANIMAL WELFARE, WHICH IS ALREADY ENSURED IN OUR FARM.”



Padoklara kurulan elektrik sistemi ile hayvanların zıplayıp, ayaklarını yaralamalarının önüne geçiliyor.

The electricity system installed in paddocks prevents animals from jumping and injuring their feet.

A HUGE FARM BUILT IN 12 MONTHS

“In a total of 12 months, we prepared our project. The project was accepted. We found the land and built the farm. The first group of livestock came at the end of the first year,” says Kazım Aşuk. He is quite happy with rapid progress. Aşuk goes on to tell his farm. “Thanks to the grant we got, we were able to establish a farm with much higher standards. Without support, this wouldn't have been possible.” The whole facility is modern and has superior features. We have state-of-the-art feed and storage systems. The grant enabled us to establish a more modern farm. The advantage offered by ARDSI made it possible for us to build the farm rapidly at such a high standard.”

NO HYGIENE PROBLEM IN THE FARM

Stating that he frequently visited similar farms in Europe, Kazım Aşuk underlines the difference of his farm as follows: “Our farm is way beyond the European standards. The number of farms having the same standards as ours is very limited. We combined our field experience with ARDSI support to build a superior farm. We don't have any ventilation, lighting and manure problem. We stand at a very good point in terms of hygiene. Birds are the largest problem in cattle farms. Yet no birds can enter our farm. Birds can be vectors but we don't have that problem.”

A CAPACITY OF 250 LIVESTOCK

Aşuk currently imports the third wave of cattle from abroad. His farm can host 250 cattle simultaneously. The Charolais, Limousin and Simmental breed of calves are imported from France, the Czech Republic and Austria when they are 9 to 11 months old and weigh 250 to 280 kg. Kazım Aşuk prefers these breeds since they are beef cattle and sells them for slaughtering after a fattening period of 8 months. When asked about why he doesn't prefer local breeds, Aşuk says, “With the same way and amount of fattening, local breeds put on about 900 gr a day while imported breeds put on 1.5 kg. That's why we can't prefer local breeds. Fattening business is a business to make money at the same time.” Aşuk markets the cattle himself, selling them in Ankara and its periphery.

ENJOYING BENEFITS OF HIS PROFESSION

Aşuk shares his experience with those around him who would like to start a fattening farm business. He frequently hosts visitors, including international guests coming to see the farm. However, a limited number of visitors can be allowed due to hygiene and disease concerns. By profession, Aşuk knows cattle, their feeding, fattening and diseases very well. “It is very important for cattle to eat their feed. They eat every morning and every evening. I always check whether they eat or not. This is because the main indicator for disease in cattle is that they don't eat their feed. We feed them naturally and provide consumers with completely healthy meat. We don't feed ready-made feed or hay to our animals. This reduces the quality of meat to a great extent. We feed alfalfa, corn silage and the concentrate feed we make specially. As feeds are my expertise, I get the cattle fed in the best manner possible. We employ the experience of years here.”

250 HAYVAN KAPASİTELİ

Şu anda üçüncü dönem ithal hayvanları getiren Aşuk, aynı anda 250 baş hayvanı tesisinde besleyebiliyor. 9-11 aylık ve 250-280 kilo ağırlığındayken, Fransa, Çek Cumhuriyeti, Avusturya'dan getirilen buzağların cinsi; şarole, limuzin, simental... Bu cins hayvanları et yönünden verimli oldukları için tercih eden Kazım Aşuk, 8 aylık besi döneminden sonra kesilmek üzere hayvanları satıyor. Yerli ırkları neden tercih etmediği ile ilgili soruyu yanıtlayan Aşuk, “Aynı besleme ile yerli ırkların bir günde aldığı kilo 900 gr civarında, ithal ırklarda bu miktar 1,5 kilo. O sebeple yerli ırkları tercih edemiyoruz çünkü besicilik işi aynı zamanda para kazanma işidir.” diyor. Hayvanların pazarlanma işini de kendisi yürüten Aşuk, Ankara bölgesine satış yapıyor.

MESLEĞİNİN ARTILARINI YAŞIYOR

Çevresinde besicilik işine girecek olanlarla tecrübelerini paylaşıyor Aşuk. İşletmesi sık sık ziyaret ediliyor. Yurt dışından da gelip tesisleri gezenler oluyor. Ancak hijyen ve hastalık tehlikesi dolayısıyla, tesis kısıtlı ziyaretçiye açılıyor. Mesleği gereği hayvanları çok iyi tanıyan, onların beslenmesi, hastalıkları ile yakından ilgilenen Aşuk şu değerlendirmeyi yapıyor: “Hayvanların yemlerini yemesi çok önemli. Sabah-akşam yemlerini yerler. Ben de sürekli olarak gelir yemlerini yiyip yediklerini kontrol ederim. Çünkü hayvanlarda hastalığın en önemli belirtisi yemlerini yememeleridir. Hayvanlarımızı doğal besliyoruz ve tamamen sağlıklı et ulaştırıyoruz tüketiciye. Biz hazır yemle, samanla hayvanları beslemeyiz. Bu etin kalitesini çok düşürür. Yonca, mısır silajı (turşu), özel yaptığımız konsantre yem yediyoruz. Uzmanlığım yem üzerine olduğu için hayvanların beslenmesini en iyi şekilde yaptırıyorum. Yılların birikimini burada değerlendiriyoruz.”

TKDK'NİN AMACI HAYVAN REFAHINI SAĞLAMAK

Besicilikte hayvan haklarına da çok dikkat edilmesi gerektiğini belirten Aşuk, Türkiye'de artık bağlı sistem kullanılmadığı için hayvanların refahının arttığına dikkat çekiyor. “TKDK'nın temel amacı hayvan refahı ve bizim tesislerimizde de hayvan refahı sağlanmış durumda.” diyor.

HAYVANCILIK HARİTASI ÇIKARILMALI

Temmuz ayından itibaren özel işletmelere hayvan ithalatı yasağı geldiğini hatırlatan Kazım Aşuk, canlı hayvanların bundan böyle Et ve Süt Kurumu'ndan alınacağını söylüyor. Bu durumun sektöre olumsuz yansiyebileceği kanaatini taşıyan Aşuk endişelerini şöyle sıralıyor: “Türkiye'nin coğrafyası büyük baş hayvancılığa uygun değil çünkü meramız yok, kurak bir ülkeyiz. Mera olmadan etçi ırk yetiştirme şansı da yok. Kapalı besleme sistemleri de pahalı. Bizde merası uygun olan 8-10 il var. Bu durumda damızlık hayvanı artırarak, et ihtiyacını karşılayamazsınız. İthal edilmek durumunda... Bu sınırlamanın kalkmasını bekliyoruz.”

HEDEFİ BÜYÜMEK

Aşuk, mevcut işletmesini tam kapasite ile çalıştırdıktan sonra yeni adımlar da atmak istiyor. Sincan Doğal Besin Hayvancılık Kooperatifi bölgesinde parselleri olduğunu aktaran Aşuk, yeni tesisler kurmak için harekete geçeceğini dile getiriyor.



TR “HİBE ALMIŞ OLMAKTAN DOLAYI İŞLETMEMİZİ ÇOK DAHA YÜKSEK STANDARTLARLA KURABİLDİK. DESTEK ALMASAK BU KADARINI YAPAMAZDIK.”

EN “THANKS TO THE GRANT WE GOT, WE WERE ABLE TO ESTABLISH A FARM WITH MUCH HIGHER STANDARDS. WITHOUT SUPPORT, THIS WOULDN'T HAVE BEEN POSSIBLE.”

ARDSI AIMS TO ENSURE ANIMAL WELFARE

Stating that animal rights must be given attention in fattening, Aşuk says animal welfare has improved since tether system is not used in Turkey anymore. “The primary aim of ARDSI is to ensure animal welfare, which is already ensured in our farm.”

LIVESTOCK MAPS ARE NEEDED

Reminding that private farms have been prohibited from importing livestock since July, Kazım Aşuk says livestock will now be purchased from the Meat and Milk Board. Aşuk thinks this may have a negative influence on the industry and lists his concerns. “Turkey's geography is not fit for cattle farming. We don't have rangeland but arid land. Without rangeland, there's no chance to breed beef cattle. Closed feeding systems are so expensive. We have about 10 provinces with suitable rangeland. In that case, you can't just increase the number of breeding cattle to meet the meat demand. You must import. We expect this limitation to be removed.”

AIMING AT GROWTH

After attaining full-capacity operations at his current farm, Aşuk plans to take new steps. He says he has parcels of land at Sincan Natural Fattening and Livestock Cooperative zone and he will act to establish new farms.

KOOPERATİFÇİLİĞİN GELİŞİMİ VE TARIM KREDİ KOOPERATİFLERİ

TARIM KREDİ AİLESİ OLARAK ASIL HEDEFİMİZ ORTAĞIMIZ OLAN ÇİFTÇİLERİN MENFAATİNİ VE MEMNUNİYET DERECESİNİ YÜKSELTMEKTİR.

DEVELOPMENT OF COOPERATIVE SYSTEM AND AGRICULTURAL CREDIT COOPERATIVES

OUR MAIN AIM, AS THE AGRICULTURAL CREDIT FAMILY, IS TO INCREASE THE BENEFITS AND SATISFACTION OF OUR PARTNER FARMERS.

Ayhan KARAYAMA

Tarım Kredi Kooperatifleri Genel Müdürü
Director General of Agricultural Credit Cooperatives

Dünyada kooperatifçiliğin gelişimine bakıldığında, özellikle Batının Sanayi Devrimi ile oluşan olumsuzlukları gidermek amacıyla kooperatifçilikte önemli bir gelişim sağladığı görülür. Gönüllü olarak bir araya gelen insanlar sadece kendileri için değil toplumları için de kazanımlar sağlamıştır. Küresel rekabet ortamında gelir dağılımında adalet, istihdam, ekonomide söz sahibi olunması, denge unsuru ve demokratik seçimler ile kendini gösteren kooperatifçilik anlayışı ülkemiz insanların imce, ahilik anlayışları ile de birebir örtüşmektedir. Türkiye Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği de faaliyetleri ve geliştirdiği projelerle bu oluşuma tarihsel bir katkı vererek ileriye doğru taşımaktadır.

Türkiye’de bugünkü anlamda, tarımsal kredinin ilk kooperatifleşme hareketi 1863 yılında Mithat Paşa tarafından kurulan “Memleket Sandıkları” ile başlamıştır. Modern kooperatifçilik anlayışının kurumsallaşması ve temel hukuki normlara kavuşturulması ise Cumhuriyetin ilk yıllarında, özellikle 1924 yılında çıkarılan “İtibari Zirai Birlikler Kanunu”, 1929 yılında yayınlanan 1470 sayılı “Zirai Kredi Kooperatifleri Kanunu” ve 1935 yılında yürürlüğe giren 2836 sayılı “Tarım Kredi Kooperatifleri Kanunu” ile gerçekleştirilmiştir. Ülkemizde geniş bir örgüte sahip Ziraat Bankası varken, ayrıca Tarım Kredi Kooperatifleri’nin kurulma nedenleri ise şunlardır:

- Ziraat Bankaları ilçe ve il merkezlerinde kurulmuştur. Bankanın köylerde ve bucaklarda örgütü yoktur. Bu da kredi almak, aldığı kredi ile ilgili işlemler yapmak ya da borcunu ödemek isteyen köylünün her seferinde Ziraat Bankalarının bulunduğu merkeze gitmesini gerektirmektedir.
- Ziraat Bankası köylülere doğrudan kredi verdiğinde, pek çok köylüyle aynı anda ilgilenmek zorunda kalmakta, bu durumda da onların parayı nerede kullandığını takip edememektedir. Bu şekilde kredi vermek, tarım politikası açısından rasyonel değildir.
- Küçük çiftçiler, Ziraat Bankası’ndan kredi almak için gerekli olan gerçek garantiyi gösterebilecek güçte değildirler, bu nedenle şahsi krediye ihtiyaçları vardır.

Tarım Kredi Kooperatifleri bu sakıncaları ortadan kaldırmak amacıyla kurulmuştur. Almanya Raiffeisen Kooperatifleri örnek alın-

Considering the development of the cooperative system, it has made significant progress especially with the aim of eliminating negative impacts of the Industrial Revolution in the West. People who voluntarily came together, have obtained gains not only for themselves but also for their communities. In the global competition environment, the cooperative system, along with fair income distribution, employment, prominence in economy, balance and democratic elections, is completely compatible with collective work and ahi understanding of our people. The Central Union of Turkish Agricultural Credit Cooperatives also carries this understanding further by contributing through its activities and projects.

In today’s context, the first cooperative action regarding agricultural credits in Turkey was taken with “Memleket Sandıkları (Country Funds)” established by Mithat Pasha in 1863. Modern cooperative understanding was institutionalized and based on fundamental legal norms in the early years of the Republic especially with “Conventional Agricultural Associations Law” enacted in 1924, “Agricultural Credit Cooperatives Law” No 1470 published in 1929 and “Agricultural Credit Cooperatives Law” No 2836 enacted in 1935. Even though there is already Ziraat Bank with a wide organization in our country, the reasons for establishing agricultural credit cooperatives are as follows:

- Ziraat Banks are established in district and city centres. The Bank does not have any organizations in the villages and towns. This situation requires villagers, who want to receive loans, make credit-related transactions or pay debt, to go to the centres where Ziraat Banks are located each time.
- When Ziraat Bank directly provides credit to the villagers, it has to deal with many villagers at the same time and cannot follow how they use the funds. Providing credits under these conditions is not rational in terms of agricultural policy.
- Small farmers cannot provide the collateral required to receive loans from Ziraat Bank and therefore, they need individual credits. Agricultural Credit Cooperatives were established to eliminate these problems. In accordance with the Law No 2836 prepared based on German Raiffeisen Cooperatives, Agricultural Credit

rak hazırlanan 2836 sayılı kanun ile Tarım Kredi Kooperatiflerine, ortaklarının tarımsal girdi, alet ve makine ihtiyaçlarını karşılamak ve ucuz üretim kredisi temin ederek yurt içi ve yurt dışı rekabet gücünü geliştirmek gibi görevler yüklenmiştir. Daha sonra bu kanun yerini gelişen ve değişen ihtiyaçlara göre 1972 yılında çıkarılan 1581 sayılı Kanuna bırakmıştır. Bu kanunla Tarım Kredi Kooperatiflerine yeni bir teşkilatlanma şekli getirilmiş, organizasyon içinde Bölge Birlikleri ve Merkez Birliği’nin de yer alması sağlanmıştır.

Faaliyeti bütün yurdu kapsayan, Tarım Kredi Kooperatifleri ve Bölge Birliklerinin bağlı buldukları Türkiye Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği, 1581 sayılı Kanun esaslarına göre kurulan 16 Bölge Birliği tarafından 17.05.1977 tarihinde kurulmuş tek üst kuruluş olup çalışma merkezi Ankara’dadır. Bir Tarım Kredi Kooperatifinin kurulabilmesi için; kurucu ortak olarak en az 30 üreticinin bir araya gelmesi gerekmektedir.

Çağdaş kooperatifçiliğin ülkemizdeki ilk uygulamasının, 1863 yılında devlet eliyle kurulan “memleket sandıkları” ile (tarım kredi kooperatifçiliği benzeri bir yapı) başladığı kabul edilmektedir. Ancak, kooperatifçiliğimizde ilk esaslı gelişme Cumhuriyet dönemine rastlamaktadır. Ülke kooperatifçiliği için en önemli fırsatlardan biri belki de, Cumhuriyetimizin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk’ün kooperatifçiliğin potansiyelini ve katkısını fark etmiş olmasıdır.

Diğer taraftan, Atatürk’ten sonra Planlı Döneme (1938-1960) kadar, kooperatifçilik durağan bir dönem geçirmiştir. 1960 sonrası en önemli gelişmelerinden birisi şüphesiz, kooperatifçiliğin Anayasa’da yer almasıdır. 1961 Anayasası’nın 51. Maddesinde, “Devlet, kooperatifçiliğin gelişmesini sağlayacak tedbirleri alır.” ifadesinin yer alması kooperatifçiliğin gelişmesi için devleti daha aktif ve sorumlu duruma getirmiştir. İlk olarak, o zamanki toplumsal ve ekonomik faktörler nedeniyle, kooperatifçilik tarımsal alanlarda ortaya çıkmış, uzun yıllar tarımsal alanda yoğunlaşmıştır. Daha sonra, ekonomik ve sosyal yapıda meydana gelen değişimler ve ortaya çıkan yeni ihtiyaçlar sebebiyle, başta konut/işyeri inşaatı olmak üzere taşımacılık, tüketim, kredi-kefalet gibi alanlara da yayılmıştır.

Tarımsal verimliliği arttırmak, tarım ürünlerinin kalitesini yükseltmek ve üreticilerin gelir düzeyini istikrara kavuşturarak belli bir oranda tutmak için tarım kesimine büyük miktarlarda destek aktarmak gerekmektedir. Tarımın bu kadar çok desteklenmesinin en önemli nedeni, tarımın doğa koşullarından büyük ölçüde etkilenmesi, bu durumun da elde edilecek ürün miktarı ve kalitesi üzerinde önemli etkiler, dalgalanmalar oluşturabilmesidir. Bu durumun tüketici fiyatlarında ve dolayısıyla çiftçi gelirlerinde istikrarsızlıklara yol açmasını önlemek içinse bir örgütlenme modeline ihtiyaç bulunmaktadır.

Modern anlamda kooperatif hareketinin başlangıç noktası Avrupa kıtasıdır. Sanayi Devrimi sonrasında ilk kooperatif örgütlenme Almanya’da ve İngiltere’de ortaya çıkmış ve daha sonra tüm dünyaya yayılmıştır. Kooperatif örgütlerin özünde var olan birliktelik, çalışma, yardımlaşma ve paylaşma ilkeleri dolayısıyla kooperatifler, özellikle gelişmekte olan ülkelerde kalkınma sorunlarının çözümünde önemli bir role sahiptir. Ancak, gelişmiş yapılarına karşın, Avrupa Birliği ülkelerinde de kooperatifçilik hem nicel hem de niteliksel açıdan oldukça önemlidir.

Kooperatifler, ortaklaşa çıkarları paylaşan kişi topluluklarıdır. Bu

Cooperatives are obliged to meet agricultural input, tool and machinery needs of their partners and to increase their competitiveness at national and international level by providing affordable production credits. This law was later replaced with the Law No 1581 enacted in 1972 depending on developing and changing needs. Agricultural Credit Cooperatives were reorganized, and Regional Unions and Central Union were also included within the organization with this law.

The Central Union of Turkish Agricultural Credit Cooperatives, carrying out activities in the whole country and incorporating Agricultural Credit Cooperatives and Regional Unions, is the only umbrella organization based in Ankara and established on 17.05.1977 by 16 Regional Unions established in line with provisions of Law No 1581. At least 30 producers have to come together as founding partners to establish an Agricultural Credit Cooperative.

“Memleket sandıkları” (a system similar to agricultural credit cooperatives) which were established by the state in 1863 are accepted as the first practice of modern cooperative system in our country. However, the first sound development in the cooperative system took place in the Republic period. One of the most important opportunities for the cooperative system in the country was probably that Mustafa Kemal Atatürk, founder of our Republic, realized the potential and contribution of cooperative system.

On the other hand, cooperative system went through a stationary period after Atatürk until the Planned Period (1938-1960). One of the most significant developments after 1960 was undoubtedly the inclusion of cooperative system in the Constitution. The statement saying, “the state shall take measures to develop the cooperative system” under Article 51 of the Constitution of 1961 has made the state more active and responsible in the development of cooperative system. The cooperative system has primarily arisen in agricultural areas due to social and economic factors and focused on agriculture for many years. Then, it spread to other areas such as transportation, consumption, credit-surety and especially resident/workplace construction due to the changes in economic and social structure as well as newly emerging needs.

Huge supports should be provided to the agriculture sector to increase agricultural productivity, improve the quality of agricultural products and stabilize and maintain the income levels of producers. The most important reason why agriculture is supported to this extent is that agriculture is significantly affected by natural conditions, and this may have important impacts and fluctuations on the amount and quality of products obtained. An organization model is required to prevent this situation from causing instabilities in consumer prices and income levels of farmers.

The starting point of cooperative movement in modern sense is the Europe. Following the Industrial Revolution, the first cooperative organization emerged in Germany and the UK and then, spread to the whole world. Cooperatives play an important role in the solution of development problems particularly in developing countries due to their nature incorporating collaboration, cooperation and sharing principles. However, the cooperative system is also quite important in the European countries in terms of qualitative and quantitative aspects despite their developed structures.

çerçeve içinde kooperatifler, gönüllülük temeli üzerinde çalışan ve karşılıklı olarak birbirlerine bağımlı olan ekonomik birimlerdir. AB’de kooperatifler, rekabet çerçevesi içinde bağımsız çalışan, üyelerin özerkliğini sürdüren ve onların bağımsızlığını güçlendiren tek ekonomik kurum durumundadır. Kooperatiflerin asıl varlık nedeni, üyelerinin mesleki ve beşeri faaliyetlerinin gelişmesini ve genişlemesini desteklemektir.

Merkez Birliği, bölge müdürlükleri, kooperatif ve iştiraklerden oluşan Tarım Kredi ailesi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı politikaları ile uyumlu bir şekilde üreticilere ve ortaklara daha iyi nasıl hizmet götürüleceğinin arayışı içindedir. Bu amaç doğrultusunda, Bakanlığımızla istişare halinde birçok projeyi hayata geçirmektedir. Tarım Kredi Kooperatiflerinin ortaklarının koyduğu küçük sermayelerle kooperatif ve şirketlerden oluşan ülkenin en büyük tarımsal sivil toplum gücünü oluşturmaktadır. Dolayısıyla ortaklarımıza hizmet öncelikli hedefimizdir. Söz konusu hedefe ulaşırken üreticilerimizin maliyetlerinin düşürülmesi, üretimin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve üreticinin yaptığı üretimden yeteri kadar kazanç sağlayabilmesi önceliğimiz olmalıdır. Tarım Kredi ile şirketleri bir bütün olarak bu amaçlara ulaşmak üzere geçmişten bu yana hareket etmektedir.

Tarım Kredi ailesi olarak asıl hedefimiz ortağımız olan çiftçilerin menfaatini ve memnuniyet derecesini yükseltmektir. Tarım Kredi Kooperatifleri, bir taraftan şirketlerini daha etkin ve verimli hale getirirken, diğer taraftan şirketlerinin üreticilerin girdilerini uygun maliyetle tedarik edebilmesi yönünde çalışmalarını sürdürmektedir. Birleşmiş Milletler tarafından 2012 yılı “Uluslararası Kooperatifler Yılı” ilan edilmiş ve gerek dünyada gerekse ülkemizde Kooperatifçilik bilinci anlatılmıştır. Birleşmiş Milletlerin yaptığı çalışmaya göre dünya genelinde yaklaşık 800.000 kooperatif ve bir milyardan fazla kooperatif ortağı bulunmaktadır. Avrupa Birliği içerisinde ise yaklaşık 165 milyonu aşkın kooperatif ortağı ile 250.000 civarında kooperatif bulunmakta ve bu kooperatifler aracılığıyla 5,4 milyon kişiye iş imkânı sağlanmaktadır.

Dünya Kooperatifçilik Raporu da ICA ve EURICSE tarafından 2012 yılında hazırlanmıştır. Dünyanın değişik ülkelerinde faaliyet gösteren çok sayıda kooperatifin değerlendirilmesi, raporun önemini bir kat daha artırmaktadır. Rapora konu olan kooperatiflerin 2010 yılı ciro toplamı 2.442 milyar dolara ulaşmaktadır. Bu kooperatiflerin yoğun olarak faaliyet gösterdikleri alanların başında %28’le sigortacılık sektörü gelmektedir. Diğer sektörler; tarım %26, tüketim ve perakende %21, bankacılık ve finans hizmetleri %7, sanayi ve alt yapı %7 olarak sıralanmaktadır. Raporda ele alınan kooperatiflerin kuruldukları bölgeler kıtasal olarak değerlendirildiğinde, Avrupa kıtasının 1.297 kooperatifle öne çıktığı görülmektedir. Daha sonra 558 kooperatifle Amerika kıtası ve 176 kooperatifle Asya kıtası gelmektedir.

Türkiye’de Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği, 16 Bölge Birliği ve 1625 kooperatifi ve 183 Hizmet Bürosu ile hizmet vermektedir. Ülke ekonomisine katkısıyla ve hitap ettiği potansiyeli çok iyi anlayan yapısıyla Tarım Kredi Kooperatifleri tüm imkânlarını kullanmaktadır. Çiftçi kuruluşu olan Tarım Kredi Kooperatifleri günümüz ile tarihsel gelişim süreci ile sağlam bir temele dayanmaktadır. Çiftçilerin her türlü tarımsal ihtiyacı yanında onların sıkıntılı ya da sevinçli günlerinde de gerek maddi açıdan gerekse ortaklarımızla kurduğumuz bağ ile manevi açıdan yanında onlara yardımcı olmak için çaba harcamaktayız.

Cooperatives are communities of people sharing the same interests. In this framework, cooperatives are mutually dependent economic units carrying out voluntary activities. Cooperatives in the EU are only economic institutions working independent in a competitive environment, maintaining the autonomy of their members and strengthening their independence. The main reason of cooperatives’ existence is to support the development and expansion of their members’ professional and human activities.

Agricultural Credit family composed of the Central Union, regional directorates, cooperatives and subsidiaries endeavour to provide better services to the producers and partners in line with the policies of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock. In line with this aim, it implements many projects in consultation with the Ministry. It constitutes the biggest agricultural non-governmental power of the country with the cooperatives and companies as well as the small capitals from the partners of Agricultural Credit Cooperatives. Therefore, providing services to our partners is our primary aim. In achieving this aim, our priority should be decreasing the costs of producers, maintaining sustainable production and ensuring that producers make enough profit from their products. Agricultural Credit and its companies have been working together to achieve these aims as a whole throughout the history.

Our main aim, as the agricultural credit family, is to increase the benefit and satisfaction of our partner farmers. Agricultural Credit Cooperatives carry out activities to make their companies more efficient and productive while ensuring that the companies supply producer inputs at affordable costs.

2012 was announced as the “International Year of Cooperatives” by the UN, and Cooperative conscious was explained both in our country and the world. According to a study conducted by the United Nations, there are approximately 800.000 cooperatives and over a billion cooperative partners worldwide. There are approximately 165 million cooperative partners and around 250.000 cooperatives within the European Union, and 5.4 million people are provided with employment opportunities through these cooperatives.

The World Co-operative Monitor Report was prepared by ICA and EURICSE in 2012. Evaluation of many cooperatives carrying out activities in various countries in the world doubles the importance of this report. These cooperatives’ turnover total of 2010 reaches 2.442 billion dollars. Insurance sector by 28% is the primary area where these cooperatives intensively carrying out activities. Other sectors are ranked as agriculture by 26%, consumption and retail by 21%, banking and financial services by 7% and industry and infrastructure by 7%. When the regions where these cooperatives are located are considered by continents, Europe leads with 1.297 cooperatives. It is followed by America with 558 cooperatives and Asia with 176 cooperatives.

