



KONYA SEKER A.Ş. YAYIN ORGANIDIR www.konyaseker.com.tr

TOPRAĞIN TADI



ARALIK / 2013

Yıl: 10 Sayı: 17

Toprağın bereketine
“BEREKET”

Türkiye'nin enerjisine
“ENERJİ” kattık...



Torku

"DOĞAL OLARAK BİZDEN"

% 100 DOĞAL ŞEKER PANCARINDAN




konya şeker

“Memleket için kaçınılmaz olan sanayinin
kurulması bitmedikçe, her yönden kalp huzuru
duymamıza imkân yoktur.”

K. Atatürk



KONYA ŞEKER A.Ş. YAYIN ORGANIDIR

YIL: 10 SAYI: 17 Aralık 2013

KONYA ŞEKER A.Ş. ADINA SAHİBİ

Hamdi BAĞCI

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

Yusuf İNANÇ

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Erdoğan NESİMİOĞLU

YAYIN KURULU

Ersal ÖZKAN - A. Fatih SATILMIŞ
Fatih ÇELİK - Selma ACAR

GÖRSEL TASARIM

BAYMEDYA PRODÜKSİYON & ORGANİZASYON
Melikşah M. Elbasan S. N:30
T: 0 332 324 18 12 Meram/KONYA
www.baymedya.com.tr

BASKI

BAHÇIVANLAR BASIM SANAYİ A.Ş.
Fevzi Çakmak M. 10633. S. N:11
T: 0 332 345 24 24 Karatay/KONYA
www.bahcivanlar.com.tr

İDARE YERİ

Beyşehir Caddesi N:47 Meram/KONYA
T: 0 332 324 03 53
F: 0 332 324 03 45-46

Basım Tarihi: Aralık/2013 KONYA

İLETİŞİM

konyaseker@konyaseker.com.tr

WEB

www.konyaseker.com.tr



06

Enerjimize enerji kattık

Dünya gıda başkenti olmaya giden yolda temeli Davutoğlu ile atıldılar

22



29

Bu işyerinde organ bağıışı var

İSO sıralamasında Konya Şeker, 5 sıra birden yükseldi

40



48

Patates nişastasını kendimiz üreteceğiz

Kurumlar Vergisi'nde bankalarla,
enerji şirketlerinin arasından
Konya Şeker sivrildi

55



56

Konya Şeker, Dünyanın ilk 5
gıda şirketinden biri olacak...

Hayvanlar için de "cips"
ürettiler

68



75

Şeker, Ova'da
balık üretecek

TORKU sosyal medyada
büyük ses getirdi

88



- 4-5 Başkanın Kaleminden
- 15-17 **Makale:** Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Jeoloji Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Gültekin KAVUŞAN
- 18 Torku en yeni ikramlıklarıyla bayramlara tat katıyor
- 20-21 **Röportaj:** Gümrük ve Ticaret Bakanı Hayati YAZICI
- 24-25 **Röportaj:** Konya İl Sağlık Müdürü Hasan KÜÇÜKKENDİRCİ
- 26 **Organ Bağışı Üzerine Yazı:** Konya İl Müftüsü Şükrü ÖZBUĞDAY ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Eski İlahiyat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Mehmet AYDIN
- 28 Organ bağışında Konya Şeker modeli
- 30-31 Konuk; Geleceğe açılan tüm yollar Konya'dan geçiyor
- 32 Kızıl Geyik yavruları Torku Ormanları'na renk katıyor
- 33 **Makale:** Konya Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürü Mehmet Sadık OTURANÇ
- 34 **Capital Dergisi:** Konya Şeker Gıda'nın En Büyükleri Arasında
- 35 Konya Şeker'in 60., Çumra Şeker'in de 10. pancar alım kampanyası başladı
- 36-37 **Röportaj:** Selçuk Üniversitesi Rektörü Hakkı GÖKBEL
- 38 **Fortune Dergisi:** 50 cesur yürekten biri Recep Konuk
- 42-43 Konya Şeker için ne dediler?
- 44-45 5 Kıta Londra'da toplandı, Şeker'in geleceğini konuştu
- 46 Türkiye'de sıfır atık ile çalışan ilk ve tek Sıvı Karbondioksit Tesisi
- 47 Konya Şeker'den yıkamadan yenen domates: Çatalhöyük
- 50-51 Bölge İnsanı Gözüyle SEYDİBEY
- 52-53 **Makale:** Hayat Kurtaran Adımlar Adil GİRAY
- 54 Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi'nde Konya Şeker'e ödül yağdı
- 58-59 Kilometre Taşlarımız
- 60-61 Cihanbeylililer Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk'u "öz evlat" saydı
- 62-65 Çikolata Serüveni
- 66 Konya Şeker lojistik faaliyetinde de lider
- 67 Muhtarlar ve Ziraat Odaları Yöneticilerinin Konya Şeker ziyaretleri
- 70-71 **Röportaj:** Erciyes Üniversitesi Veteriner Fak. İç Hastalıkları Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Vehbi GÜNEŞ
- 72 Tüketicinin gönül rahatlığı ile yiyeceği ürünler Panagro Et-Süt Entegre Tesisi'yle sofralara taşındı
- 74 **Kültür & Sanat Röportaj:** Bedirhan GÖKÇE
- 76-77 Mağrip'in kapısı açıldı
- 78 İlk andaki kadar taze Torku Günlük Süt çıktı
- 80 Coca-Cola'dan Konya Şeker'e ödül
- 81 Çikolatanın Anavatanına Türk Çikolatası
- 82 Beta Ziraat'e TÜBİTAK desteği startı verdi
- 84 Beta Ziraat yerli mısır tohumu için
- 85 Hedef sıfır iş kazası
- 86 Panplast Konya Ovası'na hayat veriyor...
- 90-91 Ulusal Gazete Yazarlarından Konya Şeker Değerlendirmeleri
- 92-95 Basında Konya Şeker
- 96 Nalan MADENCİ ile Torku Tatlı Tarifi

Başkanın Kaleminden



Recep KONUK

Pankobirlik Genel Başkanı

www.recepkonuk.com.tr

Kelamı Dinlenen Selamından Medet Umulan Türkiye İçin, Tarım

Dünyamız her yıl bir önceki yıldan daha fazla kaynak kullanıyor kullanmak zorunda. Binli yıllara Asya'dan Avrupa'ya, Afrika'dan Amerika'ya, Avustralya'dan Antartika'ya tüm kıta ve yerlerde ev sahipliği yaptığı 310 milyon toplam nüfus ile adım atan dünyamız 1.650'ler ile birlikte yarım milyarı geçerken, 1.800'lü yılların başında milyar sınırını aştı. 1.900'lü yıllara 1 milyar 650 milyon nüfusla giren dünyamızın nüfusu bir asırda yaklaşık 4 kat arttı ve milenyuma 6 milyarın üzerinde nüfusla girdi. Aradan geçen 13 yılda nüfusu 1,1 milyar daha artan ve bugün 7,2 milyara yaklaşan dünya nüfusunun 2050 yılında 10 milyarın üzerine çıkması bekleniyor.

Yani önümüzdeki her yıl hem ülkemizin hem dünyanın nüfusu artacak. Bu artan nüfusun ihtiyaçlarını karşılamak için dünyamızın kaynakları daha çok kullanılacak, imkânlar daha fazla zorlanacak. Elbette ki herkes yine dünyaya nasibiyle adım atacak ve henüz keşfedemediğimiz imkânlarını sunarak dünyamız o artan nüfusun da ihtiyaçlarını karşılayacak.

Nüfusu 37 yıl gibi kısa bir sürede yaklaşık %39 artacak olan dünyamızda gelecek ile ilgili en kesin ve en keskin tahmin her halde gıdaya olan talebin kesinlikle artacağına dair olmalıdır. Elbette artan nüfus, tıpkı gıdada olduğu gibi konuta, otomobile, hastaneye, okula, enerjiye, akla gelen her ürüne ve hizmete olan talebi de arttıracak. Ancak gıdayı diğerlerinden ayıran bir husus var, o da hayati bir ihtiyaç olmasıdır. Malum insanlar cep telefonu olmadan yaşayabilir. Çamaşır makinesi, buzdolabı, bulaşık makinesi olmadan da yaşayabilir. Arabasız bir hayat da pekâlâ mümkündür. Ancak ne nefes almadan ne su içmeden, ne de yemek yemeden yaşamak mümkün değildir.

Dünya nüfusunun yaklaşık %39 artacağı önümüzdeki yıllarda her şey çok daha hızlı şekillenecek, dengeler çok daha hızlı değişecek. Milletler nezdinde gıda güvenliği bugünkünden çok daha önemli hale gelecek. Gıdada kendi kendine yeten ülkelerin sesi gür, itibarı kuvvetli olacak. Kendi ihtiyacına yetecek üretimi yapamayanlar hep ister konumda olacak geleceğin dünyasında. Tükettiğinden fazlasını üretenler, üretebilenler ise ellerindeki kozla kelamı dinlenen, selamından medet umulan kudretli devlet olacak. Bunlar herkesin bildikleri ve nüfus artışı ile gıda ihtiyacı arasında korelasyon kuran herkesi üç aşağı beş yukarı aynı cümlelerle aynı

sonuca götüren gerçekler.

Peki, bunları bilmenin bize faydası ne? Bunları bilmenin üretici açısından, tarım sektörü açısından ülke ekonomisi açısından daha da önemlisi gelecek nesiller açısından umuttan başka anlamı var mı? Eğer bilir de bilmekle yetinirsek ve geleceği şekillendirmek yerine geleceğin bizi şekillendirmesini beklersek yarın elimizde geleceği doğru tahmin etme avantajından başka bir şey olmayacak.

Nüfus bugün artmaya başlamadı. Ülkemizin de dünyanın da nüfusu hep artıyordu. Muhtemelen bizden önceki kuşaklarda benzer tespitleri yapmıştır. Nüfus artacak, gıda kıymetlenecek tespiti, yarım asır önce de bir asır önce de birkaç asır önce de muhtemelen yapılmıştır. O tespit de ihtimal odur ki, o halde daha çok üretmeliyiz, daha çok üretmenin yolunu bulmalıyız hüküm cümlesiyle tamamlanmıştır. Mesela Konya Şeker ilk üretime başladıktan sadece bir sene sonra 1955 yılında Türkiye'nin nüfusu yaklaşık 24 milyonmuş. Yarım asırdan biraz fazla zaman geçmiş o 24 milyon nüfus üç kattan fazla artmış ve 75 milyonun üzerine çıkmış. O günün Türkiye'sinin sadece %25'i şehirlerde yaşıyormuş, bugünün Türkiye'sinin %75'i şehirlerde yaşıyor. Yani daha az insan üretiyor, daha çok insan tüketiyor. Üstelik de tüketimin vasfı da değişti, değişmeye de devam edecek. Yarım asır önce karın doyumayı yeterli sayan toplum şimdi bunun yanına nitelikli beslenmeyi eklemiş. Onunla da kalmamış gıda tüketiminde güvenilirliğe daha çok para ödemeye başlamış. Yani buğdayı üretmek bugünün dünyasında bir avantaj değil, onu ete ya da makarnaya, bisküviye, keke çevirebilerseniz avantajlı oluyorsunuz.

Değişen dünyada ne yaparsanız, ne üretirseniz ve ürettiklerinizi hangi işlemlerden geçirirseniz başarılı olacağınızın formülü belli. Yani dünyanın yönü belli, gıdaya yönelik arz patlamasının olacağını söylemek için kâhin veya uzman olmaya da gerek yok. Daha çok üretmek için yapmamız gerekenler de sır değil. Daha çok üretmek için yeni keşiflere de gerek yok. Daha çok üretmenin karmaşık bir formülü de yok, formül çok basit. Basit bir denklem kuracaksınız, üretmeyi itibarlı hale getirecek, üretene ve üretimi destekleyeceksiniz. Bahanelerin arkasına sığınmayacak, bahane yerine çare üreteceksiniz.

Türkiye'nin tarım sektörünün meseleleri belli. Bu meseleler bugün oluşmadı. Bizim kuşağımız, köyde doğup ailesi tarımdan geçinen kuşak tarlaya yönelik beklentilere çare yerine olmaz, olmazları duyarak büyüdü. Hemen hemen çeyrek asır boyunca tarım sektörünün niçin desteklenemeyeceğini konuşmaktan nasıl büyütüleceğini konuşmaya bir türlü fırsat bulamadı Türkiye. Tarım sektörü diyene, tarım ülke ekonomisinin kamburu, çiftçi milletin sırtında yük dendi. Ürün desenini zenginleştirmekten bahsedene iyi de bu ülke su fakiri dendi. Girdiler pahalı diyene çiftçi ucuz üretmeyi bilmiyor dendi. Tarım arazileri elden gidiyor diyene miras bölüyor dendi. Destek diyene dünya pazarlarında ürün daha ucuz dendi. Köyler fukaralaşıyor, diyene tarım nüfusu çok dendi. Velhasıl-ı kelam çare yerine cevap üretildi. Çok şükür bugün o günler geride kaldı. Türkiye şimdi, tarım arazilerinin bölünmesine çare üretiyor. Arazi toplulaştırmasında hızlı yol alıyor. Yarım asırdır konuştuğu, çeyrek asır önce başladığı sulama projelerini tamamlıyor. İthal ettiği ürünleri kendi topraklarında üretebilmek için imkânlarını zorlayarak ürün bazlı destekleri devreye alıyor. Henüz yolun başındayız. O ilk adımlar bile ülkemizin dünyadaki tarım ekonomileri içinde birkaç basamak birden ilerlemesine yetti. Daha yapacak çok işimiz, alacak çok mesafemiz var. Zaman kafa kafaya verip herkesin bildiği meselelere çare üretip geleceği iskalamama zamanıdır.

Ne yapacağız? Yapacaklarımız belli. Birincisi ve en önemlisi ürünü yere düşürmeyeceğiz. Üreteni ürettiğine pişman etmeyeceğiz. Yani üretimle entegre bir sanayi yapılanmasını kuracağız. Ürüne pazar garantisi oluşturacağız. Bununla da kalmayacağız, ürünü tüketiciyle buluşana kadar işleyeceğiz. Bu topraklarda üretilen ürünün katma değerinin bu topraklarda kalmasını ve üreticisiyle, tarım sektörüyle buluşmasını sağlayacağız.

İkincisi, tarlanın işini kolaylaştıracaktır. Yani üretim altyapısındaki eksikliklerimizi tamamlayacağız. Tarımsal girdileri üreticisiyle onlara avantaj teşkil edecek şekilde buluşturacağız. Su fakiriyiz ezberini tekrarlama kolaycılığını terk edeceğiz. Tarlayla suyu nasıl buluşturacağımıza, eldeki suyu daha tasarruflu, daha verimli nasıl kullanacağımıza, daha az su ile daha yüksek verim elde edilebilen ve ülkemiz iklimi ve coğrafyasına uygun tohum çeşitlerinin geliştirilmesine, bizim üretim desenimize uygun sulama sistemlerinin üretilmesine, araziye bir sezonda birden fazla kullanmaya kafa yoracağız. Dünyada örnekleri var. Kuru ve sulu tarıma uygun tohum çeşitlerinin, erkenci çeşitlerin üretim tekniği, metodu artık sır değil. Bol veya aşırı su sadece bizim tarım sektörümüzün meselesi değil. Dünyada üretme kararlığında olup da suyu az olanlar da aşırı olanlar da buna çare bulabiliyorlar. Bazısı denizden kazandığı suyla tarım yapıyor, bazısı da deniz suyunu tahliye edip üretim yapıyor. Üstelik de bu dezavantajlı konumlarına rağmen dünya tarımında söz sahibi olabiliyorlar. Biz de eldeki imkânlarla göre çare üreteceğiz.

Üçüncüsü, üretileni son zerresine kadar değerlendireceğiz. Değerlendireceğiz ki, hem tarım sektörünün hem de tarımsal sanayimizin rekabetçi yapısını güçlendireceğiz.

Dördüncüsü, tarım işletmelerimizin ölçek problemini aşmanın bir yolunu mutlaka ama mutlaka bulacağız.

Beşincisi, ezberleri tekrarlayıp, olmazları sıralamak yerine çareleri konuşacağız. Tarımı gazetelerde, televizyonlarda, konferanslarda sadece köy nostaljisi olarak gündeme getirmeyeceğiz. Sektöre, geleceğin stratejik sektörü olduğunu unutmadan, tıpkı sanayi, hizmetler, turizm sektörü gibi ekonominin asli bileşeni olarak hakkını teslim edeceğiz ve sektörün daha çok ve daha verimli nasıl üretebileceğini konuşacağız.

Altıncısı ve en önemlisi, tarım sektörümüzü bilimle, teknoloji ile buluşturacağız. Yani dünyayı geriden takip eden bir sektör yerine dünyanın önüne geçmiş bir sektör için bu işin bilgisini ve bilimini de kendimiz üreteceğiz. Yapılacakların ve yapabileceklerimizin listesini uzatabiliriz. Uzatmamız da gerekir. Ancak zaman hem düşünme hem de harekete geçme zamanıdır. Bu konuda herkesin ve her kesimin yapacakları ve yapabilecekleri var.

Biz üreten taraftayız, daha fazla tüketen ve daha fazla tüketecek bir dünyada üretmenin ne demek olduğunu biliyoruz, önümüzdeki fırsatların farkında, o fırsatları değerlendirmek için yapmamız gerekenlerin idrakindeyiz. Konya Şeker olarak biz o geleceğe hazırlanıyor, üretici ortaklarımız için geleceği hazırlıyor, ülkemiz tarımı ve gıda sanayisi için geleceği şekillendiriyoruz.

Daha çok tüketecek dünyadan üreticimizin, ülkemizin daha çok pay alması, gıdaya ve dolayısıyla da tarımsal ürüne talep artarken o artan talebin sonuçlarının ne olacağına dair tespit yapmakla kalmıyor, o tespitin gereğini de yerine getiriyoruz. Yapılacaklar listesi hazırlamak yerine bizatihi yatırım yapıyoruz.

Şeker Fabrikasını, Ham Yağ Fabrikasını, Et-Süt Entegre Tesisini, Dondurulmuş Parmak Patates Üretim Tesisini, Patates Nişastası Fabrikasını, Yem Fabrikasını üreticinin ürününe pazar garantisi oluşturmak için kurduk. Üreticinin daha çok üretmesi, ürettiğinin elinde kalmaması ve ekonomik değeri daha yüksek ürünler üretmesi için kurduk. Bu topraklarda üretilenin katma değerinin bu topraklarda kalması için ürün mamul ürün olana kadar işlemeye devam ettik. Paketli şekeri, sert şekeri, şekerlemeleri, şekerli mamulleri, helvayı, lokumu, çikolatayı, fındık kremasını, bisküviyi, keki, gofreti, sıvı şekeri, baklava ve tatlı şerbetini, ilaç şekerini, dondurulmuş patates ve sebzeyi, sütü, yoğurdu, ayranı, peyniri bunun için ürettik, sucuğu, salamı, sosisi köfteyi bunun için üreteceğiz.

Üretim aşamasında verdiği avanslarla üreticisinin girdide yaşadığı dezavantajları tolere eden Konya Şeker, bizim iklimimize ve bizim arazi yapımıza uygun yüksek verimli tohum üretimi için Tohum Üretim ve İşleme Tesisini kurdu. Suyu daha tasarruflu kullanabilmemiz için Damlama Sulama Üretim Tesisine su problemimize de müdahil oldu.

Üretileni son zerresine kadar değerlendirmek için her tesisini sıfır atık ve sıfır yan ürün yaklaşımından taviz vermeden planladı. Pancarın küspesini değerlendirmek için Buharlı Küspe Kurutma Tesisini, Paketli Küspe Tesisini, Yem Fabrikasını kurdu, melasını kıymetlendirmek için Biyoetanol Üretim Tesisini, Organik Gübre Tesisini, Sıvı Karbondioksit Tesisini faaliyete geçirdi. Üretim prosesinde kullandığı sıcak suyu yeniden kullanmak için gerekli olan soğutma aşamasını seralarda ve balık havuzlarında gerçekleştirerek seracılık yaptı, tonlarca balık üretimi için yatırım yaptı. Patatesin kabuğunu, çerini, çöpünü Biyogaz Tesisinde enerjiye çevirdi. Doğal depolar kurarak hammadde depolama maliyetlerini sıfırladı.

Tüm bunları ise bir kooperatif işletmesi olarak yaptı. Sadece yapmakla da kalmadı, tarım sektörünün geleceğini kurgulamak, ülkemiz tarımının ve gıda sanayisinin bilginin son kullanıcı pozisyonunu değiştirmek için ülkemizin ilk ve tek gıda ve tarım üniversitesini kurmak için harekete geçti.

Bunlar daha başlangıç. Bu adımlar hem çoğalacak hem de hızlanacak. Hızlanmalı. Sadece Konya Şeker'in, Konya'nın hızını alması da yetmez. Türkiye hızlanmalı, hızlı davranmalı. Çünkü dünyanın bizim hazırlanmamızı bekleyecek zamanı yok.

Hazreti Ömer "dört şey geri gelmez; söylenen söz, atılan ok, geçen zaman, kaçırılan fırsat" diyor.

Önümüzdeki fırsatların kaçmaması temennisiyle ...

Enerjimize

Konya Şeker'in Şubat ayında ihalesini kazandığı
Ankara'da 19 Ağustos'ta atılan imzalar sonucunda

KANGAL TERMİK SANTRALİ

EVİP FÖZLEŞME

19 Ağustos



enerji kattık

Kangal Termik Santrali,
resmen Konya Şeker'in oldu.



T.C. BAŞBAKANLIK
ÖZELLEŞTİRME
İDARESİ
BAŞKANLIĞI

SATIŞ VE İŞLETME HAKKI
MZA TRENİ

ABH AMACILU
BİRLİK
HOLDİNG

KONYA
şeker



KONYA ŞEKER

19.08.2013

USD 985.000.000

Özelleştirme İdaresi Başkanlığı

İmza: İsmet Yılmaz

Kangal Termik Santral Elektrik Üretim A.Ş.

SASİ
TUMU

Pankobirlik Genel Başkanı Recep KONUK: “Kangal Termik Santrali, özelleştirme tarihimizin en geniş tabanlı özelleştirmesidir”



Konya Şeker'in, enerji sektöründe büyüme hedefinin bir adımı olan Kangal Termik Santrali'nin özelleştirilmesi için düzenlenen törende konuşan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, Konya Şeker'in bir üretici kuruluşu olduğunu belirterek gıda ve enerji konusunun önemine vurgu yaptı.

Kangal Termik Santrali özelleştirme töreninde konuşmasına emeği geçenlere teşekkür ederek başlayan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk: “Sivas Kangal Termik Santrali için Konya Şeker ve Siyah Kalem Ortak girişim gurubu olarak Şubat ayında gerçekleştirilen ihaleyi 985 milyon dolarlık teklifimizle kazanmıştık. Sayın Maliye Bakanımızın, Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanımızın, Özelleştirme İdaresi Başkanımızın, Enerji Piyasası Düzenleme Kurulu Başkanımızın, Rekabet Kurumu Başkanımızın nezdinde tüm kurumlarımıza ve değerli yetkililerine ihale sonrası işleyen sürecin başarıyla tamamlanmasındaki katkıları, olumlu yaklaşımları ve destekleri nedeniyle teşekkürlerimizi arz ediyorum” dedi.

Konuk, konuşmasında Konya Şeker'in bir üretici kuruluşu olduğunun altını çizdi ve “Kangal Termik Santrali özelleştirme ihalesinden sonra Enerji Bakanımız Sayın Taner Yıldız'ın bir beyanati olmuştu. Sayın Bakanımız, Konya Şeker'in ihaleye girmesinin önemli olduğunu belirtirken, sektöre hem rekabet geleceğini hem de çevreye duyarlılığın artacağını belirtmişlerdi. Duydukları güven yaptıkları tespit için kendilerine teşekkür ediyoruz. Sayın Bakanımız bir hususa daha dikkat çekmişler ve diğer sektörlerde oluşan tasarrufun prestijli enerji sektörüne kaydığını vurgulamışlar, bundan da hem devletin hem ülkemizin kazançlı çıktığını, çıkacağını belirtmişlerdi. Ancak buranın bir kazananı daha olacak, daha doğrusu bir kazananının daha olması için biz adım attık, o da tarım sektörüdür. Konya Şeker bir üretici kuruluşu. Bizim hissedarlarımız pancar üreticileri kooperatifleri. Büyük hissedar Konya Kooperatifi nezdinde 56 bin olmak üzere yaklaşık 900 bin çiftçi Konya Şeker'in hissedarı. Kangal Termik Santrali özelleştirmesini diğer özelleştirmelerden farklılaştıran da zaten budur. Belki de bu özelleştirme, bu yönüyle ülkemiz özelleştirme tarihinin en geniş tabanlı özelleştirmesidir” diyerek konuşmasını şöyle sürdürdü:

“Konya Şeker olarak biz Kangal Termik Santrali Özelleştirmesinden önce Seyitömer özelleştirmesine de girdik. O özelleştirmede de 2 milyar 78 milyon dolara kadar çıktık. O santral nasip olmadı, Kangal'ı aldık. O günden beri bizim en çok muhatap olduğumuz soru ya da herkesin merak ettiği konu Konya Şeker'in ana faaliyet alanı olan tarım ve gıda dışında böylesine büyük bir yatırıma niye girdiği. Bundan sonra tarım ve gıdaya yönelik yatırımlarımızın ivme kaybedip kaybetmeyeceği. Biz bu konuda netiz. Biz dünyada iki sektörün stratejik önemde olduğunu, iki sektörün stratejik öneminin gelecekte daha da artacağını biliyoruz. Bunlardan biri gıda diğeri enerji. Biz ikisinde de yatırım iştahı yüksek bir şirketiz. İkisinde de büyüme kararlılığımızda. Biz kökümüzden asla kopmayacağız, kopamayız. Yani tarım ve gıda sektörü bizim yine ana faaliyet alanımız olmaya devam edecek. Bizim asli sorumluluğumuz, işi tarla tapanda, ahırda, ağılda üretenlere karşıdır” diye belirtti.

“Amacımız dünyanın en büyük beş gıda firması arasında yer almak”

2023 vizyonu çerçevesinde ülkemizin tüm sektörlerde olduğu gibi tarım sektöründe de büyük hedefleri olduğunu söyleyen Konuk: “Konya Şeker olarak biz de bu hedeflere paralel bir hedef çizdik kendimize. Türkiye 2023'te dünyanın en büyük 5 tarım ekonomisinden biri olmayı hedefliyor. Konya Şeker olarak biz de bu hedefe paralel olarak kendi hedefimizi dünyanın en büyük beş gıda şirketi arasına girmek olarak belirledik. Bunun altı boş bir hayal olduğunu kimse düşünmesin. Bunu laf olsun diye de söylemiyorum. Avantajlarımızı da biliyoruz, haddimizi de biliyoruz. Gıdanın temeli tarımsal üretim ve bizim kökümüz bereketli, müthiş bir potansiyele sahip dünyanın en önemli 10 tarım havzasından birinde. Yaklaşık 250 bin hektarlık alanda on binlerce üreticiye sözleşmeli tarım yaptırma imkânına sahibiz. Yani hem hayvansal üretimi hem de bitkisel üretimi planlama ve değerlendirme şansına sahibiz. Üretimin ilk halkasından başlayan bu süreç bizim en büyük avantajımız ve o avantajı bitkisel ve hayvansal üretimi değerlendirecek, işleyecek, mamul ürün haline getirecek, katma değerli hale getirecek tesisleri inşa ederek akılcı bir şekilde değerlendiriyoruz. Yani kâğıt üstü avantajlarımızı gerçek hayata taşıyoruz, taşımaya da devam edeceğiz.

“Torku gıdanın tüketildiği her yerde olacak”

Teknoloji şirketleri, elektronik eşya üreticileri bir markayla sizin beyaz eşyadan küçük ev aletlerine, televizyondan telefona nasıl hem evinizi donatıp hem de günlük ihtiyaçlarınıza cevap verebiliyorsa bizim gıdadaki çatı markamız Torku da mutfak ihtiyaçlarından atıştırmalığa gıda denilince akla gelen her ürün gurbunda sağlıklı, doğal, hijyenik olarak ürettiği ve kaliteli, güvenilir ürünleriyle buzdolabında, mutfaklarımızın kilerinde, market raflarında, bakkalarda, büfelerde, lokantalarda kısaca gıdanın tüketildiği her yerde olacak. Onun için de tarım ve gıda sektöründeki yatırımlarımız hız kaybetmeden, daha da ivme kazanarak devam edecek. Biz son 10 yılda tarım ve gıda da öz kaynakla yaklaşık 1,8 milyar dolarlık yatırım yaparak 30 üretim tesisini tamamladık. Bunların içinde en büyük yatırımımız 250 milyon dolarla Et-Süt Entegre Tesisi idi. Bu tesisin süt ürünleri bölümünde üretime başladık, et ürünlerini de 2014'ün ilk çeyreğinde üretmeye başlayacağız. Dünyanın tek kampus içindeki en büyük entegre tesisi olan bu tesisin yatırım maliyeti çeyrek milyon dolar civarında ve Kangal Termik santrali bu yatırımın neredeyse 4 katı maliyete sahip. Bu özelliğiyle de Kangal özelleştirmesi Konya Şeker'in tek kalemde yaptığı en büyük yatırım. Kangal özelleştirmesinin diğer yatırımlarımızla bir farkı daha var, biz ana faaliyet alanlarımızdaki yatırımlarımızı öz kaynaklarımızla yaparken bu yatırımda yurt içi finans kaynaklarını değerlendirdik. Yeri gelmişken bu yatırımın

finansmanına destek olan tüm bankalarımıza Konya Şeker'e gösterdikleri güven, sağladıkları finansman desteği için teşekkür ediyorum" diyerek konuşmasına devam etti.

"Şeker Fabrikaları Elektrik Üretir"

Şeker Fabrikalarının elektrik üretebilmesine vurgu yapan Konuk: "Herkesin aklına şu gelebilir, asıl işi tarım ve gıda olan Konya Şeker, Kangal özelleştirmesiyle niye kendi tarihinin en büyük yatırımını ana faaliyet alanının dışında bir sektöre yaptı? Bu sorunun cevabı basit. Evet biz şeker üreticisiyiz. Ancak şeker üretiminde ne kadar tecrübeye sahipsek elektrik üretiminde de o kadar tecrübeye sahibiz. Konya Şeker 59 yıldır şeker üretiyor. Ancak 59 yıldır elektrik de üretiyor. Yani bizim şeker işinden sonra en iyi bildiğimiz işlerden biri elektrik üretimi. Türkiye'de termik santral işletmeciliği konusunda daha doğrusu elektrik üretimi konusunda kurumsal tecrübeye sahip iki tane kurum vardır. Biri termik santralleri bugüne kadar kuran Enerji Bakanlığı,

Megawattlık ilave termik santralini tamamlamış ve geçtiğimiz aylarda da üretime başlatmıştır. Konya Şeker'in toplam elektrik üretimi bu santral ile birlikte yaklaşık 100 Megawatt'a ulaşmıştır ve Kangal Termik Santrali ile zaten var olan üretimini ve sektör payını yaklaşık 5'e katlayacaktır. Yani bizim Kangal özelleştirmesi ile yaptığımız aslında şeker işinden sonra bildiğimiz en iyi işi ticarileştirmek, en tecrübeli olduğumuz alanda aktif rol üstlenmektir. Bugüne kadar başka başka sektörlerde örneğin otomotivde, örneğin inşaat, örneğin tekstilde olup da enerji sektörüne adım atan ya da ilgi duyan her şirkete göre biz elektrik üretiminde daha tecrübeliyiz ve elektrik üretimindeki tarihimiz hepsinden daha eskidir. Bir şeker fabrikası olarak biz bu özelleştirmeyle şekerden sonra ana üretim kalemlerimizden biri olan elektrik üretiminde en tabii olan söz hakkımızı kullanıyoruz. Yani olağan olan şeker sanayinin enerji sektöründe yer almasıdır. Olağan dışı olan şeker sanayinin enerjinin dışında kalmasıdır" diye belirtti.

günlük 70 ton kapasite ile yaklaşık 15 yıl üretim yaptık. Hem sektörü öğrendik hem tecrübe kazandık ve hedef büyüttük. Günlük 2.000 ton işleme kapasiteli tesis kurduk. Yanına et ve et ürünlerini de ekleyip dünyanın en büyük tesisini Konya'ya kazandırdık. Devraldığımızda çalışmayan, personeli olmayan, çalıştığı dönemde de ancak 40 kişiye istihdam sağlayan tesis bizim bu sektörde büyümemizde ilk hareket noktası oldu ve yeni tesisimizin tam kapasiteye ulaşmasıyla 1.500'ü fabrikada 500'ü dağıtım ağına olmak üzere 2.000 kişiye doğrudan istihdam sağlayacak. Ahırda ağılda ise 10.000'i süt üreticiliğinden, 40.000'i besicilikten olmak üzere 50.000 ailemizi tedarik zincire dâhil edecek.

Bunları şunun için anlattım, her özelleştirmede sevenler kadar üzülenler, endişeye kapılanlar da oluyor. Kimse merak etmesin, kimse endişelenmesin. Biz kimsenin elinden ekmeğini almak için bu özelleştirmeye girmedik. Biz ekmeği çoğaltmak, ekmeği



diğeri Şeker Fabrikalarıdır. Türkiye'de kurulan her şeker fabrikası kendi tüketeceği enerjiyi üretecek şekilde projelendirilmiştir. Otoprodüktör lisansına sahip olan şeker fabrikaları kampanya dönemlerinde ürettikleri elektriğin fazlasını da enterkonnekte sisteme vererek ülkemizin elektrik enerjisi arzına katkı vermişlerdir. Bu anlamda pancar şekeri sanayi elektrik üretiminde 87 yıllık, Konya Şeker ise 59 yıllık bir tecrübeye, birikime sahiptir. Yani Konya Şeker, şeker sektöründeki uzmanlığı ve tecrübesi kadar, uzmanlık ve tecrübeye termik santral işletmeciliğinde de sahiptir. Nitekim ülkemizde kömürden elektrik üretiminde ilk akışkan yataklı kazan teknolojisine sahip santrallerden birini Konya Şeker, Çumra Şeker Entegre Tesisini hayata geçirirken ülkemize kazandırmıştır. Aynı Konya Şeker, otoprodüktör olarak yakaladığı başandan güç olarak enerji sektöründe faaliyet gösterecek Çoban Yıldız'ı A.Ş.'yi 2010 yılında kurmuş ve elektrik üretim lisansını almasından sonra da bir yıl gibi kısa bir sürede Çumra Entegre Tesisi bünyesinde 37

"Ekmeği çoğaltmak için bir adım attık"

Kangal Termik Santral özelleştirmesi ile Konya Şeker'in devlet ile ilk defa bir alışveriş yapmadığının altını çizen Konuk: " Bu özelleştirme Konya Şeker'in devletle yaptığı ilk alışveriş değil. Biz Konya Şeker olarak devletle yaptığımız her alışverişin hayrını gördük. Bizim devletle ilk alışverişimiz, Şeker fabrikamızdaki %10'luk kamu hissesinin alımıdır. O alımın üzerinden çeyrek asır bile geçmeden üretimimizi ikiye katladık, yan sektörlere doğru büyüdük ve o tek fabrika analık yaptı ve 28 üretim tesisini tamamladık. Kamu, Konya Şeker Fabrikası'nı bize devrettiğinde yaklaşık 1.582 çalışmamız vardı, bugün doğrudan istihdam rakamında 4.500 'e ulaştık. Bugün yaklaşık 100 bin üreticiden 7 ana ürün grubunda tarımsal ürün alımı yapıyoruz. Devletle ikinci alışverişimiz ise Konya Süt Fabrikasıyla oldu. Biz teknolojisini eskimiş, çalıştırılmayan günlük 30-40 ton kapasiteli bir süt ürünleri tesisini devraldık. Teknolojisini yeniledik, markalaştırdık ve

büyütmek, eli ekmek tutanların sayısını arttırmak için adım attık. İnşallah Rabbim bizi mahcup etmez, inşallah Kangal termik santralinin devri hem ülkemiz, hem devletimiz, hem hazinemiz, hem şirketimiz, hem üreticilerimiz, hem çalışanlarımız, hem de Sivaslı hemşehrilerimiz için hayırlara, daha büyük ve hayırlı işlerin yapılmasına vesile olur.

Bizim medeniyetimizin en güzel adetlerinden biri büyük küçük, kuruşlu, liralı, büyüklüğü bir de olsa bin de olsa, milyonda olsa, milyar da olsa her alışverişte alım satım da rızayı sergileyen, helalleşmeyi ifade eden satanın hayrını gör, alanın bereketini gör temennisidir. Konya Şeker olarak biz, devletimizin 985 milyon dolarlık bu alışverişte ödediğimiz paranın bereketini görmesini temenni ediyor, bu ödemenin ülkemiz, milletimiz için bereketli olmasını ve hazinemize, memleketimize bereket getirmesini diliyorum" diyerek sözlerini noktaladı.

Dışışleri Bakanı Ahmet DAVUTOĞLU:

Kangal Termik Santral'i için imzayı attığı törende konuşma yapan Dışışleri Bakanı Davutoğlu, "Türkiye'de özelleştirme üzerinden muazzam bir potansiyel harekete geçirilmiştir" dedi ve bir Konyalı olarak Konya Şeker'in en yüksek teklifi vermesinden duyduğu memnuniyeti ifade etti.

"Konyalı olarak büyük memnuniyet duyuyorum"

Kangal Termik Santral'i devir teslim töreninde konuşma yapan Dışışleri Bakanı Ahmet Davutoğlu, "Konya Şeker'e, Pankobirlik Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Recep Konuk'a ve Konya'da buna emeği geçen bütün arkadaşlarımıza teşekkür ediyorum. Konyalı olarak böyle büyük bir özelleştirmenin, böyle bir devir sözleşmesinin bir Konyalı şirketle gerçekleştirmiş olmasından memnuniyet duyuyorum. Konya Şeker daha önceki sicili itibariyle birçok büyük projeye başarılı bir şekilde imza atmış, nihayete erdirmiş çok tecrübeli bir şirkettir. 900 bin ortağı olması hasebiyle de belki en geniş tabanlı şirket niteliğini korumaktadır" dedi ve bu atılım ile Selçuklu'nun iki kadim şehri birbirine bağlandığını da vurguladı.

Davutoğlu, "İnsan kaynaklarıyla doğal kaynaklarını ve coğrafyasını optimum bir politikayla optimum bir sentezde birleştirebilen bir millet, ülke, devlet, yükselişe geçiyor. Eğer biz doğal kaynaklarımızla insan kaynaklarımızdaki doğru irtibatı kurabilirsek dış politikamız ve stratejimiz çok sağlam temellere oturur. 10 yıl içinde yeni doğalgaz kaynakları büyük petrol kaynakları bulmadık. Kimse büyük sermaye birikimlerinden de bize ikram diye sunmadı. Ama neyi keşfettik, insan kaynağımızın gücünü keşfettik. Eğer biz içeride enerji açığı doğal kaynaklarımızla insan kaynaklarımızdaki doğru irtibatı kurabilirsek dış politikamız ve stratejimiz çok sağlam temellere oturur" dedi.

Bundan sonraki planlarında yeni enerji kaynaklarına yönelmek olduğunu ifade eden Ahmet Davutoğlu, bunun yanında var olan termik, hidroelektrik kaynaklarını genişleterek ve derinleştirerek kapasitelerini ve verimlerini arttırarak devam edecekleri belirtti. Yurt dışı enerji kaynaklarının da ülkemiz coğrafyasını kullanarak ülkemiz üzerinden transitini sağlayacaklarını söyleyen Davutoğlu, şu anda insan kaynaklarımızın gücü, kapasitesi ve verimliliği maalesef doğal kaynaklarımızın kapasitesinden çok daha önde gittiğini, özelleştirmeyle bu insan kaynağını enerjinin ve ekonominin emrine daha kolay bir şekilde vereceklerini sözlerine ekledi.



Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Taner YILDIZ:

“Konya Şeker Karapınar için de teklif vermeli”

Kangal Termik Santrali'nin Konya Şeker'e devredilmesi ile ilgili düzenlenen törende konuşan Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Yıldız, Türkiye enerji sektörüne, dünyanın enerji tüketiminden yüzde 41 pay alan kömürden çevreci üretim teknolojileri ile nasıl yararlanabileceği konularına değindi.

Kangal Termik Santrali'nin devir teslim töreninde yaptığı konuşmada Türkiye'de uygulanan enerji politikaları ve stratejilerinin doğruluğuna dikkat çekerek Türkiye'nin yerli kaynaklarından vazgeçmeyerek ve çevreye duyarlı olarak enerji üreteceğini vurguladı.

Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Taner Yıldız: “Dünyada özellikle son 20 yılı dikkate aldığımızda kömür hala dünyanın en önemli ve birincil enerji kaynağıdır. Dünyanın enerji tüketiminin %41'i kömürlerden elde ediliyor. Daha sonra petrol ve doğalgaz geliyor. Uluslararası enerji ajansı 2035 yılına kadar yaptığı bütün öngörülerde kömürün hala tahtını koruyacağını gösteriyor. Dünyada yılda 7 milyar ton kömür tüketiliyor. Türkiye'nin toplam rezervi 14 milyar ton. Recep Konuk Bey'in de bahsettiği gibi temiz kömür teknolojileriyle beraber, akışkan yataklı teknolojiyle beraber artık sülfür oranları, kükürt oranları her türlü spectlere uygun olarak bu kömür santrallerinden elektrik üretilecek. Tabii çevreye duyarlı olarak biz bunları yapacağımızı söylemiştik. Şu anda 1600 MB'a yakın rehabilitasyonda santrallerimiz var. 1.5 milyar TL civarında para harcadık. Türkiye'de uygulanan enerji politikaları ve stratejileri bugün artık bir çok elekten geçmiş ve süzülmiş bilgilerle beraber doğruyu uygulayan bir noktaya ulaşmıştır.

“Türkiye de amacımız şudur” diyen Yıldız, “Her beş birim ürettiğimiz elektriğin bir tanesi kömürdür, biz bunu 3'te 1'e çıkartmayı düşünüyoruz. Yerli kömürlerimizi bu manada kullanacağız. Adana Tufanbeyli'de Kütahya'da, Manisa'da, Eskişehir'de ve inşallah Konya'da bu yerli kömürlerimize daha fazla yer vermiş olacağız. Ben Konya Karapınar'daki yaklaşık 1,8 milyar ton kömürün işleneceği ve 5000 mb'lık kapasiteli kuracağımız elektrik santrallerinde mutlaka Konya'nın dinamiklerinin de teklif vermesini istiyorum. Konya Şeker Fabrikası'nın ve diğer Konyalı kuruluşların mutlaka bir adım önde kendilerini hissedecek kadar teklif vermelerini istirham ederim. Konsorsiyum kurabilirler, ortaklıklar yapabilirler ama Konya'daki yerli kömürün yine Konyalı müteşebbisler tarafından değerlendirilmesi doğru olacaktır” dedi.



Maliye Bakanı Mehmet ŞİMŞEK:

“Konya Şeker’in dinamizmi Kangal’ı harekete geçirecek”

Konya Şeker’in kapasitesini yeni yatırımlarla yüzde 25 oranında artırmak hedefi ile devraldığı Kangal Termik Santrali’nin ihalesinde konuşan Maliye Bakanı Mehmet Şimşek, “Konya Şeker’in özelleştirmelerdeki başarısı, özelleştirmeden aldığı tesislerde yarattığı katma değer, ulaştığı nokta ortada. Görüyoruz ki Konya Şeker özelleştirmeden kapasiteyi 28 kat arttırmışlar, sütü almışlar kapasiteyi 1000 kat arttırmışlar. Şeker fabrikası ki çok daha büyük bir işletme, kısmen özelleştirme yoluyla almışlar, kapasiteyi en az ikiye katlamışlar. Daha önemlisi genelde özel sektör alır birçok işini kaybeder gibi bir algı vardır. Bu bahsettiğim işletmelerde çalışan sayısını da 1500 kişiden bu 5000 kişiye çıkartmışlar. Özelleştirmeyi hala eleştirenlere ve özelleştirmelere dogmatik bir şekilde bu tür saplantılarla yaklaşanlara bence bugün çok güzel bir örnek oluşturuyor.” dedi.

Ülkemizde enerjide dışa bağımlılığın dış dengemize yansıdığını belirten Bakan Şimşek, 2002 yılında 9 milyar dolarlık enerji faturamızın olduğunu, enerji fiyatlarındaki artış ve enerji tüketimindeki artış nedeniyle bu rakamın geçen sene 60 milyar dolara ulaştığını, geçen sene eğer komşularımızın yarısı kadar enerjide kendimize yeter olsaydık 12-13 milyar dolar civarında cari fazla veriyor olacağımızı vurguladı.

Konya Şeker devletten kat kat daha rekabetçi

Enerji Bakanlığının çalışmalarına da dikkat çeken Mehmet Şimşek, “Bugün bir nükleer santralin devreye girmesi en az 10 yıllık bir süreç. Bugün herhangi bir büyüklükteki büyük kapasiteli bir hidroelektrik santralinin devreye girmesi yıllar alıyor. Ama elimizde şu anda çok ciddi termik santral kapasitesi var. Ve biz şöyle bir strateji uyguluyoruz; diyoruz ki özel sektörün dinamizmini kullanalım. Konya Şeker’in dinamizmi ortada. Bizden çok daha iyi bu işi başarıyorlar. Bizim 10 fabrikada ürettiğimizi Konya Şeker iki fabrikada, üstelik dünya standartlarında, dünya maliyetlerinin altında üretiyor. Yani Konya Şeker devletten kat kat daha rekabetçi” dedi.