The Central Union of Turkish Agricultural Credit Cooperatives provides services with its 16 Regional Unions, 1625 cooperatives and 183 Service Offices. Agricultural Credit Cooperatives deploy all their resources by contributing to the economy of the country and understanding the addressed potential quite well. Agricultural Credit Cooperatives which are farmer organizations stand on a solid basis with their historical development processes. In addition to meeting all agricultural needs of farmers, we endeavour to assist them both financially and morally thanks to the bond established with partners during their happy and stressed times.

KAPAK COVER

BESİDEN SOFRAYA: KIRMIZI ETLLE İLGİLİ HERŞEY

KIRMIZI ET, TÜRKİYE’NİN DE EN ÖNEMLİ GÜNDEM MADDELERİNDEN BİRİ... KIRMIZI ET ÜRETİMİ, TEMİNİ VE TÜKETİMİNDE ÜLKEMİZİN YAŞADIĞI SORUNLAR ALINAN TEDBİRLERLE AŞILIYOR.

FROM FARM TO TABLE: EVERYTHING ABOUT RED MEAT

RED MEAT IS ONE OF THE MOST IMPORTANT AGENDA ITEMS OF TURKEY, AS WELL... PROBLEMS FACED BY OUR COUNTRY IN RED MEAT PRODUCTION, SUPPLY AND CONSUMPTION ARE OVERCOME WITH THE MEASURES TAKEN.



IPARD DESTEKLERİNİN KIRMIZI ET SEKTÖRÜNE ETKİLERİ IMPACTS OF IPARD SUPPORTS ON THE RED MEAT SECTOR

ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRÜ YILMAZ: BESİCİLERİMİZ İÇİN GARANTÖR KURUMUZ GENERAL DIRECTOR OF MMB, YILMAZ: WE ARE THE GUARANTOR INSTITUTION FOR FATTENERS

TÜRKİYE’DE KIRMIZI ET ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ, SEKTÖRÜN SORUNLARI VE ÖNERİLER RED MEAT PRODUCTION AND CONSUMPTION IN TURKEY, SECTOR PROBLEMS AND SUGGESTIONS

KIRMIZI ET SEKTÖR ANALİZİ RED MEAT SECTOR ANALYSIS



IPARD DESTEKLERİNİN KIRMIZI ET SEKTÖRÜNE ETKİLERİ

IMPACTS OF IPARD SUPPORTS ON THE RED MEAT SECTOR

Onur ALAÇIK

Yerinde Kontrol Uzmanı / Proje İzleme Kontrol Koordinatörlüğü
On The Spot Control Expert / Coordination Unit for Project Monitoring and Control

Günümüzde artan nüfus ve beraberinde azalan doğal kaynakların oluşturduğu tehlikeye karşılık toplum sağlığının korunmasında yeterli ve dengeli beslenmenin önemini her geçen gün daha da arttırmaktadır. Toplumda bireylerin sağlıklı beslenmelerinde gerekli olan bitkisel veya hayvansal üretim kaynaklı temel gıda maddelerinden istenilen düzeyde ve asgari maliyetle ulaşmasının yolunu açacak tarım politikalarının oluşturulması ve geliştirilmesi çok önemli bir husustur. Bahsi geçen temel gıda maddelerinin içerdiği protein miktarı itibarıyla hayvansal gıdalar ön plana çıkmakta olup, bu konuda yapılan araştırmalar yeterli ve dengeli beslenme için günlük protein ihtiyacının en az %40-50'sinin kırmızı et, beyaz et, süt ve yumurta gibi hayvansal kökenli besin maddelerden temin edilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. TAGEM verilerine göre AB ülke-

The danger caused by increasing population and related decrease in natural resources further increases the importance of adequate and balanced nutrition in preserving public health. Preparing and developing agricultural policies that will enable individuals' access to main nutrients based on crop or livestock production required in a healthy nutrition at the desired level and at minimum cost is a very important issue. Animal products become prominent among basic nutrients due to their protein contents, and studies conducted emphasize that minimum 40-50% of daily protein intake should be from animal based nutrients such as red meat, white meat, milk and egg for an adequate and balanced nutrition. According to the data of GDAR, daily protein consumption is 102 grams

lerinde kişi başına günlük protein tüketimi 102 gram olup, bunun 70 gramı hayvansal kaynaklı proteinlerden oluşmaktadır. Ülkemizde yaklaşık 84 gram olan kişi başına protein tüketiminin ise ancak 17 gramı hayvansal kaynaklı proteinlerden karşılanmaktadır. Yani gelişmiş ülkelerde tüketilen günlük protein miktarının yaklaşık %70'i hayvansal gıdalardan sağlanırken, ülkemizde tüketilen günlük protein miktarında bu oran %20'lerde kalmaktadır. Hayvansal gıda tüketim kalemlerinde Avrupa Birliği ülkelerinin gerisinde olan ülkemizde, bu fark özellikle kırmızı ette ön plana çıkmaktadır. Sağlıklı ve dengeli beslemenin vazgeçilmez protein kaynağı olan kırmızı et, özellikle çocukların ve gençlerin gelişmesinde önemli yere sahiptir. Bu kaynağın devamlı ulaşılabilir hale getirilebilmesinin ekonomik açıdan da en uygun olan hali, elbette ki ülke sınırlarımız içerisinde kendi yetiştiricimiz tarafından üretilen büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar olacaktır. Yetiştiriciliği yapılan bu hayvanların AB standartlarında, sağlıklı ve hayvan refahına uygun şartlarda yetiştirilebilmesi ancak belirli denetimlerin yapılması ve teşviklerin verilmesiyle sağlanabilir. Bu anlamda et sektörünün bütüncül gelişimi amaçlanmış olup hayvan sağlığı ve ürün kalitesinin AB standartlarına ulaşmasında Kurumumuz destekleri çok etkili olmaktadır. Aynı zamanda modern hayvancılık üretim işletmelerinin sayısı verilen destekler sayesinde her geçen gün artmaktadır.

ET VE ET ÜRÜNLERİNE GENEL BAKIŞ

Halkın gelir seviyesinin ve nüfusun artış gösterdiği ülkemizde, ekonomik kalkınmanın yanı sıra sosyal ve kültürel kalkınma çabalarının sürdürülebilirliğinin de devam ettirilmesi gerekmektedir. Sürdürülebilir kalkınma göstergeleri arasında, tüketim ve üretimin seviyeleri göz önüne alındığında, sağlıklı bireylerin oluşmasında et ve et ürünleri sektörü önemli bir yere sahiptir. Et üretimine girdi sağlayan hayvancılık sektörü; gıda ihtiyacının karşılanmasını sağlayan, nüfusun önemli bir bölümüne istihdam yara-

per person in the EU countries, 70 grams of which are from animal based proteins. In our country on the other hand, only 17 grams of approximately 84 grams protein consumption per person are from animal based proteins. In other words, approximately 70% of daily protein consumed is from animal products in the developed countries, whereas this percentage is only around 20% in our country. This difference is evident especially in red meat sector in our country, which is lagging behind the EU countries in consumption items related to animal products. Red meat, which is an essential protein source of healthy and balanced nutrition, plays an important role in the development of especially children and young people. The most economic way of making this source continuously accessible would certainly be bovine and ovine animals produced by our own breeders within the borders of our country. Producing livestock at the EU standards and under suitable conditions for animal welfare can only be possible by conducting certain audits and providing incentives. In this sense, development of meat sector as a whole is aimed, and our Institution's supports become very effective in achieving EU standards in livestock health and product quality. Furthermore, the number of modern livestock production enterprises is increasing day by day thanks to the supports.

TR
HAYVAN SAĞLIĞI VE
ÜRÜN KALİTESİNİN AB
STANDARTLARINA
ULAŞMASINDA TKDK DESTEKLERİ
ÇOK ETKİLİ OLMAKTADIR.

EN
ARDSI SUPPORTS ARE VERY
EFFECTIVE TO ACHIEVE THE EU
STANDARDS IN LIVESTOCK
HEALTH AND PRODUCT
QUALITY.

OVERVIEW OF MEAT AND MEAT PRODUCTS

Sustainability of social and cultural development efforts should be maintained along with economic development in our country where income level of the society and population tend to increase. Considering consumption and production levels among sustainable development indicators, meat and meat products play an important role in bringing up healthy individuals. Livestock production sector providing input for meat production cover the food need, generate employment opportunities for a considerable part of the population, provide input for many branches of the industry, and it has also become an industry and an essential part of the economy with its export potential in developed countries. This situation shows that livestock production is an important sector that should be developed at national level. Red meat production is important raw material sources in feed industry, leather industry and rendering products where slaughterhouse by-products are utilized, and they were included among IPARD sectors supported by the Institution.

LIVESTOCK POPULATION IN THE WORLD

Enhancing production and processing productivity as well as increasing global meat demand have been effective in the development of red meat sector in the developing world. Agricultural



tan, sanayi sektörünün birçok dalına girdi sunan ve ihracat potansiyeli ile de gelişmiş ülkelerde bir endüstri haline gelmiş, ekonominin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Bu durum, hayvancılığın ulusal düzeyde geliştirilmesi gereken önemli bir sektör olduğunu ortaya koymaktadır. Kırmızı et üretimi, yem sanayi, deri sanayi ve mezbaha yan ürünlerinin değerlendirildiği rendering ürünleri için önemli ham madde kaynağını oluşturmakta olup, Kurumumuz tarafından desteklenen IPARD sektörleri arasında yerini almıştır.

DÜNYADA HAYVAN VARLIĞI

Gelişen dünyamızda kırmızı et sektörünün gelişmesinde küresel et talebinin yükselmesinin yanı sıra, üretim ve işleme verimliliğinin artmasının da etkisi olmuştur. Dünyada tarımsal üretim değeri 2010 yılında 3,3 trilyon ABD dolarına yaklaşmış ve bu değere hayvancılık sektörünün katkısı %34 oranında gerçekleşmiştir. Et üretiminin büyük bir bölümünü oluşturan dünya sığır eti üretimi, 2013 FAO verilerine göre 67,7 milyon ton olarak gerçekleşmiş, 13,9 milyon ton küçükbaş et üretimi ile birlikte dünyada kırmızı et üretimi 2013 yılında 81,7 milyon tona ulaşmıştır. FAO verilerine göre 2000 yılında 1,47 milyar baş olan Dünya büyükbaş hayvan sayısı (sığır ve manda) 2005 yılında 1,56 milyar başa, 2013 yılında ise 1,69 milyar başa ulaşmıştır. Küçükbaş hayvan sayısı (koyun ve keçi) 2000 yılında 1,86 milyar baş, 2005 yılında 2 milyar baş ve 2013 yılında 2,17

production value almost reached 3.3 trillion USD dollar in 2010 in the world, and livestock production sector contributed to this by 34%. Actual production value of beef, as a considerable part of meat production, was 67.7 million tonnes according to 2013 FAO data, and red meat production in the world reached 81.7 million tonnes in 2013 along with 13.9 million tonnes ovine meat production. According to the FAO data, the number of bovine animals (cattle and water buffalo) which was 1.47 billion in 2000 reached 1.56 billion in 2005 and 1.69 billion in 2013. The actual number of ovine animals (sheep and goat) was 1.86 billion in 2000, 2 billion in 2005 and 2.17 billion in 2013. The number of poultry which was 16 billion in 2000 continuously increased in years and reached 23.9 billion in 2013. As could be seen, ovine animal, bovine animal and poultry population is on the rise in the world. Meat consumption (beef, lamb, pork, poultry meat) per person is 33.8 kg/year in the world.

LIVESTOCK POPULATION IN THE COUNTRY

Considering the livestock population in the country according to TurkStat data, the number of ovine and bovine animals which was over 55.83 million by the end of 2014 reached 56.05 million by 1% increase in 2015. The number of bovine animals decreased by 0.98% while the number of ovine animals increased approximately by 1%. Total red meat production (beef, lamb, goat





milyar baş seviyesinde gerçekleşmiştir. 2000 yılında 16 milyar adet olan kanatlı hayvan varlığı ise yıllar itibarıyla sürekli artış göstererek 2013 yılında 23,9 milyar seviyesine ulaşmıştır. Görüldüğü üzere dünya büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvan varlığı artış eğilimindedir. Dünya kişi başı et tüketim miktarı (sığır eti, koyun eti, domuz eti, kanatlı eti toplamı) 33,8 kg/yıl düzeyindedir.

ÜLKEMİZDE HAYVAN VARLIĞI

Ülkemizde hayvan varlığını TÜİK'in verilerine göre incelediğimizde 2014 yıl sonu itibarı ile 55,83 milyon baş üzerinde olan büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayısı 2015 yılında %1 artışla 56,05 milyon seviyesine ulaşmıştır. Büyükbaş hayvan sayısında %0,98 düşüş; küçükbaş hayvan sayısında ise yaklaşık %1 oranında artış gözlenmiştir. Türkiye'deki toplam kırmızı et üretimi (sığır, koyun, keçi ve manda eti), 2015 yılında bir önceki yıla göre yaklaşık %1,13 oranında artışla 1,15 milyon tona yaklaşmıştır. 2015 yılında bir önceki yıla göre sığır eti üretimi %15,07 oranında artarak ilk defa 1 milyon tonun üzerine çıkmıştır. Koyun eti üretimi %1 oranında değişim gösterirken, keçi eti üretimi ise %26,9 gibi önemli bir oranda değişim göstermiştir. 2015 yılı içinde toplam 3,76 milyon büyükbaş (sığır ve manda) hayvan kesilirken; aynı yıl içinde toplam kesilen küçükbaş (koyun, keçi) hayvan sayısı 7 milyonu aşmaktadır.

and water buffalo meat) in Turkey reached almost 1.15 million tonnes increasing approximately by 1.13% in 2015 compared to the previous year. In 2015, beef production increased by 15.07% compared to the previous year and exceeded 1 million tonnes for the first time. While lamb production changed by 1%, goat meat production considerably changed by 26.9%. In 2015, 3.76 million bovine animals (cattle and water buffalo) were slaughtered in total while the number of ovine animals (sheep and goat) slaughtered in the same year exceeded 7 million.

IPARD SUPPORTS FOR RED MEAT PRODUCTION AND THEIR RESULTS

Investments on red meat production are supported within the scope of IPARD and the main aim of these supports is to modernise small and medium scaled cattle, sheep and goat enterprises at the limit of economic sustainability, to achieve relevant community standards and to realize Best Agriculture/Livestock Production Practices; and thus, to contribute to enhancing the red meat production potential of Turkey. Employment opportunities have been provided for over 8 thousand people by signing the contracts of 444 projects with a total investment amount of approximately 607 million TL and total eligible expenditure amount of 369 million TL for red meat production so far under IPARD I. 79.4% of the projects

KIRMIZI ET ÜRETİMİNE YÖNELİK GERÇEKLEŞEN IPARD DESTEKLERİ VE SONUÇLARI

Kırmızı et üretimine yönelik yatırımlar IPARD kapsamında desteklenmekte olup, ilgili desteklerin genel amacı, ekonomik sürdürülebilirlik sınırında bulunan küçük ve orta ölçekli sığır, koyun ve keçi işletmelerinin modernize edilmesi, ilgili topluluk standartlarına ulaştırılması ve İyi Tarım/Hayvan Yetiştiriciliği Uygulamalarının gerçekleştirilmesi amacıyla desteklenmesi; böylece Türkiye'nin kırmızı et üretim potansiyelinin artmasına katkıda bulunulmasıdır. IPARD I kapsamında kırmızı et üretimine yönelik olarak bugüne dek, toplam yatırım tutarı yaklaşık 607 milyon TL, uygun harcamalar toplam tutarı yaklaşık 369 milyon TL olan 444 proje ile sözleşme imzalanarak sektörde 8 binin üzerinde kişiye istihdam sağlanmıştır. Desteklenen projelerin %79,4'ü dağlık alan ya da orman köylerinde yer almakta olup, ortalama kamu katkı oranı % 61,2'dir. Bir projeye sağlanan ortalama destek tutarı ise 828.268 TL olmuştur. IPARD I kapsamında kırmızı et üretimine yönelik sözleşme imzalanan projelerin faydalanıcılarının %54'ü gerçek kişi, %46'sı ise tüzel kişiliktir. Söz konusu bu faydalanıcıların %9'u kadın, %91'i erkek olup yaklaşık %66'sı 40 yaş altı, %34'i ise 40 yaş üstüdür. IPARD I kapsamında et üretimine yönelik sözleşme imzalanan projelerin %88'i yeni tarımsal işletme, %12'si mevcut tarımsal işletmelerdir. Söz konusu kırmızı et üretimine yönelik tarımsal işletmelerin %11'i küçükbaş %89'u ise büyükbaş hayvan işletmesidir. IPARD I fonları ile kurulan kırmızı et üreten işletmelerin 2013 yılında pazara yaklaşık 1.807 ton et arzı gerçekleştirdiği, 2014 yılında 5.827 ton, 2015 yılında ise bu rakamın 15.801 tona ulaştığı görülmektedir. TKDK tarafından desteklenen ve hayata geçen projelerin ekonomik, çevresel, kurumsallaşma, teknolojik ve sosyo-kültürel etkilerini ortaya çıkartmak amacıyla Prof. Dr. Bülent Gülçubuk ve ekibi tarafından 2015 yılı Mayıs ayında tamamlanan "Etki Değerlendirme Raporu" IPARD I desteklerinin üretimde, istihdamda ve kapasitede belirgin artışlar yarattığını göstermektedir. Söz konusu raporda 2014 yılı verilerine göre TKDK desteklerinden önce ve sonra bazı illerimizde büyükbaş hayvancılığa dayalı et üretim verileri incelenmiş olup, Ankara'da %7,2, Diyarbakır'da %20,5, Sivas'ta %22,0, Balıkesir'de %1,5, Konya'da %1,6 ve Şanlıurfa'da %11,8 oranında üretimin arttığı tespit edilmiştir.

Sonuç itibarıyla ülkemizdeki kırmızı et üretiminde kaybolan ivmenin tekrar kazanılmasında önemli rol oynayan Kurumumuz, verdiği hibe destekleriyle tarımsal işletmelerin, özellikle de kırmızı et sektörünün gelişmesine katkı sağlamıştır. Verilen hibe destekleri sayesinde genç çiftçiler teşvik edilerek, yüksek standartlara sahip tarımsal işletmelerin kurulması sağlanmış, diğer yetiştiricilerin cesaretlenmesinde de önemli rol oynamıştır. Ayrıca AB standartlarında hayvan refahına uygun yetiştirilen hayvan sayısının artması ile elde edilen yüksek et verimi sayesinde, kırmızı et üretimimiz uluslararası arenada kendisini kanıtlayarak ihracatın da önemli bir lokomotifine haline gelecektir.

supported are located in mountainous areas or forest villages, and public contribution is 61.2% on average. The average support amount provided to a single project has been 828.268 TL. Within the scope of contracted projects on red meat production under IPARD I, 54% of the beneficiaries are natural persons while 46% are legal entities. 9% of these beneficiaries are women and 91% are men, and approximately 66% are below and 34% are above the age of 40.

88% of contracted projects on red meat production under IPARD I are new agricultural enterprises whereas 12% are existing agricultural enterprises. 11% of agricultural enterprises for red meat production are ovine and 89% are bovine animal enterprises. Red meat producing enterprises established with IPARD I funds supplied 1.807 tonnes meat for the market in 2013 and this number reached 5.827 tonnes in 2014 and 15.801 tonnes in 2015. "Impact Assessment Report" completed by Prof. Dr. Bülent Gülçubuk and his team in May 2015 with the aim of revealing economic,

environmental, institutionalization, technological and socio-cultural impacts of the implemented projects supported by ARDSI shows that IPARD I supports provided a considerable increase in production, employment and capacity. In this report, 2014 data on meat production from bovine animals in certain provinces before and after ARDSI supports are analysed, and it is identified that production increased by 7.2% in Ankara, 20.5% in Diyarbakır, 22.0% in Sivas, 1.5% in Balıkesir, 1.6% in Konya and 11.8% in Şanlıurfa.

As a result, the Institution, playing an important role in regaining the momentum in red meat production, contributed to the development of agricultural enterprises and especially red meat sector with the grant supports provided in our country. Young farmers were promoted with grant supports, agricultural enterprises at higher standards were established and it played an important role in encouraging other farmers. Furthermore, red meat production in our country will prove itself in the international arena and become an important engine of export thanks to the high meat yield obtained with the increase in livestock produced in line with animal welfare levels at EU standards.

TR
IPARD I KAPSAMINDA
KIRMIZI ET ÜRETİMİNE YÖNELİK
OLARAK BUGÜNE DEK, TOPLAM
YATIRIM TUTARI YAKLAŞIK 607
MİLYON TL OLARAK GERÇEKLEŞMİŞTİR.

EN
THE TOTAL INVESTMENT AMOUNT IN
RED MEAT PRODUCTION HAS
REACHED APPROXIMATELY 607
MILLION TL SO FAR UNDER
IPARD I.



ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRÜ YILMAZ:

BESİCİLERİMİZ İÇİN GARANTÖR KURUMUZ

“SEKTÖR AKTÖRLERİNİN İHTİYAÇLARININ EN MAKUL ŞARTLARDA KARŞILANMASI VE TÜKETİCİYE EN MAKUL FİYATLARLA ULAŞTIRILMASI, SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR ET ARZI SAĞLANMASI KONUSUNDAKİ SORUMLULUKLARIMIZ DAHA ÖN PLANDA.”

Türkiye’deki et ve süt sektörünü düzenleme ve bu önemli besinlerin fiyat istikrarını sağlamak konusunda en önemli sorumluluk Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü’ne ait. Bu sorumluluğun bilinci ile vatandaşlara hizmet eden Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mehmet Ünal Yılmaz’la kurum faaliyetlerini ve sektörün önemli sorunlarını konuştuk.

GENERAL DIRECTOR OF MMB, YILMAZ:

WE ARE THE GUARANTOR INSTITUTION FOR FATTENERS

“OUR RESPONSIBILITIES RELATED TO MEETING THE REASONABLE NEEDS OF SECTOR ACTORS, OFFERING PRODUCTS TO THE CONSUMERS AT REASONABLE PRICES AND ENSURING A SUSTAINABLE MEAT SUPPLY ARE THE PRIORITIES.”

The General Directorate of Meat and Milk Board has the most important responsibility in regulating meat and milk sector and ensuring price stability of these important nutrients in Turkey. We chatted with Mehmet Ünal Yılmaz, General Director of Meat and Milk Board serving to citizens with this responsibility in mind, about the activities of the Board and important problems of the sector.



► **Et ve Süt Kurumu'nun faaliyet alanları ile ilgili bilgi verir misiniz?**

Et ve Süt Kurumu ülke hayvancılığının gelişmesine katkı sağlamak amacı ile 1952 yılında Et ve Balık Kurumu olarak kurulmuş bir kamu iktisadi teşekkülüdür. Kurumumuz 2013 yılında yeniden yapılandırıldı ve adı Et ve Süt Kurumu olarak değiştirildi. Böylece ESK'ya et ve süt piyasalarını regüle edici bir rol verildi. Et ve Süt Kurumu, piyasada fiyat istikrarının sağlanması konusunda önemli bir sorumluluk yükledi. Bu sorumluluk kapsamında, ihtiyaç duyulduğunda, sektörün tamamında serbest piyasa koşulları çerçevesinde fiili regülasyonlar gerçekleştirirken, diğer taraftan hem üretici, hem de Türkiye'deki 79 milyon tüketici lehine adımlar atıyoruz. Hedefimiz sektörün ticari faaliyetinin belli bir dengede ve belli bir düzen içinde sürdürülmesinin sağlanabilmesi.

► **Sektörü düzenleyen bir kurumun bulunmasının üretime etkilerini paylaşır mısınız?**

64 yıllık tecrübesi ve sektöre kazandırdıklarıyla bir marka haline gelen Et ve Süt Kurumu, kırmızı et ve süt sektöründe devletin yönlendirici ve düzenleyici etkisini sürdürme hedefindedir. Bu durumu şöyle izah edebiliriz; Bakanlığımız ile birlikte piyasayı yakından takip ediyoruz, piyasanın ihtiyaçlarını analiz ederek piyasayı bozucu unsurlara müdahale ediyoruz. Piyasayı regüle etme yetkisine sahip bir devlet kurumunun varlığı, besicilerimiz için garantör bir alıcı olması; sanayiciler veya araçlar açısından ürünlerin piyasaya makul bir kâr oranları ile aktarılabilmesi anlamına geliyor. Elbette sürdürülebilir üretime ve hayvancılık sektörünün gelişimine önemli katkılar sağlıyor.

► **Et Süt Kurumu'nun yol haritası nedir? Et Süt Kurumu'nun mağazalarını yaygınlaştırmayı düşünüyor musunuz?**

Perakende sektöründe 15 adet kurum mağazası, 54 adet franchisee mağazası olmak üzere toplam 69 mağazamız ile tüketicilerimize hizmet veriyoruz. Bu noktada, satış mağazalarımızın yaygınlaştırılmasından çok, sektör aktörlerinin ihtiyaçlarının en makul şartlarda karşılanması ve tüketiciye en makul fiyatlarla ulaştırılması, sürdürülebilir bir et arzı sağlanması konusundaki sorumluluklarımız daha ön planda. Üreticiden tüketiciye; sistematik kayıt, izlenebilirlik ve adil fiyat oluşumunun, dolayısıyla sürdürülebilirliğin garanti altına alınacağı bir sistemin, tüm paydaşlarının rolünü hakıyla üstlenmesiyle sağlanabileceğine inanıyoruz. Kurumsal politikalarımızı bu kapsamda belirliyoruz. Ülkemizde et ve süt sektörünün kârlılık ve verimliliğin artırılması açısından sektörün sürdürülebilirliğini sağlayacak düzenleme araçlarının etkinleştirilmesi, bunun yanında üretici örgütlerinin etkinliğinin

► **Could you give us some information on the activity areas of Meat and Milk Board?**

The Meat and Milk Board is a state economic enterprise established as Meat and Fish Board in 1952 with the aim of improving livestock production in the country. Our institution was restructured in 2013, and its name was changed to Meat and Milk Board. Thus, MMB was given a regulatory role in meat and milk markets. Meat and Milk Board assumed an important responsibility to ensure price stability in the market. Under this responsibility, we impose actual regulations in the sector, when required, within the framework of free market conditions, and we also take steps in favour of producers and 79 million consumers in Turkey. Our objective is to ensure that commercial activities of the sector are conducted in a certain balance and order.

► **Could you tell us about the impacts of having a regulatory body in the sector?**

The Meat and Milk Board, now a trademark with its 64 years of experience and contributions to the sector, aims to maintain the guidance and regulation influence of the state on the red meat and milk sector. We can explain this situation as follows; we closely follow the market and intervene in the issues distorting the market upon analysing the needs of the market in cooperation with the Ministry. Existence of a public body with the authority to regulate the market means that there is a guarantor buyer for our fatteners, and products can be put on the market with reasonable profit rates for tradesmen and middlemen. It significantly contributes to sustainable production and development of livestock production sector for sure.