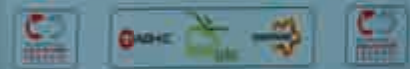
Sivas da kazanacak Türkiye de kazanacak

“Çevre konusunda Konya Şeker çok daha fazla hassas olacak ve yatırımlar zamanında yapılacak. Yani çevre anlamında Sivas da kazanacak Türkiye de kazanacak” şeklinde konuşmasını sürdüren Maliye Bakanı, “Bizim yatırım finansman yükümüzü özel sektör alacak. Konya Şeker daha fazla katma değer üretileceği için Türkiye daha yüksek vergi gelire sahip olacak. Konya Şeker de kazanacak. Buradan elde ettiği deneyimi belki önümüzdeki yıllarda bölgesel ölçeğe, küresel ölçeğe taşıyacak. Yani gıdada dünyada ilk 5 firma iddiasında olan bir şirket aynı şekilde neden olmasın ki bölgesinde dünyada ilerde enerji konusunda da bu başarıyı yakalamasın” dedi.

Konya Şeker’in 985 milyon dolar ile en yüksek teklifi verdiği Kangal Termik Santrali ihalesi devir teslim törenine katılan ve konuşma yapan Maliye Bakanı Mehmet Şimşek, şu ana kadar bulunduğu devir teslim törenleri arasında en mutlu olduğu tören olduğunu ifade etti. Şimşek, bu törenin aslında ilk defa dolaylı olarak sermayenin en güçlü bir şekilde tabana yayıldığı bir özelleştirme olduğuna dikkat çekerek Konya Şeker’in özelleştirmelerdeki başarısına vurgu yaptı.



Mehmet ŞİMŞEK
T.C. Maliye Bakanı



**KANGAL TERMİK SANTRALİ SATIŞ VE
İŞLETME HAKKI DEVİR SÖZLEŞMESİ
İMZA TÖRENİ**

19 Ağustos 2013

EPDK Başkanı Hasan KÖKTAŞ:

Enerji Piyasası Düzenleme Kurulu (EPDK) Başkanı Hasan Köktaş, bugünün elektrik sektörünün özelleştirilmesi açısından önemli bir gün olduğuna dikkat çekerek, elektrik dağıtım sektörü özelleştirmelerinin hedeflenen şekilde sonuçlandığı ve beklentileri karşıladığını belirtti.

“Konya Şeker’in başarılı olacağına yüzde yüz eminim”

Konya Şeker’in 985 milyon dolar ile en yüksek teklifi verdiği Kangal Termik Santrali için Ankara Rixos Otel’de düzenlenen devir teslim töreninde konuşan EPDK Başkanı Hasan Köktaş, elektrik üretim sektörü özelleştirmelerine yerli kaynaktan başladıklarını belirterek konuşmasında iki noktaya dikkat çekti:

Köktaş: “Tam rekabetçi piyasa yapısı oluşturulmalı, verimlilik artırılmalı”

“Bunlardan bir tanesi, üretim sektörünün de önemli hedeflerinden biri olan tam rekabetçi piyasa yapısını oluşturmaktır. Tam rekabetçi bir piyasa yapısı esas itibarıyla üretim fazlası oluşturarak ortaya çıkar. Bu üretim fazlasını oluşturmanın da birkaç yolu var. Bunun için olağanüstü gayret sarf ediyoruz. Bunlardan biri hepinizin bildiği gibi genele yatırım ya da greenfeald dediğimiz yatırımları teşvik etmek. Biliyorsunuz yoğun bir şekilde yeni kurulu güç sistemi ilave ediyoruz. Aslında sessiz sedasız ve onlarca küçük parçadan oluşan bir filo olarak her yıl yaklaşık iki Atatürk Barajı büyüklüğünde yeni kurulu güç sistemi ilave oluyor. Rekabet ortamını sağlamanın yollarından biri bu” diyen Köktaş ikinci yolun ise kapasitenin artırılması, rehabilitasyon yatırımlarının yapılması, verimliliğin artırılması olduğunu vurgulayarak sözlerini şöyle sürdürdü: “İkincisi halihazırda elde olan ve bugün de devir teslimini yapmakta olduğumuz tesislerin bir kapasite artırımını sağlamak, üretim verimliliğini arttırmaktır. Üretim özelleştirmelerinden beklenen en önemli fayda özel sektör açısından budur. Yani kapasitenin artırılması, rehabilitasyon yatırımlarının yapılması, verimliliğin artırılmasına ihtiyaç vardır.” dedi.

Bütün özelleştirme uygulamalarının arkasında çok ciddi bir hükümet desteği olduğunu konuşmasında belirten EPDK Başkanı Hasan Köktaş, “Yani özelleştirme uygulamasının hükümet desteği olmadan gerçekleşmeyeceğini herkes bilir. Bütün dünyada da bu böyle, ülkemizde de böyle. Bu açıdan ben bu uygulamaya gerçekten çok ciddi destek veren hükümet adına Sayın Maliye Bakanımıza, Sayın Enerji Bakanımıza huzurlarınızda teşekkürlerimi arz ediyorum. Yine bu çalışmalara çok ciddi katkı ve emek koyan başta Özelleştirme İdaresi Başkanı nezdinde çalışma gurubuna da ayrıca teşekkür ederim. Çünkü çalışma grupları bu işin ağır işçisidir. Çok önde görünmez ama çok çalışırlar ve bu mutlak çalışmalarını ortaya koyar. EÜAŞ’ın Sayın Genel Müdürü nezdinde tüm çalışanlarına ve kurumumuz çalışanlarına ben huzurlarınız da teşekkür etmek istiyorum. Tabi ki teşekkürün en büyüğü yatırımcı gurubuna. Çünkü yatırımcı gurubu finansal açıdan ve işletme açısından çok büyük bir riskin altına girmiştir. Dolayısıyla da bu riski yönetebilme açısından her türlü desteği vermeye hazır olduğumuzu ifade etmek isterim” dedi.



Özelleştirme İdaresi Başkan Vekili Ahmet AKSU:

Özelleştirme İdaresi Başkan Vekili Ahmet Aksu, enerji sektöründe 59 yıllık tecrübesi ile Kangal Termik Santral ihalesini kazanan Konya Şeker'in 1992 yılında devlete ait kamu hisselerini devralması ile başlayan yolculuğunda bugün büyük bir tesisi de devralma şansına sahip olduğunu vurguladı.

“Özelleştirmede başarılı örnek olarak Konya Şeker'i gösterdi”

Kangal Termik Santrali'nin santralle ilgili bölümünün varlık satışı ile maden işletmesinin işletme hakkının Konya Şeker'e devredildiği törende konuşan Özelleştirme İdaresi Başkan Vekili Ahmet Aksu, "Kangal, 457 mb kurulu kapasitesiyle elektrik üretim anonim şirketlerinin toplam kapasitesinin %2'sini, Türkiye'nin toplam kurulu kapasitesinin ise %0.75'ini temsil etmektedir. Bu uygulamada özelleştirme bedeli 985 milyon ABD dolarıdır. Yatırımcımız bu tutardan %50'sini peşin olarak ödemiş geri kalan tutarı da iki yıl içerisinde eşit taksitlerle ödeyecektir. Yatırımcımızın gerek santral gerekse maden işletmeciliğinde yapacağı katkılarıyla, santralin daha verimli ve çevreci bir şekilde faaliyetine devam edeceğine ve bu suretle elektrik arz güvenliğine katkı sağlayacağına inanıyoruz" dedi.

Yaptığı konuşmada bir ülkede yeni bir sektöre girmenin en akılcı ve en hızlı yolunun özelleştirme olduğunu belirten Vekili Ahmet AKSU, özelleştirme konusunda titizlikle çalıştıklarını Konya Şeker'in de 1992 yılında devlete ait kamu hisselerini devrettiği Pankobirlik bünyesinde çok başarılı çalışmalar yürüten bir kurum olduğunu vurguladı. Konya Şeker'in bu atılımının hem finans kuruluşlarının özelleştirme uygulamalarına olan güvenini hem de Konya Şeker'in karlılığına, yönetim kabiliyetine olan güveni de yansıtmaya açısından önemli olduğuna dikkat çeken Aksu, "Dağıtım özelleştirmelerinden sonra üretim özelleştirmelerinde de belli bir ivmeyi yakın bir zamanda devam ettirmeyi düşünüyoruz. İlk planda özelleştirme idaresi olarak EÜAŞ'ın 25000 mb civarındaki kapasitesinden 16000 mm'lik kısmının özelleştirme prosedürünü yürüteceğiz" dedi.





Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Jeoloji Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi
Doç. Dr. Gültekin KAVUŞAN



Dünyada ve Türkiye’de enerji sektörünün bugünü ve yarınina yönelik bir değerlendirme ve kömür yakıtlı enerji sektörünün geleceği...

Enerjinin kalkınmadaki genel olarak rolü

İnsanoğlu var olduğu günden bugüne yaşamının her noktasında enerjiye gereksinmiştir. Eğer Prometheus, Olympos’tan ateşi çalıp getirmeseydi, kışta, karda insanlar nasıl ısınır ve donmaktan kurtulabilirdi ki? Yine insanoğlu Orta Asya’dan demir dağları eritmek için yüz binlerce ton meşe kömürü üretilip, demir cevheri erittikten sonra kılıç, mızrak yapıp Ergenekon’dan çıkarılabildi. Günümüzde T.A. Edison’un ampülü keşfinden sonra New York kentine elektrik santrali kurup caddeyi aydınlatmasaydı, elektrik enerjisine olan talep bu denli artabilir miydi? Günümüz insanı, elektrik kesildiği anda artık hiçbir şekilde işini yapamadığı gibi neredeyse hayatını dahi idame ettiremez duruma düşmektedir. Artık günümüz yaşam koşullarında enerjinin sağladığı kolaylıkları hepimiz biliyoruz.

Santrallerin bir anda arıza nedeniyle ortaya çıkan “BLACK OUT” kaosu New York kentindeki açtığı hasar ve iş, emek kaybı olarak, modern insanın belleğine yer etmiş günümüz dünyasının unutulmazlarından. Sanayi devrimini gerçekleştirmiş ülkelere bakıldığında öncelikle enerji sorununu çözmüş ve özellikle elektrik enerjisindeki sıçramalarını tamamlamış olduklarını görüyoruz.

Enerji kaynakları ilk insandan bugüne kadar çok çeşitlenmiştir. İlk insanda enerji kaynağı yanabilen her şey iken, günümüzde en başta ısı üretebilen doğal kaynaklar (kömür, petrol, doğal gaz, asfaltit); su, rüzgar, dalga gibi doğal etkenlerden yararlanma, güneş ışınlarının gerek ısısından ve gerekse fotonik etkilerinden yararlanmaya kadar çeşitlendirilmiştir.

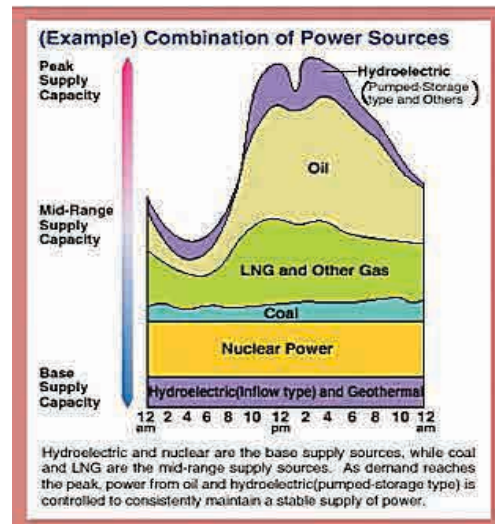
Kalkınmış veya gelişmiş ülke tanımları günümüzde kişi başına düşen elektrik enerjisi üretimi veya tüketimi gibi kriterler, ölçülebilir sanayileşme ve gelişmişlik parametresi olarak kabul edilmektedir. Zira birçok ülkede artık enerjiyi üreterek, depolanamayan bu “emtea”nın kullanıma istenildiği kadar verilecek biçimde hazır tutulması temel bir parametre olmuştur. Bu durumda bir ülkede üretilen enerjinin hepsi tüketildiği gibi, enerji açıkları ortaya çıkmakta, bu açıklar enerji ithali şeklinde, özellikle komşu ülkelerden temin edilerek kapatılmaktadır. Nitekim Türkiye bu konuda, eskiden ithalatçı ülke iken, günümüzde doğudaki bazı komşularımıza elektrik enerjisi ihraç ederek ihracatçı ülke konumuna gelmiştir.

TÜKETİCİ AÇISINDAN ENERJİ

Tüketici açısından özellikle sektörel boyutlardaki tüketimler enerjinin tüketim türüne göre değişim göstermektedir (Şekil-1). Sıvı ve



gaz hidrokarbon tabanlı yakıtlardan petrol, LNG ve doğalgazın önemli bir bölümü akaryakıt, kimya, petrokimya sektöründe tüketilmektedir. Genelde az oranda veya ülkenin kendi potansiyel kaynak türüne bağlı olarak elektrik üretiminde değerlendirilmektedir. Ülkemizde en eski fuel-oil tabanlı santral olan Ambarlı başta olmak üzere 15 adet değişik kapasitede doğal gaz ve kombine çevrim santralleri mevcuttur. Bunların üretim içerisindeki payları günümüzde %45 düzeyine yükselmiştir. Özellikle Ortadoğu ülkelerinde petrol ve gaz yataklarının bol olması nedeniyle enerji üretiminde temel yakıt olarak kullanılmaktadır.



Şekil-1: Dünyada enerji üretiminde temel enerji kaynakları ve bunların günlük kullanım zamanları (kaynak: Intern. Energy Agency, 2006)

Enerji tüketiminde alıcı konumunda bulunanların taleplerindeki farklılıklar nedeniyle üretilen elektrik enerjisinde son tüketiciye göre çeşitlendirilmesi gerekmektedir. Tüketim çeşitliliği, enerji tarifi bazına indirildiğinde tüketicilerin (alıcı, müşteri) payları ve bu payların sürekliliğine göre, gündüz/gece ve anlık taleplerine göre çizelge-1 de gösterilmiştir.

kr/kWh	Tek Zamanlı	Gündüz	Puant	Gece
Sanayi (Alçak Gerilim)	24,626	24,507	38,748	14,238
Ticarethane	28,559	26,763	41,343	15,800
Mesken	28,386	26,729	42,067	15,669

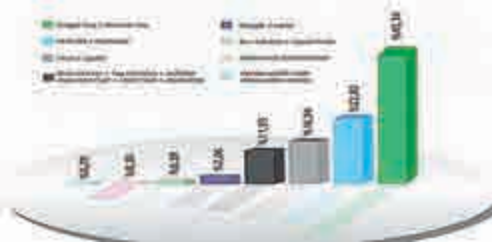
Çizelge-1. Enerji dağıtım sisteminden enerji alan tüketiciler için aktif enerji tarifi ve günlük talep durumu (Kaynak:EPDK-08.2013)

Tüketimin mevsim, aylar ve günlük değişim süreci içerisinde (Şekil-1) bakıldığında ise, dünyada enerji üretiminin temel kapasite, orta aralıklı enerji üretimi ve tepe enerji üretimi şeklinde bir yapılanması gözlemlenir. Bunu doğuran ana faktör ise, piyasanın ticari boyuttaki talebidir. Gelişmiş ülkelerde özellikle nükleer ve hidroelektrik santrallerinin üretimleri temel enerji üretimini karşılar iken (Şekil-1), gelişmekte olan veya nükleer santrali olmayan ülkelerde, Türkiye gibi, sürekli temel tüketimin kaynağını HES ve termik santraller oluşturmaktadır (Çizelge-2).

Özellik / Özellikler	Yatırımın Ortalama Maliyeti (TL)	Ortalama Ömür (Yıl)	Ortalama Enerji Üretimi (MWh)	Ortalama Enerji Üretimi (TL)
Hidroelektrik / Hidroelektrik	22.000.000	40,00	20.000.000.000	40.00
Yapı İşletme / Yapı İşletme	20.000.000	20,00	20.000.000.000	20.00
Yapı İşletme / Hidroelektrik	20.000.000	40,00	20.000.000.000	20.00
Yapı İşletme / Hidroelektrik	20.000.000	20,00	20.000.000.000	20.00
Yapı İşletme / Hidroelektrik	20.000.000	20,00	20.000.000.000	20.00

Çizelge-2. Türkiye kaynaklara göre kurulu güç durumu-MW (EPDK, EÜAŞ verileri.)

Ülkemizde de temel ihtiyacı HES ve termik santraller karşılamaktadır (Şekil-2 ve 3). Artan talep üzerine doğalgaz, fuel-oil, kombine çevrim santralleri de devreye sokularak talep karşılanmaktadır.



Şekil-2. Türkiye'de mevcut enerji üretiminin kaynaklara göre dağılımı (kaynak: EÜAŞ)

TÜRKİYE'NİN ENERJİ SEKTÖRÜNDE YATIRIM POLİTİKASI

Ülkemizde geçmiş dönemlerdeki enerji dar boğazının aşılmasında özel ve uluslararası şirketlerin yatırımlarının cazip hale getirilmesi için bazı uygulamalar yapılmıştır. Bu uygulamalar içerisinde mevcut santrallerin daha efektif kullanılması yanında, bazı alanlarda yapılacak enerji yatırımları cazip hale getirilmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda ülkenin ana enerji üreticisi EÜAŞ yanında, serbest üretici, işletmen hakkı devredilen üreticiler, otoprodüktör enerji üreticileri (örneğin, şeker fabrikaları), yap-işlet-devret ve yap-işlet şeklinde enerji yatırımları şekillenmiştir. Kurulu güç bakımından önde EÜAŞ gelmektedir ve daha uzun yıllar sektörün motoru olacağı tahmin edilmektedir (Ketencioğlu, 2007). Yap-işlet-devret modelinde santrallerde ise, santral ömürlerine göre değişik süreler öngörülmüş ve yapılan yatırımların devirlerine ilgisizlik nedeniyle model değiştirilerek yap-işlet (ama devretme) şekline dönüştürülmüştür.

Enerji piyasası kanunu temelinde de ülkedeki enerji üretiminin olabildiğince hızlı bir şekilde özelleştirilmesi suretiyle, bu alanda özellikle yatırımların artırılması ve enerji piyasasının liberalleşmesi ve globalleştirilmesi yönünde bir açılım hedeflenmiştir (Şekil-3).



Şekil-3. Türkiye kurulu güç santrallerinin sektör bazında dağılımı (Kaynak: EÜAŞ, 2012)

ELEKTRİK ÜRETİMİNDE SEKTÖRÜN KAYNAKLARA GÖRE ÜRETİMLERİ

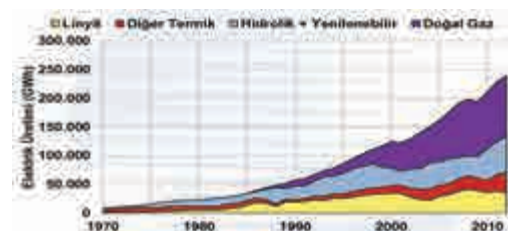
Enerji sektöründeki üretimde birincil enerji kaynaklarının özellikleri önemlidir. Ülkemizde geçmiş dönemlerde HES ve bunun yanında

ikincil olarak termik santraller üretimde en başta gelen kaynakları oluşturmuştur. Bunun temel nedenleri arasında enerji kaynakları açısından dış kaynaklara bağımlılığın olmaması, yerli kaynak kullanımı ağırlıklı olması öngörülmekteydi. Ancak artan nüfus ve buna bağlı olarak hızlı sanayileşme nedeniyle bu kaynaklara olan yatırımların pahalı olmaları nedeniyle, öncelikle otoprodüktörler daha sonra ise yap-işlet-devret, daha sonrada yap-işlet modelleri ağırlık kazanmıştır. Bu modellerde yatırımcılar hızlı şekilde yatırımı gerçekleştirip en kısa sürede yatırımın geri dönüşü beklentisine girdiklerinden, kaynakların kökeni konusuna fazla önem verilememiştir.

Günümüzde doğalgaz ve kombine çevrim santrallerinin enerji üretiminde başa geçmelerinin temel nedeni de budur. Günümüzde doğalgaz çevrim santralleri enerji üretiminde %45,36 gibi bir pay alırken, bunu %22,82 ile HES ve %16,94 ile termik santraller takip etmektedir (Şekil-2). RES ise son birkaç yılda atak yaparak özellikle yerel enerji sorununun çözülmesinde kaynak sorunu gibi, bir sorunun olmaması ve kolay kurulması nedeniyle hızlı bir yükselme trendi göstermektedir. Özellikle büyük şehirleri çevreleyen organize sanayi bölgelerinde (OSB) enerjinin "teminindeki süreklilik" ve "arza amade" hazır potansiyel olarak "yap-işlet" modeli doğalgaz ve kombine çevrim santrallerinin yoğun enerji üretiminde yer aldıkları gözlenir (Şekil-3).

DÜNYANIN ve TÜRKİYE'NİN GELECEĞE YÖNELİK ENERJİ TALEBİNİN TAHMİNİ

Türkiye'de 1970-2012 yılları arasında bakıldığında enerji üretiminde linyit kömürlerine dayalı termik santrallerin artışının fazla olmadığı gözlenir. Özellikle 1985 yılından sonra ise diğer termik santrallerden özellikle doğalgaza dayalı santrallerde oldukça yüksek oranda artışlar kaydedilmektedir. Bunun yanında hidroelektrik tabanlı baraj yapımları ve buradan üretilen enerjide de ciddi boyutlarda artışlar vardır. Fuel-oil ve diğer hidrokarbon yakan santrallerdeki artış ise linyit kömürlerine dayalı santrallere göre daha yüksektir (Şekil-6). Burada linyit ve taşkömürü tabanlı santral artışlarının azalmasıyla özellikle çevre duyarlılığının da artışı bir dolaylı etkindir ve hatta bazı bölgelerde daha henüz temeli atılmamış TES projelerinin durdurulması için değişik eylemlerin yapıldığı bile görülmüştür. Ancak diğer bir etken ise, bu santrallerin yakıt temininde özellikle kamu sektörünün etkilenmediği, ancak özel sektörün etkilendiği yakıt teminindeki güçlüklerdir. Bu nedenle enerji üretimi kadar madencilik faaliyeti yönünde de gerekli yatırımların yapılması ve kaynağında enerji üretene tahsis edilmesi, buradaki üretimin değişik şekilde teşvik edilmesi yönünde yetersizlikler, bu alandaki gelişimi olumsuz etkilemiştir ve hali hazır durumda da etkilemektedir.