► **How is the road map of Meat and Milk Board? Are you planning to open new stores of the Meat and Milk Board?**

In the retail sector, we are providing services to our customers with 69 stores in total, 15 of which are the Board's stores, whereas 54 are franchisee stores. At this point, our priority responsibilities are to meeting the reasonable needs of sector actors, offering products to the consumers at reasonable prices and ensuring a sustainable meat supply. We believe that a system, where systematic record, traceability, fair price formation and as a result, sustainability is guaranteed from producer to the consumer, could only be ensured when all stakeholders assume their responsibility. We identify our corporate policies in this scope. We lead the sector in terms of activating regulatory tools that will ensure the sustainability to increase profitability and productivity of meat and milk sector in the country as well as enhancing the efficiency of producer

TR
"ÜLKEMİZİN COĞRAFI VE MERA ÖZELLİKLERİ KÜÇÜKBAŞ HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİNE DAHA UYGUN OLMASINA RAĞMEN KIRMIZI ET TÜKETİMİNDE SIĞIR ETİ TERCİH EDİLİYOR. TÜKETİLEN BU KIRMIZI ETİN YAKLAŞIK %12'Sİ KÜÇÜKBAŞ HAYVANLARDAN KARŞILANIYOR."
EN
"ALTHOUGH THE GEOGRAPHICAL AND PASTORAL FEATURES OF OUR COUNTRY ARE MORE SUITABLE FOR SHEEP AND GOAT PRODUCTION, BEEF IS PREFERRED IN RED MEAT CONSUMPTION. APPROXIMATELY 12% OF RED MEAT CONSUMED IS FROM OVINE ANIMALS."



artırılması ve üreticilerin bilinçlendirilmesi konularında sektöre öncülük ediyoruz. Et ve Süt Kurumu, bu kapsamda kendisine yüklenen sorumluluğu, yerine getirecek sektörel tecrübe ve güvenilirliğe sahip bir kurum. Yeni yaklaşımlarla et ve süt sektörüne ilişkin sürdürülebilirlik yoluyla yeterli ve sağlıklı ürünlere erişimin güvence altına alınması için politikalar belirliyoruz. Paydaşlarımızın ihtiyaç ve taleplerine kalıcı çözüm mekanizmaları geliştirmeyi hedefliyoruz.

► **Ülkemizdeki kırmızı et tüketimi ile ilgili alışkanlıkları değerlendirebilir misiniz?**

Ülkemizin coğrafi ve mera özellikleri küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine daha uygun olmasına rağmen kırmızı et tüketiminde sığır eti tercih ediliyor. Tüketilen bu kırmızı etin yaklaşık %12'si küçükbaş hayvanlardan karşılanıyor. 2015 yılında ortalama kişi başı büyükbaş eti tüketimi yıllık 13,12 kilogram iken küçükbaş eti tüketimi maalesef 1,70 kilogram. Tüketim alışkanlıkları nedeniyle küçükbaş etin yeterince ilgi ve rağbet görmemesinin bir sonucu olarak kırmızı et arzında ve talebinde istenen denge kurulamamaktadır. Bu nedenle sığır etine alternatif olarak küçükbaş eti üretiminin, dolayısıyla tüketiminin artırılması büyük önem taşıyor.

► **Küçükbaş hayvancılığının özendirilmesi için ne yapılabilir?**

Evet, az önce de bahsettiğim gibi ülkemizde küçükbaş eti ile ilgili

organizations and raising awareness among producers. In this scope, MMB has the required sectoral experience and reliability to fulfil its responsibilities as an institution. We set policies to ensure access to sufficient and healthy products through sustainability in the meat and milk sector with new approaches. We aim to develop permanent solution mechanisms for the needs and demands of our stakeholders.

► **What would you say about the red meat consumption habits in our country?**

Although the geographical and pastoral features of our country are more suitable for sheep and goat production, beef is preferred in red meat consumption. Approximately 12% of red meat consumption is from ovine animals. While consumption of beef per person is 13,12 kg, consumption of lamb is unfortunately 1,70 kg annually on average in 2015. Red meat supply and demand cannot be balanced due to insufficient interest in and demand for lamb because of consumption habits. Therefore, increasing production and also consumption as an alternative to beef is of great importance.

► **What could be done to encourage ovine animal production?**

Well, as I mentioned before, lamb consumption habits should

tüketim alışkanlıklarının değişmesi gerekiyor. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımızın destekleme politikaları ile küçükbaş hayvancılıkta önemli bir mesafe alınmış durumda. Küçükbaş hayvan yetiştiricilerine verilen destekler bir taraftan sürerken diğer taraftan da küçükbaş ürünleri ile ilgili tüketim alışkanlıklarının değişimi konusunda bir kamuoyu oluşturulması hususunu önemsiyoruz. Küçükbaş etinin insan beslenmesindeki öneminin daha fazla gündeme getirilmesi gerekiyor. Bu konudaki yanlış algıların, özellikle kalp ve damar hastalıkları yönünden sağlık uzmanlarının tavsiyelerinin ve Türk toplumunun damak tadına uygun yöresel lezzetin kamuoyunda daha fazla gündeme getirilmesi, toplumumuzun küçükbaş eti tüketimiyle ilgili yanlış algılarının ortadan kaldırılmasına katkı sağlayacaktır.

Et ve Süt Kurumu olarak bizler bu noktada, sözleşmeli besicilik modeli kapsamında küçükbaş hayvan yetiştiricileri ile anlaşmalar yaparak bir taraftan üretimi desteklerken, diğer taraftan küçükbaş kırmızı etin daha fazla tüketilmesi için çalışmalar yapıyoruz. Müşterimiz olan kamu kurumlarına küçükbaş eti satışlarında önemli ölçüde artışlar sağladık. Kamu kurumlarının yanında mağazalarımızda da küçükbaş ürünlerini çeşitlendirdik. Mağazalarımızda perakende koyun, toklu ve kuzu eti, bunun yanında dönemsel olarak oğlak ve keçi eti satışlarımız sürüyor. Küçükbaş ürünlere tüketicilerimizin ilgisi de bizi mutlu ediyor doğrusu. Ayrıca şarküteri ürün üretiminde küçükbaş etinin kullanılmasını ve halkımızın damak tadına uygun şarküteri ürünleri üretilmesini önemsiyoruz.

► **Et ithal edilen ülkeler hangileridir ve ithal et konusunda ülkemizin uyguladığı kriterler nelerdir?**

Et ve Süt Kurumu, kendisine tanınan kontenjan ve yetkiler çerçevesinde, Bosna Hersek ve Polonya'dan taze karkas et ithalatı gerçekleştiriyor. İthalat sürecinde uyulması gereken birtakım kurallar ve kriterler var. Teknik ve hijyenik kriterleri Bakanlığımız belirliyor. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız kontrolünde, helal kesim sertifikası almış kesimhanelerde ve tabi ki Bakanlığımız veteriner hekimleri ve Et ve Süt Kurumu'nun veteriner hekimleri kontrolünde kesimler yapıyoruz ve kemiksiz sığır eti ve taze karkas ürünleri ülkemize getiriyoruz. Ayrıca, arz talep dengesinin sağlanmasına katkıda bulunmak amacı ile Bakanlar Kurulu'nun 3 Mayıs 2016 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan kararı ile ESK'ya kesimlik ve besilik sığır ithalatı için yetki verilmişti. Bizler bu doğrultuda besilik ve kesimlik sığır ithalatı çalışmalarımızı başlattık. Üreticilerimizden aldığımız talepler çerçevesinde ithalat süreci devam ediyor.

► **Süt üretimi sektörü ile kırmızı et sektörünün nasıl bir ilişkisi var?**

Halk arasında sık kullanılan bir tabir vardır, "Ana olmadan dana olmaz." denir. Et ve süt sektörünün birbiriyle olan etkileşimini

TR "HELAL KESİM SERTİFİKASI ALMIŞ KESİM HANELERDE, BAKANLIĞIMIZ VE ET VE SÜT KURUMU'NUN VETERİNER HEKİMLERİ KONTROLÜNDE KESİMLER YAPIYORUZ VE KEMİKSİZ SIĞIR ETİ VE TAZE KARKAS ÜRÜNLERİ ÜLKEMİZE GETİRİYORUZ."

EN "WE CONDUCT SLAUGHTERING UNDER THE SUPERVISION OF VETERINARIANS FROM THE MINISTRY AND MEAT AND MILK BOARD IN THE SLAUGHTERHOUSES WITH HALAL SLAUGHTER CERTIFICATE, AND WE IMPORT BEEF FILLET AND FRESH CARCASS PRODUCTS."

be changed in our country. A great progress has been made in ovine animal production with the support policies of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock. While supports are being provided to ovine producers on one hand, we also attach importance to creating a public opinion on changing habits about ovine products on the other hand. The importance of lamb in human nutrition should be emphasized more. Discussing the misperceptions on this issue, recommendations of health professionals especially related to cardiovascular diseases, and the local flavour appealing to the taste of Turkish society at a larger scale will contribute to eliminating misperceptions in our community related to lamb consumption.

As Meat and Milk Board, we support production through the agreements signed with sheep and goat producers under contracted fattening model and also carry out activities to ensure a higher level of lamb consumption. We ensured an important increase in lamb sales to our public institution customers. In addition to public institutions, we also diversified ovine products in our stores. We sell lamb, hogget and mutton by retail and also chevon and goat's meat seasonally. Interest of our consumers in ovine products makes us happy to be honest. Furthermore, we attach importance to using ovine meat in charcuterie production and to produce charcuterie appealing to the taste of our society.

► **Where do we import meat from and what are the criteria of our country regarding imported meat?**

The Milk and Meat Board imports fresh carcass meat from Bosnia Herzegovina and Poland in line with its quota and authorities. There are certain rules and criteria to be followed in import process. The Ministry identifies technical and hygienic criteria. We conduct slaughtering under the supervision of veterinarians from the ministry and Meat and Milk Board in the slaughterhouses with halal slaughter certificate, and we import beef fillet and fresh carcass products. Furthermore, MMB was authorized for beef import in line with the Council of Ministers' decision published in the Official Gazette dated 3 May 2016 with the aim of ensuring balance between supply and demand. Accordingly, we started import of cattle for fattening and breeding purposes. Import process is continuing in line with the demands from our producers.

► **What is the relation between milk production sector and red meat sector?**

There is a common saying, "There wouldn't be a calf without a cow." This is an important saying explaining the interaction between meat and milk sectors. Positive or negative developments in both sectors certainly affect each



izah etmesi bakımından önemli bir sözdür. Her iki sektörde de meydana gelen olumlu veya olumsuz gelişmeler diğer sektörü mutlaka benzer ölçülerde etkileyebiliyor. Süt üreticilerinin, laktasyon dönemine paralel seyreden süt arz fazlasını değerlendirememesi, değerlendirilen kısmın piyasa fiyatının altına düşmesi, yem fiyatlarının yükselmesi, diğer giderlerin artması gibi faktörler, damızlık değeri bulunan dişi hayvanların kesime gitmesi sonucunu ortaya çıkarabilmekte. Bu durumda kesilen her damızlık dişi hayvan ile birlikte ülkemizin hayvan sayısını olumsuz etkilemekte. Büyükbaş hayvan sayısı azaldıkça et fiyatları artmakta, dolayısıyla denge bozulmaktadır. Bu durum, ülke hayvancılığına ve ekonomisine yansımaktadır. Bu nedenle Sayın Bakanlığımızın talimatları doğrultusunda bu yıl ilk kez Et ve Süt Kurumu olarak, süt sektöründe müdahale alımlarını başlattık. Müdahale alımları öncesi üretimin yoğun olduğu bölgelerde 0,70 kuruşlara kadar düşen süt fiyatları müdahale sonrası referans fiyat seviyelerine yükseldi. Bu müdahalemiz, sektörde sürdürülebilirliğin sağlanması bakımından önem arz ediyor. Üstelik Kurumumuz tüm bu çalışmalarını sektör temsilcileri, kooperatiflerle işbirliği içinde gerçekleştiriyor. Bundan sonraki süreçte de ihtiyaç sona erene kadar süt üreticilerini korumak ve mağdur olmalarını engellemek amacıyla sektör paydaşlarının yanında olmaya devam edeceğiz.

other up to similar extents. Factors such as milk producers' failure to make use of excess supply arisen in parallel to lactation period, decrease of the used part below market price, increase in feed prices and other expenses may cause female animals with breeding value to be slaughtered. In this case, the number of livestock in our country is adversely affected by slaughtering breeding female animals. Meat prices increase as the number of cattle decreases and therefore, the balance is disturbed. This situation is reflected in livestock production and economy of the country. Therefore, we, as the Meat and Milk Board, started intervention purchases in milk sector in accordance with the instructions of the Minister this year for the first time. Milk prices decreasing to 0,70 Kurus in regions with high production levels before the intervention purchases, increased to the reference price levels after the intervention. This intervention is important in terms of ensuring sustainability in the sector. Besides, our Board carries out all these activities in cooperation with sector representatives and cooperatives. We will continue to stand by sector stakeholders in order to protect milk producers and prevent any unjust treatment in the upcoming period until it is no longer required.

TÜRKİYE'DE KIRMIZI ET ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ, SEKTÖRÜN SORUNLARI VE ÖNERİLER

GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'NIN, ET VE SÜT KURUMU ARACILIĞI İLE PİYASAYA MÜDAHALELER YAPMASINA KARŞIN, ORTAYA ÇIKAN BESİ HAYVAN ARZ AÇIĞININ DÜZENLİ TESPİTİ YAPILMALI VE BUNA GÖRE BAŞVURUDA BULUNAN ÜRETİCİLERİN HAYVAN TEMİNİ ZAMANINDA VE YETERLİ KALİTEDE SAĞLANMALIDIR.

Prof. Dr. Erdoğan GÜNEŞ

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü
Ankara University, Faculty of Agriculture, Agricultural Economics Department

Tİnsanların kaliteli beslenmesinde ve gerekli protein ihtiyaçlarını gidermelerinde kırmızı et önemli bir yere sahiptir. Kırmızı et tüketiminin güvenli ve istikrarlı olarak sağlanmasında arz ve arzın sürdürülebilirliği etkilidir. Bu süreçte talebin de yeterli olması temel koşuldur. Kırmızı et sektörü, sektörün bağlantılı olduğu çeşitli ileri ve geri ilişkilere sahip faaliyet alanları (hayvancılık işletmeleri, yem bitkileri üretimi, kesimhane, kombina, et ürünleri işleme tesisleri vb.) ile ilişkilidir. Belirtilen alanlardaki olumlu ve olumsuz gelişmeler, piyasa yapısını etkileyerek et üretim ve tüketiminin değişmesine neden olmaktadır.

RED MEAT PRODUCTION AND CONSUMPTION IN TURKEY, SECTOR PROBLEMS AND SUGGESTIONS

SUPPLY DEFICIT FOR FATLINGS, IN SPITE OF THE MARKET INTERVENTIONS BY THE MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK THROUGH MEAT AND MILK BOARD, SHOULD BE REGULARLY IDENTIFIED AND LIVESTOCK SHOULD BE TIMELY AND SUFFICIENTLY PROVIDED FOR THE APPLICANT PRODUCERS.

Red meat has an important role in the quality nutrition of people and in meeting their protein needs. Supply and sustainability of supply is significant for ensuring red meat consumption safely and consistently. Adequate demand is also a fundamental condition in this process. Red meat sector is related to the areas of activity with various forward and backward links associated with the sector (livestock production enterprises, forage crop production, slaughterhouse, combined facility, meat products processing facilities etc.). Positive and negative developments in these areas affect the market structure and cause changes in meat production and consumption.

Türkiye’de kişi başına toplam protein tüketimi yeterlidir, ancak tüketimde bitkisel kökenli protein ağırlıklı olduğundan, bitkisel ve hayvansal protein dağılımında dengesizlik mevcuttur. Yapılan hesaplamalara göre, tüketimde hayvansal kaynaklı proteinlerin payı %30,1 (31 gram) düzeyindedir. Bu değer gelişmiş ülkelerde 60 gram, gelişmekte olan ülkelerde 25 gram ve az gelişmiş ülkelerde 12 gram olarak belirtilmektedir. Son dönemde Türkiye’de kişi başına sığır ve dana eti tüketimi 7,85 kg iken, bu değer Amerika Birleşik Devletleri’nde 25 kg, Kanada’da 19 kg, Avustralya’da 22 kg ve Avrupa Birliği’nde 10,5 kg olarak belirtilmektedir. Belirtilen değerlerden Türkiye’de kırmızı et tüketim düzeyinin düşüklüğü ortaya çıkmaktadır. Tüketim düşüklüğü, birçok yönlere değerlendirilmesi gereken bir durumdur ve nedenleri çeşitlidir. Öncelikle hayvan sayısının azlığı, yem fiyatları artışı, üretim teknolojisi ve yetiştirme tekniği gibi unsurlar arz yetersizliğini ortaya çıkarmaktadır. Et ve et ürünleri pazarlaması ile ilgili olarak ürün fiyat istikrarsızlığı, hayvansal ürünlerin çabuk bozulabilir özellikte olması, et ve ürünlerinin değerini ölçmekteki zorluk, üretim, tüketim ve satış sürecinde yüksek risk unsurları üretimin sürdürülebilirliğini olumsuz etkileyerek dönem dönem piyasa yapısını riskli ve güvensiz hale getirmektedir. Sonuçta ülkemizde et sektörünü sürekli meşgul eden istikrarsız bir yapı ortaya çıkmaktadır. Süreç içinde canlı hayvan ve et dışı alımlarıyla düzenlemeler yapılarak sorunlara çözüm bulunması için çaba sarf edilmekte, ancak uygulamalardan zaman zaman üretici, bazen de tüketici ve işleyici rahatsız olmakta ve sonuçta piyasa dengesi bozulmakta ve tüm paydaşlar için istikrar tesis edilememektedir. Piyasayı düzenleme ile görevli Et ve Süt Kurumu’nun etkinliği de sürekli değişen önlemlerle azalmakta, amaçlarına uygun çalışmaları yapamamasına neden olmaktadır.

Aslında Türkiye’de, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 2013-2017 Stratejik Planı’nda, kırmızı et sektörüne ilişkin amaç ve hedeflerini şu şekilde saptamıştır:

- Hayvancılıkta etçi tip sığır ve koyun yetiştiriciliğinin geliştirilmesine ağırlık verilmesi, bölgesel programların uygulanmasına devam edilmesi,
- İşletme odaklı koruyucu veteriner hekimlik sistemi ile hayvan refahını içerecek şekilde tek sağlık politikasının hayata geçirilmesi,
- Yem bitkisi ihtiyacının üretim ve ürün çeşitliliğindeki artışla karşılanması.

ÖNERİLER

Türkiye’de İstatistik Kurumu verilerine göre 2015 yılı sonunda büyükbaş sayısı 14,1 milyon baş, küçükbaş hayvan varlığı ise 41,9 milyon baştır. 2014 yılında 1 milyon 8 bin ton olan Türkiye toplam kırmızı et üretimi, 2015 yılında 1.149.262 ton düzeyinde gerçekleşmiştir. Kesilen hayvan sayısı sığırdaki 2015 yılında 2014 yılına göre

Total protein consumption per capita is adequate in Turkey; however, there is imbalance between vegetable proteins and animal proteins since vegetable protein is dominant in consumption. According to calculations, the share of animal proteins in consumption is 30.1% (31 grams). This value is 60 grams in developed countries, 25 grams in developing countries and 12 grams in underdeveloped countries. While beef and veal consumption per capita is currently 7.85 kg in Turkey, it is 25 kg in the USA, 19 kg in Canada, 22 kg in Australia and 10.5 kg in the EU. These values demonstrate the low level of red meat consumption in Turkey. Low consumption level is an issue that should be considered in many perspectives and has various reasons. First of all, factors such as low number of livestock, increased feed prices, production technology and breeding techniques lead to lack of supply. Regarding the marketing of meat and meat products, product price instability, quick spoilage of animal products, difficulty in assessing the value of meat and meat products and high risk factors in production, consumption and sales adversely affect sustainability of production and result

in risky and insecure market conditions in certain periods. As a result, there is an unstable structure that is continuously on the agenda of our meat sector. Efforts such as importing livestock and meat are made to find solutions for the problems; however, sometimes producers and sometimes consumers and processors feel uncomfortable due to these practices and in the end, market balance is disturbed and stability cannot be achieved for all stakeholders. Activities of the Meat and Milk Board responsible for regulating the market also decrease due to continuously changing measures, and this prevents it to conduct the works to serve its purpose.

In fact, the Ministry of Food, Agriculture and Livestock in Turkey set the aims and targets for red meat sector in 2013-2017 Strategic Plan as follows:

- Focusing on developing beef cattle and sheep breeding in livestock production and continuing the implementation of regional programmes,
- Introducing a single health policy to include an enterprise-oriented protective veterinary system and animal welfare,
- Meeting the need for forage crops through the increase in production and product range.

SUGGESTIONS

According to the data of Turkish Statistical Institute, at the end of 2015, the number of bovine animals was 14.1 million and the number of ovine animals was 41.9 million. Total red meat production in Turkey, which was 1 million 8 thousand tonnes in 2014, was 1.149.262 tonnes in 2015. Number of slaughtered cattle increased 1.4% in 2015 when compared to 2014 and beef production increased 15%. In spite of these developments, price stability, which is a fundamental problem regarding meat



%1,4 oranında artmış, sığır eti üretimi de %15 oranında yükselmiştir. Yaşanan gelişmelere karşın et ve et ürünlerinin temel sorunu olan fiyat istikrarının hala sağlanamadığı görülmektedir. Kırmızı et fiyatlarının istikrarsızlığı, üreticiden sanayiye ve tüketiciye kadar tüm kesimleri doğrudan etkilemektedir. Et konseyi tarafından önerilen, tüketici açısından mevcut durumda kısa vadeli çözüm önerisi açısından perakende etten alınan KDV’nin indirilmesi (%8 oranından %1’e) bir önlem olarak düşünülebilir. Bu durum, kırmızı et perakende fiyatlarında %5-15 oranında düşüş sağlayabilir ve tüketiciye bunun yansımaları talep artışı ortaya çıkabilir. Türkiye’de mevcut durumda besi hayvanı arzında yaşanan sorunlar, piyasada fiyat dengesini bozan önemli bir unsur olarak görülmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın, Et ve Süt Kurumu aracılığı ile piyasaya müdahaleler yapmasına karşın, ortaya çıkan besi hayvan arz açığının düzenli tespiti yapılmalı ve buna göre başvuruda bulunan üreticilerin hayvan temini zamanında ve yeterli kalitede sağlanmalıdır. Bu aşamada ülke coğrafi koşullarına uygun, açık mera besisinden çok mevcut işletme şartları ile besiyeye çekilen hayvanlardan maksimum besi performansı alınabilecek ırk saflığı yüksek etçi ırkların yurt dışından temini gerekmektedir. Damızlık birliklerinin saf ırk yetiştirme amacı ile yaptıkları embriyo transferi çalışmalarının teşvik edilmesi, ırk sağlığı açısından önemlidir. Diğer yandan ülkemizde yerli hayvan ırklarının genetik kaynaklarının korunması ve geliştirilmesine artan önem verilmelidir. Bunun yanında yerel olarak yaşam alanı bulan besiyeye yakın etçi-yerli ırkların farklı destekleme uygulamaları yoluyla yaygınlaştırılması, ham madde açısından dışarıya bağımlılığı azaltan bir önlem olarak değerlendirilmelidir. Besi desteklerinde, desteklemelerin özellikle sözleşmeli üretim yapan üreticilere yapılması yönünde sürdürülebilirliği teşvik etmek önemlidir. Desteklerin amaca yönelik olarak düzenlenmesi ve sadeleştirilmesine dönük çalışmalar üretim ve tüketim dengesinin sağlanmasında gereklidir. Özellikle az sayıda hayvana sahip aile işletmeleri niteliğindeki besi işletmelerine yönelik destekleme çalışmalarına da artan önem verilmelidir.

and meat products, still has not been achieved. Instability of red meat prices has direct impact on all actors ranging from producers to tradesmen and consumers. Decreasing the VAT on retail meat (from 8% to 1%), suggested by the Meat Council, could be considered as a short term solution to this situation faced by consumers. This may result in a 5-15% decrease in retail red meat prices and an increase in demand when this is reflected on the consumers.

The problems currently encountered in Turkey in the supply of fattling are regarded as an important factor disturbing the market price balance. Supply deficit for fattlings, in spite of the market interventions made by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock through Meat and Milk Board, should be regularly identified and livestock should be timely and sufficiently provided for the applicant producers. At this stage, beef breeds with high purity should be imported, which will give maximum fattening performance under current enterprise conditions rather than open pasture fattening suitable for the geographical conditions in the country. Encouraging embryo transfer activities of breeder associations to raise pure breeds is important for the health of breeds. On the other hand, more importance should be attached to the preservation and development of genetic sources of local breeds in our country. In addition, disseminating beef-local breeds which are suitable for local habitat and fattening through different support practices should be considered as a measure reducing foreign dependency for raw material.

Regarding fattening supports, encouraging sustainability especially in supporting the producers engaged in contracted production is important. Activities aiming to arrange and simplify supports in line with the objective are required to ensure a balance between production and consumption. More importance should be attached to support activities especially for fattening facilities which are family enterprises with less livestock.

Besicilikte en önemli masraf unsuru olarak görülen yem bitkileri üretiminin geliştirilmesi için desteklemelere ait birim ve toplam miktarların artırılması gerekir. Ayrıca hayvancılık yapan işletmelerin kaliteli kaba yem ihtiyacının en az 1/3'ünü kendisinin üretebilecek hale getirilmesine yönelik destekleme teşviki verilmelidir.

Süt hayvancılığında yaşanan fiyat, pazarlama, kalite vb. gibi sorunlara ilişkin önlemlerin alınmasıyla et sektöründeki olumlu gelişmeler artacaktır. Örneğin çiğ süt fiyatlarının son bir yılı aşkın süredir neredeyse aynı kalması (1,15 TL civarında) sonunda süt üreticisini sorunlarla karşılaştırmıştır. Sütte yaşanan bu gelişmeler kırmızı et sektörünü doğrudan etkilemektedir. Süt sektörünün olumsuz etkilerinden korunmak ve üretimin artırılmasını teşvik için kombine ve etçi hayvanların ülke içinde hızlı bir şekilde yaygınlaştırılması sağlanmalıdır. Bununla birlikte etçi ve kombine ırkların damızlık üretimlerine yönelik çalışmalar da artırılmalıdır.

Kesimhanelerin modernizasyonuna ilişkin olarak, verilen ek sürenin sonunda uyum sağlayamayan özel kesimhaneler kapatılmalı, belediyeye ait kesimhanelerin ise IPARD ve diğer mali kaynaklardan faydalanmak sureti ile modernizasyonu sağlanmalıdır. Verilen ek sürenin tamamlanması sonrasında modernizasyonlarını tamamlayan kombinalarda denetlemelerin artırılması ve alınan teşvik ve desteklemelerin etkinliğinin ölçülmesine yönelik analizlerin yapılması, buna göre uygulamada başarılı çalışmaların geliştirilmesi ve devamlılığı sağlanmalıdır.

Besi üreticilerinin doğrudan kesimhaneler ile ilişki kurması halinde fiyatın bir miktar geriye çekilebileceği mümkün olabileceğinden, besi üreticilerinin hayvanlarını kesimhanelere göndermesi aşamasında komisyoncu aracılarının pazarlama zinciri içerisinde yer almaları sınırlı hale getirilmelidir, hatta önlenmelidir.