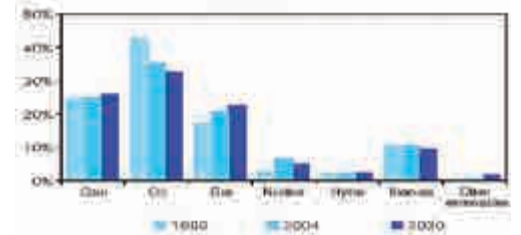
Şekil-6. Türkiye enerji üretimi 1970-2012 arası (Kaynak: TEİAŞ, 14.08.2013)

Dünyadaki gelişime bakıldığında ise (çizelge-3), durum Türkiye'den farklıdır ve 1980-2004 arası gelişmelerde ilk sırayı doğalgaz ve

çevrim santralleri alması yanında kömüre dayalı santrallerdeki artış ve bu alanda yapılan yatırımlar ile üretimde de belirgin artış vardır (Şekil-4). Diğer bir nokta ise, nükleer alandaki azalmadır ve burada özellikle nükleer santrallerin kriz ve kazaları sonucunda yahut Fukuşima santralinde olduğu gibi, bir doğal afet sonrası ortaya çıkan sızıntı sonucu çevre felaketleridir. Nükleer santrallerin bu nedenle daha sıkı bir şekilde denetlenmesi, yeni santrallerde ülke ve sınır tanımaksızın uluslararası bir kontrol sisteminin geliştirilmesi ve santrallerin süreklilik içerisinde kontrol ve denetimlerinin yapılması çalışmalarını hızlandırmıştır ve bu nedenle bağımsız olarak kendi nükleer santralini (NES) kurmaya çalışan İran'a karşı tüm ülkelerce uygulanan politik baskı uygulanmıştır. Nükleer santrallere (NES) karşı gelişen bir olgu, kömür tabanlı santral ve enerji üretimlerinin daha kolay kontrol edilebilirliklerinden dolayı pozitif bir katkı sağlamış ve kömür tabanlı enerji üretiminde 1990 sonrasında bir artışın doğmasını sağlamıştır.

	1980	2004	2010	2015	2020	2024-2030*
Coal	1.785	1.773	3.333	3.660	4.114	4,3%
Oil	1.107	3.081	4.366	4.741	5.173	1,7%
Gas	1.237	2.502	4.989	3.617	3.869	20,0%
Nuclear	186	114	773	810	861	8,7%
Hydro	144	143	189	217	246	2,5%
Renewable sources	763	1.176	1.283	1.225	1.412	1,2%
Other renewables	33	32	89	136	199	5,8%
Total	7.201	11.394	12.942	14.071	17.003	1,6%

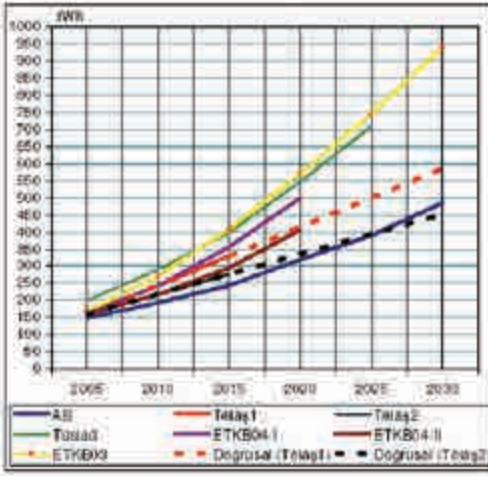
Çizelge-3. Dünyada gelecekteki enerji talebinin kaynaklarına bağlı tahmini (Mtoe) (Kaynak: International Energy Agency, 2006)



Şekil-4. Dünya kaynaklarına göre gelecekteki enerji talep artışı (Kaynak: Intern. Energy Agency, 2006)

Tüm dünyada ham petrolün sınırlı kaynak olması ve yakın gelecekte de gerek arzı ve gerekse tüketim alanında, petrolün petrokimya endüstrisi için kullanılması şeklindeki temel kavramsal değişiklikler nedeniyle Fuel-oil ve sıvı hidrokarbon yakan santrallerin azalmaya başladığını göstermektedir. Nitekim fuel-oil bazlı enerji üretimlerinde de çok belirgin bir azalma vardır (Çizelge-3 ve Şekil-4). Ancak ülkemizde ise bunun tersine bir gelişme gözlenmektedir (Şekil-2,3,5,6; Çizelge-2). İthal kaynaklara dayalı bu enerji üretimi, "enerji üretiminde sürdürülebilirlik" ve "enerjide güvenilirlik" tartışmalarını da gündeme taşımıştır. Yakın bir gelecekte, Türkiye'de bu açıdan önemli bir krizin beklenmesi gerektiğini daha şimdiden ifade etmemiz gerekir.

Türkiye'nin gelecekteki enerji talebi değişik kurum ve kuruluşlar tarafından tahmini olarak 2023 yılında 350 tW ile 650 tW arasında olacağı öngörülmektedir. Ortalama olarak ele alındığında ise 450-475 tW olarak kabul edilebilir (Şekil-5 ve 6, Elmas, 2006). Bu enerjinin sağlanması için mevcut tüm kaynakların seferber edilmesi zorunludur. Nitekim özellikle küçük boyutlu HES yapımlarında sağlanan destekler ile "yersel" ve "bölgesel" enerji taleplerinin karşılanmasına çalışılmaktadır. OSB'lerin hemen yakınlarındaki doğalgaz ve kombine çevrim santrallerinin de desteklenmeleri bunun bir sonucudur. Ancak temel enerji üretimindeki yeni yatırımların, özellikle "liniyit kömürü tabanlı" TES yatırımlarının desteklenmesi zorunludur.



Şekil-5. Değişik kurum ve kuruluşlara göre Türkiye'nin gelecekteki toplam enerji talebi (kaynak: Elmas 2006)

ENERJİ SEKTÖRÜNDE KÖMÜR TABANLI ENERJİNİN YERİ VE ÖNEMİ

Enerji tüketimi değişkendir ve tüketim miktarları ve boyutları yıllık, aylık ve günlük değişimler gösterir. Kışın enerji talebi artarken yazları enerji taleplerinde özellikle doğalgaz, petrol, kömür gibi enerji kaynakları açısından artışlar şeklinde yıllık değişimler olurken, bir gün içerisinde de sabah, öğle, akşam ve gece yarısı dilimlerinde değişimler söz konusudur (Şekil-1).

Enerji sektöründe önde gelen bir husus ise, "arz güvenliği" ve "emre amade hali"dir. Enerji kesintileri, enerjinin yapısındaki dalgalanmalar (voltaj düşmesi ve ani pik voltajlar vb) tüketiciyi zor duruma soktuğu gibi tüketicinin aldığı bu "enerji kalitesizliği" üreteceği ürünlere de yansıtacak ve hem ürün kalitesinde düşmeye hem de yapmış olduğu temel yatırımların maliyetlerinin artışına neden olacaktır. Sık sık bozulan tesislerini onarımları tüketicinin de "üretim sürdürülebilirliğini"

düşürecek. Böylece "enerji tüketicisi" pazar kaybetmeye başlayacaktır. Bunların önüne geçmek için üretilen enerjinin kaliteli enerji olması zorunludur. Büyüyen ve gelişen bir ekonomi ve artan nüfusun taleplerinin karşılanmasında enerjinin sürekliliği (=arz güvenliği) ve her an hazır durumda tutulması (=emre amadelik) zorunludur.

Ülkemizdeki termik santrallerin kapasite kullanımlarında özellikle kamu sektöründe faal olanlarda yönetimlerdeki "hızlı karar verme mekanizmaları"nın yetersiz kalması nedeniyle düşmeler olduğu bir gerçektir. Bunun yanında özellikle kaynak temininde "santral" ve "kaynak" yönetimi sorunlarının da bulunduğu düşünüldüğünde, bunun kaçınılmaz bir olgu olduğu ve gelecekte de olacağı kesindir.

SONUÇ

Dünyada günümüz enerji üretiminde kaynaklara göre ele alındığında gelişmiş ülkelerde nükleer (NES) ve hidroelektrik (HES) kaynaklarının üretimleri ülke kalkınmasındaki temel enerji kaynağı görevini yürütmekte iken, nükleer endüstriye sahip olmayan ülkelerde HES ve kömür, bilhassa linyit kullanan termik santrallerin (TES) asıl enerji üretim kaynağı rolünü üstlendikleri gözlenir.

Fuel-oil tabanlı enerji santralleri artık sadece pik (point) talep durumlarında enerji arzı güvenliği için kullanılan bir kaynak konumundadır. Ancak buna rağmen doğalgaz ve çevrim santralleri bu görevi giderek üstlenmekte olup yakın gelecekte sadece ham petrol bakımından zengin, Ortadoğu ülkeleri gibi bölgelerde kullanılacakları kabul edilmektedir.

Doğalgaz santralleri tüm dünyada enerji taleplerindeki yıllık, günlük ve saatlik değişimler nedeniyle orta bölgede yer alan temel enerji kaynağı pozisyonundadır. Burada doğalgazın

endüstriyel alandaki kullanımının henüz sınırlı oluşu, yakıt üretiminin yüksek oluşu ve özellikle ülkeler arası kolay "transfer edilebilirliği" nedeniyle bu öngörü senaryolarda pozitif bir değerlendirmeyi doğurmuştur.

Ülkemizin enerji talebinin dünyadaki talep artışı hızından yüksektir, kaynaklar ise sınırlıdır. Bu nedenle "arz güvenliği" "enerjide kalite güvenirliliği" ile "teminindeki sürdürülebilirlik" açısından ele alındığında, "enerji kaynak güvenliği" açısından ele alındığında en akılcı yolun, linyit ve kısmen de taşkömürü tabanlı enerji kaynağı olduğu ortaya çıkmaktadır. Ülkemizde henüz NES olmadığı için HES santrallerinin maksimum güce yaklaşması düşünüldüğünde kömür santralleri vazgeçilmezdir. Burada önemli diğer bir husus ise, enerji üretim ile kömür kaynaklarının tek elden ve yönetsel sorunları minimum düzeye indirilmesinin enerji üretiminde maliyetlerin düşürülmesinde bir zorunluluk olduğudur.

Yararlanılan Kaynaklar:

Yalçın, E. 2006. Türkiye'nin AB tam üyeliğinde enerji sektörünün yapısal uyum sorunu. Tez Abant İ. Baysal Üniversitesi.

International Energy Agency, 2006. World energy Outlook.

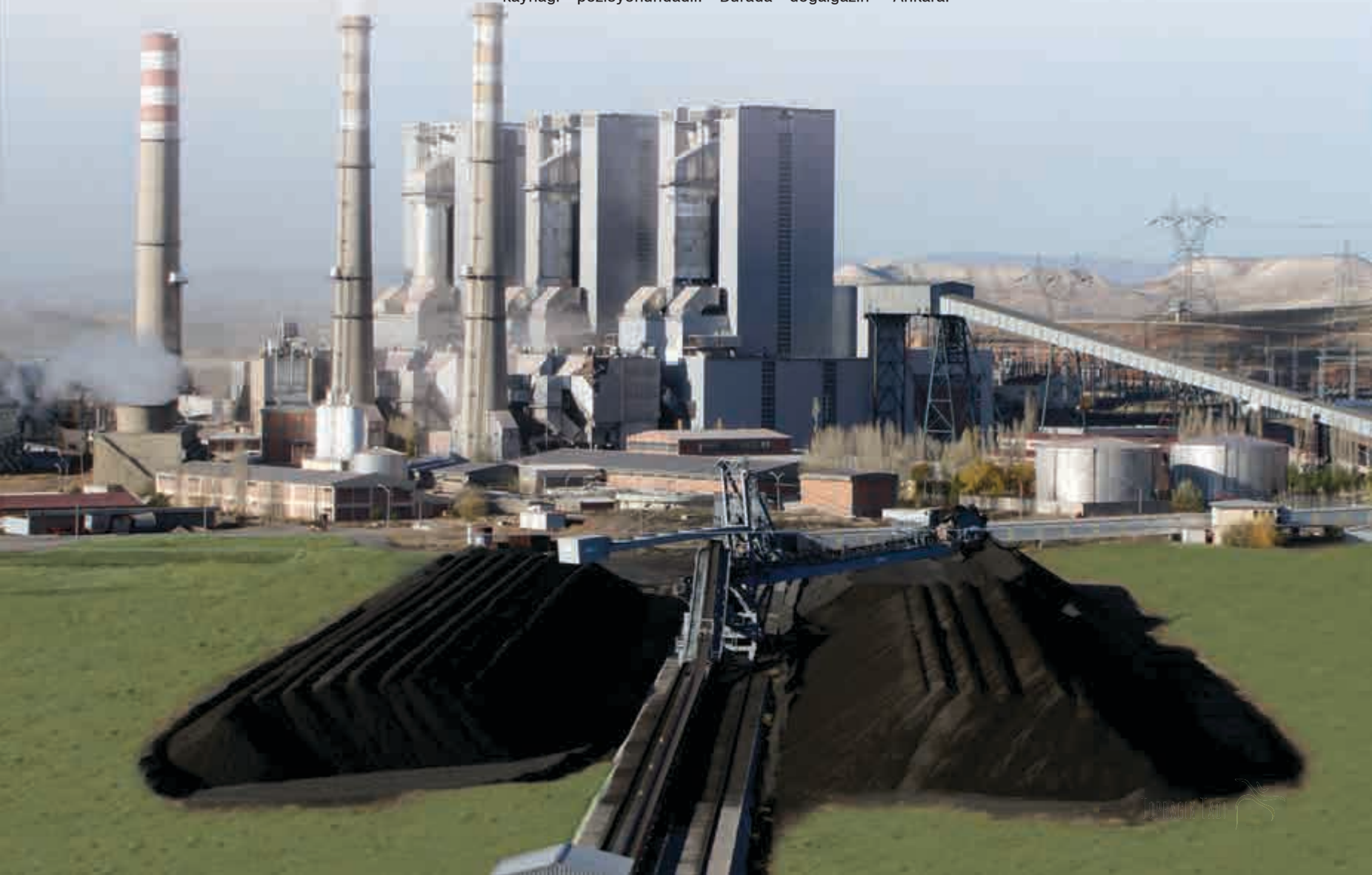
Ketencioğlu, S. 2008. Functions and viability of TETAS Company in the short, mid and the long term. Thesis. ODTÜ.

EUAŞ, 2012. YILLIK RAPOR 2012. Ankara EPDK, 2013. YILLIK RAPOR 2011. Ankara.

TEİAŞ, 2012. Türkiye elektrik enerjisi 10 yıllık üretim kapasite projeksiyonu (2012 – 2021). Ankara.

EÜAŞ, 2011. Elektrik üretim sektör raporu. Ankara.

TEDAŞ, 2013. 2012 yılı faaliyet raporu. Ankara.





Türkiye'nin şeker ihtiyacının yaklaşık yüzde 25'ini karşılayan Konya Şeker'in Torku markalı 63 çeşit ikramlık ürünü bayramlarda ağızları tatlandırıyor

Torku en yeni ikramlıklarıyla bayramlara tat katıyor

Gıda sektöründe güçlü adımlar atarak ürün çeşitliliğini her geçen gün artıran Konya Şeker, bu seneki bayramlarda kutulu ve dökme olmak üzere toplam 30 çeşit çikolata, 4 çeşit Mevlana şekeri, 14 çeşit lokumu, 15 çeşit şert şekeri ve bonbonu tüketicinin beğenisine sundu. Üretimini dünyanın en modern tesislerinde gerçekleştiren Konya Şeker'in Torku markalı ikramlık çikolataları GDO'suz ve yüzde yüz doğal pancar şekerinden üretiliyor.

2007 yılında girdiği çikolata pazarında lokumdan şeker çeşitlerine uzanan ürün çeşitliliğini her geçen yıl artıran ve tüketicinin damak tadına uygun ürünler geliştiren Konya Şeker bu seneki bayramlarda 63 çeşit ürünü ile ağızları tatlandırdı. Sunumda farklılaşan ve pazarda olmayan tatlar geliştirerek tüketici beklentisinin ötesine geçen Konya Şeker, tesislerinde gerçekleştirdiği yeni teknoloji yatırımı ile dolgulu çikolatalarına antep fıstığı, fındık, badem, yer fıstığı gibi kuruyemişler ekleyerek pazara yeni çeşitler sundu.

Konya Şeker'in antep fıstık kremalı, antep fıstıklı bitter, fındık kremalı ve fındıklı sütlü Nice Gold çeşitleri şık, sade ambalajı ve dikey kutusuyla hem misafirlere ikramı hem de hediye olarak sunulması için en uygun ikramlıklar arasında yer alıyor. Bunun dışında Nice gold serisine yeni eklenen ve antep fıstıklı ve fındıklı ürünü buluşturan yeni yatay

kutusu elit ve şık tasarımıyla raflardaki yerini aldı. Konya Şeker'in Torku Minelli Karamelli ürünü de yeni paketleme makinasıyla zarf tipi sarılarak daha şık ve modern görüntüsüyle hem dikey hem yatay hediye kutusu ile tüketiciyle buluştu.

Pazarda olmayan inovatif ürünler listesini her yıl genişleten Konya Şeker bu seneki bayramlarda Torku Moon çeşidinin gold serisinde yer alan ve Türkiye'de ilk kez Konya Şeker tarafından üretilen fındık krokanlı karamel dolgulu, badem parçacıklı karamel dolgulu ve yer fıstığı parçacıklı karamel dolgulu ürünleri ile bayramlara damgasını vurdu.

Bonbon şekerleri arasına da bu yıl yeni çeşitler ekleyen Konya Şeker, karamelli sütlü bonbon çeşitlerinin yanı sıra geleneksel ve tropik meyve aromalı Torku Festa çeşidi ile bayramlarda rahatça tercih edilebilecek ikramlıklar sunuldu.

Geleneksel lezzet Mevlana Şekeri Torku güvencesinde

Konya'nın geleneksel lezzeti Mevlana Şekeri'ne de ürün çeşitleri arasında yer veren Konya Şeker, Mevlana Şekeri'ni yüzde yüz pancar şekerinden glikoz şurubu kullanmadan üretti.

Sade çeşidinin yanı sıra portakal, kakao, çilek aromalı çeşitlerini de pazara sunan Konya Şeker'in geliştirdiği yer fıstıklı Mevlana Şekeri Türkiye'de ilk kez Konya Şeker tarafından üretili.

Sektöre girmesinden bu yana hem yurt içi hem de yurt dışı pazarlarda pazar payını hızla arttıran Torku, katkısız ve doğal pancar şekerinden üretilmesinin yanı sıra üreticiden direk olarak tüketiciye ulaşıyor. Her bayramda kalite ve lezzeti ile öne çıkan ürün çeşitlerinin arasına yeni bayramlık ürünler ekleyen Torku, ikramlık ve hediye ürünleri ile bayramların kendine has tadına tat katarken, lokum, mevlana şekeri gibi geleneksel ürünlerle de eski bayramlara olan özlemi gideriyor.





ASIRLIK ŞEKER
GELENEĞİMİZ

Mevlana
Şekeri



RÖPORTAJ:

Gümrük Ve Ticaret Bakanı Hayati YAZICI

“ **Konya Şeker’in yöneticilerini ve çalışanlarını kutluyorum. Ülkesi için sorumluluk taşıyan, çözüm üreten, çalışan herkes bizim için her türlü takdirin üstündedir.** ”

“ **Bir kooperatif iştirakinin bu tür başarılarla imza atması, ülkemizde kooperatifçiliğin iyi uygulama örneklerinin varlığı ve gelişimi açısından bizleri sevindirmektedir.** ”



Gümrük ve Ticaret Bakanı Hayati Yazıcı “Toprağın Tadı Dergisi’ne kooperatifçilikte çağdaş modelleri hayata geçirdiklerini söyledi.

‘Yeni Nesil Kooperatifçilikle ilgili açıklama yapan Bakan Yazıcı, kooperatifçiliği değişen ve gelişen ihtiyaçlara göre yenileyerek her sektörde alternatif çözümler sunan bir modele dönüştürdüklerini aktarırken bir kooperatif iştiraki olan Konya Şeker’in de başarısının altını çizdi.

Sayın Bakanım aynı zamanda iyi bir hukukçu olmanız hasebiyle yeni anayasa çalışmaları hakkında ne düşünüyorsunuz?

Hukuk alanında hükümet olarak çok önemli çalışmalar yapıyoruz. Hukuk devletinde herkesin hukuk içinde olması gerekir. Kimse hukukun ne üstünde, ne altında olur. Toplumda her birey bunu hissetmeli. Bu konuda önümüzde muazzam bir proje var, Anayasa. Anayasayı millet yapar. Bu hak devredilmez, temel bir haktır. Bizim tarihimizde 5 anayasamız var. Son ikisi darbeler sonucu darbecilerin yaptığı anayasalardır. Türk milleti bugüne kadar doğrudan doğruya kendisinin anayasa yapma hakkını gerçekleştirebileceği bir ortam elde edemedi. İlk defa bu hakkı elde ediyor. Genel seçimler öncesi bütün siyasi partiler bu konuda vaatte bulundular. Ondan önce de tüm STK’ların ittifak ettikleri alanların başında 82 Anayasası’nın değiştirilmesi vardı. Şimdi o zemin mevcut. İnşallah Meclis yeni anayasa yapımını başarır. Yeni anayasa, Türkiye’nin çok çetrefilli sorunlarının da tasfiyesi bakımından uygun bir zemin hazırlıyor. Komisyona gelirken herkesin o masa etrafına şartsız gelmesi önemliydi. Öyle de gelindi. İlk başta bazı şartlar oldu ama hiç kimse bir şartla o masaya oturmadı. Bu çok önemli. Daha önce yapılan bir değişiklik sonucu 12 Eylül darbesini yapanların yargı önüne çıkarıldığı bir süreçte, onların yaptıkları anayasanın değiştirilmesi zarureti de sanırım bu anayasanın mutlaka yapılması bakımından önemli faktörlerden biri.

Kısa, özlü, sorun üreten değil, sorun noktalarını tasfiye edici, devletin yönetim şeması içinde yer alan kurumların yetki ve görev alanlarını net bir şekilde belirleyen, insan hak ve özgürlüklerini güvence altına alan ama çok detaya girmeyen, bir tüzük, yönetmelik gibi hususları içermeyen bir anayasa çıkartmayı başarırız. Buna inanıyorum, parlamento bunu başarmak zorunda. Kimsenin bundan kaçışı haklı gösterecek bir gerekçesi olamayacağı kanısındayım.

Sayın Bakanım yeniden yapılanan bir bakanlık ve ekonomiyle birlikte gündemdeki gümrük ve sınır kapıları. Neler yapıyorsunuz? Hedefleriniz nelerdir?”

Türkiye’yi ticaretin en kolay, en hızlı ve en güvenilir yapılan ülkesi haline getirmek hedefiyle gümrük kapılarımızı yeniliyoruz.

Yap-İşlet-Devret (YİD) modeli ile gümrük kapılarımız başta olmak üzere gümrük tesislerimizi sağlıklı bir altyapıya kavuşturmak, her türlü teknolojik alt yapı ile donatmak, sınır geçişlerini kolaylaştırmak ve ortak kapı modelini hayata geçirmek amaçlarıyla yeniliyoruz.

Sayın Bakanım dergimiz nefesini topraktan alıyor, ülkemizin birçok yerinde üretici ile buluşuyor. Peki, sizin tarımla aranız nasıl?

Bakanlık olarak ülkemizde tarımın geliştirilmesi, üretimin ve üreticinin desteklenmesi ile yakından ilgileniyoruz. Özellikle tarımsal ürünlerin ticareti noktasında üzerimize önemli görevler düşmektedir.

Bakanlığımız sorumluluğunda bulunan Tarım Satış Kooperatifleri ve birlikleri 600 bine yakın üreticiye hitap etmektedir. Üreticiyi üretim ve pazarlama faaliyetinin her aşamasında destekleyen, özellikle çiftçinin ürettiği ürünün ticareti noktasında büyük bir işlevi olan bu kooperatifler, üretimde gelişmenin ve sürdürülebilirliğin sağlanmasında

anahtar bir rol üstlenmektedir. Bakanlığımızın halen sürdürdüğü, Tarım Satış Kooperatif Birliklerinin mevcut yapısal sorunlarının çözümünü amaçlayan çalışmaların meyvelerini toplamaya başladığımızda, bu kuruluşların ve dolayısıyla üreticilerimizin üretim ve pazarlama faaliyetlerinin her açıdan gelişeceğini birlikte göreceğiz.

Tarım “Bitkiyi aracı olarak kullanarak topraktan en yüksek verimi alma sanatıdır.” Ancak günümüzde en yüksek verim tek amaç değildir. Kaliteli ve sağlıklı ürünlerin de tüketicikle buluşması önemlidir. Bu konuda üreticilerimize tavsiyeleriniz nelerdir?

Bakanlık olarak üretimin sağlıklı, güvenilir, kaliteli olması ve ticareti konusuna büyük önem veriyoruz. Öte yandan, üreticilerimizin güvenli, kaliteli üretim yapması ve elde ettiği ürünü hak ettiği değerden pazarlayabilmesi noktasında, kooperatifler çatısı altında bir araya gelerek, kapasitelerini artırmalarını ve kurumsal üretim ve pazarlama yapısına geçişlerini önemli görüyorum. Üreticilerimiz bu konudaki farkındalıklarını geliştirmelidirler.

Sadece ülkemizde değil tüm dünyada tarım sektörünün gelişmesinde en önemli faktör üretici kuruluşlardır ve bunların içinde de özellikle kooperatiflerin oldukça önemli bir rolü olduğunu söylemek mümkündür. Kooperatifler, üreticileri üretimin çeşitli aşamalarında destekleyerek, üretimin artırılması, sürdürülebilir ve sağlıklı bir üretim yapısının oluşturulması ve üreticiye pazarlama imkânları sağlaması yönleriyle önemli işlevler üstlenmektedirler.

Kooperatifler, üreticiyi ve tarım sektörünü ilgilendiren politikaların oluşturulma süreçlerine teşkilatlanmış bir yapı ile dâhil olma ve üreticiyi gerekli mercilerde temsil etme imkânı sunmaktadır. Bunun da ötesinde bu kuruluşlar, tarımsal üretim ve pazarlama sürecinin daha kurumsal, profesyonel yöntemler ile işleyebilmesi, üreticiler arasında dayanışma oluşturulması, üreticilere eğitim ve teknik destek verilmesi, üretim sürecinde kullanılan girdilere ulaşımın kolaylaştırılması yoluyla üretim maliyetlerinin azaltılmasını sağlamaktadırlar. Yine bu kuruluşlar üreticilerin finansmanı noktasında üreticiler ile bankalar arasında bağlantıyı sağlama fonksiyonuyla ve tek bir üretici için oldukça maliyetli olan teknoloji transferi, entegre ürün yönetimi, ürün sağlığı, güvenliği ve ürün çeşitlendirmesi gibi konularda profesyonel destek sağlayabilmesi yönüyle de, üretim süreci için vazgeçilmez işlevler üstlenmektedirler.

Öte yandan tarım sektöründe faaliyet gösteren kooperatiflerin, ortaklarına sağladığı destek ve kolaylıklar yalnızca üretim süreciyle sınırlı kalmamaktadır. Tarım satış kooperatifleri gibi kooperatif türleri, ürünün pazarlanması konusunda da kolaylaştırıcı rol oynamaktadır. Bu kuruluşlar sayesinde rekabet ve pazarlık gücü elde edilerek, ürün fiyatları çiftçinin/ üreticinin lehine oluşmaktadır. Bu süreç, üretim ve fiyat istikrarına katkı sağladığı gibi refahın tabana yayılması yönüyle gelir dağılımında

adaletin temin edilmesine de yardımcı olmaktadır.

Kooperatifler, üretim ve pazarlamanın kolaylaştırılmasını sağlayarak üreticinin risklerini azaltmakta ve güven unsuru oluşturmaktadır. Gönüllü katılım esasına dayanması, ortaklık bilinci, sahiplenme ve dayanışma ruhu gibi özellikler de kooperatifleri farklı ve başarılı kılan unsurlardır.

Bu kapsamda bir ülkede tarımsal üretim ve pazarlamanın altyapı ve kapasitesinin geliştirilmesi, üretimde sürdürülebilirliğin sağlanması ve karşılaşılan sektörel sorunların çözümü; kooperatiflerin ve diğer üretici örgütlerinin o ülkede güçlü olması ile mümkündür.

Dünyada finans, tarım ve tüketim gibi ekonomik krizlerin olumsuz etkilerine açık sektörlerde faaliyet gösteren kooperatiflerin, son dönemlerde yaşanan küresel krizlerle mücadelede, diğer girişimlere göre çok daha başarılı olması; kooperatif girişimlerinin benimsenmesini ve teşvik edilmesini daha da önemli kılmaktadır. Nitekim Birleşmiş Milletlerin



2012 Yılına “Uluslararası Kooperatifler Yılı” ilan etmesi, bu kuruluşlarla ilgili farkındalık düzeyinin artırılması noktasında, oldukça anlamlıdır.

Değişen Türkiye ve dünya şartları gözetilerek ülkemiz kooperatifçiliğinin ideal yönde geliştirilmesi hedefi çerçevesinde strateji oluşturulması süreci başlatılmıştır. Yürütülen çalışmalar neticesinde, ülke kooperatifçilik vizyonu; “Ortaklarının ve toplumun gözünde, en güvenilir ve verimli ekonomik girişimler niteliğini kazanmış bir kooperatifçilik yapılanmasına ulaşmak” olarak belirlenmiştir.

Bu çalışmalar sonucu Stratejik Hedefler belirlenmiş ve bu stratejik hedefler altında 40 civarında öncelikli eylem yer verilmiştir. Eylem planı; belirlenen stratejik hedeflere uygun olarak, hangi eylemin hangi zaman dilimi içinde ve nasıl uygulanacağını tanımlayarak ve bize kooperatifçiliğimizi istenen noktaya ulaştırmada bir yol haritası olacaktır.

Günümüzde, kooperatifçilik, kamu ve özel sektör yanında üçüncü bir sektör olarak kabul

edilmekte ve özel sektör ile birlikte ekonomik ve sosyal kalkınmanın lokomotifleri olarak görülmektedir. Kooperatifler tüm dünyada rekabet ile kamu yararı arasında dengenin temel araçları olarak önemli bir görev üstlenmektedirler.

Kooperatifçilik, refah ve zenginliğin gözden ırak hanelere ulaşmasına vesile olmaktadır. Hükümetimiz tarafından özel önem verilerek hizmet sunulan kooperatif işletmeler, 2023 yılında kendisine büyük hedefler belirlemiş ülkemizin bu hedeflerine ulaşması için önemli dayanaklarımızdan biri olacaktır.

Konya Şeker bir üretici kuruluşu olarak İstanbul Sanayi Odası'nın açıklamış olduğu Türkiye'nin en büyük 44. kuruluşu olarak yer aldı. Sayın Bakanım bu başarıyı yakalayan Konya Şeker ailesine mesajınız nedir?

Konya Şeker bir kooperatif iştirakidir. Konya Şeker, İSO'nun yayınladığı 500 büyük sanayi kuruluşu listesinde 44. Sırada yer aldığı gibi, 623.122 mükellef arasında kurumlar vergisi

sırlamasında Türkiye genelinde birçok sanayi devini geride bırakarak 60'ncı sıraya yükselen Konya Şeker, bu listenin “tek kooperatif iştiraki” olmuştur. Bir kooperatif iştirakinin bu tür başarılarla imza atması, ülkemizde kooperatifçiliğin iyi uygulama örneklerinin varlığı ve gelişimi açısından bizleri sevindirmektedir. Bu anlamda temelini pancar üreticilerimizin oluşturduğu bu kurumu tebrik ediyor ve başarılarının artarak devam etmesini diliyorum.

Konya Şeker sosyal sorumluluk projeleriyle de kamuoyunun takdirini kazanmış bir kuruluştur. Ağaçlandırma çalışmaları başta olmak üzere, spordan sanata, eğitime kültüre destek veren Konya Şeker'in yöneticilerini ve çalışanlarını kutluyorum. Ülkesi için sorumluluk taşıyan, çözüm üreten, çalışan herkes bizim için her türlü takdirin üstündedir.

Sizin aracılığınıza tüm Konya'ya ve bilhassa Konyalı üreticilerimize muhabbet ve hürmetlerimi iletiyor, sizlere de yayın hayatınızda başarılar diliyorum.

Konuk başkanlığındaki Konya Tarım ve Gıda Üniversitesi Mütevelli Heyeti ilk ziyaretini Dışişleri Bakanı'na yaptı

Dünya gıda başkenti olmaya giden yolda temeli Davutoğlu ile atıldılar

Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk Başkanlığındaki, Muharrem Candan, Dr. Mikdat Çakır, Öner Kabasakal, Prof. Dr. H. Kürşat Güleş, Prof. Dr. Ahmet İncekara, Prof. Dr. Menşure Özgüven, Dr. Osman Dur ve Bekir Küçükgök'den oluşan Konya Tarım ve Gıda Üniversitesi Mütevelli Heyeti Dışişleri Bakanı Prof. Dr. Ahmet Davutoğlu'nu makamında ziyaret etti. Gerçekleştirilen ziyarette heyet Davutoğlu'na üniversitenin kuruluş sürecinde gerek YÖK, gerekse TBMM aşamasında sürecin hızlandırılması, bürokratik bazı prosedürlerin aşılmasında verdiği destek ve yaptığı katkılar nedeniyle teşekkür ederken,

görüşmede üniversitenin akademik yapılanması ile Konya'nın güncel meseleleri ve geleceğe yönelik projeleri de istişare edildi.

Söz konusu ziyarette Konya Tarım ve Gıda Üniversitesi Mütevelli Heyeti, geçtiğimiz aylarda kuruluş kanunu TBMM'de kabul edilen üniversitenin Konya'ya kazandırılması için siyasi ağırlığını ve gücünü kullanarak projenin hayata geçirilmesinde katkısı büyük olan Dışişleri Bakanı Prof. Dr. Ahmet Davutoğlu'na katkıları ve destekleri nedeniyle teşekkür ederken, yapılan toplantıda üniversitenin akademik yapılanması ile geleceğe yönelik yapacağı çalışmaların rotası da belirlendi.

1 saatten fazla süren ziyaretin ana gündem maddesi dünyanın gıda başkenti olmaya talip Konya'nın bu vizyonuna Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi'nin nasıl bir akademik yapılanma ve hangi çalışmalarla ivme katabileceği oldu. Üniversitenin akademik yapılanması ile yapacağı çalışmaların planlandığı toplantıda Konya'nın yakın gelecekte karşısına çıkacak ve Karapınar'da kurulacak termik santral ile ilgili de fikir alışverişinde bulunuldu.

Üniversitenin Rotası Belirlendi

Konya Tarım ve Gıda Üniversite'sinin kuruluş süreci boyunca, bu üniversite projesiyle Dışişleri





Bakanı Sayın Davutoğlu'nun her aşamaya tek tek ilgilendiğini, yoğun mesaisine rağmen bu üniversitenin Konya'ya kazandırılması için zaman ayırdığını, bu üniversitenin doğru projelendirilmesi için tecrübe ve birikimini paylaşma konusunda cömert davrandığını belirten Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Bu ziyaret bir teşekkür ziyaretinden ibaret değildi. Bu sürecin tamamında yer alan ve bu üniversitenin Konya'ya kazandırılması için desteğini esirgemeyen, siyasi ağırlığını ve siyasi gücünü bu proje için kullanan Sayın Bakanımız ile yine bu projeyi ve bu projenin geleceğini konuştuk. Kendilerinin siyasi kimliği elbette ki önemli. Ancak Sayın Davutoğlu saygın bir bilim adamı ve yükseköğretim konusunda hem akademik hem idari anlamda engin bir tecrübe ve birikime, yükseköğretim konusunda eşsiz bir ufka sahip. Kendileri hem YÖK aşamasında hem Bakanlar Kurulu aşamasında hem de Meclis Komisyonları ve TBMM Genel Kurulunda bu projenin her şeyiyle ilgilendi. Çıkan ufak tefek pürüzlerin süratle giderilmesini sağladı. Ülkemizde henüz örneği olmadığı için bir ihtisas üniversitesinin, özellikle tarım ve gıda ihtisas üniversitesinin karşısına çıkan meslek tanımlamalarından, eğitim müfredatına kadar önümüze çıkan meselelerin açılmasında akademik

birikimi, siyasi ağırlığı ve gücü ile bu üniversitenin yolunu açtı. Dünya'nın gıda başkenti olmaya talip Konya'nın bu vizyonuna yakışır bir gıda ve tarım ihtisas üniversitesinin Konya'mıza ve ülkemize kazandırılması konusunda bizim hiçbir talebimizi geri çevirmedi. Kendilerine hem süreç için teşekkür ettik hem de bu projenin bundan sonraki aşamalarını konuştu" dedi.

Kangal ve Konya'nın Önündeki Fırsatlar Konuşuldu

Dış politikadaki yoğun gündeme rağmen Sayın Davutoğlu'nun kendilerine bir hafta içinde iki kere zaman ayırdığına dikkat çeken Konuk özetle şunları söyledi; "Mısır ve Suriye'deki sıcak gündeme, Eylül başında gerçekleşecek G-20 zirvesi hazırlıklarına, Olimpiyat oylaması öncesi yoğun diplomasi trafiğine, dış politikadaki merkez konumuzun getirdiği ve zamanla yarışı zorunlu kılan meşgüliyetine rağmen, Sayın Dışişleri Bakanımız konu Konya, Konya'nın geleceği ve Konya özelinde ülke tarımının, gıda sanayisinin geleceği olunca sağ olsunlar bizlere bir hafta içinde iki kere zaman ayırdılar. Önce Kangal Termik Santralinin devir törenine katılarak yaptıkları vizyoner konuşma ile şevk ve heyecanımızı katladılar, önümüzde yeni ufuklar açılmasına, önümüze küresel

hedefler koymamıza vesile oldular. Bu hafta içinde ikinci görüşmemizi ise üniversite mütevelli heyetimizi kabulleriyle gerçekleştirdik. Bu toplantıda kendilerinin birikim ve tecrübesinden istifade ettik. Üniversite için ilk kazmayı vurmadan, akademik yapılanma ile ilgili ilk kararları almadan önce kendilerinin engin tecrübe ve birikiminden bir kez daha istifade etmek istedik. Konya ve ülke tarımının geleceğine damga vuracak bu üniversitenin hem akademik yapılanmasını hem de rotasını kabaca planladık. Dünya gıda başkentliğine giden yolda bu üniversite Konya'ya ve Konya tarımı ile sanayisine nasıl yapılır ve ne gibi çalışmalar yaparsa daha fazla katkı verebilir onları değerlendirdik.

Kendileri ile sıcak gündem maddelerimizden biri olan Karapınar'ı konuştuk. Karapınar'daki kaynağın Konya tarafından değerlendirilmesi, bu projeyi Konya'nın gerçekleştirebilmesi için alternatifleri değerlendirdik. Karapınar'daki kömürhavasına kurulacak termik santralden oluşacak katma değer Konya'da kalabilmesi, Konya'nın zenginliğine zenginlik katabilmesi için oluşturulabilecek yatırım formüllerini konuştuk. Konya'nın önündeki fırsatları ve bu fırsatları değerlendirmek için yapılabilecekleri istişare ettik" dedi.

RÖPORTAJ:

Konya İl Sağlık Müdürü Hasan KÜÇÜKKENDİRCİ

“İnsana yapılan yatırım en iyi yatırımdır.”

“Bir Konya ve Türkiye sevdalısı olarak, Konya Şeker’in şehrimize katkılarını takdirle karşılıyorum.”



“Her şeyin başı sağlık” düşüncesiyle Toprağın Tadı ekibi olarak “İl Sağlık Müdürü Dr. Hasan Küçükkendirci” ile röportaj yaptık.

Türkiye’nin üreten gücü, ekonomik alanda her geçen gün başarılarına yenisini ekleyen ülkemizin “Referans” kuruluşlardan biri olan Konya Şeker’i; ayrıca ilimizin sağlık meselelerini, sağlıkta il olarak gelinen noktayı, daha birçok konuyu, İl Sağlık Müdürümüz Dr. Hasan Küçükkendirci ile konuştuk.

Okuyucularımızın istifade edeceğini düşündüğümüz bu röportajı veren İl Sağlık Müdürümüz Dr. Hasan Küçükkendirci’ye teşekkür ediyor, tüm okuyucularımıza sağlıklı günler diliyoruz.

“Her şeyin başı sağlık” diyoruz. Peki, il sağlığının başında ki insanı da okuyucularımız yakından tanımak ister. Kendinizi okuyucularımız için biraz tanıtır mısınız?

1968 yılında Konya’da doğdum. İlk ve orta öğrenimimi Konya’da tamamladım. 1991 yılında Selçuk Üniversitesi Tıp Fakültesi’nden mezun oldum. 1991 yılında o zamanki adıyla SSK Zindankale Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi Dispanseri’nde hekim olarak göreve başladım. Aynı yerde 1997-1998 yılları arasında Başhekimlik görevinde bulundum. 2003 yılından, Sağlık Müdürlüğüne atandığım 10 Mayıs 2005 tarihine kadar Zindankale Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi’nde Başhekimlik görevini sürdürdüm. Selçuk Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı alanında, “Ortaokul çağı çocuklarında depresyon prevelansı (sıklığı)” konulu tezi vererek 2000 yılında Doktora eğitimimi tamamladım. Evli ve bir çocuk babasıyım.

Kurum olarak vizyonunuzu gerçekleştirmek için yürütmekte olduğunuz ve hedeflediğiniz projeler hakkında bilgi verir misiniz?

Göreve geldiğimiz ilk günden beri en büyük hedef ve arzumuz Konyalı hemşerilerimizin en kaliteli sağlık hizmetini en iyi fiziksel şartlarda almasıdır. Bu çerçevede ilk çalışmalarımız Sağlık Ocağı sayımızı arttırmaya yönelik olmuştur ve kısa sürede hedefimizi gerçekleştirmiştik. Ardından yıllardır bir türlü bitirilemeyen Beyhekim Sağlık Bölgesindeki hastanelerimizin inşaatlarını tamamladık ve vatandaşlarımızın hizmetine sunduk. Şu an ise hastane projelerimiz öncelikli hedeflerimiz arasında, ilk etapta Konya Numune Hastanemizin ve Dr. Faruk Sükan Kadın Doğum ve Çocuk Hastanemizin yenilenerek daha modern ve daha kaliteli bir hastaneye dönüştürülmesi ve yine Karatay Bölgesi’nde projesi tamamlanmış olan Karatay Hastanesi’nin fiziki tamamlanmasının da gerçekleşmesidir.

Sağlık Bakanlığı tarafından Tütün ve Tütün mamülleriyle etkin bir mücadele başlatıldı. Bu kapsamda Konya’da hangi çalışmaları yapıyorsunuz?

Konya Sağlık Müdürlüğü olarak sigaranın insan sağlığına verdiği zararları vatandaşlarımıza daha iyi anlatabilmek ve sigarayı bırakmak isteyen vatandaşlarımıza yardımcı olmak için yoğun bir çalışma yürütmekteyiz. Ayrıca ülke çapında başlatılan kapalı ortamlarda sigara yasağının denetimlerini de en etkin şekilde yürütmeye çalışmaktayız.

İlimizde merkezde bulunan Birinci Basamak Sağlık Hizmetleri

içinde Güzide Kuru Verem Savaş Dispanseri bünyesinde kurulan Sigara Bırakma Merkezi ücretsiz olarak hizmet vermektedir. Ayrıca Konya Numune Hastanesi Göğüs Cerrahisi Sigara Bırakma Poliklinik, Konya Eğitim ve Araştırma Hastanesi Sigara Bırakma Polikliniği(KETEM) Konya Eğitim ve Araştırma Hastanesi Aile Hekimliği Kliniği, Beyhekim Devlet Hastanesi, Selçuk Üniversitesi Meram Tıp Fakültesi Sigara Bırakma Polikliniği ve Selçuk Üniversitesi Selçuklu Tıp Fakültesi Sigara Bırakma Polikliniği ve ilçelerde Akşehir Devlet Hastanesi, Beyşehir Devlet Hastanesi, Cihanbeyli Devlet Hastanesi, Ereğli Devlet Hastanesi ve Dr.Vefa Tanır Ilgın Devlet Hastanesi olmak üzere toplam 12 sigara bırakma polikliniği sigarayı bırakmak isteyen herkese profesyonel destek hizmeti vermektedir. Faaliyete geçtiği günden itibaren 41899 kişi sigara bırakma polikliniklerine müracaat etmiştir.2011 yılı içerisinde 17916 hasta muayene edilmiştir.

Evde Sağlık hizmetleri konusunda ilimizde ne gibi hizmetleriniz var?

Evde Sağlık Hizmetleri Türkiye’de ilk defa 2007 yılı Ağustos ayında ilimizde vatandaşlarımıza hizmet vermeye başladı. Zaman içinde yoğun talep üzerine ekip sayımızı arttırarak Koordinasyon merkezi kurduk. Ekibimizin 2011 yılında 3.587 hastaya hizmet vermiş olup şu an hala 2.654 hastaya hizmet vermeye devam etmektedir. Evde Sağlık Hizmetleri amaç itibariyle ilk aşamada yatağa bağımlı hastalara hizmet vermektedir. Bu grup hastaların haricinde terminal dönem palyatif bakım hastalarına, KOAH vb. solunum sistemi hastalarına, ileri derecedeki kas hastalarına, bedensel engeli nedeniyle evde tıbbi desteğe ihtiyacı olan hastalara ve evde sağlık hizmeti kapsamına alınan kişilerden ihtiyaç duyulan hastalara ağız ve diş sağlığı hizmeti verilmektedir. Evde Sağlık Hizmetleri Konya genelinde randevu sistemi ile mesai saatleri içinde gerçekleştirilmektedir.