Kesimhanelerde fiyat istikrarını bozan bir diğer önemli konu, karkas kesim fiyatının standart olmayışıdır. Et Konseyi tespiti ne göre; ülkemizdeki kesimler, yağlı ve yağsız kesim şeklinde farklı uygulamalar olarak yapılmakta, ayrıca bölgeye göre de bu durum değişmektedir. Kesimhanelerde fire oranlarında da farklılıklar göze çarpmaktadır. Bazı kesimhanelerde sıcak karkas ağırlığı esas alınırken, bazılarında sıcak tartımdan %1-2 oranında soğutma firesi düşülmekte, bazılarında da karkas başı 2-5 kg düşülmektedir. Söz konusu farklılıkların giderilmesi et ve et ürünleri işleme sanayi açısından da önemlidir. Bu arada Türkiye’de tek bir karkas fiyatının oluşturulması tüketici algısı açısından da önemlidir. Çünkü karkas fiyatlandırılması yağlı, yağsız, sıcak karkas fire farklılıkları uygulanarak çeşitlilik oluşturulmakta, bu durum karkas fiyatı denildiğinde, tüketicilerin bu fiyata farklı bir anlam yüklemesine neden olmaktadır. Bu farklılık ortadan kaldırılmalı, gelişmiş birçok ülkede uygulanan karkas sınıflandırılmasına göre fiyatlandırmaya geçişin sağlanması temel olarak amaçlanmalıdır.

Unit and total amounts of the supports should be increased to develop forage crop production considered as the most important cost item in fattening. Furthermore, incentives should be provided to ensure that livestock production enterprises can produce minimum 1/3 of their quality fodder need.

Positive developments in the meat sector will increase with the measures taken against problems in dairy farming such as prices, marketing, quality, etc. For instance, milk producers faced problems due to the raw milk prices staying almost the same (around 1.15 TL) for over a year. These developments in the milk sector directly affect the red meat sector. Cross and beef breeds should be rapidly disseminated through the country to prevent negative impacts of milk sector and increase production. In addition, activities on producing beef and cross breeds should be increased.

Regarding the modernization of slaughterhouses, private slaughterhouses that cannot comply at the end of extended period should be closed, and slaughterhouses affiliated to the municipality should be modernized using IPARD funds and other financial resources. Combined facilities that cannot complete modernization at the end of extended period should be inspected more, efficiency of incentives and supports received should be analysed and successful practices should be developed and maintained accordingly.

Since the price may decrease when fatteners directly contact the slaughterhouses, inclusion of middlemen in the marketing chain should be limited and even prevented while fatteners are transferring their livestock to the slaughterhouses.

Another important issue hindering price stability in slaughterhouses is the lack of a standard carcass slaughter price. According to the findings of Meat Council, different practices are applied in fatty and non-fatty cutting, and this situation also varies depending on the region in our country. Differences in the waste rates among slaughterhouses are also outstanding. While hot carcass weight is counted in some slaughterhouses, cooling waste by 1-2% is excluded from hot weight or 2-5 kg per carcass is reduced in some other slaughterhouses. Eliminating these differences is also important in terms of meat and meat products processing industry. Determining a single carcass price in Turkey is also important in terms of consumer perception. Because carcass prices differ depending on fatty, non-fatty, hot carcass wastes, and this situation results in different consumer perceptions of these prices. These differences should be eliminated and transition to pricing according to carcass classification which is a system implemented in many developed countries should be aimed.

CONCLUSION

In brief, pilot regions should be identified for fattening considering the geographical position and land structure of



SONUÇ

Özetle, Türkiye’de, coğrafi konumu ve arazi durumu göz önünde bulundurularak besi için pilot bölgeler belirlenmeli, bölgesel bazda uygun etçi ırkların yetiştiriciliğine önem verilmeli ve etçi ırklarla besicilik teşvik edilerek yaygınlaştırılmalıdır. Yurt içi kesimlik ve besilik hayvan stoklarının artırılması için etçi büyükbaş damızlık üretim işletmeleri kurulmalı, piyasaya sürekli dişi ve erkek etçi ırk hayvan temin edilmelidir. Ülkemizdeki et fiyatlarında istikrarı sağlayacak dalgalanmaların önüne geçecek üreticiye güven vererek üretimde süreklilik ve istikrar sağlayacak pazar politikaları oluşturulmalıdır. Karkas sınıflandırması ve derecelendirmesi işlemleri uygulanarak kalite ve fiyat ilişkisi kurulmalı, üreticiler birinci sınıf kaliteli et üretimine teşvik edilmelidir. Yetiştiricilerin bilgi düzeyini artırmak için yoğun biçimde eğitim ve yayım hizmetleri verilmelidir. Maliyetleri azaltmak için öncelikle dalgalanan kaba ve kesif yem üretiminin ihtiyaç göre bol, kaliteli ve ucuz bir şekilde temin edilmesi için çalışmalar yapılmalı, çayır-mera alanlarının nicelik ve nitelik yönünden iyileştirilmesi ve yönetimi, yem bitkileri üretimine gereken önemin verilmesi ve sağlanan desteğin sürdürülmesi gerekmektedir. Hayvan hastalıkları ile etkin mücadeleye önem verilmelidir. Büyük ekonomik kayıplara neden olan hayvan hastalıkları ve zararlıları ile mücadelede üretici örgütlerinden de destek alınmalıdır. Hayvan pazarları ve hayvan hareketleri ile ilgili mevzuat tam olarak uygulanmalıdır. Hayvan pazarlarında üretici örgütleri söz sahibi olmalıdır. Hibe desteği veya düşük faizli yatırım desteğiyle kurulan büyük işletmeler yatırım ve üretim aşamasında yakından izlenmelidir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Ziraat Bankası bünyesinde konuyu çok iyi bilen meslek insanlarından oluşan bir birim kurulmalı ve saha elemanları bu amaca yönelik olarak eğitilmelidir. Ülkemizde sürdürülebilirliği olan uzun vadeli ve kapsamlı bir besi ve et hayvancılığı geliştirme programı hazırlanmalı ve uygulanmalıdır.

Turkey, importance should be attached to producing suitable beef breeds at regional level, and fattening beef breeds should be promoted and disseminated. Beef cattle enterprises should be established to increase livestock stocks for slaughtering and fattening in the country, and female and male beef breeds should be continuously supplied to the market. Market policies that will ensure stability and prevent fluctuations in meat prices and ensure continuity and sustainability in production by establishing trust among producers should be developed. A relation between quality and price should be established by implementing carcass classification and grading practices, and producers should be encouraged to produce first class quality meat. Intensive training and dissemination services should be provided to enhance producers’ knowledge. In order to decrease the costs, activities should be carried out to obtain ample, quality and cheap roughage and concentrate feed that fluctuate depending on the need, meadows and pasture lands should be improved and managed qualitatively and quantitatively, forage crop production should be prioritized and supports should be continued. Importance should be attached to efficient fight against animal diseases. Producer associations should also provide support to the fight against animal diseases and pests causing great economic losses. Legislation on livestock markets and livestock mobility should be implemented properly. Producer associations should have a voice in livestock markets. Large-Scale enterprises set up with grants or low-interest investment support should be closely monitored in investment and production phases. A unit composed of professionals who are knowledgeable about the subject should be established under the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, and field staff should be trained in line with this aim. A long-term and comprehensive development programme on livestock production for fattening that can be sustainable in our country should be prepared and implemented.



KIRMIZI ET SEKTÖR ANALİZİ

RED MEAT SECTOR ANALYSIS

Bülent TUNÇ

Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği Genel Başkanı
General Director of the Central Union of Red Meat Producers of Turkey

Son istatistiklere göre yaklaşık 14 milyon baş sığır ve manda ile 42 milyon baş koyun ve keçi olmak üzere 56 milyon baş hayvan varlığı ile ürettiğimiz toplam kırmızı et miktarı 1 milyon 150 bin tondur. Bu üretim 3,8 milyon büyükbaş ve 7 milyon küçükbaş hayvanın kesimi ile sağlanmaktadır. Toplam üretimin neredeyse %90'lık kısmı sığır etidir. Bu noktaya geliştirmiş, tüketim alışkanlıklarının değişmesinin yanında, hazır yemek endüstrisinin, fast food sektörünün çok büyümesi ve bunların sığır eti taleb etmesi ile ilgilidir.

According to the recent statistics, the total amount of red meat production is 1 million 150 thousand tonnes from 56 million livestock in total, approximately 14 million of which are cattle and water buffaloes and 42 million of which are sheep and goats. This production includes slaughtering 3.8 million bovine and 7 million ovine animals. Beef constitutes around 90% of the total production. This progress is related to the huge growth in food industry and fast food sector and relevant demand in beef besides changing consumption habits.



Türkiye’de girdi maliyetleri yüksek, yani yem fiyatları pahalı, besiyeye alınacak ham hayvan pahalıdır. Besicilikte diğer hayvancılık dallarından farklı olarak, maliyetin en büyük kısmını yem teşkil etmemektedir. Maliyetin önemli bölümü hayvanın kendisinden kaynaklanmaktadır. Yani besiyeye alınacak ham hayvanın alış fiyatınız asıl maliyetinize önemli ölçüde etki etmektedir. Besicilikte besiyeye alınan hayvan fiyatı maliyetin yüzde 55-60’ını teşkil etmektedir. Besicilikte yemin etkisi ise yüzde 30-35 civarındadır. Ülkemizde besi materyali dediğimiz ham hayvanı sağlamakta problem vardır. Mevsimlere yayılmış, aylara yayılmış üretim söz konusu değildir. Eylül ayı Doğu için döküm mevsimidir. Genelde Doğu ve Kuzeydoğu Anadolu’da 800-900 bin baş civarında hayvan batıya getirilir, işletmelerle konur ve besisi yapılır. O aylarda herkes oraya yönelir ve fiyatlar artar. Bir de süt veya damızlık işletmelerinin erkekleri besi materyali olarak kullanılır. Burada önemli olan husus şudur; genelde Türkiye’de sütçü ırklar hâkimdir. Sütçü ırklar ıslah çalışmaları yapılmış, 25-30 senede çok iyi bir yere gelmiş, hayvan popülasyonu içerisinde kültür ırkı ve melezleme oranı artmıştır; artmış ama bu popülasyon içinde holstein ırkının hâkim olmasını getirmiştir. Bu hayvanın kemik oranı yüksek, randımanı düşük, günlük et canlı ağırlık artış oranı düşüktür, yani kombine ve etçi ırklar gibi besiyeye elverişli değildir. Dolayısıyla bizim kombine ırklara yönelmemiz lazımdır.

SADECE ETÇİ IRKLARA YÖNELMEK MANTIKLI DEĞİL
Türkiye’de sadece etçi ırka yönelmek çok mantıklı değil çünkü çok büyük meralarımız yok. Yağış yetersiz ve meraları sadece

Input costs, in other words, feed prices are high and the livestock for fattening is expensive in Turkey. Differently from other livestock production areas, feed cost does not constitute the majority of total cost in fattening. Livestock itself covers a significant part of the cost. So, purchase price of the livestock for fattening significantly affects the actual cost. Price of the livestock constitutes 55-60 percent of the total cost in fattening and the impact of the feed cost is around 30-35 percent. In our country, there is a problem with the supply of livestock for fattening. Production is not spread over seasons or months. September is the end of fattening season for the east. In general, around 800-900 thousand livestock are taken from Eastern or North-Eastern Anatolia to the west and placed in enterprises for fattening. Everybody heads there and prices increase during these months. In addition, male livestock from milk or breeding enterprises are used as fattening material. The point here is that, in Turkey, dairy breeds are generally dominant. Dairy breeds were improved, good progress was achieved in 25-30 years and foreign breeds and crossing rates increased within the livestock population; however, this process resulted in the dominance of Holstein breed over the population. This breed has a high bone ratio, low yield, low daily live weight increase; in other words, is not suitable for fattening contrary to cross or beef breeds. Therefore, we need to prefer cross breeds.

PREFERRING ONLY BEEF BREEDS IS NOT LOGICAL.
It is not logical to focus solely on beef breeds in Turkey since we lack immense pastures. Precipitation is not sufficient and we can

TR
ÜLKEMİZDE BESİ MATERYALİ DEDİĞİMİZ HAM HAYVANI SAĞLAMAKTA PROBLEM VARDIR. MEVSİMLERE YAYILMIŞ, AYLARA YAYILMIŞ ÜRETİM SÖZ KONUSU DEĞİLDİR.

EN
IN OUR COUNTRY, THERE IS A PROBLEM WITH THE SUPPLY OF LIVESTOCK FOR FATTENING. PRODUCTION IS NOT SPREAD OVER SEASONS OR MONTHS.



iki üç ay kullanabilmekteyiz. Besi materyalinin yeterliliği mevsim, dönem yani arz-talep durumu ve döküm periyodu gibi faktörlere bağlı olarak değişmektedir. Kimse ‘ben besiyeye hayvan alacağım’ dediğinde, ‘hayvan bulamadım’ dememektedir. Ancak, uygun fiyata ve gerçekten kârlı bir besicilik yapmak için hayvan bulmak meseledir. Yukarıda da bahsettiğim gibi özellikle Ramazan, Kurban Bayramları ve talebin yükseldiği yaz mevsimi için besi yapacakların yoğun yığılması besi materyali fiyatını artırmaktadır. Ayrıca belirttiğim gibi sığır varlığı içinde yeterince kombine ırk bulunmaması bir dezavantaj olmaktadır.

ALTERNATİF ETLERİN TÜKETİMİ ÖZENDİRİLMELİ

Yeterince kırmızı et üretimi sağlamak için sığır varlığımızın, sayı olarak ve karkas veriminin artırılması yanında, tek kırmızı et kaynağı alternatifimiz olan koyun ve keçi üretiminin geliştirilmesi ve bunların etinin tüketilmesinin özendirilmesi gerekmektedir. Hayvancılıkta verim ve kaliteyi belirleyen faktörler bellidir. Öncelikle bu işi bilenler yapmalıdır. Bilenler derken bu işin içinde yetişmiş, bunun okulunu bitirmiş insanlardan bahsetmekteyim. Yetiştiricimizin eğitimi, bakım ve besleme konusunda aydınlatılması verim ve kaliteli üretim için birinci şarttır. Biz hem Merkez Birliği hem de alt birlikler olarak bu konuya çok önem vermekteyiz. Verim ve kalite yanında tüketiciye sağlıklı ürün sunmak da önemlidir. Bu konuda da bilinçlendirme konusunda da oldukça hassas davranmaktayız. Hayvan yetiştirme ile ilgisi olmayan veya bu konuda profesyonel kişi çalıştırmayan işletmelerin verimli ve kârlı olması mümkün değildir.

TR
RAMAZAN, KURBAN BAYRAMLARI VE TALEBİN YÜKSELDİĞİ YAZ MEVSİMİ İÇİN BESİ YAPACAKLARIN YOĞUN YIĞILMASI, BESİ MATERYALİ FİYATINI ARTIRMAKTADIR.

EN
IN RAMADAN, SACRIFICE FEAST AND SUMMER, HIGH DEMAND FOR FATTENING INCREASES THE PRICE OF LIVESTOCK.

use the pastures only for a few months. Sufficiency of the livestock for fattening varies depending on various factors such as seasons, periods or supply-demand balance and end of the fattening period. Nobody claims, ‘I cannot find livestock’ when they say, ‘I will purchase livestock for fattening’. However, finding livestock for a reasonable price to perform profitable fattening is an issue. As mentioned above, high demand in Ramadan, Sacrifice Feast and summer for fattening increases the livestock price. Furthermore, inadequate number of cross breeds among cattle is a disadvantage.

CONSUMPTION OF ALTERNATIVE MEAT VARIETIES SHOULD BE ENCOURAGED.

In addition to increasing the number and carcass yield of cattle, we need to improve sheep and goat production which are the only alternative red meat sources and encourage the consumption of their meat to ensure sufficient red meat production.

Factors identifying the yield and quality in livestock production are certain. First of all, it must be performed by competent people.

Competent means those who learned on the job and studied in this field. Training and informing the producers on livestock care and feeding is the first condition for yield and quality production. We, both as the Central Union and associations, attach great importance to this. Providing healthy products for the consumers is also important besides yield and quality. We are quite sensitive regarding both this and awareness raising. Enterprises that are not competent in livestock production or do not employ relevant professional employees cannot obtain yield and profit.



KALİTE NASIL ARTIRILIR?

Daha önce belirttiğim üzere hayvanın ırkı verim ve kaliteyi belirlemede önemlidir.

Hayvanın ırkı verim ve kaliteyi etkilediği gibi kârlılık, maliyet ve dolayısı ile fiyatları da etkilemektedir. Bir süt ırkı hayvanla bir kombine veya etçi ırk hayvan arasında randıman, karkastaki kemik oranı, karkastan elde edilen kaliteli et oranı, günlük canlı ağırlık artışı ve lezzet açısından önemli farklılıklar mevcuttur. Besleme, kalite ve verimi çok etkiler. Doğru rasyonun doğru zamanda verilmesi ve özellikle kaliteli kaba yem kullanılması gerekmektedir.

Hayvanın ilk dönemi ile besiyeye geleceği son dönemler arasında yemin protein veya enerji ağırlığı ayarlanmazsa, gerekli vitamin ve mineraller verilmezse verim alınmaz, maliyet yükselir.

Tüm aşuların yaptırılması ve hastalıklardan korunma da verim ve kaliteyi etkiler. Önemli bazı bulaşıcı hastalıklara yakalanan hayvanların toparlanması çok güç olmakta, verim düşmekte toparlansa bile et kalitesi iyi olmamaktadır. Hayvanların bakımının iyi yapılması ve barınma şartlarının düzgün olması da verim ve kaliteyi artırır.

FİYATLARIN OLUŞUMU

Sistemli bir pazar yapısı olmadığından kırmızı ette üretici fiyatları yükseldiğinde perakende fiyatları yükselmekte, ancak düşüğünde perakende fiyatları düşmemektedir. Bütün birimler ve kurumlar sadece, üreticinin yetiştirdiği hayvanını kestirdiği fiyatı düşürmeye odaklanmıştır. Oysa aracı, kesimci, sanayici, kasap, market bu fiyat düştüğünde fiyatlarda herhangi bir indirim yapmamaktadır. Ayrıca, kırmızı et piyasası 3-5 büyük fir-

HOW TO ENHANCE QUALITY?

As mentioned before, livestock breed is important in determining the yield and quality.

Breed affects not only the yield and quality but also profitability, cost and thus the prices. There are significant differences between a dairy breed and cross breed or beef breed in terms of yield, bone ratio of the carcass, ratio of the quality meat obtained from carcass, daily live weight increase and taste. Feeding affects the quality and yield considerably. Right ration should be given at the right time and particularly quality fodder should be used. If the protein and energy ratio is not adjusted accordingly between the first and last period of fattening and required vitamins and minerals are not provided, yield cannot be obtained and cost increases.

Proper vaccination and protection against diseases impact yield and quality. Livestock with some severe contagious diseases can hardly recover, yield decreases and low quality meat is obtained even if they recover. Provision of proper care and sheltering also enhances yield and quality.

PRICE FORMATION

Due to the lack of a systematic market structure, retail prices increase when producer prices increase; however, they do not decrease when producer prices do in the red meat sector. All units and institutions solely focus on decreasing the price at the time of slaughtering the livestock. However, middleman, slaughterman, industrialist, butcher and the supermarket do not reduce the prices even when there is a decrease in the producer price. Furthermore, red meat market is quite open to



manın menfaatleri doğrultusunda manipülasyonlara çok açıktır. Bunlar yıllardır fiyatları işlerine geldiği gibi ve üreticinin mağdur olacağı şekilde idare etmektedirler.

Fiyat oluşumu, pazar ve üretim planlamasında bu oyunları bozmak için Üretici Birlikleri özellikle son 4-5 yıldır önemli mücadeleler vermektedir. Üreticilerimizin bilinçlendirilerek aydınlatılması, bilgilendirilmesi ve bu 3-5 oyuncunun oyunlarının bozulması için Merkez Birliğimiz ve Birliklerimiz üstün çaba sarf etmektedirler. Yetiştiricilerimizin de bu bakımdan birliklerine sahip çıkmaları gerekmektedir. Biz üretici örgütü olsak da tüketicilerimizi de düşünmek zorunda olduğumuzun bilincindeyiz. Vatandaşımızın daha düşük fiyatla, daha kaliteli ve yeterli miktarda kırmızı et tüketmesini istiyoruz. Birliklerin bu şekilde devreye girmeleri üreticinin sattığı fiyat ile tüketicinin aldığı fiyat arasındaki önemli farkın azalmasına da neden olacaktır. Aksi halde ne üretici ne de tüketiciyi memnun etmek mümkün değildir. Ancak, kırmızı et fiyatları konusunda sadece üretici kesiminin bu düşüncede olması yetmez. Enflasyon fiyatı üzerinde artan girdilere rağmen üreticiden fiyatını aynı tutmasını istemek haksızlıktır. Asıl neşter vurulması gereken piyasayı karıştıran 3-5 rantçı ve üretici fiyatı ile tüketici fiyatı arasındaki farka neden olan araçlardır.

Merkez Birliği olarak kırmızı et piyasasının düzene girmesi adına Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız ile var gücümüzle çalışıyoruz. Bu vesile ile Sayın Bakanımız Faruk Çelik'e destekleri için bir kez daha teşekkür ederim. Bakanlığımızın teşvik, destek ve sağladığı imkanlar ile ülkemizde bu sektörde ilkleri gerçekleştirmeye çalışıyoruz.

manipulations in line with the interests of 3-5 big companies. These companies have been manipulating the prices for their own interests and victimizing producers for years.

Producer Associations have been putting up a fight to end these games in the price formation, market and production planning particularly in the last 4-5 years. Our Central Union and Associations make outstanding efforts to raise awareness and inform producers, and end the games of these 3-5 players.

Therefore, producers should look out for their associations in this sense. We are aware that we should also look after our consumers although we are producer associations. We want our citizens to consume higher quality and adequate red meat at lower prices.

Including associations in the process will also contribute to reduce the gap between sales price of the producer and purchase price paid by the consumer. Otherwise, it is not possible to satisfy neither the producer nor the consumer. However, determination of the producers on red meat prices alone is not enough. Asking the producer to keep the prices stable despite the inputs increasing over the inflation rate is unfair. The real problem to be eliminated is 3-5 profiteers disturbing the market and middlemen causing the difference between producer price and consumer price.

We, as the Central Union, work hard in cooperation with the Ministry of Food, Agriculture and Livestock to regulate red meat market. I would like to take this occasion to thank Minister Faruk Çelik for his support once again. We endeavour to break new grounds in this sector with the incentives, supports and opportunities provided by our Ministry.

TR
MERKEZ BİRLİĞİ
OLARAK KIRMIZI ET
PIYASASININ DÜZENE GİRMESİ
ADINA GIDA, TARIM VE
HAYVANCILIK BAKANLIĞIMIZ İLE VAR
GÜCÜMÜZLE ÇALIŞIYORUZ.
EN
WE, AS THE CENTRAL UNION, WORK
HARD IN COOPERATION WITH THE
MINISTRY OF FOOD,
AGRICULTURE AND LIVESTOCK
TO REGULATE RED MEAT
MARKET.



ANTİK LİMAN KENTİNDEN BEREKETLİ YAŞAMA: FROM AN ANCIENT PORT-CITY TO A FRUITFUL LIFE... **MERSİN**

MERSİN'E GELENLER VE BU MEDENİ KENTİ GÖRENLER, KENTİN ÜNÜNÜN TANTUNİ'NİNKİNİ AŞTIĞINI TESLİM EDİYOR KUŞKUSUZ. YEPYENİ BİR KENT...

THOSE VISITING MERSİN AND SEEING THIS CIVILIZED CITY UNDOUBTEDLY ADMIT THAT CITY'S FAME GOES BEYOND TANTUNI'S. A BRAND-NEW CITY...

Beril Şen

Akdeniz'in bereketi ile ovidan dağlara doğru çehre değiştiren bir iklim... Tarih boyunca insan hareketliliğinin kıyılarda hiç azalmadan süregeldiği, deniz ticareti dinamizminin kültürel çeşitliliği tetiklediği bir yaşam... İşte Mersin'in zenginliği... Deniz ve toprak el ele verdiğinde, sahilden Toroslar'ın yüksüklerine doğru, sadece yaşama değil mutfağa yansıması da bir başka oluyor. Her ne kadar Mersin bugün daha çok, mütevazı olduğu kadar efsanevi tek bir yemeğiyle tanınıyorsa da bünyesinde çok daha fazlası saklı. Bundan 30 yıl önce, Mersinli kadınlar, evde bulunan etleri ve ciğerleri küçük küçük doğrayarak, tencereye atıp kavururlar, bir de yanına, fırında açık ekmeği pişirirlermiş. Hemen oracıkta, eldeki imkanlarla yapılan, uydurulan bir yemek ismiymiş: Tantuni... Zaman içinde, bu pratik yemek, Mersin'in ünü ve lezzeti oldu, Türkiye'nin dört bir yanına yayıldı.

A climate changing from the lowlands towards the mountains with the blessing of The Mediterranean Sea... A life where human mobility has continued without ever decreasing on the coast, and dynamism of maritime trade has triggered cultural diversity throughout the history... This is the wealth of Mersin... When the sea and earth join hands, their reflection not only on life but also on the kitchen differs from the coast towards the highland of Taurus Mountains. Although Mersin is currently known for its sole humble yet legendary dish, it contains much more in itself. 30 years ago, women in Mersin would finely chop meat and liver available at home, roast them in a pot and also bake bread in the furnace along with it. A dish which was cooked with what was available at that time and whose name was made up instantly: Tantuni... This practical dish has become the fame and flavour of Mersin and spread all around Turkey over time.



Kız Kalesi

Mersin'e gelenler ve bu medeni kenti görenler, kentin ününün Tantuni'ninkini aştığını teslim ediyor kuşkusuz. Yepyeni bir kent. Sıcaktan bunalan Adanalılar'ın çoğunun yazlıkları burada. Ayrıca, Mersin'den Silifke'ye doğru 70 kilometre içinde, birçok yer olması, civardaki antik kentleri gezmek ya da Narlıkuyu'nun sakin koylarındaki lokantalarda, açık havada balık yiyebilmek, bu bölgede keyifli bir tatil geçirme konusunda yeterince ikna edici.

IŞIL IŞIL SOKAKLAR

Mersin'de, belki biraz da burada yabancı nüfusun yaşamasından kaynaklanan bir yenilik var. Sokaklar, dükkanlar gıcır gıcır. İyi ve rahat yaşam, Flamingo yolundaki yeşillikler ve fiskiyeler arasında vakit geçiren insanlara rastladıkça daha da belirginleşiyor. Akşamları Silifke Caddesi, balıkçılar, baharatçılarla ışıl ışıl. Sokaklar ferah ve keyifli. Yüksek beton binalara rağmen, insan için tasarlanmış bir kent burası.

Mersin adının kökeni konusunda iki değişik görüş var. Biri, civarda yetişen ve Akdeniz iklimine özgü bir bitki olan Mersin ağacından geldiğine, ikincisi ise bu bölgede yaşayan "Mersinoğulları veya Mersinoğlu" adındaki bir Türkmen ailesiyle ilintili olduğuna dair. Mersin, antik Zephyrium kenti üzerinde bir balıkçı köyü olarak kuruluyor. Akdeniz'in bu liman kentinin ekonomik ve turizm yönlü gelişimi çok hızlı oluyor. Gemilerin, yük indirmek için sıra beklediği bir yer haline geliyor. Turizm söz konusu olduğunda konumuyla göz dolduruyor.