Sağlık Bakanlığımızın attığı önemli adımlardan birisi ‘Hasta Hakları Birimleri’ kurulması ve bu konuda gerek sağlık personelinin eğitilerek gerekse sağlık kurumlarında ortaya çıkacak problemleri vatandaşla görüşüp yerinde çözmektir. Bu konuda düşüncelerinizi ve uygulamalar hakkında son durumu bizlerle paylaşır mısınız?

Sağlık Bakanlığı’nca yürütülen sağlıkta dönüşüm çalışmalarının önemli ayağını oluşturan hasta hakları uygulamaları ilimizde tüm hızıyla sürmektedir. Halen 22 Devlet Hastanesi ile 3 Ağız ve Diş Sağlığı Merkezinde yürütülen çalışmalarda önemli mesafeler kaydetmiş bulunmaktayız. İlimizde müdürlüğümüze bağlı olan tüm hastanelerimizde ve özel hastanelerde hasta hakları birimleri bulunmaktadır. Böylece hastalarımız her türlü şikâyet, teşekkür, danışma için hasta haklarında bulunan konularında eğitim almış tecrübeli personelimizle irtibata geçebilmektedir.

Yılın bürokrati ödülü aldınız. Öncelikle sizi tebrik ettikten sonra, güvenilir gıda ödülü alan “Torku” markamız ve gıda güvenliğinin önemi üzerine düşüncelerinizi bizlerle paylaşır mısınız?

Beni bu ödüle layık görenlere teşekkür etmeden geçemeyeceğim. Onlardan aldığımız şevk ve çalışma azmiyle Konya İl Sağlık Müdürlüğü olarak en iyi, en kaliteli sağlık hizmeti anlayışımızdan ödün vermeden hizmetlerimize devam edeceğiz.

Sağlıklı yaşamın temelini oluşturan besin maddelerimizin hijyen ve kalitesi yadsınamaz bir önem arz etmektedir. Maalesef günümüzde tükettiğimiz gıdaların güvenirliliği hususunda şüpheye düştüğümüz zamanlar oluyor. Tüm vatandaşlarımız aldıkları gıda maddelerinin kalite belgelerine güvenirlilik imajlarına son derece dikkat etmelidirler Bilindiği gibi pek çok hastalığın temelinde sağlıksız ve hijyenik olmayan gıdalar yatmaktadır. Hatta kanser hastalığının nedenleri arasında da sağlıksız gıdaların tüketilmesinin bulunduğu bilimsel olarak ortaya konulmuştur.

Bu çerçevede Torku markasını da tebrik etmeden geçemeyeceğim. Güvenilir gıda ödülünü almasının yanı sıra güvenilir gıda imajını da çok iyi bir şekilde yansıtmaktadır.

Sosyal sorumluluk hizmetleri ile de, ülkemizde “Referans” kuruluşlardan biri olmak” vizyonu ile hareket eden Konya Şeker’in ağaçlandırmadan, spora, eğitime... Katkıları hakkında düşünceleriniz nelerdir?

Ben de elbette bir Konya sevdalısı olarak şehrimize yapılan her türlü olumlu katkıyı takdirle karşılamaktayım. İlimizde özellikle Konya Şeker’in katkıları her alanda yadsınamaz ölçüde büyüktür. Bilhassa eğitim ve spor alanındaki destekleri ile Konya halkının beğenisini kazanmaktadır. İnanıyorum ki Konya Şeker “insana yapılan yatırım en iyi yatırımdır” sözünü doğrularcasına çalışmalarına devam edecektir Ayrıca daha yeşil bir Konya için şehrimizin ağaçlandırılması çalışmalarında 10 milyonu aşkın ağaç diken Konya Şeker’e bir Konyalı olarak teşekkürü bir borç biliyorum.

Sayın Hocam Konya Şeker ve çalışanları organ bağışına son derece önem veriyor. Sizlerin bu konuda düşünceleriniz nelerdir?

Sizlerinde bildiği gibi, Konya Sağlık Müdürlüğü olarak üzerinde hassasiyetle durduğumuz konulardan biri de organ bağışıdır. Yılda yaklaşık olarak 6.000 – 6.500 hastamızı nakil beklerken kaybetmekteyiz. Bu sebeple Sağlık Bakanlığımızın bu alanda çalışmaları hız kazanmıştır. Konya’da gerçekleşen bağış oranlarına bakarsak 2010 yılı ve 2011 yılında ilimiz hastanelerinde toplam 60 beyin ölümü tespiti yapılmış olup 17 ailenin bağışı ile yaklaşık 68 vatandaşımız sağlıklı bir yaşama adım atmıştır. Ayrıca ilimizde 2010 yılında 241, 2011 yılında 398 kişi organ ve doku bağış kartı almıştır.

Pankobirlik Genel Başkanı Sayın Recep Konuk ve ekibini her alanda göstermiş oldukları başarı ve sosyal sorumluluk çalışmalarından dolayı, İl Sağlık Müdürü olarak kutluyorum.





Konya İl Müftüsü

Şükrü ÖZBUĞDAY

ORGAN BAĞIŞI

Diyanet İşleri Başkanlığımız bu hizmete gerçekten öncülük etmiş, 1950'li yıllardan itibaren otopsi, kornea nakli, kan nakli ve daha sonraki yıllarda da organ naklini gündemine almış ve dini ölçülere göre bunları incelemiş ve bu konudaki şartları ortaya koymuştur.

Bugün için organ bağışısı konusunda Sağlık Bakanlığımızın hazırlamış ve ortaya koymuş olduğu mevzuatla dinimizin ortaya koyduğu prensipler örtüşmektedir. Dolayısıyla bugün bir kimsenin organını bağışlaması sağlık bakanlığı mevzuatına göre dinimiz açısından bir sakıncası yoktur. Üstelik çok yüce ve sevabı çok olan bir davranıştır. Tabi biraz önce de ifade ettim. Bu konuda belki bize düşen görev Diyanet İşleri Başkanlığı olarak halkımızı doğru bilgilendirmek ve aydınlığa kavuşturmaktır. Çünkü halkımız din konusunda çok hassas. Acaba dinen bir sakıncası var mı gibi bir tereddütü vardır halkımızın. Dinen bir sakıncası olmadığını Diyanet İşleri Başkanlığımız buna bağılı olarak müftülüklerimiz her zaman halkımızı aydınlatmaya çalışıyorlar.

Ben de bundan sekiz sene önce halkımıza

önderlik ve öncülük etmek organ bağışısının dini yönden bir sakıncası olmadığını göstermek için organlarımı bağışladım. Bu bağış kartımı yanımda taşıyorum. Sadece bağışlamak değil eşime ve çocuklarıma da vasiyette bulundum. İnşallah benim bir organımla bir kardeşimiz sağlıklı yaşama kavuşursa bu benim için en büyük bahtiyarlıktır, en büyük sevaptır.

Organ Bağışısı haftasında tüm camilerimizde organ bağışısı konusu işlenir. Vaizlerimiz tarafından halkımız bilgilendirilip, aydınlatılacak. Bu çalışmalarla Konyamızda da organ bağışısı diğer illerimize göre daha fazla olacağını zannediyorum. Ben de bu organizasyonlara elimden geldiği kadar katılmaya çalışıyorum. Geçen yıl ki organizasyonlara Konya diğer illere göre organ bağışısında üç kat daha fazlamış. Bu daha da artar diye düşünüyorum, umut ediyorum.

Bu organizasyonları her yıl gerçekleştiren ve de ülkemizde en fazla organ bağışısına destek veren kuruluşun başında olan, başta Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk'a çalışma arkadaşlarına şükranlarımı arz ediyorum. Sizlerin aracılığı ile emeği geçenlere teşekkür ediyorum.

Yüce dinimiz İslam'da insanın çok önemli bir yeri vardır.

İnsan eşrefi mahlûkattır. Yarattılmışların en şerefli ve en kıymetlisi. Bunun için insanın sağlığını korumak, hayatını korumak başta gelen bir görev olarak kabul edilmiştir.

Kur-an'ı Kerime göre bir insanın hayat hakkını elinden almak bütün insanları öldürmek gibi bir insanlık suçudur. Ama bir insanı hayata kavuşturmaksa tüm insanları hayata kavuşturmak gibi çok yüce bir davranıştır. Onun için organ bağışlamak suretiyle hayata kavuşturmak Kur-an'ı Kerim'de de ifade edildiği gibi sanki bütün insanları hayata kavuşturmak gibi çok yüce çok önemli ve sevabı çok olan bir davranıştır.



Necmettin Erbakan Üniversitesi Eski İlahiyat Fakültesi Dekanı

Prof. Dr. Mehmet AYDIN

“BİR KİŞİ BİR İNSANA HAYAT VERMİŞSE, TÜM İNSANLIĞA HAYAT VERMİŞ GİBİDİR”

olmak için insanların bakış açısını mantıklı ve doğru zemine oturtmamız lazım. Şöyle ki: İnsan bünyesinde bir dengenin varlığı aşikârdır. Sağlık diye adlandırabileceğimiz bu denge, korunmak üzere insana emanet edilmiştir. İnsan vücudundaki organlardan birinin bile görevini yerine getirememesi bu dengeyi bozmaktadır. Dengesi bozulan insan da hastadır. Hastalık kimi zaman ilaçla kimi zaman da değişik tedavi yollarıyla giderilmeye çalışılmaktadır. Pek çok sayıda insanda tedavisi olmayan hastalıklarla uğraşırken bir o kadar insan da, tedavisi olmasına rağmen ilgisizlik sebebiyle ızdırap çekmeye devam etmektedir. Başkasından alacağı organla hayata dönecek ve sağlıklı bir hayat sürmesi mümkün olacak insanlar, ya dini gerekçelerle ya da ilgisizlik sebebiyle buna yanaşmamaktadır. Fakat kendi başına geldiğinde de hiç tereddüt etmeden acıdan kurtulmak ve deva bulmak için ne gerekiyorsa onu yapmaktadır. İnsanımızı bu aymazlıktan kurtarmak için Konya Şeker'in anlamlı organ bağışısı faaliyetlerine diyanetin, ilahiyatin destek vermesi gerekiyor. Cemaatlerin, kanaat önderlerinin bu konuda kendi insanlarına tavsiyelerde bulunması gerekiyor.

Hayatta yaşadığımız sürece Allah'ın verdiği bir emaneti biz koruyacağız. Ama diyelim ki

çok genç yaşta trafik kazası geçirdiniz ve o taptaze organlarla kimleri kurtaracaksınız.4-5 kişiyi hayata döndüreceksiniz. Dolayısıyla bu organları vermemiz gerekir. Çünkü zaten beden çürüyor organlar yok oluyor. Ben bunun daha çok teşvik edilmesi, genişletilmesi ve insanların bilinçlendirilmesi taraftarıyım.

Recep Konuk Bey'e Şeref Madalyası Verilmeli...

Hız. Peygamber öğütte bulunuyor; “İnsanların en hayırlısı insanlara yardımcı olandır” diyor. Bu pencereden baktığımızda, Recep Konuk Bey hem ruhen hem de ideal olarak çok dolu bir şahsiyet ve sevdiğimiz bir kardeşimiz. Allah ömür versin, sağlık versin, nazardan saklasın. Şu 8-10 yıllık hatta 15 yıllık süreçte çok güzel çok büyük hizmetler yapıyor ve bunu basından görüyoruz. Ben takdir ediyorum kendisini.

Bana kalırsa Sayın Pankobirlik Yönetim Kurulu Başkanı Recep Konuk'a devlet başarı ve devlet ödül nişanesi vermek lazım. Türkiye'deki yaptığı hizmetler karşısında Türkiye'nin şeref madalyasını alacak bir şahsiyet olduğunu düşünüyorum. Yani Recep Konuk Konya'da ve dünyada insanlara yardım eden ve insanlara hayrı dokunan bir insandır. Tam anlamıyla bir vakıf adamıdır.

Cenabı hak diyor ki; “herhangi bir kişi, birisini öldürürse bütün insanlığı öldürmüş gibidir.” Buradan yola çıkarak bizde diyebiliriz ki: “Organ bağışısı ile bir kişiye hayat vermişse tüm insanlığa hayat vermiş gibi oluyor” desek sanırım yanlış olmaz.

Hülasa dinimizde organ bağışısı çok önemli bir konudur. Bir insana hayat vermek, bir insanı hayata döndürmek gibi önemli bir şey yok. Bakınız organ nakli dini ve fihri açıdan Zaruret olarak değerlendirilmektedir. Bu konuda Bakara suresinin 173, Maide Suresi'nin 3. ve Enam Suresi'nin 119. Ayetleri'nin hükümlerinden yola çıkılarak caiz olduğuna dair hüküm verilmektedir.

Tüm bunların ışığında organ bağışlamak bence bir ibadettir, bir sadakadır ve insanlığa verilen en büyük mükâfattır.

Organ bağışısı konusunda bakış açısı da çok önemli bir ayrıntı. Bu konuda başarıllı



"DOĞAL OLARAK BİZDEN"

Karamelli Fındıklı Torku Gofret geldi. Sen nerdesin?



TÜRKİYE'DE
İLK!



konyaşeker

Organ bağışında Konya Şeker modeli

Organ Bağış Haftası etkinlikleri kapsamında Konya Şeker'e Sağlık Bakanlığı tarafından ödül verildi. Törende konuşan Sağlık Bakanı yardımcısı Agah Kafkas: "Konya Şeker sosyal sorumluluk çalışmaları ile büyük bir duyarlılık göstermiştir."



Konya Şeker'in fabrika çalışanlarına yönelik düzenlediği organ bağış çalışması Sağlık Bakanlığınca ödüle layık görüldü. Organ Bağış Haftası etkinlikleri kapsamında Konya Şeker Tesisleri'nde düzenlenen organizasyonda Sağlık Bakanı Yardımcısı Agah Kafkas, Eski Konya Valisi Aydın Nezih Doğan, Konya Milletvekili Mustafa Kabakçı, Konya Ak Parti İl Başkanı Ahmet Sorgun ve Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk yer aldı. Programda söz alan Sağlık Bakanı Yardımcısı Kafkas: "Türkiye'de ilk defa organ bağış konusunda organize olduk. Bu değerli kurumun yönetim kurulu başkanı yöneticileri ve çalışanlarının her birinin alınandan öpüyorum. Türkiye'de bu organ bağış bir ilk ise, biz bu ilkin altını da doldurarak bir güzel ilke dönüştürmemiz lazım." dedi.

Sağlık Bakanlığı'ndan ilk defa bir kuruma sosyal sorumluluk plaketi

Sağlık Bakanlığı olarak Türkiye'de ilk defa bir kuruma sosyal sorumluluk görevini yerine getirdiği için bir tescil belgesi ve bir onur belgesi verildiğini belirten Kafkas konuşmasına şöyle devam etti: "Bizim kamu yönetimin de şöyle bir anlayışımız var. İşletmeci hata yapar biz ceza yazarsınız, eksik yapar ceza yazarsınız. Hâlbuki biz iyi yapana da ödüllendiren bir anlayışı hayata geçirmeliyiz. Yani çevreyi kirletene biz ceza verdik çevreyi kirletmeyene, onun için para harcayıp yatırım yapana da ödüllendirmemiz gerekmektedir. Bunun da ilk örneğini Konya Şeker'den başlattık.

Konya Şeker'i biz hep bildik ama Konya Şeker'in öyküsünü Sayın Pankobirlik Genel

Başkan'ı Recep Konuk'tan dinleyince ben heyecanlandım. Konya Şeker bir büyük halk şirketi ve başarılı bir halk şirketi. Bizim bugün en önemli sorunumuz sermaye sorunudur. Sermayelerimiz küçüktür. Sermaye birlikteliği yapmalıyız. Sermayeyi arttırmalıyız ki üretebilelim.

Konya bana göre sevginin başkenti. Biz Konya'dan yükselen ses ile sevgiyi bir kere daha tahlil edip yüreklerimiz de şekillendirmeliyiz. Mevlana'nın sesi ve Mevlana'nın yarattığı iklim ile Konya'da, bu sevgi kentinde organ bağış konusunda bir duyarlılık vardı. Konya Şeker'in organ bağış ile yürütmüş olduğu başarılı çalışmalar sayesinde bu konudaki duyarlılık önemli bir duyarlılığa dönüştürmüştür.

Dilerim Konya'da, Konya Şeker'in başlattığı ve her yıl giderek büyüyen Organ Bağış Kampanyası Türkiye'ye yayılacak bir organizasyon olsun. Biz bu başlangıcı yaparken gerçekten bir hayatın kurtarılmasının ötesinde kendimize ait bir bedeli de ödemiş sayıyoruz.

Türkiye canlı nakillerde yani birinci derece yakınlarını alabiliyoruz. Biz sevmeyi bilen bir toplumuz. Avrupa ülkelerinde hayatı paylaşmak bizdeki gibi değildir. 18 yaşına gelen çocuğuna "artık ben masraf etmeyeceğim" diye düşünen insanlarda, sevilen aile büyüğü insanlarda çocuğuna organ bağışında bulunması çok zor bir iş ama Türk toplumunda biz çocuklarımız için, babamız, annemiz, kardeşlerimiz için, canımızı veririz. Onun için canlı nakillerde Türkiye dünya birincisidir. Lakin bir duyarlılık eksikliğimiz var. Bizler ölümden korkuyoruz.

Hâlbuki biz ölümlerle barışık olan bir milletin insanlarıyız. Ölüm bir anlamda diriliş olduğunu bilen bir kültürün parçalarıyız. Bu nedenle biz bu alandaki eksikliğimizi suratla gidermeliyiz.

Her işe Bismillah ile başlıyoruz. Organ bağış konusunda da Bismillah demeliyiz diye düşünüyorum. Organ nakli merkezlerimiz kapasitelerinin altında çalışıyor. Şu anda 22 bin hastamız organ nakli beklemektedir. Bu insanların hayatını kurtaracak alt yapılarımız var. Her gün beyin ölümü gerçekleşen onlarca insan var. Eğer organ bağış duyarlılığını oluşturabilirsek geçtiğimiz yüzyıllarda atalarımız dünyaya insanlık adına örnekler olmuştur. Organ bağışında da insan kalitemiz ve sevgi anlayışımız dünyaya örnek olacak kalitededir. Hani un var, yağ var, şeker var niye helva yok dediğimiz eksikliğini gidermek için harekete geçen Konya Şeker personeline, arkadaşlara teşekkür ediyorum.

Organ bağışında Konya Şeker modeli

Bu organ bağış çalışmasına öncülük eden Pankobirlik Genel Başkanı Sayın Recep Konuk ve arkadaşlarını kutluyorum. Bağışçılara bir eğitim verelim ve bu eğitimle Türkiye'ye örnek olalım. Ortaya bir model koyalım. İnşallah hayırdan ve güzel şeylerde yarışma konusunda hizmete imza atalım. Hiç bir bedeli ödemiş başarı yok, hiçbir şey tesadüf değil.

Konya Şeker'deki bu büyük başarının arkasında bir bedel var. Bir büyük emek var. Bu büyük emek ve başarının sıradan olmadığını sosyal sorumluluk çalışmaları ile Türkiye'ye örnek teşkil edeceklerini düşünüyorum. Bir kez daha çok teşekkür ederim."

Bu işyerinde organ bağıışı var!

Konya Şeker işletmelerinde, 3 yılda ulaşılması güç bir rekor kırıldı. 2650 çalışanın yüzde 70'ini oluşturan 1811 kişi organlarını bağıışladı.

Sağlık Bakanlığı'nın da ödüllendirdiği kampanya tüm çalışanların yüzde 100'ü organlarını bağıışlayana kadar sürecek. İşçiden müdüre her kademedan çalışandan büyük destek görüyor. Halen işletmelerde işe giren herkese organ bağıış formu da veriliyor. Hedef tüm çalışanların organ bağıışına gönüllü olması.

FİKİR BABASI RECEP KONUK

İşletmelerde organ bağıışı kampanyasının fikir babası Pankobirlik (Pancar Ekicileri Kooperatifleri Birliği) Genel Başkanı Recep Konuk. Bizzat organlarını bağıışlayan Konuk, tüm çalışanlara bir mektup gönderdi ve duyarlı olmaya çağırıldı.

Konuk mektubunda, "Konya Şeker ailesi olarak biz içinde yaşadığımız ve varlık sebebimiz olan topluma karşı mesuliyetlerimizin sadece iktisadi sahada olmadığını da bilincindeyiz. Tarladaki karanlığı aydınlığa çevirmeyi, tarım sektörü için umut ışığını sürekli yanık tutmayı başarmış ve asla benden sonra tufan yaklaşımını benimsemediğini yaptıklarıyla ispatlamış Konya Şeker Ailesi olarak, bir vazifemiz daha var. Hayata tutunmak için yardım bekleyen, bir umut ışığına ihtiyaç duyan on binlerce insanımıza yanınızdayız, derdin derdimizdir demek ve o gün geldiğinde hayat kazandırmak" dedi.

Organ bağıışı yapmak isteyenlerin en büyük kaygıları dinen caiz olup olmadığıydı. Kaygıları gidermek için müftülükten destek alındı. Organ koordinatörü konunun önemini ve bekleyen hastaları anlattı. İşçiden üst düzey yönetimine çalışanların büyük bir çoğunluğu bağıış formlarını doldurdu ve kartlarını aldı. Ailelerine bağıışlarını deklare etti.

HEDEF 50 BİN BAĞIŞÇIYA ULAŞMAK

Dede Ülker (Çumra Şeker Fabrikası İdari Ve Sosyal İşler Müdürü): Organ nakliyle ilgili kafasında soru bulunanlar müftü, organ koordinatörü doktorun ve böbrek nakli olmuş iki çalışma arkadaşlarının anlattıklarını dinleyince netleşti. Ailesine sormak isteyenler oldu. Ama daha ilk adımda 250 kişi bağıış yaptı.

Turgut Gülhan (Elektrik İşleri Sorumlusu): Öldükten sonra da işe yaramak istiyordum. Türkiye'de organ bağıışında büyük bir eksiklik olduğunun farkındayım. Kampanya vesile oldu, bütün organlarımı bağıışladım.



Savaş Selvi Topçu (İşçi): Organ bağıışından çocukları fayda gören insanların ne kadar sevindiğini, bir gözün, kalbin ne kadar faydalı olduğunu televizyonlardan seyrettikçe mutlu oluyorum. Çok düşünmeden, kafamda en ufak bir soru işareti olmadan organlarımı bağıışladım. Burada bir aile gibiyiz. Kampanya başladığında "vermem" diyen kimseyi de duymadım.

Ülkü Akgün (Malzeme Ambarı Memuru): Toplantı konuşmaları dinledikten sonra hiç düşünmeden karar verdim ve bağıışladım. Bu karar beni mutlu etti. Ölen bir insandan 5-6 insan hayat bulabilir. Umutla bekleyen çok hasta var. Belki vesile oluruz.