Antik dönemden 19. yüzyılın başlarına dek kullanılmakta olan Tarsus (Kazanlı) Limanı'nda alüvyon birikip buradaki nehrin ağzı dolunca, gemilerin yanaşmasına daha elverişli Mersin Limanı kullanılmaya başlanıyor. 1888 yılında, doğal bir liman olan Mersin Limanı ile Adana ve Tarsus demiryolu bağlantısı yapıldıktan sonra, bölgede üretilen birçok tarımsal ürünün ihracatının ucuz ve güvenli olarak yapılması mümkün oluyor. 19. yüzyılın sonlarında kentte, İngiltere, Fransa, İtalya, Mısır, Yunanistan, Almanya ve Rusya gibi ülkelerin konsoloslukları var. Bu da ticaretin ne derece

Those visiting Mersin and seeing this civilized city undoubtedly admit that city's fame goes beyond Tantuni's. A brand-new city. The majority of people from Adana exhausted from the heat have summer houses there. Furthermore, many places located in 70 km distance from Mersin-Silifke road, visiting ancient cities around or eating fish in the open air at the restaurants by the peaceful bays of Narlıkuyu are convincing enough to take a pleasant vacation in this region.

SHINING STREETS

Mersin seems quite new maybe also due to the foreign population living there. Streets and shops are brand-new. Nice and easy life becomes more evident seeing the people spending time among green areas and fountains on the Flamingo road. Silifke Street is shining with fish restaurants and spice stores in the evening. Streets are spacious and pleasant. Despite the high concrete buildings, this is a city designed for people.

There are two different opinions regarding the origin of the name Mersin. One is about Mersin tree, a plant peculiar to the Mediterranean climate and growing in this region, while the other one is about a Turkmen family called "Mersinoğulları or Mersinoğlu" living in this area. Mersin was established as a fishermen village on ancient Zephyrium city. This port-city in Mediterranean Region has rapidly developed in terms of economy and tourism. It has become a place where ships await their turn to unload. Its touristic position is impressive.

When river-mouth was filled with alluvial deposit at Tarsus (Kazanlı) Port which had been used since ancient times until the beginning of 19th century, Mersin Port which was more convenient for docking started to be used. In 1888, ensuring cheap and safe export of many agricultural products produced in the region became possible after Mersin Port which is a natural port was linked to Adana and Tarsus railway. Towards the end of 19th century, embassies of many countries including



Uzuncaburç

gelişmiş olduğunun bir göstergesi. Ayrıca, zaman içinde tüccarlar Mersin'e yerleşiyor. Gayrimüslimler ve yabancılar ticaretle uğraşırken, Türkler tarım ve hayvancılıkla geçimlerini sağlamayı tercih ediyorlar.

ARKEOLOJİ ZENGİNİ KENT

Mersin'in civarı turistik açıdan birçok seçenek sunuyor ancak kent merkezinde de dolu dolu bir gün geçirmek mümkün. Mersin Müzesi'nde sergilenen arkeolojik ve etnografik eserler kentin ve bölgenin tarihine ışık tutuyor. Birinci salonda taş eserler, ikinci salonda Anadolu'nun en eski yerleşim merkezleri Yumuktepe ve Gözlükule kazılarında çıkarılanlar, üçüncü salonda ise etnografik eserler bulunuyor.

Mersin civarı arkeolojik açıdan çok zengin. Yumuktepe'de 1936-1937 yıllarında sistemli olarak yapılan arkeolojik kazılara, II. Dünya Savaşı'nın başlamasıyla, 1946'ya kadar ara verilmiş. Mersin'in ilçesi Akdeniz'e 3 km mesafede bulunan Tırmıl Höyük-Tumil Kalesi, 12 kilometre mesafedeki Dikilitaş ve Karaduvar Örenyeri, tarih ve arkeoloji meraklıları için kaydadeğer. Bir antik kent olarak daha göz dolduran ve Mersin'e 14 km mesafede bulunan, M.Ö. 7. yüzyılda Rodoslu koloniciler tarafından kurulmuş Viranşehir-Soloi (Pompeipolis), geriye kalan sütunlu caddesiyle bu civardaki tarihin görkemini en belirgin göstergelerinden biri.

ATATÜRK'ÜN EVİ BURADA

Atatürk Caddesi üzerinde, kesme taş dokulu, neo klasik iki katlı bir yapı, sivil mimarinin sadeliğine rağmen etkileyici. Kristman Konağı olarak bilinen yapı, 1992 yılından beri Atatürk Evi ve Müzesi. 1897'de, dönemin Almanya konsolosu Bay Chrytman, Mersinli tüccar Mavromati'nin kızıyla evlenince burası konut olarak yaptırılmış. 20 Ocak 1925'te Atatürk, eşi Latife Hanım'la birlikte Mersin'i ziyaretlerinde bu evde 11 gün boyunca kalmışlar. Müzenin alt katında Atatürk'ün Mersin ziyaretinden fotoğraflar ve Anıtkabir Müzesi'nden getirilen bazı kişisel eşyalar sergileniyor. Atatürk'ün kahve içtiği fincan da burada.

the UK, France, Italy, Egypt, Greece, Germany and Russia were established in the city. This is an indicator of advanced trade. Furthermore, tradesmen has settled in Mersin over time. While non-Muslims and foreigners are engaged in trade, Turks prefer to be engaged in agriculture and livestock production.

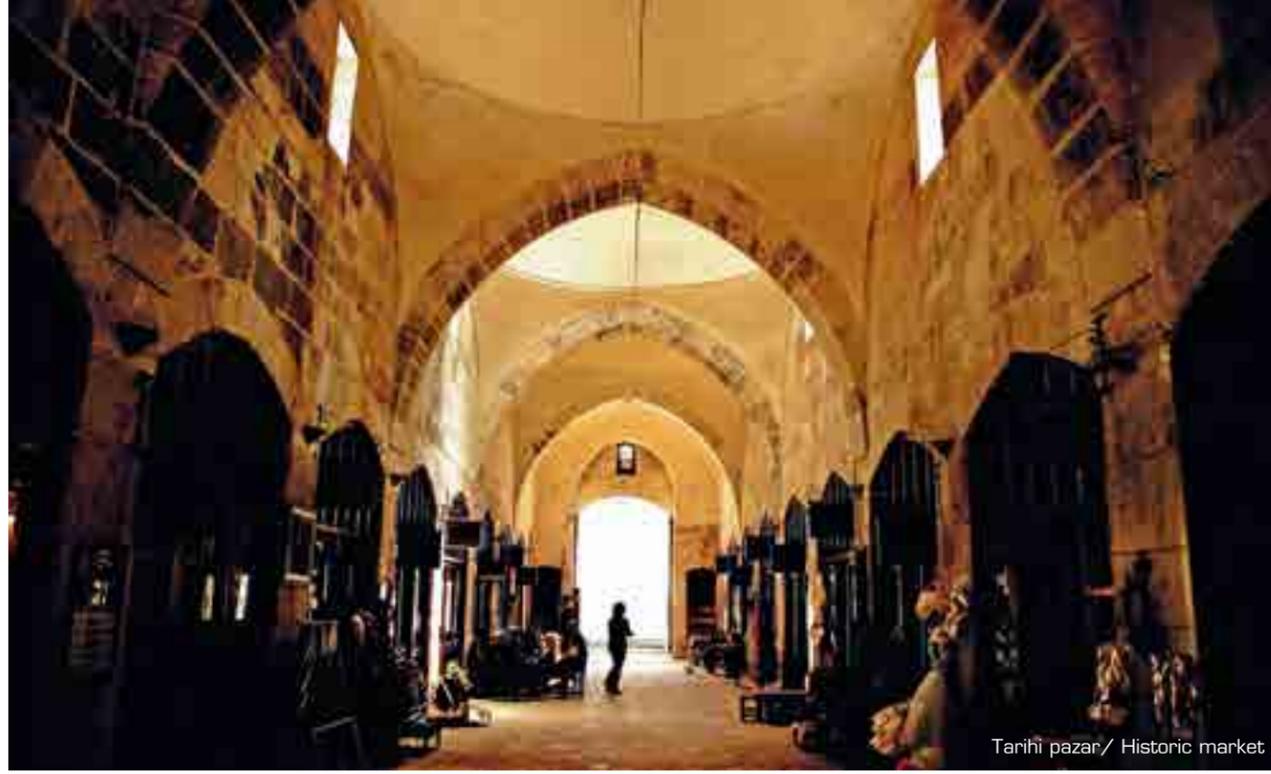
ARCHAEOLOGICALLY RICH CITY

Surroundings of Mersin offer many touristic options; however, it is also possible to enjoy a day to the full in the city centre. Archaeological and ethnographic artefacts displayed in Mersin Museum reveal the history of the city and region. Stone artefacts are displayed in the first hall while other artefacts excavated from Yumuktepe and Gözlükule which are the earliest settlement areas of Anatolia are displayed in the second hall and ethnographic artefacts in the third hall.

Surroundings of Mersin are archaeologically quite rich. Archaeological excavations conducted systematically between 1936 and 1937 in Yumuktepe were suspended upon the outbreak of World War II until 1946. Tırmıl Höyük-Tumil Castle which is 3 km away and Dikilitaş and Karaduvar Örenyeri which is 12 km away from Akdeniz district of Mersin are worth visiting for history and archaeology lovers. Viranşehir-Soloi (Pompeipolis) which is another enchanting ancient city located 14 km away from Mersin and established by Rhodian colonists in the 7th century BC is one of the most prominent indicators of the magnificent history thanks to its street with columns left.

ATATÜRK'S HOUSE IS HERE

A two-storey neo-classical building with ashlar facade on Atatürk Street is quite impressive despite the simplicity of civil architecture. The building known as Kristman Mansion has been Atatürk House and Museum since 1992. Mr. Chrytman, the then German consul, had the house built when he married the daughter of Mavromati, a tradesman from Mersin. Atatürk stayed in this house for 11 days with his wife Latife Hanım during their visit to Mersin on 20 January 1925.



Tarihi pazar / Historic market



Tantuni

ESKİ MAHALLELERDE NELER VAR?

Mersin'in eski mahallerindeki anıtsal yapıların çoğu Türk-İslam eserleri. Bezm-i Alem Valide Sultan Çeşmesi, Eski Cami, Müftü Camisi, Avniye Camisi, Ulu Cami, bunlardan bazıları. Latin Katolik Kilisesi ve Arap Ortodoks Kilisesi ise bu liman kentinin zengin etnik yapısına adeta bir gönderme. Ancak liman kentlerinin önemli yapılarından olan hamamların bugün hiçbiri kullanılmıyor.

Tekne turları ile mehtap turlarının başlangıç noktası, 2011'de açılan Mersin Yat Baseni, gerek Mersinliler gerekse ziyaretçiler için bir uğrak yeri. Buradaki yüzer lokantalarda balık ekmek revaçta. Üzerine bir de avokado, tahin, dövülmüş ceviz ve balla yapılan tatlıyı denemeli. Bu enerjiyle Mersin'in yaklaşık 70 km'lik civarındaki birçok kayadeger yeri gezmeniz işten bile değil.

TURİZM CENNETİ

Mersin'in civarı tatilciler, kampçılar ve doğal oluşum meraklıları için hem kolay ulaşılır hem de çeşit sunan özelliklere sahip. 50 km mesafedeki Erdemli, kamp tutkunları için ideal. Erdemli'den sonra 3 km içeri girince, geniş bir obruğun etrafında Roma ve Bizans dönemine ait kalıntılar,

Photos from Atatürk's visit to Mersin and some personal belongings transferred from the Museum of Atatürk's Mausoleum are displayed on the ground floor of the museum. Atatürk's coffee cup is also displayed there.

WHAT ARE THERE IN THE OLD NEIGHBOURHOODS?

Most of the monumental buildings in the old neighbourhoods of Mersin are Turkish-Islamic works. Bezm-i Alem Valide Sultan Fountain, Old Mosque, Müftü Mosque, Avniye Mosque and Grand Mosque are some of them. St. Anthony Latin Catholic Church and Arab-Orthodox Church obviously refer to the rich ethnic structure of this port-city. However, none of the Turkish baths, one of the important structures of port-cities, are currently in use.

Mersin Yacht Marina opened in 2011 that is the starting point of Mersin Boat Trips and moonlight tours is an attraction for both people from Mersin and visitors. Eating grilled fish sandwich at floating restaurants there is a trend. A dessert made with avocado, tahini, crushed walnut and honey should be tasted after this. With this energy, you can easily visit many significant places in approximately 70 km distance from Mersin.

TOURISM HEAVEN

Surroundings of Mersin offer various and easily accessible options for travellers, campers and lovers of natural formation. Erdemli which is 50 km away is an ideal place for camp lovers. In 3 km distance from Erdemli, there are ruins dating back to Roman and Byzantine period around a wide sinkhole and the figures of four people carved into the stone on the southern wall. Rumour has it that lions used to live in this sink-hole and noble people used to watch prisoners thrown to the lions. The sink-hole, known as Kanlıdivane, is more impressive during sunset. Kızkalesi (Ancient City of Korykos) is an important port-city of the region. It is considered as the symbol of Eastern Mediterranean. It was



Cennet-Cehennem Mağarası / Heaven-Hell Cave

güney duvarında da kayaya oyulmuş dört insan figürü var. Söylenceye göre bu obrukta aslanlar varmış ve tutuklular aslanlara atılırken soylular da bunları izlemiş. Kanlıdivane olarak bilinen obruk, günbatımında daha da etkileyici. Kızkalesi (Korykos Antik Kenti), bölgenin önemli bir liman kenti. Doğu Akdeniz'in simgesi sayılıyor. Denizden gelecek saldırılara karşı tasarlanmış ve kentin tam karşısına kıyından 200 metre açıkta küçük bir adacığın üzerine inşa edilmiş. Birbirleriyle bağlantılı her iki kale de 12. yüzyıl başlarında Rubeniyan sülalesinden gelen Ermeni kralları tarafından, Korykos kentini korumak için yaptırılmış. Antik Korykos'un kalıntıları kalenin etrafına yayılmış. Korykos'a yaklaşık 20 km mesafedeki Cennet-Cehennem Obrukları, aslında toprak altındaki suların binlerce yıl boyunca kireç tabakalarını eritmesiyle meydana gelmiş çöküntüler. Cehennem Obruğu'na inmek imkansız. İçine mahkum ve günahkarların atıldığı tahmin ediliyor. Cennet Obruğu'na 452 basamaklı kısmen Romalılar'dan kalma antik bir patikadan gidiliyor. Çukurun dibinde dev bir mağara var. Merdivenlerin başındaki M.Ö. 2. yüzyıla ait yapı, geçirdiği değişimlerden sonra kilise olarak kullanılmış. Cennet Mağarası'nın dibi yemyeşil ve içinde bir dere akıyor. Acı Su denilen bu yeraltı suyu, Narlıkuyu koyunda denize dökülüyor. Cennet Obruğu'nun yakınındaki, sarkıt ve dikitli Astım Mağarası'nın astıma iyi geldiği iddia ediliyor. Mersin'e 60 kilometre mesafedeki Narlıkuyu, deniz kenarında sakin bir mola yeri. Balık lokantalarından birinde mola vermek keyifli olabilir. Burada köy kahvaltısı, sıkma börek ve lokma da var. Buranın M.Ö. 4. yüzyıldan kalma hamam tabanından çıkan 'Üç Güzel Mozaigi' ile ünlü küçük bir müzesi var. Tantuni'yle anılan Mersin'de çok daha fazlası var demiştik. Meşhur tatlısı havuçtan yapılan cezerye ya da irmikten yapılan ve çöven kökünden oluşan beyaz bir köpüğün içinde yatan, antepfıstığı ya da cevizle dolu kerebiğin ardından Mersin usulü çay bardağında gelen Tarsusî kahve içmenin keyfi ayrı. Mersin'de tatlı yiyip tatlı konuşmanın zor olmadığını farkına varmanız çok uzun sürmeyecek.

designed against the possible attacks from the sea and built on a small island which is 200 meters off-shore directly facing the city. Both linked castles were constructed with the order of Armenian kings descended from Rubenian dynasty in the beginning of 12th century to protect the City of Korykos. Ancient City of Korykos' ruins are scattered around the castle. Sinkholes of Heaven-Hell (Cennet-Cehennem) which are approximately 20 km away from Korykos were actually formed when underground water dissolved limestone layers for thousands of years. Reaching the bottom of Sinkhole of Hell is impossible. It is thought that prisoners and sinners were thrown in it. An ancient path of 452 steps partly dating back to Roman period must be followed to reach Sinkhole of Heaven. There is a huge cave at the bottom of the hole. The building above the stairs dating back to the 2nd century BC was used as a church after undergoing transformation. Bottom of the Sinkhole of Heaven is bright green and has a river flowing through. This groundwater called Acı Su flows into the sea from Narlıkuyu bay. Cave of Asthma (Astım Mağarası) with stalactites and stalagmites located nearby the Cave of Heaven is allegedly good for asthma. Narlıkuyu, 60 km away from Mersin, is a peaceful rest stop at the seaside. Taking a break at one of the fish restaurants can be pleasant. There is also village breakfast, sıkma börek and lokma there. There is also a small museum which is famous for "The Three Graces Mosaic (Üç Güzel Mozaigi)" excavated from the bottom of Turkish bath from 4th century BC.

We have already said there is much more in Mersin than only Tantuni. Drinking Tarsusî coffee traditionally served in tea glass in Mersin after enjoying cezerye, the famous dessert made from carrots, or kerebiç, made from semolina and covered with white foam composed of gypsophila roots and filled with pistachios or walnuts, is a distinctive pleasure. It will not take you long to realize that eating sweet and talking sweet is not difficult in Mersin.



HABERCİLİĞİN BAŞARILI İSMİ:
A SUCCESSFUL NAME IN REPORTING:

JÜLİDE ATEŞ

EKRANLARIN EN SEVİLEN İSİMLERİNDEN JÜLİDE ATEŞ, GÜZELLİK KRALİÇELİĞİNDEN HABERCİLİĞE UZANAN HİKÂYESİNİ ANLATTI.

ONE OF THE MOST POPULAR FACES ON TV SCREEN, JÜLİDE ATEŞ TOLD HER STORY STARTING AS MISS TURKEY AND CONTINUING WITH REPORTING.

Şebnem Kırıcı

Jülide Ateş, ‘Türkiye güzeli’ unvanını aldıktan sonra ‘dünya güzelliği’ yarışmalarında ülkemizi başarı ile temsil etti. Yarışmalardan sonra eğitimine devam eden Ateş, özel bir kanalda muhabir olarak iş yaşamına adım attı. Habercilik kariyerini 25 yıldır başarılı bir şekilde sürdüren Ateş, kendisi gibi haberci olan Emre İskeçeli ile evlendi. Evliliğini oğlu Ali ile taçlandıran Ateş, “Haber eşittir hayat.” diyor. Güzelliğinin ve olgunluğunun zirvesinde olan Jülide Ateş ile keyifli bir röportaj gerçekleştirdik.

After being crowned as ‘Miss Turkey’, Jülide Ateş successfully represented our country in ‘Miss World’ pageants. Ateş continued her education after the beauty pageants and started to work as a correspondent at a private TV channel. Sustaining a successful reporting career for the last 25 years, Ateş married Emre İskeçeli, a fellow reporter. Adopting the motto “Reporting equals to life”, Ateş has a son called Ali. We had a lovely interview with Jülide Ateş, who currently enjoys the culmination of her beauty and maturity.

► **1990'da Türkiye güzeli seçildiniz, güzel seçildikten sonra hayatınızda neler değişti?**

Miss Turkey, 19 yaşın cesaretiyle girdiğim bir yarışmaydı. Biraz fark edilme isteği, biraz yaşın getirdiği hayalperestlik... Bir de 'ülke temsil'i' anlamına geliyordu o zamanlar. Miss Universe'de ilk 10'a kalan ilk Türkiye güzeli oldum. Miss World'e de katıldım ve orada da yine ilk 10'a girdim. Benim için yarışmalar bir anlamda 15'er günlük oyun gibiydi. Ailem de ben de çok anlam yüklemeyen bir deneyim yaşamıştık. Fakat hemen ardından birçok teklif geldi, dizi oyunculuğu, şarkıcılık, mankenlik gibi. Bunların hiçbiri bana cazip gelmedi. Ailemin de özellikle eğitimimi tamamlamam konusunda çok net ve katı tutumları vardı. İyi ki de öyleymiş, ben hemen okuluma, Boğaziçi Üniversitesi Eğitim Fakültesi'ne döndüm. Aynı yıllarda özel televizyonlar yayına başladı. İlk olarak Magic Box'ta işe başladım, yani bugünkü adıyla Star'da. Meğerse o günkü kararım, 25 yıl sürecek bir kariyerin başlangıcıymış.

► **Liseyi İzmir'de okudunuz, ilk gençlik yıllarınız orada nasıl geçti? Neler yapıyordunuz?**

Ortaokul ve liseyi İzmir'de okudum. Çocukluk ve gençlik yıllarım çok güzel geçti. Ben subay kızıyım. Sporla büyüdüm. Karşıyaka Spor Kulübü'nde basketbolcuydum. İlkokulda Gölcük'te donanmanın içinde yelken yapıyordum. Tenis, basketbol, yelken bizim hep hayatımızdaydı. Babamın hava subayı olması nedeniyle İkinci Ana Jet Üssü'nde uçak sesleriyle ve tatbikat sirenleriyle büyüdüm. Tabii bir de sivil hayat vardı; İzmir'in o palmyelerle süslü güzel romantik caddeleri, Kordon boyu, Karşıyaka, Alsancak... İzmir, iklim olarak, coğrafi olarak, zaten çok güzel bir şehrimizdir. İnsanları da çok güzeldir. O yılları çok güzel hatırlıyorum.

► **Güzelliğin tescillenmesi hakkında neler düşünüyorsunuz, siz güzelliği nasıl değerlendirirsiniz?**

Benim gibi yetiştirilmiş bir çocuk için birazcık sürpriz bir unvan oldu, çünkü ben hiçbir zaman 'güzel' diye başı okşanmış ya da güzelliğiyle şımartılmış bir çocuk değildim. Boğaziçi Üniversitesi de güzelliğe bakış açımı çok değiştirdi. James Joyce'un 'A Portrait of The Artist as a Young Man' kitabındaki gibi; Unitas (özgünlük), Claritas (sadelik), Consonantia (uyum) ve Integritas (içerik) kavramlarının toplamı şeklinde özetlenebilir. Benim güzellik anlayışım da yıllar içerisinde harmanlandı, derinleşti. Tabii ki 19 yaşındaki perspektifle bakmıyorum hayata. 45 yılın yaşanmışlıkları ve bende bıraktığı tortu ile bakıyorum.

► **Muhabirlik yaptığınız dönemlerde nasıl tecrübeler edindiniz?**

Muhabirlik haberciliğin en önemli alanıdır. Ben de özellikle Kadir Çelik ile Objektif programında çalıştığım dönemlerde

► **You were crowned Miss Turkey in 1990. What changed in your life after wearing the crown?**

Miss Turkey was a pageant I participated with the courage of being 19 years old. Slightly due to a desire to be recognized, slightly due to being a young dreamer. Back then, it also meant 'representing the country'. I was the first Miss Turkey to make it into the last 10 at Miss Universe. I also competed at Miss World and also made it into the last 10. For me, pageants were like games lasting 15 days. I and my family had some experience without attributing too much meaning to it. However, right after the pageants, I received many offers for acting, singing, and modeling. None of those appealed to me. In addition, my family clearly and strictly wanted me to complete my education. I'm so lucky for that. Then I returned to school - Boğaziçi University Faculty of Education. Concurrently, private channels were established. I started working at Magic Box, now called Star. My decision back then was the start of a 25 year career. I didn't know.

► **You attended high school in İzmir. Can you tell us about your years there? What did you use to do?**

I attended middle school and high school in İzmir. I had a lovely childhood and adolescence. My father was an air force officer. I grew up doing sports. I played basketball at Karşıyaka Sports Club. I used to sail inside the navy field in Gölcük back in primary school. As a family, we enjoyed tennis, basketball and sailing. Since my father was an air force officer, I grew up hearing the sounds of airplanes and drill sirens at the 2nd Main Jet Base. And there was the civilian life. Picturesque, romantic streets of İzmir, decorated with palm trees. Kordon, Karşıyaka, Alsancak... İzmir is a beautiful city in terms of both climate and geography. Its people are also beautiful. I have fond memories of those years.

► **What do you think about the certification of beauty? What is your opinion of beauty?**

That was a surprising title for a child who was brought up like me. I was never a child petted or pampered for her beauty. Boğaziçi University considerably changed my vision of beauty. Beauty can be summarized as the sum of the concepts of Unitas, Claritas, Consonantia and Integritas in James Joyce's 'A Portrait of the Artist as a Young Man'. My understanding of beauty blended and deepened in time. Definitely my perspective on life is not similar to that of a 19 year old anymore. It is rather shaped by the experience of 45 years and the traces that experience left.

► **What kind of experience did you have during your career as a correspondent?**

Being a correspondent is the most important element in reporting. I reported many news pieces successfully when I was working for Kadir Çelik's 'Objektif'. I am also one of the anchorwomen who has made it to the field most frequently in my



çok güzel haberlere imza atmıştım. Habercilik yıllarında da sahaya en çok inen haber spikerlerinden biriyimdir. İlk aklıma gelenler şunlar: Kocaeli Cezaevi'ndeki hücrelere giren ilk muhabirim. Bayrampaşa Cezaevi'nde hem kadın koğuşlarına, hem siyasi koğuşlara birçok kereler girip oradaki yaşam koşulları ile ilgili röportajlarım olmuştur. Nice seçimler, nice politik dinamikler... Türkiye'nin son 25 yıllık yakın geçmişi-ne tanıklık ettim.

► Mesleğe başladığınız günden bugüne neler değişti?

Çok şey değişti, biz başladığımızda mesela prompter kullanmazdık. Saatlerce irticalen yayın yapardık. Sosyal medya yoktu, bilgisayar yoktu. Dijital yayıncılık yoktu. Kasetler ve fakslar vardı, seyircilerden gelen metrelere faksları okurduk. İnteraktiflik, mektuplar ve telgraflar üzerinden sağlanıyordu. Şu an akıllı telefonlarla istediğiniz yerden canlı yayın yapabiliyorsunuz, eskiden bu mümkün değildi.

► Haberciliğin sizin için anlamı ne?

Haber, eşittir hayat... Hayatın ta kendisine ayna tutmak, insanların hayatına dokunabilmek... 25 yılın abartısız her günü haber okumuşumdur. Bildiğim tek yaşam stili. Haber benim hayatım.

► Dünyadan beğendiğiniz ana haber sunucusu var mı?

Var tabii ki... Ne şanslıyım ki onlarla tanıştım ve 1994'te New York'ta yanlarında staj yaptım. ABC'den Peter Jennings, NBC'den Tom Brokaw ve CBS'ten Connie Chung...

► Eşiniz de haberci, evde mesleğinizden konuşur musunuz?

Tabii ki evde haber çok konuşulur. Zaten bütün gün bizde haber kanalları açıktır. İkimiz de bütün gazeteleri okuyup birbirimize bir özet geçeri gündemi değerlendiririz. Ortak izlediğimiz haber programları vardır. Oğlumuz Ali büyürken biraz zorlandık, çünkü Türkiye'de haberler çok dramatik, dehşet sahneleri ve acı dolu görüntüler var. Oğlumuzun birçok sorusuna muhatap kalıyorduk. Yetişkinlerin dünyasındaki kavramları çocuklara açıklamak bazen çok zor...