Mehmet Vural (İşçi): 13 yıl önce İzmir'de 4 ay genel cerrahi kliniğinde yemek dağıtımında çalıştım. Orada hastaların organa, kana olan ihtiyaçlarını, çilesini gördüm. Etkilendim. Zaten niyetim vardı, kampanya başlar başlamaz da bağıışladım. Ben yaşamadıktan sonra, kabir altında organlarıma ihtiyaç yoktur diye düşündüm. Ama dünyada yaşayan insanlara çok büyük bir eder katacaktır. Sevap kısmı yaradanın takdiri ama giderken (ölürken) yararlı olma fikri bana iyi geliyor.

Sümevra Yörük (Bilgi İşlem Şefi): Aslında kafamda organ bağıışı yapma fikri vardı. Bedenimiz bize Allah'ın emaneti. Ama ben organlarımı bağıışlayarak emanete hıyanet ettiğimi düşünmüyorum. Öldükten sonra yararlı olma, insanları sağlığına kavuşturma ihtimali beni fazlasıyla mutlu ediyor.

Harun Kuşçu (İşçi): Eşime organlarımı bağıışladığımı söyleyince önce olumlu karşılamadı. Konuştukça, anlattıkça o da ikna oldu. Bizim de bir gün organa ihtiyacımız olabilir. Bütün yakın arkadaş çevrem buradan, fabrikamız öncül olunca hepsi verdi.

Yılmaz Yalçın (İşçi): Ben organ bağıışında bulunduktan sonra sağlıklı olan eşim de bağıışladı. Bedenimiz birkaç yılda yok olacak. Halbuki organ bağıışıyla herhangi bir insana hayat verebiliriz. Vicdanen çok rahatlatıcı bir karar.

YAKLAŞIK 25 BİN HASTA ORGAN BEKLİYOR

Türkiye'de halen 21 bin 248 hasta böbrek, 2 bin 692 hasta karaciğer, 355 hasta kalp, 16 hasta akciğer, 216 hasta pankreas, 1 hasta da ince bağırsak için bakanlığın bekleme listesinde kayıtlı.



Dünyanın dört bir tarafından 1.200 davetli New-York zirvesinde bir araya geldi, tek ses verdi; İnsanlar daha çok enerji ve daha çok gıda istiyor



Konuk; Geleceğe açılan tüm yollar Konya'dan geçiyor

ABD'nin 42'nci Başkanı Bill Clinton'un 2005 yılında başlattığı uluslararası girişimin yıllık toplantısı çok sayıda ülkeden aralarında devlet başkanları, siyasetçiler, iş adamları, sanatçılar, sporcular, STK yöneticilerinden oluşan yaklaşık 1.200 kişilik davetlinin katılımıyla 23-26 Eylül tarihleri arasında New York'ta yapıldı. BM Genel Kuruluyula eş zamanlı olarak gerçekleştirilen zirvenin açılış oturumunda ABD Başkanı Barack Obama dünyanın dört bir tarafından New York'a gelen kanaat önderlerine hitaben bir konuşma yaparken, zirve boyunca aralarında Coca-Cola'nın CEO'su Muhtar Kent ve Western Union Başkanı ve CEO'su Hikmet Ersek ile Facebook CEO'su Sheryl Sandberg, Microsoft'un kurucusu Bill Gates, ABD Eski Dışişleri Bakanı Hillary Clinton, IMF Başkanı Christine Lagarde, Goldman Sachs Grup Başkanı ve CEO'su Lloyd C. Blankfein, Cisco CEO'su John Chambers, Dow Chemical Başkan ve CEO'su Adrew Liveris'in de olduğu çok sayıda konuşmacı bilgileri ile öngörülerini katılımcılarla paylaştı.

Aralarında ABD Başkanı Barack Obama,

Yunanistan Eski Başbakanı Papandreu, IMF Başkanı Christine Lagerde, Dünya Bankası Başkanı Dr. Jim Yong Kim, FAO Genel Başkanı José Graziano da Silva'nın yanı sıra çok sayıda ülkenin halen görevde olan veya eski devlet başkanları ile başbakanlarının da yer aldığı ve siyasetten, iş dünyasına, kanaat önderlerinden düşünürlere, sanatçılardan spor adamlarına kadar geniş bir kesimden gerçekleşen katılımı yapılan CGI zirvesine Pankobirlik Yönetim Kurulu Başkanı Recep Konuk, Bill Clinton'un davetlisi olarak katıldı.

23 Eylül Pazartesi günü başlayan ve 4 günlük zirve süresince zirveye katılan, Western Union Group Başkanı ve CEO'su Hikmet Ersek, İrlanda Eski Başbakanı Bertie Ahern ve Yunanistan Eski Başbakanı Papandreu, ABD Merkezli Global İş Geliştirme Şirketi Roberts Law Firm.PA.'nın Başkanı Mike Robert's.'in yanı sıra çeşitli ülkelerden sanayicilerle, devlet adamlarıyla, iş ve siyaset dünyasının önde gelen isimleriyle ikili görüşmeler gerçekleştiren Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, tarım,

gıda ve enerji sektörleri özelinde gerçekleştirilen toplantılar vesilesiyle de uluslararası kurum, kuruluş ve şirketlerin yönetici ve başkanlarıyla da bir araya geldi.

KONYA ŞEKER ZİRVEDE SÖZ SAHİBİ OLDU

Her toplantının bir önceki toplantıdan daha verimli geçtiğini, her toplantıdan ülke tarım sektörü, gıda sanayi ve Konya Şeker için yeni kazanımlarla artı hanesini güçlendirerek ayırdıklarını belirten Recep Konuk, "dünyanın dört bir tarafının yer aldığı bu zirvede söz sahibi olmak hem Konya Şeker hem de ülkemiz tarım sektörü açısından son derece kıymetli. En gelişmişinden, gelişme ve kalkınma yolunda emekleme aşamasında olanlara kadar çok sayıda ülkenin hem siyasetçileriyle hem iş dünyasından isimleriyle temsil edildiği bu zirve ilk olarak bizim dünyadaki yerimizi tespit etmemize imkân veriyor. Aldığımız mesafeyi ve yapabileceklerimizi, yapmamız gerekenleri önümüze seriyor. Dünyanın dört



bir tarafının gündemindeki konuları, dünyanın çeşitli ülkelerindeki ihtiyaçları bu çerçevede de ülkemiz tarım sektörünün, Konya Şeker'in önündeki fırsatları tespit etmemizi sağlıyor. Sadece bununla da kalmıyor, hem küresel markalarla, dünyanın önde gelen şirketleriyle ticari işbirliği için ilk adımları atma fırsatı buluyor, hem de bizim kullandığımız girdileri dünyanın çeşitli yerlerinden uygun şekilde temin etme, ürettiğimiz mamul ürünler için de kapı açma şansını yakalıyoruz. Ancak tüm bunlar kadar önemli olan bir diğer husus ise dünyadaki üretim ve ticaret düzenlemeleri ile alakalı olarak ülkemizin tezlerini anlatabiliyor, yeni düzenlemeler konusunda bu düzenlemeler hayata geçmeden bilgi sahibi olabiliyoruz" dedi.

DÜNYANIN ORTAK TALEBİ GIDA VE ENERJİ

2012 yılındaki zirvede küresel şirketlerin CEO'ları ve sektör temsilcileri ile yaptığı ikili görüşmelere atf yapan Konuk, bu görüşmelerin hem ticari olarak sonuçlarını aldıklarını hem de atıştırmalık ürünlerde yeni ürünleri üretmelerini sağlayacak bilgi paylaşımını sağladığını belirterek şunları söyledi;

"Zirvenin ana teması çerçevesinde dünyanın kullanılmayan potansiyel imkânlarının harekete geçirilerek kalıcı ve erişilebilir bir başarının sağlanması konuşuldu. Yani imkânların elbirliği ile harekete geçirilmesi ve dünyanın potansiyelinin insanlığın refahına hizmet etmesi, insan ihtiyaçlarının giderilmesinde etkinliğin artırılması ve insanların da üretilene erişiminin nasıl kolaylaştırılabileceği konuşuldu. Zirvenin en hararetli, en etkileyici müzakereleri ise gıda ve enerji konusunda gerçekleşti. Dünya ürettiği gıdanın ancak üçte ikisini değerlendirebilirken maalesef dünyanın önemli bir kesimi gıdaya ulaşmada büyük problemler yaşıyor. Tüketimi hızla artan enerji sektöründe dengenin tutturulması için yeni kaynakların devreye sokulması gerekiyor. Açlığın yanı sıra enerji yoksulluğu da dünya barışını ve huzurunu tehdit ediyor. Dünyanın dört bir tarafından zirveye katılanların ortak talebi daha çok gıda ve daha çok enerji noktasında kesişti. Daha güvenli ve daha huzurlu bir dünyanın olmazsa olmazı olarak



daha çok gıda ve daha çok enerji üretilmesi, bu konudaki atıl potansiyelin harekete geçirilmesi konusunda ortak görüş oluştu. Yani geleceğin dünyasının ihtiyaç projeksiyonunda gıda ve enerji birkaç adım öne çıktı.

HEM GIDA SEKTÖRÜ HEM DE ENERJİ SEKTÖRÜNDEKİ VİZYONUMUZ İLE KONYA'NIN POTANSİYELİNİ

BU ZİRVEDE ANLATMA İMKANINI BULDUK

Bu zirvede biz dünyanın geleceği ile Konya'nın imkânlarının örtüştüğünü bir kez daha teyit ettik. Geleceğe giden yolun önemli kavşak noktalarından birinin Konya olduğunu, olacağını anladık, anlattık. Dünyada artacak enerji ve gıda talebine karşılık Konya'nın harekete geçirilebilecek potansiyeli var ve o taleple Konya'nın arzını inşallah buluşturacağız. Geleceğe uzanan tüm yollar Konya'ya çıkıyor ve enerji ile gıda denilince çare Konya, çare Konya'da. Konya Şeker olarak biz, zirvenin öne çıkan bu iki gündem maddesi çerçevesinde hem gıda sektörü hem de enerji sektöründeki vizyonumuz ile Konya'nın potansiyelini bu zirvede anlatma imkânını bulduk. Ürettiklerimizi dünyanın çeşitli yerlerindeki taleple buluşturmak için fırsat kapılarını araladık.

Konya Ovasının daha çok üretebilmesi için kuruluş çalışmalarında son aşamaya getirdiğimiz Tarım ve Gıda Üniversitesini anlattık, zirveye iştirak eden bilim adamlarıyla bilimsel işbirliği konusunda ön görüşmeler gerçekleştirdik. Western Union'un Başkanı ve CEO'su Hikmet Ersek ile hayvancılık sektörü ile Et ve Süt ürünlerine yönelik küresel fırsatlar konusunda işbirliği imkânları için ilk adımları attık. Komşu bir ülkenin üst düzey idarecileri ile tarım sektörünün en önemli girdilerinden olan gübrenin Türkiye'de üretilmesi için hammadde temini konusunda girişim başlatma kararı aldık. ABD Merkezli dünyanın en önemli iş geliştirme şirketlerinden biri olan Roberts Law Firm.PA.'nın Başkanı ile çikolatadan donuk ürünlere kadar Konya Şeker ürünlerinin ABD pazarına açılabilmesi için yapılabilecekleri değerlendirdik ve söz konusu şirket ile Konya Şeker'e ABD'den doğru ve güçlü partnerler bulması için ön anlaşma yaptık. ABD Tarım Bakanlığı yetkilileri ile yemekli toplantıda bir araya geldik tarım ve gıdadaki yenilikleri konuştuk, trendleri değerlendirdik. Güvenilir gıdaya yönelik tehditleri ve insan sağlığını tehdit eden gıda ürünlerini ve bu ürünlere karşı gelecekte alınması planlanan önlemleri tartıştık. Mesela obezite ile mücadele gelişmiş ülkelerin öncelikli meselelerinden biri ve bu konuda sert tedbirler kısa süre sonra onların gündemine girecek ve biz bu konuyu yuvarlak masada görüşme fırsatı yakaladık.

Toplantıda ABD eski Tarım Bakan Yardımcısı ile mevcut üst düzey bakanlık temsilcilerinin yanı sıra, Coca Cola'nın eski üst düzey yöneticisi Jeffrey T. Dunn da yer aldı. Konu obezite olunca doğal olarak nişasta bazlı şekerler de gündeme geldi ve ABD'li yetkililere yüksek früktozlu mısır şurubunun insan sağlığına etkisi konusunda Amerika'da yapılmış bir bilimsel çalışma olup olmadığı sorusunu yönelttim. Soruya cevap ABD merkezli küresel bir gıda şirketinde bir dönem üst düzey yöneticilik yapmış şimdi doğal tarım ürünleri üreten bir yetkiliden geldi ve bir değil birkaç araştırmanın yüksek früktozlu mısır şurubunun normal sakaroz şekeri (kamış ve pancar şekeri) tüketimine göre normal insanda obez olma ihtimalini en az %15 arttırdığının ispatlandığını belirtti.



Konya ve bölgesinde oluşturduğu orman alanlarında ağaçların büyümesi ile doğal hayatın canlanması ve habitatın oluşması için de bölge iklimi ve ağaçlara uygun canlılarla ormanlara renk katan Konya Şeker'in, Ağabeyli'de oluşturduğu TORKU Ormanları'nda bulunan Kızıl Geyikler ikinci kez yavruladı.



Kızıl Geyik yavruları Torku Ormanları'na renk katıyor

Ağaçlandırma çalışmalarını, 2004 yılında başlatan ve Çumra Şeker Entegre Tesisleri bünyesinde kurduğu 1.500.000 kapasiteli Türkiye'nin en büyük Fidan Üretim Merkezini kapasitesini yeni üretim alanları ile bu sene 2.000.000 kapasiteye ulaştıran Konya Şeker, **"Türkiye Nüfusu Kadar Ağaç"** hedefine emin adımlarla ilerliyor. 10 yıldır Konya Ovasının her tarafını ağaçlandırmak için hummalı bir çalışma yürüten Konya Şeker, oluşturduğu toplu orman alanlarında ise doğal hayatın oluşması için bölge iklimine uygun canlılarla ağaçlandırma çalışmalarına yeni bir boyut kazandırıyor.

Köy, kasaba ve ilçe yolları ile Konya'yı komşu illere bağlayan karayolları güzergâhlarını çift taraflı olarak ağaçlarla süsleyen Konya Şeker, yol boylarındaki ağaçlandırmanın ardından TORKU Ormanları oluşturdu. Konya Şeker oluşturduğu orman alanlarında ağaçların büyümesi ile doğal hayatın canlanması ve habitatın oluşması için de bölge iklimi ve ağaçlara uygun canlılarla ormanlara renk katmaya başladı. Ormanlık

alanlara salınan sincaplar ve 28 kovan olarak başlayıp 200'e yakın kovana ulaşan arılardan sonra Ağabeyli ormanına salınan Kızıl Geyikler birer birer yavrulamaya başladı.

"Biz laf üreterek, slogan üreterek çevrecilik yapmıyoruz, biz Ovanın çehresini değiştirmek için gayret gösteriyoruz" diyen Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Ağaçlandırma çalışmalarını hobi amaçlı yapmıyoruz. Tarımsal üretimde verim artışını sağlamak için çevre şartlarının üretici lehine değiştirilmesi gerektiğine inanıyoruz. Ağaçlandırma ile birlikte bir habitatın da oluşmasını arzuladık ve doğal hayatın bu alanlarda canlanması ile ağaçların ekolojik dengeye katkısının daha çok artacağını düşünerek ormanlık alanlarımıza doğal hayatın unsurları olan arı, sincap, değişik kuş türleri ve kızıl geyikleri saldık" dedi.

Konuk açıklamasını şöyle sürdürdü;

"Bizim ilk ektiğimiz ağaçlar büyüdü. Orman alanlarımız gelişti, genişledi. Artık içinde yaşayabileceklere hayatlarını idame ettirme



imkânını sağlayacak düzeye geldi. Diktiğimiz ağaçların gölgesinde mola verip dinlenmek isteyenler, tarlada yorulup gölgesinde nefeslenmek isteyenler, gelip geçerken bakanlar görmüştür. Hemen her ağaçta artık bir kuş yuvası var. Artık bizim orman alanlarımızın doğal bekçileri, ev sahipleri sadece kuşlar olmayacak. Buralar da canlanan doğal ortamı daha da zenginleştirmek için bir birine ve insanlara zarar vermeyecek yaban hayvanlarını da doğal ortama geçtiğimiz yıllarda salmaya başlamıştık. Onlar orada yaşıyor ve üüyor. Nitekim geçtiğimiz yıl Ağabeyli'deki orman alanımıza saldırdığımız kızıl geyikler yavrulamaya başladı ve doğal döngü içinde sayıları gün geçtikçe artmaya devam ediyor. Bu zenginlik, bu doğal yaşam yaban tavukları, yaban koyunları, ceylanlar ve birbirine uyumlu bir canlı deseniyle bu ormanlarımızda gelecek yıllarda daha da canlanacak. Oluşacak tabii denge de kendi içinde bu alanların doğal gelişimini sağlarken, bölgemizin verim artışına da katkı verecek."





Mehmet Sadık OTURANÇ
Konya Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürü



ÇOBAN VE ÇOBANLIK MESLEĞİ

Anadolu Selçuklu Başkentinde, asrın projesini gerçekleştirerek dünyanın en büyük et ve süt entegre tesisi Panagro'yu hayata geçiren, Sayın Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk ve Konya Şeker Ailesi'ne selam ve hürmetlerimi sunarak başlamak istiyorum yazıma. Biz, dünyanın önemli bir şehrinde; gıdanın, dolayısıyla tarım ve hayvancılığın üssü olabilecek bir havzada yaşayanlar olarak, geleceğin planlarını iyi yapmalıyız.

Hayvancılık sektöründe; üretene, tüketene ve ticaretini yapan herkesi ihya edecek bir proje olarak değerlendirdiğim Panagro, derin bir soluk aldırdı hepimize. Böylesi yatırımlar bizi, et ithal eden, canlı hayvan ithal eden ülke konumundan çıkarıp, ihracat yapan ülke konumuna getirecek doğru adımlardır. Bu güzel adımları vesile ederek, ben de hayvancılığımızın tarihçesinde önemli bir yere sahip olan 'Çobanlık' mesleği üzerine düşüncelerimi paylaşmak, konuya farklı açılardan bakılmasına katkıda bulunmak istiyorum...

İnsanlığın tarih öncesi ve tarih sonrası en önemli mesleklerinden biri, hatta ilki olan çobanlık; uygarlığın gelişmesinde ve insanlık tarihinde en önemli vakiydir. İnsanoğlu tarih öncesinde toplayıcılık ve avcılıkla hayatını idame ettirip, neslini sürdürmeye çalışırken özellikle yabani koyun ve keçilerin evcilleştirilmesi, ardından at ve sığırın da evcilleştirilmesiyle bu güzel mesleğin doğmasına neden olmuştur. Çobanlık mesleği; gerek Orta Asya'da ve gerekse Ön Asya, Orta Doğu ve Akdeniz Havzası'nda aynı anda gelişmeye başlamıştır. Böylece çobanlık mesleğini ortaya çıkaran insanlığın yabani hayvanları avlayarak beslenmesini sağladığı, post ve derilerinden elbise yapıp, yabani hayvanların ürünlerini çeşitli günlük işlerini kolaylaştırmak için kullandığı tarihçiler tarafından dile getirilmektedir. Tarımsal hayata geçişle birlikte insanlık, inatla, sabırla kendi etrafında yaşayan yabani hayvanları da evcilleştirmek için asırlar boyu çaba sarf etmiştir. Bu beceri, çobanlık mesleğini yapabilen kişilerin başarıları olarak görülmektedir.

Tarih öncesine bakarsak; Çumra İlçemizdeki



Çatalhöyük'te yapılan kazılarda, M.Ö. 7000 yıllarında çobanlarca yabani hayvanların evcilleştirmesinin nasıl yapıldığını gösteren duvar resimleri ve heykelciklere rastlanmaktadır. Çobanlığın Peygamber mesleği olduğu, bütün semavi dinlerin kayıtlarında geçmektedir. Hz. Musa (A.S) Mısır Firavunundan kaçarak sığınmış olduğu Sina Yarımadası'nda göçer hayvancılık yapan Bedevilere sığınmış ve orada evlenip, çobanlık yaparak geçimini temin etmiştir. Hz. Musa (A.S) Allah (C.C) tarafından, Tur Dağı'nda yitirdiği oğlağını bulmak için çıktığında, kendisine ilk vahiy gönderilmiştir.

İslam dininin şanlı peygamberi Hz. Muhammed (S.A.V) kendi ailesine ait hayvanlarla ilgilenmiş, bakım ve beslenmelerini sağlamak için onları otlatarak çobanlık mesleğini icra etmiştir. Hz. Resulullah (S.A.V) Sahihi Buhari'de geçen bir hadisinde; "Yakın bir zamanda, bir Müslüman'ın en hayırlı malı koyun olacaktır. Çünkü koyun ile dağ başlarına ve yağmur inen yerlere kaçar, dağ başlarında gezer ve fitneden masun kalır." (*) Burada geçen hadiste, koyunculuk yapanlar

ile koyunun sevk ve idaresi ile bakımını yapan çobanlar övülmüştür.

Atalarımız olan Göktürkler, Orta Asya'da, ana geçim kaynağı göçebe hayvancılığa dayanan, çağının en büyük atlı göçebe bozkır devletini kurmuş, tarımsal üretimde çobanlık mesleğini de en üst seviyeye çıkarmışlardır. Atlı göçebe çobanların sevk ve idaresinde otlatılan koyun ve at sürüleri, Göktürk İmparatorluğunun en önemli ekonomik varlığıydı. Ehil çobanların yetiştirdiği at sürüleri, belli dönemlerde mamul ürün karşılığında Çin'e satılıyordu.

Orta Anadolu'da başta Konya Bölgesi'nde, Selçuklu'dan sonra Karamanoğlu ve Osmanlı döneminde; at yetiştiriciliğinde mahir olan Türkmen Aşiretlerine, devletçe özel kanunname ile "Atçeken" statüsü verilmiştir. At çobanlığı yapan bu aşiretler, devletin diğer halktan almış olduğu birçok vergiden muaf idi. Bu özel statüye sahip aşiretler, at yıklarının çoğaltılması ve savaş atı yetiştirilmesinde çok ustaydılar. Bu tarihe nam salmış, usta Atçeken Çobanlarının yetiştirdiği atlar Ortadoğu ve Avrupa'da satın almada tercih sebebiydi. Konya ve Aksaray'da, 18. Yüzyılın sonlarına kadar Atçekenler tarafından at yetiştiriciliğine devam edilmiştir...