► Eşinizle tanışma hikâyenizi anlatır mısınız? Evliliğinizi nasıl tanımlıyorsunuz?

Emre'yle 18-19'lu yaşlardan tanışıyoruz. Hem aynı üniversitedeydik, hem de aynı arkadaş grubundaydık. Emre benim hep en iyi arkadaşım oldu. Hâlâ da öyledir, dostluğuna çok güvenirim. Emre egosuz, barışçıl, çok iyi bir insandır. Bizim 17 yıllık bir kader ortaklığımız var. Bu 17 yıllık beraberlikten de çok tatlı bir oğlumuz oldu. Şu an 13 yaşında.

► Anne olduktan sonra hayatınızda neler değişti?

Daha sabırlı, toleranslı ve anlayışlı bir insana evrildim. Önceliklerim değişti. Ali hayatımın en önemli varlığı. Çok büyük bir sevgiyle kutsadı beni. Dünyanın en büyük armağanı...

years of reporting. Some of my achievements I can now recall are: I am the first correspondent entering the cells in Kocaeli Prison. I entered the women's wards and political convicts' wards in Bayrampaşa Prison many times to report on living conditions there. I have seen many elections, observed many political dynamics. I witnessed Turkey's recent history in the last 25 years.

► What has changed since your first day in your career?

Many things changed. For instance, we didn't use prompters in our first years. We used to be on air extemporaneously for hours. There was no social media, no computers. No digital broadcasting. We had cassettes and fax machines. We used to read the long fax messages from the viewers. All interaction was through letters and telegrams. It is now possible to go on air using smartphones anywhere you want, which wasn't the case in the past.

► What does reporting mean to you?

Reporting equals to life. It means holding a mirror to life, touching people's lives. I read the news every day in the last 25 years. I don't exaggerate. That is the only way of living to me. Reporting is my life.

► Any anchormen or anchorwomen you like around the world?

Of course. I was so lucky to meet them and work with them as their apprentice in New York in 1994. Peter Jennings from ABC, Tom Brokaw from NBC and Connie Chung from CBS.

► Your husband is a fellow reporter. Do you talk much about your job at home?

Definitely we do a lot of talking on news and reporting at home. We watch news channels all day at home. Both of us read all the newspapers, summarize news and evaluate the agenda. There are news and reporting programs we both like. We had some difficulty while Ali, our son, was growing up. News in Turkey are dramatic, full of violent scenes and saddening images. Our son used to ask many questions. It is sometimes very difficult to tell kids about things that happen in the life of adults.

► How did you meet your husband? How do you define your marriage?

Emre and I have known each other since we were about 18. We studied in the same university and were members of the same social circle. Emre has always been my best friend. He still is. I strongly trust his friendship. Emre is an egoless, peaceful person. A very good one indeed. We have shared the same destiny for the last 17 years. We have an adorable son, the fruit of our 17 years together. He is now 13.

► What changed in your life after having your son?

I turned into a more patient, tolerant and understanding person. My priorities changed. Ali is the most important value in my life. He blessed me with a huge love. The biggest gift in the world.

TR
"OĞLUMUZ ALİ BÜYÜRKEN BİR AZ ZORLANDIK, ÇÜNKÜ TÜRKİYE'DE HABERLER ÇOK DRAMATİK, DEHŞET SAHNELERİ VE ACI DOLU GÖRÜNTÜLER VAR."
EN
"WE HAD SOME DIFFICULTY WHILE ALİ, OUR SON, WAS GROWING UP. NEWS IN TURKEY ARE DRAMATIC, FULL OF VIOLENT SCENES AND SADDENING IMAGES."



► 25 yılda pek çok anınız olmuştur ekranda, canlı yayında en bocaladığınız an hangisiydi?

Çok komik anılar da oldu aslında. Bir 'İngiliz kumaşı' hikâyesi vardır ki hâlâ gülerim. Cevabı 'bayrak' olan bir soruya bir seyircinin 'İngiliz kumaşı' diye cevap vermesi ve benim dakikalarca gülme krizine girmem... Kaan Yakuphanoğulları haber okurken stüdyo dekoru devrildiğinde de yine o stüdyodaydım, ona da çok gülmüştük.

► Gelecek projelerinizde okul açmak var, o projenizden bahsedebilir misiniz?

Mesleği bıraktığım zaman bir sunuculuk-spikerlik, ses nefes artikülasyon, güzel Türkçe konuşma kavramlarını kapsayan bir okul açmayı düşünüyorum. Kendi mesleki tecrübelerimi gençlere aktarabileceğim bir merkez olacak. Çok değerli meslektaşlarımla el ele verip hizmet sunacağımız bir okul var kafamda.

► Bugünkü aklınızla 19 yaşınızdaki halinize bir mesaj iletme şansınız olsaydı ona ne derdiniz?

'Kimsenin sana haddini bildirmesine ya da duygusal bariyer koymasına izin verme. Neyi ne kadar yapabileceğini senin çaban, azmin belirler. Kimsenin, senin neyi yapıp neyi yapmayacağını kulağına fısıldamasına izin verme. Her zaman kalbinin sesini dinle' derdim ki bu mesajı da genelde uygulayabilen bir insanım.

► Mesleğe yeni başlayanlara neler tavsiye edersiniz?

Eğitim tabii ki çok önemli. Mutlaka eğitimlerini tamamlasınlar. Mesleğin gerekli formasyonlarını yerine getirsinler. Otokontrol ve disiplin çok önemli faktörler. Türkçeyi iyi kullanmak atlanmaması gereken bir nokta...

► You definitely had some memories in the last 25 years. What made you falter and hesitate most during live broadcast?

Actually I have very funny memories. There's the story of 'English fabric', which I still laugh at. A viewer said 'English fabric' as an answer to a question, the answer to which was 'flag'. I laughed at it for minutes. I was in the studio when the scene collapsed onto Kaan Yakuphanoğulları when he was reading the news. We had laughed at it so hard.

► You plan to open a school in the future. Can you tell us about your project?

When I quit my career, I plan to open a school which will provide education on news reporting, being an anchor, voice, breathing, articulation and Turkish elocution. It will be a center I can pass my professional experience on to young people. I'm dreaming of a school where we can serve together with many esteemed colleagues.

► If you had a chance to send a message to the 19 year-old Jülide, what would you say?

'Don't let anyone bring you into line or set emotional barriers for you. Your effort and determination will set your level of achievement. Don't let anyone whisper to you what you can do and what you can't. Listen to your heart.' That's what I would say. I'm someone who puts this message into practice.

► What do you recommend to young reporters?

Education is very important. They should complete their education. They should fulfill professional requirements. Self-control and discipline are two important factors. Having perfect knowledge of Turkish is also a must.

ŞEHİRDEKİLER İÇİN SÜRDÜRÜLEBİLİR YAŞAM REHBERİ TOOLBOX FOR SUSTAINABLE CITY LIVING

Şehirleşme artık kaçınılmaz olacak bir gerçektir. Her ne kadar kırsal bölgelerde yaşamın değeri bilinmeye başlanmış olsa bile 19. ve 20. yüzyıllarda kat edilen modernizm inkâr edilemez. Daha doğrusu şehirleşme artık geri dönüşü olmayan bir yoldur. Belki şehirleşmenin yedeğinde, hatta onu destekleyecek şekilde doğaya dönüş yapılabilir. Bu da yine modern yöntemlerle yapılacak hayvancılık ve tarımcılıkla mümkündür.

‘Şehirdekiler İçin Sürdürülebilir Yaşam Rehberi’ bu noktadan hareketle yazılmış bir kitap. Yani Scott Kellog ve Stacy Pettigrew kesinlikle modernizmin reddini ve buna karşılık doğaya dönüşü savunmamaktadırlar. Fakat gelinen noktada hızlı yaşamın özellikle insan sağlığına zararlı yönleri ortaya çıkmıştır. İnsanı insan olmaktan çıkaracak derecede gıdalarla oynandığı görülmektedir. Öyle olunca insanın sağlığını tehdit eden, yaşamı sürdürülemez hale getiren modernizmin yan etkilerinden nasıl korunabiliriz? Scott Kellog ve Stacy Pettigrew’in cevabını aradığı soru budur ve kendilerince buldukları cevapları ‘Şehirdekiler İçin Sürdürülebilir Yaşam Rehberi’nde yazmışlardır.

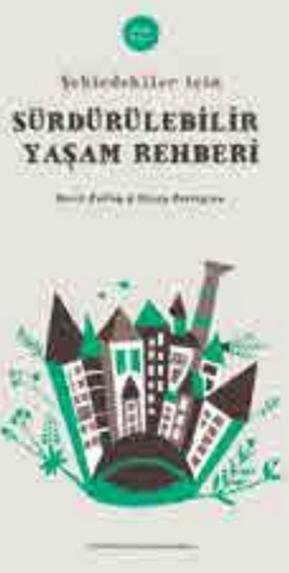
Balkonda sebze yetiştirmek; yağmur suyunun biriktirilmesi, artırılması, depolanması; atık olarak görülen oysa henüz daha çok işte kullanılabilecek malzemelerin doğru ve sağlıklı bir şekilde değerlendirilmesi; rüzgârgülü ve güneş ışığı sayesinde enerji elde edilmesi gibi konuların özenle işlendiği kitap yaşam standartlarını yükseltmek isteyen modern insanlar için başyuru niteliğindedir.

Urbanization is an unavoidable reality now. Although living in rural areas started to be appreciated, progress made in modernism in the 19th and 20th centuries cannot be denied. Precisely, urbanization is a path with no return. Returning to the nature may be possible along with city life in a way to support it. This is only possible with agriculture and livestock production through modern methods.

‘Toolbox for Sustainable City Living’ is a book written based on this point of view. In other words, Scott Kellog and Stacy Pettigrew definitely do not advocate rejecting modernism and returning to the nature instead. However, negative impacts of fast life especially on human health have arisen at this stage. Food genes started to be modified so much that they damage human nature. In this case, how can we be protected against the adverse effects of modernism threatening human health and making life unsustainable? Scott Kellog and Stacy Pettigrew searched for the answer of this question and compiled the answers they came up with in ‘Toolbox for Sustainable City Living’.

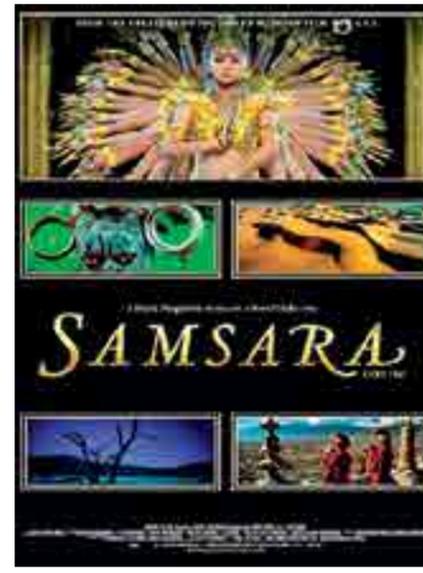
The book, where details on cultivating vegetables on the balcony; collecting, treating and storing rain water; utilizing materials considered as waste but can be used for various purposes in a right and healthy way; and generating energy from windmills and sunlight are meticulously explained, serves as a guideline for modern people who want to enhance their living standards.

TR
Şehirdekiler İçin Sürdürülebilir Yaşam Rehberi
Scott Kellog - Stacy Pettigrew
Çeviri
Egemen Özkan
Sinek Sekiz Yayınları
187 sayfa



EN
Toolbox for Sustainable City Living
Scott Kellog - Stacy Pettigrew
Translation
Egemen Özkan
Sinek Sekiz Publications
187 pages

TR
Yapım
Magidson Films, 2011, ABD
Tür
Belgesel
Yönetmen
Ron Fricke
Oyuncular
Ni Made Megahadi Pratiwi, Putu Dinda Pratika, Hiroshi Ishiguro, Olivier De Sagazan, Kikumaru
Süre
102 dakika



EN
Production
Magidson Films, 2011, USA
Genre
Documentary
Director
Ron Fricke
Actors
Ni Made Megahadi Pratiwi, Putu Dinda Pratika, Hiroshi Ishiguro, Olivier De Sagazan, Kikumaru
Duration
102 minutes

SAMSARA SAMSARA

İmgesel bir çalışma Samsara... İmgeselden kastımız; bakılan yerin bütünü değil o bütünü temsil edecek, özetleyecek, anlatacak parçayı yakalamaktır. Diğer ifadeyle bakılan yerin nabzını yakalamak da denilebilir buna. Bir ana, binlerce an; bir görüntüye binlerce görüntü yüklemek de denilebilir. İmgesellik bu yüzden yoğunluk anlamına da gelir. Belgeselde imgecilik ise çağrışımlı bol karelerin bulunmasıdır. Samsara bu anlamda imgelerin başarıyla yakalanıp kullanıldığı bir çalışmadır. Myanmar’dan Türkiye’ye, Fransa’dan ABD’ye 25 farklı ülke, 100 farklı yerleşim yerinde yapılan çekimler dönüp durmakta olan hayatı konu almaktadır Samsara’da. Fabrikalar, AVM’ler, camiler, kiliseler, Budist tapınaklar ve gecekondu kadar Samsara’da kameranın çevrilmediği mekân kalmaz. Yönetmen bazen ağır, bazen de hızlı çekimle hayatın akışını yakalamaya çalışır. Fakat onun kamerası ne zaman bir insanın yüzüne sabitlenirse, durur. Samsara’da insan yüzleri ayrı bir anlatım ve anlama kavuşur. Hiç kahkaha atan bir insanla karşılaşmayız belgesel boyunca. Sinirli, üzgün, kaygılı, tepkili, donuk yüzler Samsara’da benimsenen bakışı da gösterir.

Ron Fricke her izleyicinin kendi zaviyesinden yorumlayacağı çekimler koyar ortaya. Sözel yorumda bulunmaz. Fakat objektifini yönelttiği mekân ve olaylar zaten bir yorumu ifade eder. Onun dikkat çekmeye çalıştığı hususlar vardır. Hayatın sonsuz döngüsü içinde yoksulluğun, zenginliğin, inançların, tüketimin, modernizmin, savaşların anlamını yakalamaya çalışır Ron Fricke. Bu anlamda Samsara için bir düşünsel çalışma da denilebilir. Yönetmen aslında ortaya bir felsefe koymaya çalışmaktadır.

Düşünen, ayrıca izleyicisini de düşündürebilen bir yönetmen Ron Fricke... Samsara da dünyaya bakarken farklı boyutların hesap edilmesi gerektiğini hatırlatan bir belgesel.

Samsara - an imagery work... By imagery, we mean capturing a piece that can represent, summarize and express the whole rather than capturing the entire area. In other words, it can be called feeling the pulse of this area. Fitting thousands of moments in a single moment, and thousands of images in a single image. Therefore, imagism also means intensity. Imagism in documentary, on the other hand, means including associative frames. In this sense, Samsara is a work where images are successfully captured and used.

Samsara includes images of life shot in 100 different settlement areas in 25 different countries from Myanmar to Turkey and from France to the USA. In Samsara, cameras capture each building including factories, shopping malls, churches, Buddhist temples and slums. The director tries to keep up with life sometimes in slow motion and sometimes in fast motion. However, whenever his camera is fixed on a human face, it stops. Human faces gain a different expression and meaning in Samsara. We do not come across anyone laughing out loud in the documentary. Angry, sad, concerned, reactive and dull faces also represent the perspective adopted in Samsara.

Ron Fricke’s frames can be differently interpreted by the audience based on their perspectives. There are no verbal comments. However, places and events captured already express a comment. He brings certain issues to the attention. Ron Fricke tries to catch the meaning of poverty, wealth, believes, consumption, modernism and wars in the infinite loop of life. In this sense, Samsara can also be considered as an intellectual work. The director endeavours to put forward a philosophy.

Ron Fricke is a director who thinks and also makes his audience think... Samsara is a documentary reminding that different aspects should be taken into consideration while observing the world.

EKMEĞİNİ İSRAF ETME! DO NOT WASTE YOUR BREAD!

Ekmek israfının iki cephesi bulunmaktadır. Birinci cepheyi, herkesin üç aşağı beş yukarı tahmin edeceği üzere maddi yön teşkil eder. Yapılan araştırmaya göre 2008 yılında %5 olan israf oranının 2012’de %6’ya yükseldiği, günde 6 milyon ve yılda 2,17 milyar adet ekmeğin israf edildiği, bunun parasal karşılığının ise 1,6 milyar TL olduğu tespit edilir. Tabii Türkiye 2008 ile 2012 yılları arasında ekonomik kalkınma içinde olmuştur. Ekmek israfının ise bu kalkınmayla paralel bir yükseliş göstermesi kaygı vericidir. Kaygı vermesinin sebebi yalnızca ortaya çıkan fahiş miktar israf ve bunun parasal karşılığı değildir. Diğer yön, yukarıda sözünü ettiğimiz ekmeğin israfının ikinci cephesini teşkil eder. O da kültürel değerlerle ilgilidir. Türkiye’de ekmeğin her zaman bir ‘nimet’ olarak görülmüştür. Onun değil çöpe atılması, yerde görüldüğünde bile hemen alınıp, kuşların yemesi için yüksek bir yere konulması Türkiye’deki inanç ve kültür anlayışının gereğidir. Aynı şekilde ekmeğin israfına karşı çözüm üretmek diğer insanlara dönük duyduğumuz sorumluluğun da bir gereğidir. Bugün bile Afrika’daki insanların büyük çoğunluğu yetersiz beslenme dolayısıyla hastalıklarla boğuşmaktadır. Oysa dünyanın geri kalanında yapılan gıda israfı tonları bulmaktadır. Eğer bu gereğinden fazlasını çöpe atmanın önüne geçilebilirse, üretilen gıdanın dünyadaki bütün insanlara yeteceği gerçeğiyle karşı karşıya kalırız. 17 Aralık 2013’te “Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası” bu amaçla başlatılmıştır. Büyük aşamaların kaydedildiği kampanyanın bir ayağını da ‘www.ekmekisrafetme.com’ isimli internet sitesi oluşturmaktadır. Sitenin içeriği gayet zengin ve günceldir. İçinde ekmeğin israfıyla ilgili bilgi ve haberlerle birlikte araştırma kitapları, afişler, broşürler, kamu spotları, klipler, kampanya müziği, panel sunuları ve bilimsel makaleler bulunmaktadır.

Bread waste has two aspects. First one is the financial aspect as could be expected more or less. According to research, the rate of waste which was 5% in 2008 increased to 6% in 2012; 6 million loaves of bread per day and 2.17 billion loaves of bread per year are wasted; and the financial cost of this is 1.6 billion TL. Turkey went through an economic development phase between 2008 and 2012. The parallel increase in bread waste with this development causes concerns. The only concern is not the amount of waste or its financial aspect. Another one is the second aspect of bread waste we have mentioned above. It is related to cultural values. Bread has always been considered as a ‘blessing’ in Turkey. Let alone throwing it away, picking it up from the floor and placing it somewhere high so that birds can eat, is a practice in line with the beliefs and cultural understanding in Turkey. Thus, creating solutions for bread waste is a requirement of our responsibility towards other people. Even today, majority of people in Africa are struggling with diseases due to malnutrition. However, tonnes of food is wasted in the rest of the world. If this waste could be prevented, we would face the reality that the produced food is sufficient for all in the world. “Preventing Bread Waste Campaign” was launched with this aim on 17 December 2013. Another pillar of this campaign, where great progress has been made, is the website ‘www.ekmekisrafetme.com’. The content of the website is quite rich and updated. There are research books, posters, brochures, spot films, clips, a campaign jingle, panel presentations and scientific articles including information and news on bread waste.



www.ekmekisrafetme.com



TEMA
THEME

DAMAKLARDA LEBLEBİ ŞENLİĞİ

TÜRK İNSANI KURUYEMİŞ TÜKETMEYİ SEVER; LEBLEBİYİ İSE HEM GELENEKSEL OLDUĞU HEM DE FİYATLARI UYGUN OLDUĞU İÇİN MUTFAĞINDAN EKSİK ETMEZ. LEBLEBİ İLE İLGİLİ MERAK ETTİKLERİNİZ BURADA...

LEBLEBİ FESTIVAL IN THE PALATES

TURKISH PEOPLE LIKE CONSUMING DRIED FRUITS AND NUTS; LEBLEBİ IS ALWAYS PRESENT IN THE KITCHENS DUE TO ITS TRADITIONAL TASTE AND AFFORDABLE PRICE. ALL YOU WONDER ABOUT LEBLEBİ IS HERE...



KURUYEMİŞ CENNETİ TÜRKİYE’NİN GELENEKSEL BİR ÜRÜNÜ: LEBLEBİ
DRIED FRUIT HEAVEN TURKEY’S TRADITIONAL PRODUCT: LEBLEBİ (ROASTED CHICKPEA)

MEHMET ÖNÖZ: NUTOVA’NIN GÜCÜ YERLİ NOHUT KULLANIMINDA
MEHMET ÖNÖZ: NUTOVA’S POWER COMES FROM USING LOCAL CHICKPEAS

TÜKSİAD YÖNETİM KURULU BAŞKANI KARAMAN: DÜNYAYA LEBLEBİYİ TANITMALIYIZ
TÜKSİAD EXECUTIVE BOARD CHAIRMAN KARAMAN: WE MUST PROMOTE LEBLEBİ IN THE WORLD



KURUYEMİŞ CENNETİ TÜRKİYE’NİN GELENEKSEL BİR ÜRÜNÜ:

DRIED FRUIT HEAVEN TURKEY’S TRADITIONAL PRODUCT:

LEBLEBİ

(ROASTED CHICKPEA)

Doç. Dr. Vedat ÇALIŞKAN

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Coğrafya Bölümü Öğretim Üyesi

Assoc. Prof. Dr. Vedat ÇALIŞKAN

Çanakkale Onsekiz Mart University, Geography Department, Lecturer

Sahip olduğu coğrafi ve kültürel özellikleriyle adeta bir kuruyemiş cenneti durumundaki Türkiye’de dünya pazarlarını hedefleyebilecek birçok ürün bulunmaktadır. Bunlar arasında leblebi, üretimi geleneksel tekniklere dayanan oldukça ilgi çekici bir kuruyemiş türüdür. Zengin besleyici içeriği, koruyucu katkı maddeleri içermeyişi, cepte taşınabilme kolaylığı, uygun kalori değeri, uygun fiyatı vb. özellikleriyle leblebi, dünya ölçeğinde büyük ilgi ve talep görebilecek aperitif bir yiyecektir.

LEBLEBİNİN HAMMADDESİ NOHUT

Taze sebze olarak tüketildiği gibi şekerli ve tuzlu çerez olarak da yenen nohut, içerdiği zengin protein, mineral maddeler ve

There are many products that may target the world markets in Turkey, which is almost a heaven of dried fruits and nuts thanks to its geographical and cultural characteristics. These include leblebi, which is a quite interesting kind of dried nuts produced with traditional techniques. Since it is rich in nutritional content, does not contain preservatives, can easily be stored in a pocket, has appropriate caloric value, is affordable etc., leblebi is a snack that may draw great attention and demand across the world.

CHICKPEA - THE RAW MATERIAL OF LEBLEBİ

Chickpea, which is both consumed as a fresh vegetable and a sweet and salty snack, has an important position in the nutrition of the world population due its rich protein, mineral and vitamin content. Each chickpea contains 18-31% protein in proportion to its weight. Turkey is one of the leading producers of chickpea. However, chickpea production fluctuates over the years with the increase in the production. Today, annual chickpea production in Turkey varies between 500-600 thousand tons. Since the raw material of leblebi is chickpea, Turkey has obtained important advantages in its production and export.

vitaminler nedeniyle dünya nüfusunun beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Nohut taneleri, ağırlıkları oranında %18-31 oranında protein içermektedir. Türkiye, nohut üretiminde önde gelen üretici ülkelerden birisidir. Ancak yıllar içinde üretimde meydana gelen artışla birlikte, nohut üretiminde yıllara göre dalgalı bir seyir izlenmektedir. Günümüzde Türkiye’nin yıllık nohut üretimi 500-600 bin ton arasında değişmektedir. Leblebinin temel ham maddesinin nohut oluşu, leblebi üretimi ve ihracatında Türkiye’ye önemli üstünlükler sağlamıştır.

TÜRKİYE’DE LEBLEBİNİN TARİHİ

Nohut bitkisinin (Cicer arietinum L.) binlerce yıldır tarımın yapıldığının bilinmesine karşın leblebinin kökeni ve geçmişi tam olarak bilinmemektedir. Yine de Türkiye’de asırlardan beri leblebi üretildiği açıktır. Nitekim Osmanlı’nın ünlü seyyahı Evliya Çelebi’nin aktardıklarından leblebinin 17. yüzyılda İstanbul’da yaygın olarak üretildiği ve tüketildiği anlaşılmaktadır. Çelebi, Galata şekerçileri esnafının ve tacir bakkallar esnafının leblebicilikle ilgilendiğini, bunun yanı sıra İstanbul’da leblebici esnafının 100 dükkân ile 400 çalışanı bulunduğunu bildirmektedir. Türkiye’de leblebi imalatı ile şöhret kazanan yerleşmelerdeki köklü imalatçıların aktardığı rivayet ve efsanelere göre ise nohuttan leblebi üretimi ilk olarak 1300’lü yılların sonunda İstanbul’da Şeyh Murat Gazi tarafından gerçekleştirilmiştir. Esasen leblebiciliğin pirleri kabul edilen kişiler yöreden yöreye değişse de (örneğin Çorum’da Ahmedî Sever, Seydişehir’de Seyit Harun Velî vb.) leblebi imalatı ve tüketiminin üç ya da dört asır önce Türkiye’nin bulunduğu topraklarda yaygınlaştığı anlaşılmaktadır.

LEBLEBİ SEKTÖRÜNÜN ŞÖHRETİ MERKEZLERİ: ÇORUM, TAVŞANLI, SERİNHİSAR

Günümüzde leblebi üretiminin ekonomik bakımdan halen önem taşıdığı yerleşmeler arasında; Tavşanlı (Kütahya), Çorum, Serinhisar (Denizli), Mardin, Kula, Soma (Manisa), Havran (Balıkesir), Zile (Tokat), Gaziantep, Erzincan ve Sandıklı (Afyonkarahisar) sayılabilir. Günümüzde leblebi imalatında esas olarak öne çıkan üç yerleşmede (Çorum, Tavşanlı ve Serinhisar) ulaşım kolaylıkları sektör üzerinde büyük bir olumlu etki sağlamıştır. Bu yerleşmeler şehirlerarası yollar üzerindeki konumlarına bağlı olarak geniş pazarlama olanakları elde etmiş görünmektedir.

LEBLEBİ ÜRETİMİNİN BAŞLICA ÖZELLİKLERİ

Günümüzde Türkiye’de yıllık üretimi 50 bin tona yaklaşan leblebinin birçok çeşidi bulunur. Üretim teknikleri ve kullanılan ham madde leblebi türüne göre değişiklik gösterse de, imalat yöntemlerine geleneksel özellikler hâkimdir. Ayrıca her yörenin kendine özgü üretim tekniği bulunduğunu da eklemek gerekir. Bu özellikler Türkiye’de leblebi üretiminde büyük bir zenginlik ortaya çıkarmıştır.

Günümüzde Tavşanlı’da 32 çeşit, Çorum’da 24 çeşit, Serinhisar da ise 15 çeşit leblebi üretilmektedir. Coğrafi işaret tescil raporlarında leblebi üretiminin temel esasları da belirlenmiştir. Raporlar değerlendirildiğinde öne çıkan ve farklılığı sağlayan bazı yöresel özellikler şu şekilde belirlenmektedir:

Çorum Leblebi: Üretiminde Çorum’da ya da benzer iklim özellikleri taşıyan yörelerden temin edilen “damla” cinsi

THE HISTORY OF LEBLEBİ IN TURKEY

The origin and history of leblebi is not known well although it is known that the chickpea plant (Cicer arietinum L.) has been cultivated for thousands of years. Nevertheless, it is apparent that leblebi has been produced in Turkey for centuries. Indeed, it is understood from what Evliya Çelebi, the famous traveller of the Ottoman Empire, shares that leblebi was produced and consumed prevalently in Istanbul in the 17th century. Çelebi tells that the candy-makers and groceries in Galata were engaged in leblebi production and also leblebi tradesmen had 100 shops and 400 employees in Istanbul. According to the rumours and stories told by the long-established producers in the settlements famous for leblebi production in Turkey, chickpea was used for leblebi production for the first time by Sheik Murat Gazi at the end of 1300s in Istanbul. Although the people recognized as the fathers of leblebi production change from one area to another (for instance Ahmedî Sever in Çorum, Seyit Harun Velî in Seydişehir etc.), it is understood that leblebi production and consumption became widespread three or four centuries ago on the lands where Turkey is currently located.

FAMOUS CENTRES OF LEBLEBİ SECTOR: ÇORUM, TAVŞANLI, SERİNHİSAR

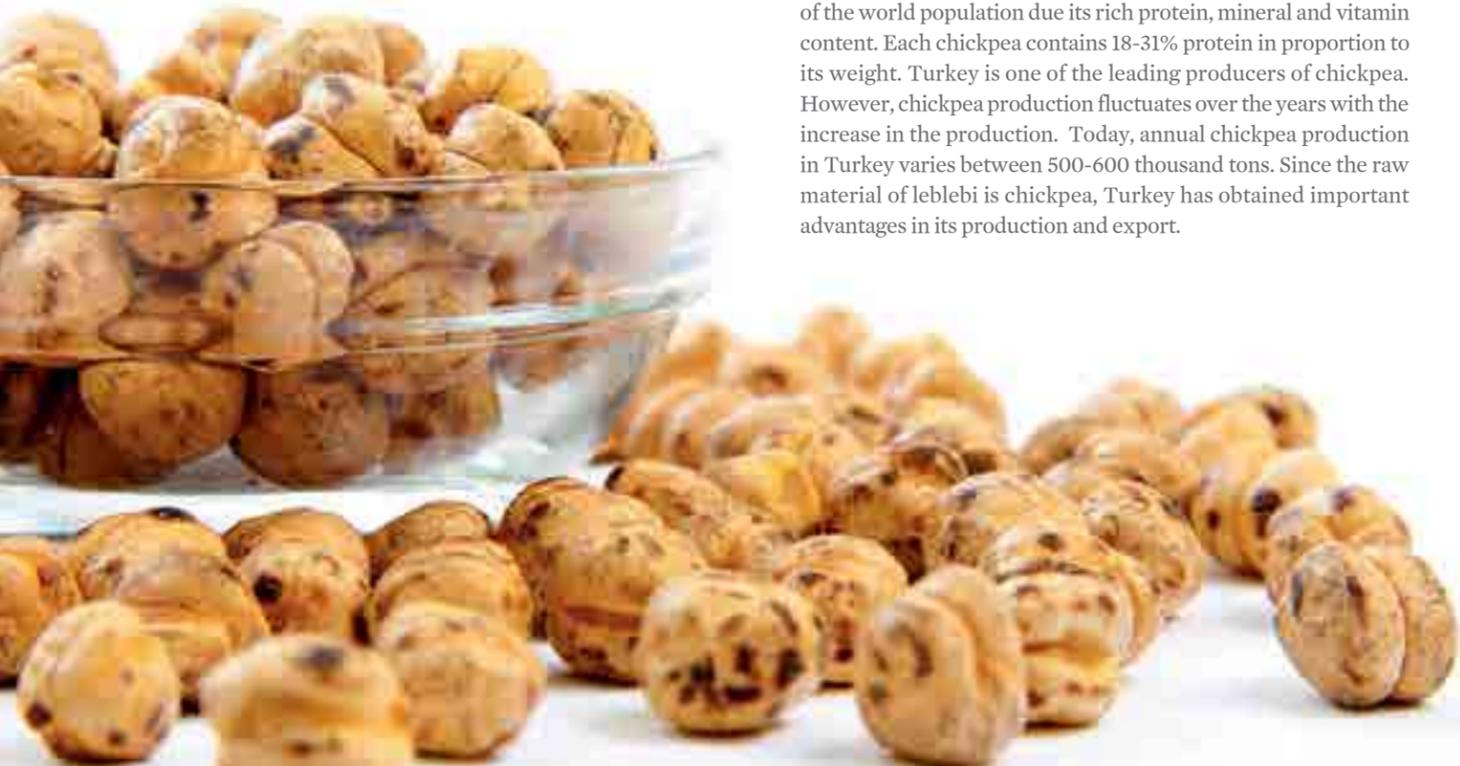
Settlements where leblebi production still has economic importance include Tavşanlı (Kütahya), Çorum, Serinhisar (Denizli), Mardin, Kula, Soma (Manisa), Havran (Balıkesir), Zile (Tokat), Gaziantep, Erzincan and Sandıklı (Afyonkarahisar). Ease of transportation has made a considerable positive impact on the sector in three settlements currently leading leblebi production (Çorum, Tavşanlı ve Serinhisar). It seems that these settlements have obtained broad marketing opportunities since they are located on the roads between the cities.

MAJOR FEATURES OF LEBLEBİ PRODUCTION

Nowadays, there are many different varieties of leblebi annual production of which is almost 50 thousand tones in Turkey. Although the production techniques and the raw material differ based on the variety of leblebi, traditional features are dominant in the production methods. We should also add that each area has its unique production technique. These features have created a great richness in leblebi production in Turkey.

Currently, 32 different kinds of leblebi are produced in Tavşanlı, 24 in Çorum and 15 in Serinhisar. Main principles of leblebi production have also been determined in geographical indication reports. When the reports are considered, these are some local features that are prominent and make difference:

Çorum Leblebi: “Damla (Drop)” type of chickpeas cultivated in Çorum or other areas with similar climatic characteristics is used in its production. The product is roasted 4 times during the production. When the stated steps and their durations are calculated, it is seen that leblebi is produced from chickpeas in minimum 97 and maximum 112 days. It is stated that it is produced in the ovens made with impermeable bricks (lime) and with copper pans produced specially by the craftsmen in Çorum and pieces of oak must be used in the ovens. Hair sacks and burlap sacks are used in the production.





nohut kullanılır. Üretim sürecinde 4 kez kavurma işlemi gerçekleştirilir. Belirtilen işlemler ve bu işlere ayrılan süreler hesaplandığında, nohuttan leblebi elde edilmesinin en az 97 en çok 112 günde tamamlandığı anlaşılmaktadır. Üretim hava geçirmez tuğla (lime) ile örülen ocaklarda ve Çorum'da ustaları tarafından özel olarak imal edilen bakır tavalar ile yapıldığı; ocakta kullanılacak malzemenin meşe odunu olması gerektiği belirtilmektedir. Üretim sürecinde kıl çuvalların yanı sıra telis çuvallar da kullanılır.

Tavşanlı Leblebisi: Leblebicilik nohudun %90'ı Balıkesir, Uşak, Kütahya ve Manisa'dan sağlanır. 3 tav aşamasından geçen nohutlar için bu işlem 13-24 gün sürmektedir. Burada 3. tav (kavurma) sürecinin ne kadar süreceği ustaya bırakıldığı için süre düşük görünmektedir. Güre adı verilen tuğla ve çamurdan imal edilmiş ocakların üstünde, Yatağan'dan (Muğla) temin edilen bakır tavalar kullanılır. Odun cinsi olarak gürgen ve meşe odunları kullanılır. Tavşanlı civarındaki Yörük köylerinde dokunan kıl çuvallar ve çullar leblebi kalitesinin ayrılmaz parçası olarak kabul edilmektedir. Buna ek olarak imalat sürecinde keten çuvallar da kullanılmaktadır.

Denizli Leblebisi: Sarı ve kırmızı renkte olan Uşak, Kütahya, Balıkesir illerinde yetişen tüylü ve kalın kabuklu nohutlardan üretilen bir üründür. Nohudun leblebiye dönüşmesi 37-41 gün arasında değişmektedir. Denizli leblebisi üretiminde kendir çuvalı kullanılmaktadır. Üç kez ısıtma ve bir kez tavlama yapılmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Leblebi sektöründe üretim geleneksel bir anlayışla, aile içinde kuşaktan kuşağa geçerek sürdürülmektedir. Leblebicilik uğraşı bir bakıma aile mirası ve geleneğidir. Nitekim bu görüşe katıldığımı bildiren leblebi imalatçılarımanın oranı Tavşanlı ve Serinhisar'da %86, Çorum'da ise %76 olarak belirlenmiştir. Pazarlama konusunda güçlükler yaşandığını değerlendiren imalatçı işletmelerin oranı Çorum'da %38, Serinhisar'da %70, Tavşanlı'da ise %80'i bulmaktadır. Serinhisar'da daha çok ihracat olanaklarının önündeki bürokratik engellere vurgu yapılmaktadır. Tavşanlı'da oranın yüksek olmasının nedeni ise ihracat ve perakende leblebi ticareti olanaklarının zayıf olması ile ilgilidir. Çorum'daki işletmelerin %30'u ihracat da yapmaktadır. Bu oran Serinhisar'da %22 iken, Tavşanlı'da sadece %2'dir. Tavşanlı'da leblebi üretiminin işletmeler ölçeğinde yüksek olmasına karşın ihracata katılan firma sayısının azlığı, imalatın başka iller için

Tavşanlı Leblebi: 90% of the chickpeas are obtained from Balıkesir, Uşak, Kütahya and Manisa. 3 tempering steps are required for the chickpeas and the production takes 13-24 days. The duration seems short since it is up to the craftsman to decide how long the 3rd tempering process will take. Copper pans from Yatağan (Muğla) are used on the ovens, which are called gure, made with bricks and mud. Hornbeam and oak are used as wood. Hair sacks and sackcloths woven in the Yoruk (nomad) villages around Tavşanlı are considered to be indispensable for the quality of leblebi. Linen sacks are also used in the production.

Denizli Leblebi: It is produced with the hairy and thick-shelled chickpeas that are yellow and red and cultivated in Uşak, Kütahya and Balıkesir. It takes around 37-41 days to produce leblebi from the chickpeas. Kendir sacks are used in the production of Denizli leblebi. Heating is performed three times and tempering is performed once.

CONCLUSION AND SUGGESTIONS

In leblebi sector, production is performed with a traditional understanding within the family from one generation to another. In a sense, leblebi production is a family inheritance and tradition. The percentage of leblebi producers agreeing with this view is 86% in Tavşanlı and Serinhisar and 76% in Çorum. The percentage of producer enterprises claiming to face challenges with marketing is almost 38% in Çorum, 70% in Serinhisar and 80% in Tavşanlı. In Serinhisar, they mostly underline the bureaucratic obstacles before export opportunities. The reason for the high percentage in Tavşanlı, on the other hand, is related to the weakness of export and the retail trading opportunities for leblebi. 30% of the enterprises in Çorum also export. This percentage is 22% in Serinhisar and only 2% in Tavşanlı. The reason for the low number of companies exporting in spite of the high level of leblebi production among enterprises in Tavşanlı is that production is made for other provinces. Approximately one fifth of the companies in Serinhisar export directly. However, almost all the companies produce leblebi for exporting through the cooperatives.

While the percentage of leblebi producers claiming to face challenges in the supply of raw materials for production is 32% in Çorum and 54% in Tavşanlı, it reaches 68% in Serinhisar. The challenges faced in Serinhisar about the supply of raw materials is mostly related to the supply of quality chickpeas suitable for export. Leblebi, which is a natural snack, is recognized and demanded more in the international markets day by day. In this process, supports and strategies to develop the export potential of leblebi sector must primarily be identified. On the other hand, geographical indication of Turkish leblebi must also be registered in this process.

Structural characteristics such as the lack of professional organization, dominance of small enterprises in the sector etc. make opening to external markets and coping with the problems in the sector difficult. When the export potential, employment structure and agricultural relations in the sector are considered, it is understood that it must be supported with a holistic approach. To this end, leblebi sector in our country must be addressed, structured and directed in a comprehensive manner.

fason olarak yapılması ile ilgilidir. Serinhisar'da ise firmaların yaklaşık beşte biri doğrudan ihracat gerçekleştirmektedir. Ancak firmaların tamamına yakını kooperatif aracılığı ile ihracata yönelik leblebi üretmektedir.

İmalat için ham madde temininde güçlük yaşandığını belirten leblebi imalatçılarımanın oranı Çorum'da %32, Tavşanlı'da %54 iken, Serinhisar'da bu oran %68'e ulaşmaktadır. Serinhisar'da ham madde temininde yaşanan güçlükler daha çok ihracata uygun kaliteli nohut sağlanması ile ilgilidir. Doğal bir aperitif yiyecek olarak leblebi, her geçen gün uluslararası pazarlarda daha fazla tanınmakta ve talep edilmektedir. Bu süreçte öncelikle leblebi sektörünün ihracat potansiyelini geliştirmeye yönelik destekler ve stratejiler belirlenmelidir. Diğer yandan Türkiye leblebilerinin coğrafi işaret tescilinin de bu süreçte tamamlanması gerekir.

Sektörde mesleki örgütlenmenin yetersizliği, küçük işletmelerin sektöre egemen oluşu vb. yapısal özellikler dış pazarlara açılmayı güçleştirmekte, sektörün sorunları ile baş etmesini zorlaştırmaktadır. Sektörün ihracat potansiyeli, istihdam yapısı ve tarımsal ilişkileri düşünüldüğünde bütüncül bir yaklaşım ile desteklenmesinin gereği ortaya çıkmaktadır. Bu amaçla ülkemizde leblebi sektörünün kapsamlı bir şekilde ele alınarak yapılandırılması ve yönlendirilmesi gereklidir.

Leblebi sektöründe pazar rekabeti giderek artmaktadır. Bu süreçte pazar olanakları için örgütlenmeye, teknolojik yenilenmeye, markalaşmaya, kaliteye önem veren yerleşmeler sektörde kalıcı olabilecektir. Sağlanan bulgular dış ticaret bağlantılarını geliştiren merkezlerin bu rekabet sürecinde dayanıklı olabileceğini göstermektedir. Leblebi ihracatının artırılması ise standart üretimle mümkündür. Standart üretim ise standart hammaddenin istikrarlı teminini gerektirmektedir. Bu nedenle leblebi üretimde standartizasyonun sağlanması için sertifikalı, kaliteli nohut kullanımının yaygınlaşması gerekmektedir.

Türkiye'de faaliyet gösteren leblebi üreticileri, ulusal ölçekte kendilerini temsil edecek kurumsal bir yapıya sahip değildir. Çorum'da leblebi üreticilerinin mesleki örgütlenmesi bulunmazken, Tavşanlı'da Leblebiciler Odası, Serinhisar'da da Leblebi Kooperatifi bulunmaktadır. Sektörde dağınık ve küçük çaplı imalathanelerde gerçekleşen üretim yapısı egemendir. Küçük işletmelerin sınırlı finansman ve üretim olanakları, yerel ölçekte organize olamayan bir üretim yapısı nedeniyle büyük talepler kısa sürede karşılanamadığından ihracat olanakları sınırlanmaktadır. Leblebi üreticilerinin, kooperatifler yoluyla üretim ve pazarlama ilişkilerini düzenlemeleri, genel olarak aile işletmelerinin egemen olduğu leblebi sektörüne büyük destek sağlayacaktır.

Sektörün gelecekte karşılaşması olası sorunlarından biri de geleneksel üretim tekniklerine vakıf ustaların yeterince yetişmemesidir. Meslek yüksekokullarda leblebi ustası yetiştirecek programların açılması bu bakımdan önemli yararlar sağlayacaktır. Günümüzde gelişmiş ülke toplumlarının sağlıklı beslenme alışkanlıklarına, doğal ürünlere artan ilgisi, çeşitli nedenlerle ihmal edilmiş bazı geleneksel besinlerin üretiminde yeniden canlanma sağlamaktadır. Günümüzde koruma katkı maddeleri içeren, yüksek kalorili çerez türlerine karşı leblebinin iyi bir alternatif olduğunu vurgulayan tanıtıcı kampanyalar leblebinin yeni pazarlar bulmasını kolaylaştıracaktır. Bu nedenle uluslararası fuarlara, yarışmalara Türkiye leblebilerinin tanıtımını geliştirilerek sürdürülmelidir.

Market competition in leblebi sector is increasing gradually. In this process, the enterprises that attach importance to organizing for the market opportunities, technological innovations, branding and quality will be permanent in the sector. Findings show that the centres developing their external trade links will be able to resist in this competition process. Increase in leblebi export is possible with standard production. Standard production, on the other hand, requires stable supply of standard raw material. Therefore, the use of certified and quality chickpeas must be widespread to ensure standardization in leblebi production.

Leblebi producers in Turkey do not have an institutional structure to represent themselves at national level. While there is no professional organization for leblebi producers in Çorum, there is a Chamber of Leblebi Producers in Tavşanlı and Leblebi Cooperative in Serinhisar. Production is dominantly performed in scattered and small-scale enterprises in the sector. Export opportunities are limited since large demands cannot be met in a short time due to the limited financing and production opportunities of small enterprises and the production structure that cannot organize locally. If leblebi producers organize their production and marketing relations through cooperatives, they will provide great support for the leblebi sector where family enterprises are usually dominant.

Another potential problem for the sector is that adequate number of craftsmen with knowledge on traditional production techniques are not trained. Opening programmes in post-secondary vocational education and training schools to educate leblebi craftsmen will provide important benefits in this respect. Nowadays, the interest shown by the societies in developed countries towards healthy eating habits and natural products ensures a revival in the production of some traditional foods that are disregarded for various reasons. Promotion campaigns emphasizing that leblebi is a good alternative for the types of snacks containing preservatives and high calorie will facilitate finding new markets for leblebi. Hence, promotion of Turkish leblebi must be improved and continued in international fairs and competitions.

KAYNAKÇA / BIBLIOGRAPHY

- Bilgiri, B., 1976, Türk Leblebilerinin Yapılışı ve Bileşimi Üzerinde Araştırmalar, Ege Üniversitesi Yayınları, Yayın No:232, İzmir.
- Coşkun, Y. ve Karababa, E., 2004, "Leblebi: a Roasted Chickpea Product as a Traditional Turkish Snack Food", Food Reviews International, 20: 3, p.257-274.
- Çalışkan V., Gemici Y., "Türkiye'de Leblebi Üretimi ve Ticareti", e-Marmara Coğrafya Dergisi (elektronik), ss.234-266, 2011.
- Çelebi, E., 2004, Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul, 1. Cilt, 2. Kitap, Yapı Kredi Yayınları, 3. Baskı, İstanbul.
- DPT, 2001, Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı, Bitkisel Üretim Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Tahıl ve Baklagil Alt Komisyonu Raporu, Ankara.
- Kobas, T., 2006, Leblebi Sektör Araştırması, AB ve Uluslararası İşbirliği Şubesi, TGDF (Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu), İstanbul.
- ATAEM (Eskişehir Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü), <http://www.ataem.gov.tr/default.asp>

MEHMET ÖNÖZ: NUTOVA'NIN GÜCÜ YERLİ NOHUT KULLANIMINDA NUTOVA'S POWER COMES FROM USING LOCAL CHICKPEAS

GÜNLÜK 20 TON LEBLEBİ İŞLEME KAPASİTESİNE SAHİP, 5500 M² KAPALI ALAN FABRİKASINDA HİZMET VEREN NUTOVA, GÜCÜNÜ YERLİ HAMMADDE KULLANIMINDAN ALIYOR.

NUTOVA, PROVIDING SERVICES AT ITS FACTORY WITH 5500 M² CLOSED AREA AND 20 TONNES LEBLEBİ (ROASTED CHICKPEA) PROCESSING CAPACITY PER DAY, DRAWS ITS POWER FROM USING LOCAL RAW MATERIAL.

Mehmet Önöz, kuruyemiş üretiminde özellikle de leblebi üretiminde çekirdekten yetişme bir yatırımcı. Daha çocukken babasından leblebi üretiminin tüm inceliklerini öğrenen başarılı yatırımcı, TKDK'nın da desteği ile geleneksel üretim tekniklerinin modern sistemlerle harmanlandığı Nutova Gıda'yı kurdu. Nutova'nın iddiası ise yerli üreticiden alınan yerli nohutlarla imal edilen sarı leblebi ve beyaz leblebide... İşletme sahibi Mehmet Önöz ile günlük 20 ton leblebi işleme kapasitesine sahip, 5500 m² kapalı alan fabrikasında hizmet veren Nutova'nın kuruluş sürecini ve hedeflerini konuştuk.

► Sizi tanıyabilir miyiz?

1957, Tavas doğumluyum. Tavas'ta yaşamaya devam ediyorum. Babamın işi nohutçuluktu. Bu bir aile mesleği ve oğlumun da dâhil olması ile üç kuşak olarak bu işin içindeyiz. Yine kuruyemiş işi yaptığımız Önöz isimli küçük bir işletmemiz vardı. Küçük olduğu için de kuruyemiş imalatını gerçekleştiriyorduk.

► İşinizi genişletmeye ne zaman karar verdiniz?

İş genişletme düşüncesi oğlumun, okulu bitirip, 'ben geleceğim baba' demesi ile başladı. Ben kendi halinde bir işletmeciydim. Üçüncü kuşak olunca, daha yeni daha modern bir işletme kurma kararı aldım. Bu süreçte TKDK ile tanıştık.

► TKDK desteklerinden nasıl haberdar oldunuz? Destek alma sürecini paylaşır mısınız?

Kurumun desteklerini basından görüyordum. Tavas'ta da birçok bilgilendirici toplantı yaptılar. Onların özendirici, olumlu yaklaşımları olmasaydı bu işletmemizi kuramazdık. Özellikle Anadolu'da devletten hibe almak kabul gören bir anlayış değil ama hibelerin AB tarafından karşılandığını; kullanılmadığı takdirde de fonların geri gideceğini öğrendik. Bize de bu motivasyon oldu.

Mehmet Önöz was trained from the cradle to be an investor in dried fruits and nuts and especially in leblebi production. As a child, the successful investor learnt all about leblebi production from his father and established Nutova Gıda where traditional production techniques are blended with modern systems with the support of ARDSI. Nutova is assertive about yellow and white leblebi produced from the chickpea purchased from local producers... We talked to the enterprise owner, Mehmet Önöz, about the establishment process and objectives of Nutova providing services at its factory with 5500 m² closed area.

► Could you introduce yourself?

I was born in Tavas in 1957. I still live in Tavas. My father was engaged in chickpea production. This is a family profession, and three generations have had this profession now with the involvement of my son. We used to own a small dried fruits and nuts enterprise called Önöz. We could not produce dried fruits and nuts since it was quite small.

► When did you decide to expand your business?

We started to think about it when my son finished his study and said, 'I will come back, father.' I used to work on my own. When the third generation was involved, I decided to establish a newer and more modern enterprise. I met ARDSI in this process.

► How did you learn about ARDSI supports? Could you tell us about the support process?

I used to hear about Institution's supports from the news. They also held many information meetings in Tavas. We could not have established our enterprise if it were not for their encouraging and positive approach. Especially in Anatolia, receiving grant support from the state is not widely accepted but we learnt that the grants were provided by the EU and funds would be decommitted if not used. This was our motivation.





► **Projenizi kendiniz mi hazırladınız? Danışmanlık desteği aldınız mı?**

Projemizi hazırlarken bir danışmanlık şirketinden hizmet aldık. Kendi gayretlerimiz de çok fazlaydı.

► **Yatırımınızın bütçesi ne kadar ve TKDK'dan ne kadar hibe aldınız?**

Toplam bütçe 1 milyon 50 bin civarındaydı. 505 bin liralık kısmını TKDK karşıladı. 2014 yılında işletmemizi açtık.

► **TKDK desteğinin, işletmenize etkilerini nasıl değerlendirirsiniz?**

Bize ciddi katkıları oldu. Bizim hayallerimizin gerçekleşmesi için mümkün olan makine, ekipman eksigimizi TKDK ile tamamladık. 'Biz sarı leblebi üretimine geçmeliyiz, biz üretici olmalıyız' diye düşünürken, bu düşünce TKDK desteği ile hayat buldu. Önceki işletmede, sadece beyaz leblebi yaparken, şu anda leblebinin her türünü, çekirdek türlerini, çikolata kaplamalı drajeleri, kavurma sistemlerini yapar hale geldik.

► **Kaç kişiye istihdam sağlıyorsunuz?**

Önceki işletmemizde 5-6 kişilik bir grupla çalışıyorduk. Burayı kurunca istihdam ettiğimiz kişi sayısı 40'ı geçti. Yüzde 40'ı da kadın çalışan...

► **Leblebi üretimini nasıl gerçekleştiriyorsunuz?**

Nohudun sarı leblebiye dönüşmesi için 3 aylık bir işlem süresi var. Ürünü aldıktan sonra dinlendirme, tavlama, bakır tavalarda işlem görmesi gibi işlemler bu sürede yapılır. Ustalar görünüşünden, kokusundan anlar olup olmadığını... Beyaz leblebi ise bir günde üretilir.

► **Did you prepare your project on your own? Did you receive any consultancy support?**

We procured services from a consultancy company while preparing our project. We also made a great effort.

► **How much is the budget of your investment and the grant you received from ARDSI?**

Total budget was around 1 million 50 thousand. ARDSI provided 505 thousand TL. We opened our enterprise in 2014.

► **How would you evaluate the impacts of ARDSI support on your enterprise?**

It had significant contributions. We eliminated the lack of machinery and equipment required to realize our dreams with the support of ARDSI. While we were thinking 'we need to start producing yellow leblebi and become producers', it came true with ARDSI support. We used to produce only white leblebi but now, we can produce every kind of leblebi, seed varieties, chocolate coated dragees and we have roasting systems in place.

► **How many people do you employ?**

We used to work with a team of 5-6 at our previous enterprise. The number of our employees exceeded 40 when we established this enterprise. 40 percent of them are women...

► **How do you produce leblebi?**

Chickpeas should be processed for 3 months to be turned into yellow leblebi. This process includes resting, tempering and processing the product in copper pans. Masters can tell if it is ready or not from the look and smell... White leblebi, on the other hand, is produced within a day.



► **Bekleme döneminde hastalıklara karşı korunması için nohuda kimyasal bir işlem yapılıyor mu?**

Leblebilerin zararlıları aşırı nem ve sıcaklıktır. Bunlardan koruduğunuz zaman bu ürünler bozulmazlar. Biz depolarımızda ışık, nem, sıcaktan koruyoruz ürünleri. Eski işletmemizde başımıza gelmişti. Burada böyle olumsuz bir durum yaşamadık. Kimyasal kullanma kısmına gelecek olursak; hiçbir kimyasal ilaç kullanmayız. Leblebi çok doğal bir yiyecektir.

► **Nohudu hangi dönemde alıp işlemeye başlıyorsunuz?**

Temmuzda başlar, eylüle kadar devam eder hasat dönemi. Biz bu dönemde almaya başlarız. Köylü bazen ürününü elinden hemen çıkarmaz, biz de tüm yıl ihtiyaç oldukça alırız. Bu yılın ürününden olan leblebiler kasım gibi piyasaya çıkmaya başlar.

► **Hangi leblebiden ne kadar üretiyorsunuz?**

Günlük 3 ton sarı leblebi, 8 ton beyaz leblebi, 7-8 ton kaplamalı leblebi üretiyoruz. Paketleyip kendi 'Nutova' markamızla pazarlıyoruz. Bazen de dökme olarak satıyoruz başka markalara.

► **Son yıllarda yeni üretilen leblebi çeşitleri var mı? Türkiye'de en çok hangisi tüketiliyor?**

Sarı leblebi en çok tüketiliyor. Beyaz leblebi daha sonra... Bazı ürünler moda oluyor mesela şu anda soslu leblebiler, haşhaşlı leblebiler var. Ama bizim asıl alanımız sarı ve beyaz...

► **Do chickpeas undergo any chemical process to be protected against diseases during the resting period?**

Excessive humidity and temperature are harmful to the leblebi. They do not stale when they are protected from these. We protect our products from light, humidity and temperature in our storages. It happened at our previous enterprise. We have not experienced such a problem here. Regarding chemical use; we do not apply any chemical substance. Leblebi is a quite natural snack.

► **When do you start processing the chickpea?**

Harvesting period starts in July and ends in September. We start purchasing in this period. Villagers sometimes do not sell their products immediately and therefore, we purchase throughout the year when needed. Leblebi of this year starts to be on the market as of November.

► **How much do you produce different chickpea varieties?**

We produce 3 tonnes of yellow leblebi, 8 tonnes of white leblebi and 7-8 tonnes of coated leblebi per day. We package and market under our brand 'Nutova'. We sometimes sell our unlabelled products to other brands.

► **Are there any new leblebi varieties produced in the recent years? Which one is consumed the most in Turkey?**

Yellow leblebi is consumed the most. White leblebi comes

TR
"ÖNCEKİ İŞLETMEMİZDE 5-6 KİŞİLİK BİR GRUPLA ÇALIŞIYORDUK. BURAYI KURUNCA İSTİHDAM ETTİĞİMİZ KİŞİ SAYISI 40'İ GEÇTİ."

EN
"WE USED TO WORK WITH A TEAM OF 5-6 IN OUR PREVIOUS ENTERPRISE. THE NUMBER OF OUR EMPLOYEES EXCEEDED 40 WHEN WE ESTABLISHED THIS ENTERPRISE."



TR "BİZİM HAYALLERİMİZİN GERÇEKLEŞMESİ İÇİN MÜMKÜN OLAN MAKİNE, EKİPMAN EKİSİĞİMİZİ TKDK İLE TAMAMLADIK."

EN "WE ELIMINATED THE LACK OF MACHINERY AND EQUIPMENT REQUIRED TO REALIZE OUR DREAMS WITH THE SUPPORT OF ARDSI."

► **Leblebi sektörünün ülkemizde üretim ve pazarlama aşamasındaki sorunları nelerdir?**

Nohudun yetiştirilmesi süresinde hastalıklar oluyor. Köylü hastalıklarla mücadele edebilmek için neredeyse üretimden vazgeçme aşamasına geldi. Çünkü zarar ediyor. Bu durumda ithalata yöneldi sektör, ama yerli nohudun lezzetini tutmuyor ithal ürünler. Amerika'dan, Arjantin'den nohut geliyor yeterli üretim olmadığı için... Bu sene özellikle iklim ve hastalıktan dolayı üretim az. Hastalıklara dayanıklı türlerin üretilmesi için çalışmalar artmalı. Üretimin sorunu bu, pazarlamada çok sorunumuz yok.

► **Ürünlerinizi nasıl pazarlıyorsunuz?**

İstanbul, Ankara, Adana'da satış elemanlarımız var. İç pazar için bu arkadaşlarımız çalışıyor. Yurtdışı pazarlama için de ihracat ekibimiz var. İhracat oranlarımız artıyor. Aynı şekilde firmamız büyüdüğü için iç pazara satışımız da artıyor. Satış mağazamızdan da çok fazla satış yapıyoruz.

► **Yurtdışında nelere ihracat yapıyorsunuz?**

Türkiye'den her türlü kuruyemişi gönderiyoruz. Almanya, Lübnan, Dubai, Fransa, Romanya'ya gönderdik. Kuzey Afrika ülkeleriyle de anlaşma yaptık. Leblebi ise Orta Doğu ülkelerine gidiyor. Avrupa ülkelerinde de özellikle Türklerin yoğun olduğu yerlere gönderiyoruz.

after...Some products become popular; for example, there are coated leblebi and poppy flavoured leblebi now. However, our main products are yellow and white leblebi...

► **What are the problems of leblebi sector at production and marketing stages in our country?**

Chickpeas can be infected during the cultivation process. Villagers are almost on the edge of giving up on production to fight diseases because they make a loss. Therefore, the sector focuses on import but the taste of imported products does not compensate for local chickpeas. Chickpea is imported from the US and Argentina due to insufficient production...Especially this year, production is low due to the climate and diseases. Activities aiming to produce disease-resistant varieties should be increased. This is the problem regarding production; we do not have many problems in marketing.

► **How do you market your products?**

We have salespeople in İstanbul, Ankara and Adana. These colleagues work in the domestic market. We have an export team for marketing abroad. Our export rates are increasing. Sales in the domestic market increase in parallel due to the growth of our company. We have high sales rates in our store, as well.

► **Where do you export abroad?**

We export every kind of dried fruits and nuts from Turkey. We exported to Germany, Lebanon, Dubai, France and Romania. We signed contracts with North Africa countries, as well. We export leblebi to Middle East countries. We export especially to the regions with a dense Turkish population in the European countries.

► **Çorum is famous for its leblebi...What is the position of Denizli in leblebi production?**



► **Çorum ilimiz leblebi ile özdeşleşmiştir... Denizli ilinin leblebi üretimindeki yeri nedir?**

İşin ilginç yanı çoğu Denizlili, Çorum'a gidince, 'Çorum leblebisi aldım' diye, Denizli leblebisi alıp geliyor. Kendi leblebisini bilmiyor. Çorum'da yıllardan beri üretim yapılmıyor, tüm ürünleri Denizli'den alıyor. Ama Çorum ili leblebi ile anılıyor. Denizli rekabetçi bir il, bu algı değişebilir ileriki dönemlerde. Üretimin kalesi şu an Denizli...

► **Denizli'de Tavas ve Serinhisar ilçelerinde leblebi üretimi yapan pek çok küçük işletme mevcut... Nutova'yı diğer işletmelerden ayıran nedir?**

Biz tüm leblebi çeşitlerini bünyemizde üretebiliyoruz. Ayrıca biz nohudu köylünün tarlasından alıp, işleyip paketliyoruz. Üretici ile tüketici arasındaki araçları kaldırdık. Türkiye'de de böyle bir firma az. Üreticiler, tedarikçilerden alıp paketliyor. Biz direk köylüden alıyoruz, imalat sürecinden geçirip, tüketime hazırlıyoruz. Kaynak yerli olduğu için ürünlerimiz de çok daha lezzetli.

► **Hedefleriniz nelerdir?**

Daha çok teknoloji, daha çok kalite, daha sistemli bir firma, müşterilerinin memnuniyetini kazanmış, çalışanlarının mutlu olduğu bir firma... Bunların hepsinin toplandığı bir işletme hayalim ve bu hayalimizi emin adımlarla gerçekleştiriyoruz.

NUTOVA İSMİNİN ANLAMI

Mehmet Önöz, Nutova isminin kaynağını şöyle anlatıyor: "İngilizcede 'nut' kuruyemiş demek. 'Ova' da Tavas'ın üretim ovası olmasından geliyor. Kısaca 'kuruyemiş ovası' anlamına geliyor."

What is interesting is that most people from Denizli think they purchase 'Çorum leblebi' when they visit Çorum but actually, they purchase Denizli leblebi. They do not recognize their own leblebi. Leblebi has not been produced in Çorum for years and they purchase all products from Denizli. However, Çorum is famous for its leblebi. Denizli is a competitive province and this perception may change in the future. Currently, the centre of production is Denizli...

► **There are many small enterprises producing leblebi in Tavas and Serinhisar districts of Denizli... What makes Nutova different from other enterprises?**

We can produce all leblebi varieties at our enterprise. Furthermore, we purchase chickpeas from the farm-gate of villagers, process and then package. We eliminated the middlemen between producers and consumers. The number of such companies is quite low in Turkey. Producers purchase from the suppliers and package the products. We purchase chickpeas directly from the villagers, process and make them ready for consumption. Our products are much tastier since the source is local.

► **What are your objectives?**

A more systematic company with more technology, quality and consumer satisfaction where employees are happy... I dream of an enterprise with all these and we are realizing our dream with sound steps.

MEANING OF NUTOVA

Mehmet Önöz explains the origin of Nutova brand name: "Nut, means dried fruits and nuts in English. 'Ova' refers to Tavas which is a production land. In brief, it means, land of nuts."

TÜKSİAD YÖNETİM KURULU BAŞKANI KARAMAN: DÜNYAYA LEBLEBİYİ TANITMALIYIZ

TÜKSİAD EXECUTIVE BOARD CHAIRMAN KARAMAN: WE MUST PROMOTE LEBLEBI IN THE WORLD

"TÜRKİYE, SAHİP OLDUĞU UYGUN COĞRAFI KOŞULLARI VE İKLİMİ İTİBARIYLA DİĞER TARIM ÜRÜNLERİNDE OLDUĞU GİBİ KURUYEMİŞ SANAYİNİN HAM MADDESİ OLAN TARIMSAL ÜRÜNLERİN ÜRETİMİ KONUSUNDA DA OLDUKÇA ŞANSLI KONUMDADIR."

"WITH ITS SUITABLE GEOGRAPHICAL CONDITIONS AND CLIMATE, TURKEY HOLDS A VERY ADVANTAGEOUS POSITION IN THE PRODUCTION OF CROPS THAT ARE THE RAW MATERIALS OF THE NUTS INDUSTRY JUST AS OTHER CROPS."



Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (TÜKSİAD) 2008 yılından bu yana kuruyemiş sektörünün birliğini sağlamak, sektörün sorunlarına çözüm üretmek adına faaliyet gösteriyor. Derneğin kurucularından ve Mayıs 2016 itibarı ile TÜKSİAD Yönetim Kurulu Başkanlığı görevine gelen Hüsamettin Karaman'la dernek faaliyetleri ve sektörü konuştuk.

The Association of Turkish Nut and Dried Fruit Industrialists and Businessmen (TÜKSİAD) has been active since 2008 to organize dried nuts and fruits sector and find solutions to sector problems. We chatted with Hüsamettin Karaman, one of the founders of the association and TÜKSİAD Executive Board Chairman since May 2016, about their activities and the sector.

► Derneğin kuruluşu ve faaliyet alanı ile ilgili bilgi verir misiniz?

TÜKSİAD, uzun yıllar bir çatı altında toplanamamış kuruyemiş sanayicilerinin ortak sesi olmak, sektörümüzün rekabet gücünü artırmak amacıyla kurulmuştur. TÜKSİAD üyeleri Türkiye'nin çeşitli illerinde yer alan ve belli bir üretim kapasitesinin üstünde işletmelerdir. TÜKSİAD'ın kurumsal yapısının güçlenmesine paralel olarak üye sayımız da yıllar içinde artmış olup, hâlihazırda 200 üyemiz bulunmaktadır.

Üyelerimiz arasında; belirli bir kuruyemiş ve kuru meyve ürününe özelleşmiş, bizim 'tedarikçi' olarak tanımladığımız firmalar olduğu gibi tüm kuruyemiş ve kuru meyvelerle iştigal eden firmalar da bulunmaktadır. Derneğimiz gerçekleştirdiği bütün faaliyetlerde stratejik yaklaşımı benimsemekte ve katılımcılığı esas almaktadır. Sektörümüzün sorunlarını ortaya koyup çözüm önerileri ararken, küresel ve ulusal veriler karşılaştırılabilir olarak analiz edilir, iyi uygulama örnekleri incelenir ve katılımcı bir yaklaşımla üyelerimizin görüşleri alınır.

► Derneğin kurulmasının sektöre ne gibi katkıları oldu?

Derneğimizin kuruluş amaçları arasında sektör içi işbirliklerinin geliştirilmesi var. Ben TÜKSİAD'ın kurulmasının üyelerine ve sektöre sağladığı en önemli katkının söz konusu işbirliklerini kurmak ve geliştirmek olduğunu düşünüyorum. Burada işbirliğinden kastımız yalnızca bir araya gelip sektörümüzün öne çıkan problemlerini masaya yatırmak olabilirdi, ancak biz kuruluşumuzdan bu yana bunun hep bir adım ötesine geçerek, problemlerimizi sistematik biçimde ortaya koymayı ve bunlara yönelik çözüm önerileri geliştirmeyi hedefledik.

Türkiye'de kuruyemiş üretimi ile ilgili bilgi verir misiniz?

Türkiye, sahip olduğu uygun coğrafi koşulları ve iklimi itibarıyla diğer tarım ürünlerinde olduğu gibi kuruyemiş sanayinin ham maddesi olan tarımsal ürünlerin üretimi konusunda da oldukça şanslı konumdadır. Çok çeşitli ve aynı zamanda dünya üzerinde yetiştikleri diğer bölgelere kıyasla daha lezzetli kuruyemişler ülkemizde yetişmektedir. Ülkemiz, fındık, incir, kayısı ve üzüm gibi birçok ürünün dünyadaki ana üretim merkezi olup, kuruyemiş ihracatında dünyada ABD ve Hindistan'ın ardından 3. sırada yer alırken, kuru meyvelerde ise lider konumundadır. Söz konusu ürünler aynı zamanda iç pazarda da geleneksel olarak tüketimi yoğun olan ürünlerdir. Dolayısıyla, kuruyemişlerin Türk ticaret hayatındaki önemi büyüktür.

Sektörümüze konu olan ürünlerin birçoğunda yerli üretim tüketimi karşılayabilmekte, hatta fındık ve kuru meyvelerin yoğun biçimde ihracatı yapılmaktadır. Ancak, Türk insanının geleneksel olarak en yoğun tükettiği ürünler arasında yer alan ceviz ve bademde yerli üretim iç tüketimi karşılamakta yetersiz kalmakta ve bu ürünlerin yoğun şekilde ithalatı gerçekleştirilmektedir. Yine geleneksel olarak tüketilen hurma ise ülkemizde üretilmediği için yine ithal edilen bir üründür.

► Could you inform us on the establishment and area of activity of your association?

TÜKSİAD was established to present a common voice of nut and dried fruit industrialists that could not gather for long years and increase competitiveness of the sector. TÜKSİAD members are the enterprises in various provinces of Turkey that are above a certain production capacity. In parallel with the strengthening of institutional structure of TÜKSİAD, its members also increased within years and we currently have 200 members.

Members include companies we call 'suppliers' producing specific kinds of dried nuts and fruits, as well as those producing all dried nuts and fruits varieties. Our Association adopts a strategic approach in all its activities and takes on the principle of participation. Global and national data are analysed comparatively, best practices are reviewed and comments of the members are taken in a participatory approach in identifying the sector problems and looking for solution offers.

► How did the establishment of the Association contribute to the sector?

Establishment aims of the Association include developing cooperation within the sector. I think the most important contribution of the establishment of TÜKSİAD to its members and the sector is establishing and improving this cooperation. Here, cooperation may have meant only gathering and discussing the important problems in the sector; however, we have always taken one step ahead and aimed to put forward our problems systematically and find solution offers.

► Could you inform us on dried nuts and fruits production in Turkey?

With its convenient geographical conditions and climate, Turkey holds a very advantageous position in the production of crops that are the raw materials of nuts industry besides other crops. A wide variety of dried nuts and fruits that are tastier, when compared to other regions, are produced in our country. Our country is the main production centre of many products in the world such as hazelnuts, figs, apricots and grapes and ranks the 3rd in the export of dried nuts following the USA and India and is a leader in the export of dried fruits. These products are traditionally highly consumed also in the domestic market. Therefore, dried nuts and fruits have great importance in the commercial life of Turkey.

When it comes to many products in our sector, domestic production can meet domestic consumption and hazelnuts and dried fruits are even exported intensively. However, domestic production of walnuts and almonds, which are among the highly consumed products by the Turkish people, cannot cover domestic consumption and they are mostly imported. Dates, which are also consumed traditionally, are imported as well since they are not produced in our country.

TR
"TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN NOHUDUN YAKLAŞIK YÜZDE 20'Sİ LEBLEBİ ÜRETİMİNDE KULLANILMAKTADIR."
EN
"AROUND 20% OF CHICKPEAS PRODUCED IN TURKEY IS USED IN LEBLEBİ PRODUCTION."

► Sektörün sorunları ile ilgili neler söylersiniz?

Sektörümüzün temel sorunlarını madde madde özetlemek isterim: Ceviz ve badem başta olmak üzere kuruyemiş sanayine konu olan tarımsal ürünlerde üretim istatistiklerinin doğru ve güvenilir olmaması; kuruyemiş sanayine konu olan ürünlerin üretim miktarı, kalite ve standartlarının sanayinin taleplerini karşılar düzeyde olmaması; Ceviz ve Badem Eylem Planları çerçevesinde verilen desteklerle oluşturulan ceviz ve badem bahçelerinin verimlilik düzeylerinin düşük olması; acılaşma eğiliminde olan yer fıstığı ve ayçiçeği tohumlarında islah ve hibrit tohum çalışmalarının desteklenmemesi; firmalarımızın Ar-Ge kapasitelerinin yetersiz olması, soslu ve kaplamalı ürünler, raf ömrünü artıracak ambalaj teknikleri, ambalaj tasarımları vb. konularda firma düzeyinde yeni metotlar geliştirilmesi sağlayacak altyapının eksik olması ve hâlihazırda leblebi, ay çekirdeği, yer fıstığı, kabak çekirdeği gibi yerli ürünlerimizin bir tanıtım grubu bulunmaması...

Bu maddelerin yanında derneğimizin kuruluşundan bu yana her platformda dile getirdiğimiz ve sektörümüzün rekabet ortamını bozan bir sorunumuz daha var: Ceviz, badem ve kaju ithalatında uygulanan yüksek gümrük vergisi oranları...

Türkiye’de kaju yetişmediği için ihtiyacımızın tamamını ithalat yoluyla karşılamak mecburiyetindeyiz. Daha önce de belirttiğim gibi ceviz ve bademde ise yerli üretim iç tüketimi karşılamakta yetersiz kalmakta, iç tüketimi karşılamak amacıyla hem resmî, hem de uygulanan yüksek gümrük vergisi oranları nedeniyle büyük ölçüde de kaçak yollardan ülkemize ceviz ve badem girişi olmaktadır. Bu ürünlerimizin kaçak yollarla giriyor olmasının en büyük sebebi ithalatta uygulanan gümrük vergisi oranının ceviz ve bademde %43,2, kajuda ise %30 olmasıdır.

► Leblebi konusuna geçecek olursak; ülkemizdeki leblebi üretimi ile ilgili bilgilerinizi paylaşır mısınız?

Leblebi, ülkemizde kuruyemiş denince akla ilk gelen ürünlerden biri olmasına rağmen, raf ömrüyle ilgili sıkıntılar ve tüketicilerin bu ürünü özellikle kavurma sonrası sıcaklığıyla beraber satıldığında lezzetli bulmaları nedeniyle cazibesini görece yitirmiştir. Türkiye’de üretilen nohudun yaklaşık yüzde 20’si leblebi üretiminde kullanılmaktadır. Leblebinin iç tüketimi yaklaşık 50 bin ton iken, 2015 yılı itibarıyla yaklaşık 11 bin ton leblebi ihracatı gerçekleştirilmiştir.

Son yıllarda değişen iklim koşulları, yağmur miktarı ve sıcakların zamanının değişmesi, üretimde kullanılan nohut verimini %30'lara kadar düşürdü. Bu nedenlerle çiftçiler ekim zamanı konusunda sıkıntılar yaşayıp erken ekim yapmaya, erken ekimle beraber de yabancı ot problemiyle karşı karşıya kalmaya başladılar. Nohut ekiminde karşılaşılan yabancı ot, dölllenme ve don olayları nohut fiyatlarında, bunla bağlantılı olarak da leblebi fiyatlarında artışa neden oldu. Bu problemlerin devam etmesi durumunda gelecek yıllarda leblebi için işlenecek nohut üretimi açısından sıkıntılar yaşanacağını tahmin ediyoruz.

► How would you describe the problems of the sector?

I would like to summarize the main problems of the sector one by one: lack of accurate and reliable statistics on the production of dried nuts and fruits, particularly walnuts and almonds; production amounts, quality and standards of dried nuts and fruits cannot meet the industry demands; low productivity of walnut and almond orchards established with the supports under Walnut and Almond Action Plans; lack of supports for the genetic improvement and hybrid seed studies on peanuts and sunflower seeds that are inclined to go bitter; lack of R&D capacities in companies; lack of an infrastructure to develop new methods at company level on sauced and coated products, packaging techniques to increase shelf life, package designs etc. and lack of a publicity group for local products such as leblebi, sunflower seeds, peanuts, pumpkin seeds etc...

Besides these, we have another problem disturbing the competition atmosphere in the sector that we have shared on every occasion since our establishment: High customs duty rates applied for walnut, almond and cashew imports... We

have to meet cashew need completely through imports since it is not cultivated in Turkey. As

I mentioned before, domestic production of walnuts and almonds cannot meet domestic consumption and they enter our country both officially and mostly illegally due to high customs duty rates to meet domestic consumption. The biggest reason for this illegal practice is that the customs duty rates applied in imports is 43.2% for walnuts and almonds and 30% for cashew.

► Now about leblebi, could you please share information on leblebi production in our country?

Although leblebi (roasted chickpea) is one of the first products that comes to mind when we say dried nuts and fruits in our country, it lost its charm relatively due to the problems about its shelf life and the fact that consumers find it tasteful especially when it is sold hot after roasting. Around 20% of chickpeas produced in Turkey is used in leblebi production. While domestic leblebi consumption is approximately 50 thousand tonnes, around 11 thousand tonnes was exported as of 2015.

Changing climate conditions and precipitation in recent years and the shift in the periods with high temperature decreased the chickpea yield used in production up to 30%. Therefore, farmers had problems about the plantation period and started to plant early and thus faced weed problem due to that. Weed, insemination and frost problems faced in the plantation chickpeas resulted in an increase in chickpea prices and thus leblebi prices. We believe, if these problems continue, there will be problems regarding the production of chickpeas to be processed for leblebi production in upcoming years.

► Leblebi üretimi konusunda Türkiye’de Çorum dışında isim yapmış bir şehrimiz yok. Çorum’un bu konuda ün yapması nasıl mümkün oldu?

Sektörün içinde olmayan kişilere çok şaşırtıcı gelebilecek bir bilgiyi paylaşmak isterim sizinle; Türkiye leblebi üretiminin yaklaşık yüzde 80’i Denizli’de yapılmaktadır. Yani, adı leblebiyle alınan kentimiz Çorum olmasına rağmen, aslında üretimin merkezi Denizli’dir.

Çorum tarihsel olarak leblebi üretimi ve ticaretinin merkezi olmuş, bu özelliğini de çok başarılı bir şekilde bilinirliğini artırmak üzere kullanmış bir kentimizdir, bu açıdan tebrik edilmeyi hak ediyor bence. Denizli ve Çorum arasında leblebi üretimi açısından şöyle bir görev paylaşımı var şu anda. Denizli’de yarı ya da tam işlenmiş hâle getirilen leblebiler çoğunluğu Denizli ve Çorum’da bulunan sanayici firmalar tarafından son hâllerine getirilerek tüketicinin beğenisine sunulmaktadır. Son yıllarda artan miktarlarda tüketilen soslu ve kaplamalı leblebi ürünleri özellikle Çorum’da üretilmekte ve hem iç hem de dış pazara sunulmaktadır.

► Leblebi artık çok farklı tatlarda üretiliyor, tüketici yenilikçi yaklaşımları seviyor mu?

Aslına bakarsanız Türk tüketicisi kuruyemişde geleneksel davranışlarından zor vazgeçer. Bu davranış biçimini etkileyen son yıllardaki en önemli gelişme sağlıklı beslenmenin dünyada olduğu gibi ülkemizde de gelişen bir eğilim olarak ortaya çıkması ve kuruyemişlerin diyet listelerinin başında önerilen gıdalar olmasıyla olmuştur. Bu hususlara önem veren tüketiciler kuruyemişleri daha az işlenmiş halleriyle ve giderek küçülen, hatta öğünlük olarak üretilen paketlerde tüketmeye başlamışlardır.

Leblebide ise ülkemizdeki tüketicilerin geleneksel davranış biçimlerinin dışına çıkmasına neden olan ve sağlıklı beslenme ile ilişkilendirilemeyecek bir durum var bana kalırsa. Leblebi sanayicilerinin yenilikçi yaklaşımları ile Türk tüketicisinin damak tadına uygun soslu ve kaplamalı leblebi üretimine başlayıp bu ürünleri piyasaya sunmaları tüketicinin de sunulan ürünleri beğenmesi sonucu başarıya ulaşmıştır. Yani arz talebi şekillendirmiştir ve bu kesinlikle leblebi sanayicilerinin başarısıdır.

► When it comes to leblebi production, we do not have any other city except for Çorum that is famous for its leblebi production. How did Çorum become famous with that?

I would like to share something which may be very surprising for those outside the sector: Around 80% of leblebi production in Turkey takes place in Denizli. That is to say, although Çorum is famous for leblebi, Denizli is the actual centre of its production.

Çorum was the centre of leblebi production and trade in the past and used this successfully to promote itself; it deserves to be congratulated in this regard. This is how the leblebi production process is undertaken by Denizli and Çorum: Leblebi that is partly or fully processed in Denizli is turned into an end product by the companies mostly located in Denizli and Çorum and presented to consumers. Sauced and coated leblebi products that have been consumed more and more in recent years are produced particularly in Çorum and presented to both domestic and foreign market.

► Leblebi is now produced in very different flavours, do consumers like innovative approaches?

Actually, it is difficult for Turkish consumers to abandon their traditional behaviours when it comes to dried nuts and fruits. The most important development in recent years that affected this behaviour is that healthy diet has become a trend in our country like in the world and dried nuts and fruits are at the top of diet lists. Consumers attaching importance to this started consuming dried nuts and fruits when they are less processed and put in small packages as refreshments.

I think there is something that makes the consumers in our country abandon their traditional behaviours and this cannot be related to healthy diet. Leblebi tradesmen started to produce sauced and coated leblebi with a suitable taste for Turkish consumers adopting innovative approaches, presented them to the market and consumers liked these products. That is to say, the supply shaped the demand and this is definitely the success of leblebi tradesmen.



RURAL DEVELOPMENT

kırsal kalkınma

EKİM-KASIM-ARALIK
OCTOBER-NOVEMBER-DECEMBER
2016

#06



www.tdkk.gov.tr