Çobanın hayatına bakarsak; onların kaderi yalnızlık ve fedakârlık üzerine kurulmuştur. Çoban; koyunları, kavalı ve köpeğiyle dağ başlarının bekçisi, serin uçsuz bucaksız bozkırların, çöllerin, yaylaların yalnız efendisidir. Ve yine çoban; hürmetin, sevginin, saygının ve sabrın timsalidir. Hayvanlara kötü davranan, onların dilinden anlamayan kişi, çoban olamaz. Dünya nimetlerinden, çeşitli zevklerden, eğlence ve sohbetten uzak olan yalnız kalan hep çobandır. Sözün özü, çobanlar dağların, bozkırların, yaylaların eli öpülesi özgür çocuklarıdır...

(*) Sahihi Buhari, Konya-Hadimli, Mehmet Vehbi Efendi, TBMM İlk Başkanı





Konya Şeker Gıda'nın En Büyükleri Arasında

Capital Dergisinin 16 yıldır düzenli olarak gerçekleştirdiği Türkiye'nin en büyük 500 şirketi araştırması sonuçlandı. Enerji, petrol ve iletişim şirketlerinin ilk sıraları paylaştığı ve cirolara göre yapılan sıralamada ilk 100 içerisinde gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren sadece 11 şirket yer alırken, Konya Şeker 2011 yılına göre 16 sıra birden yükselerek listeye 84'üncü sıradan girdi.

Capital Dergisinin yaptığı sıralamaya giren 500 şirketin toplam ciroları 2011 yılına göre 2012'de nominal olarak ortalama % 9,7 artarken Konya Şeker 2011 yılına göre cirosunu % 21,1 oranında arttırarak ülke ekonomisinin lokomotifini olan 500 özel şirket içinde ortalamaya göre ciro artışında iki kattan fazla bir performans sergiledi. 2011 yılına göre 2012'de cirosunu % 21,1 arttıran Konya Şeker bu performansıyla ilk 100'de ciro artışı en yüksek olan 28'inci şirket olurken, 500 büyük şirketten 111'inin cirosu bir önceki yıla göre azaldı.

Capital Dergisi'nin yaptığı araştırmada ilk 100 şirket içinde İstanbul, Ankara, İzmir, Kocaeli, Sakarya ve Bursa gibi sanayileşmiş şehirlerin dışında Anadolu'dan sadece 12 şirket yer alırken bunlardan biri de Konya Şeker oldu. İstanbul merkezli 285 şirket Türkiye'nin en büyük 500 şirketi sıralamasında kendine yer bulurken listeye 40 ilden hiçbir şirket giremedi. Sıralamaya Konya'dan Konya Şeker ile birlikte iki şirket daha girdi. Konya Şeker'in 1 milyar 478 milyon 99 bin TL ciro ile 84'ncü sıradan girdiği listeye Adese 614 Milyon 944 Bin TL ciro ile 232'nci sıradan, Pakpen ise 418 Milyon 755 Bin TL ciro ile 339'ncü sıradan girdi.

Gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren Türkiye'nin en büyük 70 şirketi içinde 29 şirket İstanbul merkezli şirketlerden oluşurken bu sektörde faaliyet gösteren en büyük 10 şirketten biri de Konya Şeker oldu.

Konya Şeker 1 Milyar 478 Milyon 99 Bin TL cirosuyla küresel bir içecek şirketi ile alkollü içecek üreten firmaların hemen ardından gıda ve içecek sektöründe en büyükler arasında adını yazdırırken, gıda sektöründe faaliyet gösteren çok sayıda tanınmış markanın üreticisi olan şirketlerin de önünde yer aldı. Gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren şirketler içinde ciro sıralamasında 10'ncu sırada olan Konya Şeker, bu 70 şirket arasında kârlılıktaki 4'ncü, toplam aktif ve öz sermayede ise 5'nci sırada yer aldı.

Konya Şeker'in son yıllarda iş dünyasına yönelik yapılan her araştırmada öne çıkmasının tarım sektörü ve üretici açısından anlamının büyük olduğunu vurgulayan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, özette şunları söyledi; "Türkiye'de her yıl ekonominin nabzını tutan, ekonomimizin fotoğrafını çeken ciddi araştırmalar yapılıyor. Bunlardan biri de Capital'in yaptığı araştırma. Bu araştırmalar okuyabilenler için çok büyük anlam ifade ediyor. Mesela Türkiye'de ilk 100 içinde yer alan tek kooperatif şirketi Konya Şeker'den ibaret. Mesela ilk yüzde tarım sektörü, çiftçi sadece Konya Şeker ile temsil ediliyor. Bu bize büyük bir mesuliyet de yüklüyor. Biz tarım sektörünün, ülke kooperatifçiliğinin iddiasını da temsil ediyoruz. Biz bizimle birlikte büyüyen on binlerce üreticiyi temsil ediyoruz. Capital'in yaptığı ve açıkladığı son araştırmanın bizim açımızdan ifade ettiği başka hususlar da var. Biz Konya Şeker olarak gelecek planlamamızı

yaparken iki sektörün öneminin artacağı tespitinden hareketle uzun vadeli stratejik bir planlama yaptık. Bu planlamanın odağında yer alan iki sektörden biri gıda diğeri de enerji idi. Yapılan araştırma, bizim açımızdan enerji sektörüne attığımız adımın isabetini bir kez daha teyit ediyor. 2010 yılı verilerine göre 2011'de açıklanan araştırmada ilk 500'deki enerji şirketlerinin payı % 16,9'muş, bu oran 2011'de % 17,4'e, 2012'de ise % 20,3 çıkmış. Yani hızlı büyüyen şirketler ağırlıklı olarak enerji şirketleri olmuş. Konya Şeker'de doğru bir strateji ve doğru bir tercihle gıdadan sonra en iyi bildiği iş olan enerji sektörüne adım attı. Elektrik üretme konusundaki 60 yıllık tecrübesini ticarileştirmeye karar verdi ve hem Çumra'da bir termik santral kurdu hem de elektrik özelleştirmesinde Kangal Termik Santralini alarak sektöre büyük oyuncu olarak dâhil oldu. Yani yükselen iki sektörün etkin ve etkili aktörü haline geldi. Bizi Türkiye'de ilk 500 listelerinde yer almak kesmiyor. Türkiye'de ilk 100'de, ilk 50'de yer almanın onuru bize yetmiyor. Gıdada kendi aramızda ilk 10 bizim başarı tarifimize uymuyor. Bizim hedefimiz dünyada sıralamaya girmek. Dünyada gıdanın şeref kürsüsüne çıkmak. Bunun için hem ülkemizin potansiyeli var, hem ülkemiz ve bölge çiftçisinin bu hedefi realize edecek birikimi mevcut hem de Konya Şeker bu büyük hedefi gerçekleştirebilecek vizyon, idrak ve kudrete sahip" dedi.

Konya Şeker'in "60.", Çumra Şeker'in de "10." pancar alım kampanyası başladı

Bu sene, Konya Fabrikası'nın 60'ıncı, Çumra Fabrikası'nın 10'uncu kampanyasını gerçekleştirecek olan Konya Şeker, üreticiden toplamda 3.150.000 ton civarında pancar alımı gerçekleştirecek.



Konya Şeker'in 60., Çumra Şeker'in de 10. pancar alım kampanyası düzenlenen törenle başladı.

Çumra Şeker Fabrikası'nda pancar alım kampanyası için yapılan törene, Çumra Kaymakamı Alpaslan Yılmaz, Pancar Ekicileri Kooperatifleri Başkan Vekili Yavuz Kayhan, Konya Şeker ve Anadolu Birlik (AB) Holding CEO'su Hamdi Bağcı, protokol mensupları, belediye başkanları, muhtarlar ve çiftçiler katıldı. Konya Şeker ve AB Holding CEO'su Hamdi Bağcı, Konya Şeker'in 60 yıldır çiftçilerinin hizmetinde olduğunu belirtti. Recep Konuk'un gelmesiyle birlikte son 12 yılda, hizmetlerinde bir hızlanma olduğunu ifade eden

Bağcı, "Sürekli olarak yaptığımız çalışmalar size daha iyi hizmet verebilmek amacına yöneliktir. Bu amaçla yatırımlarımızı sürekli olarak artırıyoruz. Buraya geldiğiniz her yıl, bu kampüsümüzde bu değişikliği görüyorsunuz, görüyor da olmalısınız. Sadece burası değil, diğer yerlerimizde de sürekli olarak yatırımlarımız var. Yatırımlarımızın hepsi çiftçilerimizi doğrudan veya dolaylı olarak olumlu bir şekilde etkilemektedir. Onlara daha fazla, farklı bir hizmet sunabilmek amacını taşımaktadır" dedi.

Konya Şeker'in bölgede ve ülkede iyi noktalara ulaştığını vurgulayan Hamdi Bağcı, "Türkiye'nin en büyük şirketleri sıralamasında 44. sıraya yükselmiş durumdayız. Yaptığımız

yeni yatırımlarla bu yukarıya tırmanışımız hızlı bir şekilde devam edecektir" diye konuştu. Konuşmanın ardından Çumra Şeker Fabrikası'na ilk pancarı getiren çiftçiler Adem Mercimek, Hidayet Çiftçi ve Halit Karaaslan'a Kaymakam Alpaslan Yılmaz ve protokol mensupları tarafından dip kazan makinesi verildi. Daha sonra dualar eşliğinde kurban kesilerek pancar alım kampanyası başlatıldı.

Bu sene, Konya Fabrikası'nın 60'ıncı, Çumra Fabrikası'nın 10'uncu kampanyasını gerçekleştirecek olan Konya Şeker, üreticiden toplamda 3.150.000 ton civarında pancar alımı gerçekleştirecek. Hinterlandındaki 245 Köyde, 456.860 dekarlık alanda 18.100 üreticiye sözleşmeli pancar ekimi yaptıran Konya Şeker, pancar tesliminde üreticilerin zaman kaybetmemesi ve sıkıntı çekmemesi için geçtiğimiz yıllarda olduğu gibi 8 bölgedeki 37 kantar ve 66 boşaltma makinesini yine 7 gün 24 saat kesintisiz çalıştıracak.

2013-14 Kampanya döneminde alımını gerçekleştireceği pancarın tamamına yakınını fire-polar analizini pancar tesliminde gelişmiş ekipmanlarla yapacak olan Konya Şeker'in, fireleri düşüldükten sonra 3.050.000 bin ton pancar işleyerek, 435.500 ton kristal şeker, 610.000 ton yaş pancar küspesi, 115.000 ton melas ve 20.000 ton kuru küspe üretmesi bekleniyor.

Yapılan çalışmalar sonucu bu kampanya döneminde günlük pancar işleme kapasitesini 28.000 tona çıkaracak olan Konya Şeker'in kampanya süresi ise yaklaşık 110 gün olacak.



RÖPORTAJ:

Selçuk Üniversitesi Rektörü Hakkı GÖKBEL

“Konya Şeker kendini her geçen gün yenileyen, kalite standartları itibariyle kendini kanıtlamış, şehrimizin gözbebeği kuruluşları arasında bulunmaktadır.”

“Gerek şehrimize gerekse ülkemiz ekonomisine katkıları nedeniyle Kendilerine ülkem, şehrim ve üniversitem adına teşekkür ediyorum.”



Selçuk Üniversitesi'ni kurumsal bir güç haline getirmek için hızlı adımlar atan ve Konya'ya yeni bir vizyon kazandıran Rektör Sayın Prof. Dr. Hakkı Gökbel Hocamızla makamında keyifli bir söyleşi yaptık.

Sayın hocam, öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

1964 yılında Aydın'ın Nazilli İlçesi'nde dünyaya geldim. İlk ve ortaöğrenimimi Nazilli'de tamamladıktan sonra, 1980 yılında Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi'ni kazandım. Fakülteyi 1986 yılında bitirdikten sonra Van Gevaş ve Van Merkez 1 No'lu Sağlık Ocağı Tabiplikleri'nin ardından 1987-1990 yılları arasında Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi Fizyoloji Anabilim Dalında araştırma görevlisi olarak çalıştım. Selçuk Üniversitesi Tıp Fakültesinde Fizyoloji Anabilim Dalında 1990 yılında yardımcı doçent, 1993 yılında doçent ve 2001 yılında profesör kadrosuna atandım. Üniversite bünyesinde anabilim dalı başkanlığı, araştırma merkezi müdürlüğü, dekan yardımcılığı ve dekanlık başta olmak üzere çok sayıda idari görevde bulunduktan sonra 26.12.2011 tarihinden itibaren Selçuk Üniversitesi Rektörlüğü görevine başladım.

Akademisyenliğim süresince 2 kitap ve 1 kitap bölümü yazarlığı, 1 kitap çevirisi editörlüğü, 4 kitap bölümü çevirisi yaptım. 52'si uluslararası olmak üzere, 112 makale, 67'si uluslararası olmak üzere 127 bildirim bulunmaktadır. Science Citation Index'te yer alan dergilerde yayınlarıma yapılmış 153 atıf bulunmaktadır. 2010 yılında Porto Riko'da katıldığım 31. FIMS Spor Hekimliği Dünya Kongresinde uygulamalı bilimler alanında en iyi poster ödülünü alırken, Meraam Tıp Fakültesi Dekanlığı tarafından verilen 'Yıl İçinde Uluslararası Yayın Aktivitesi En Fazla Olan Temel Tıp Bilimleri Profesörü Ödülü'nü 2006, 2008, 2009 ve 2010 yılları için aldım.

Başarının öncelikle disiplin ve çok çalışmaya bağlı olduğuna inanırım. Bugüne kadarki tüm akademisyenlik ve yöneticilik görevlerimde elimden geldiği ölçüde çok çalıştım ve disiplinden taviz vermedim. Karakteristik olarak girişken ve iletişime açık bir yapıya sahip olduğumu

düşünüyorum. Teknolojiye ve yeniliklere sürekli açık, çağın gerektirdiği değişim ve gelişimleri yakından takip etmeyi seven bir yapım olduğumu söyleyebilirim.

Rektörlüğe Atanma Yolculuğunuz Nasıl Başladı?

İlk olarak 2010 yılının Temmuz ve Ağustos aylarında dekanlığını yürüttüğüm Meraam Tıp Fakültesi'ndeki öğretim üyesi arkadaşlarım, yaklaşan rektörlük seçimlerinde şahsımı aday olarak görüp göremeyeceklerini sormaya başladılar. O dönemde adaylığımla ilgili henüz bir çalışma yürütmemediğim için kimseye olumlu ya da olumsuz bir cevap vermedim. Ancak 2010 yılı Aralık ayında şahsıma gösterilecek teveccüh noktasında bir fikir sahibi olabilmek için görüşmeler yapmaya başladım. Adaylığımla ilgili çok iyi veriler elde ettiğim için de 2011 yılı Mayıs ayında Rektör adaylığımla ilan ettim. Verimli bir seçim çalışması döneminden sonra seçimden farklı bir şekilde birinci sırada çıktım. YÖK üyelerinin de büyük teveccühüyle ismim yine birinci sırada YÖK'e gönderildi. Sayın Cumhurbaşkanımız da çok şık bir davranışla atamamı yaptılar.

İdealinizdeki üniversiteden ve hedeflerinizden kısaca bahsedermisiniz?

Uluslararası alanda marka bilinirliği yüksek, Avrupa ülkeleri başta olmak üzere daha fazla sayıda ülke ile öğrenci ve öğretim üyesi değişim anlaşmaları yaparak, bugünkünden daha fazla sayıda yabancı öğrenciyi bünyesinde barındırabilen, huzur ve güven ortamının devam ettiği, kurumsallaşma ve bilimsel gelişim açısından daha hızlı mesafe alabilen, daha çok bilgi üreten, bulunduğu şehirle bütünleşmiş, teknolojik ve sanayi açısından kendini sürekli yenileyebilen bir üniversite olmayı hedefliyoruz. Ana hedefimiz dünyanın en saygın 500 üniversitesi arasında yer almak.

Tercih noktasında Selçuk Üniversitesi'nin durumunu değerlendirebilir miyiz? Öğrenciler için Selçuk Üniversitesi'ni tercih etmeliler?

Özellikle marka olan bazı bölümlerimizin kalite standardının ve tercih edilebilirliğinin her geçen gün yükseldiğini belirtmek isterim. Puanlarımız da buna paralel olarak ciddi oranda artıyor. Türkiye'nin dört bir yanından öğrenciler Selçuk Üniversitesi'ni artık rahatlıkla tercih ediyor. Öğrencilerimiz kalite standardı yüksek bir eğitim-öğretim dönemi yaşadıkdan sonra mezun oluyorlar. Öğrencilerimizin iş bulabilirliğinin fazla olması bizleri ayrıca sevindiriyor.

Selçuk Üniversitesi her şeyden önce kendini sürekli yenileyebilmeyi bir kurum prensibi haline getirmiştir. Bilimsel faaliyetlerden fiziki yapılanmaya, sosyal ve kültürel etkinliklerden sportif alanlara kadar hemen her konuda bu değişim ve yenilenmeyi gözlemleyebilirsiniz. 77 öğrenci topluluğumuz bulunmaktadır. Bugün itibarıyla bu öğrencilerimiz yılda ortalama 340-350 civarında farklı alanlarda etkinlik organize ediyorlar. Satrançtan moda, tiyatrodan münazaraya kadar her alanda faaliyet gösteren topluluklarımız mevcut. Bunların yanı sıra Selçuk Üniversitesi 37 yıllık kurumsal kültürü ile şehirde önemli bir dinamizm yaratıyor. Huzur ve güven ortamının son derece iyi hissedildiği birçok üniversite için ciddi olan barınma, beslenme gibi sorunlar üniversitemizde neredeyse yok.

Mesleki kariyeriniz itibarıyla çok önemli bir konumdasınız. Bugün de idareci olarak şehrimizin iftihar ettiği bir noktada bulunuyorsunuz. Öğrencilerinize mesleki kariyer hususunda tavsiyeleriniz nelerdir?

Öncelikle kendilerini sadece mesleki anlamda değil her alanda iyi yetiştirmelerini öneririm. Çok okumayı ve araştırmayı bir yaşam biçimi haline getirmeliler. Zamanlarının tek bir dakikasını bile boşa harcamamalıdır. Sosyal faaliyetlere önem verip, iletişim becerilerini geliştirmeleri gerekir. Artık değişen dünyada tek yönlü insanlara değil çok yönlü, birbirini daha iyi anlayabilen, kendini her alanda geliştirmiş

ancak uzmanlaşmanın genel prensiplerini de benimsemiş insanlara ihtiyaç var. Başarılı olmak istiyorlarsa bir birey olduklarını da unutmadan belirli hedef ve idealler doğrultusunda kendilerini sürekli yenilemeliler.

Kent-Üniversite işbirliği ile ilgili yaptığınız ve yapmak istediğiniz çalışmalar var mı?

Üniversitemizi her alanda şehirle bütünleştirerek gerek sivil toplum kuruluşları, gerekse belediyeler ve özel kuruluşlar ile ortak bir takım bilimsel, sosyal ve kültürel projeler gerçekleştirmek istiyoruz. Konya Şeker'i de bunlar arasında gösterebiliriz. Daha önceki yıllarda spor başta olmak üzere birçok alanda Konya Şeker ile birlikte projeler yürütülmüş. Bundan sonraki süreçte bu ilişkilerin daha kurumsal bir yapıda seyretmesini ve devamlılığının olmasını istiyoruz. Teknokent aracılığı ile bir ivme kazanan sanayi-üniversite işbirliğini artırmaya yönelik yeni çalışmalar yapıyoruz. Sosyal sorumluluk projeleri ile şehir-üniversite işbirliğine katkıda bulunuyoruz ve bu katkımızı artırarak sürdürmek istiyoruz.

Sayın hocam Konya Şeker hakkındaki düşünceleriniz nelerdir? Hem staj yapmak hem de çalışmak için üniversitenizden kurumunuza çok büyük bir teveccüh var. Bunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Konya Şeker kendini her geçen gün yenileyen, kalite standartları itibarıyla kendini kanıtlamış, şehrimizin gözbebeği kuruluşları arasında bulunmaktadır. Uzun yıllardır ilgiyle takip ettiğim Konya Şeker'in üniversitemiz başta olmak üzere tüm şehre çok ciddi katkılar yaptığını düşünüyorum. Konya Şeker'in katkıları sadece ekonomik değil; bir takım önemli sosyal sorumluluk projeleri de şehre önemli hizmetler sunuyor. Kısacası Konya Şeker'in Konya için önemli bir şans olduğu kanısındayım.

Gerek üniversitemizden gerekse diğer kuruluşlardan Konya Şeker'e ilgi olması son derece normal. Kalite standartlarını bu kadar üst seviyelere taşımayı başaramış bir kuruluştaki görev almayı ya da staj yapmayı herkes ister.

Konya Şeker 'Torku' markası ile kısa sürede sektörde adından söz ettirdi. Ayrıca Uluslararası Güvenilir Gıda zirvesinde Torku ödülleri aldı. Bir Tıp adamı olarak Torku markası ve sağlıklı gıda konusundaki düşünceleriniz nelerdir?

Torku, Konya Şeker'in marka oluşturmada gösterdiği önemli başarılarından biridir. Gerek kalitesi gerekse güvenilirliği açısından takdir ettiğim markalar arasında yer almaktadır. Uluslararası Güvenilir Gıda zirvesinde ödül almasını memnuniyetle karşılıyorum. Hak ettiği bir ödülü aldığını düşünüyorum.

Günümüzde artık sağlıklı gıda ve güvenilir marka anlayışı yaygınlaştı. İnsan sağlığına verilen önem arttı. Bu açıdan sağlıklı gıda ve güvenilir marka yaratabilen kuruluşların ayakta kalma şansı diğerlerine göre hiç şüphe yok ki daha da fazlalaştı.

Sosyal sorumluluk gereği Konya Şeker markası ağaçlandırmadan organ bağışına, eğitimden spora, her alanda katkı sağlıyor. Basketbolda üniversitenizle güzel bir işbirliği yapıldı. Sizlerin bu konudaki düşünceleriniz nelerdir?

Konya Şeker'in bu çalışmalarını takip ediyorum ve takdirle karşılıyorum. Yukarıda da belirttiğim gibi bu işbirliğinin artarak sürmesini ancak daha kurumsal bir düzeyde yapılmasını arzu ediyorum. Sadece birkaç etkinlik şeklinde değil uzun periyotlar biçiminde karşılıklı destekler sağlanmalı ve anlaşmalar yapılmalı.

Konya Şeker'e üniversitemize ve şehrimize bugüne kadarki katkıları nedeniyle teşekkür ediyorum, başta Başkan Sayın Recep Konuk olmak üzere tüm üst düzey yöneticilere şükranlarımı sunuyorum.

Son olarak üreticilerimize mesajınızı alabilir miyiz?

Konya ve çevre illerdeki pancar üreticilerimizin sağlık alanı başta olmak üzere hizmet veren birimlerimizden daha çok yararlanmaları bizleri mutlu edecektir. Gerek şehrimize gerekse ülkemiz ekonomisine katkıları nedeniyle kendilerine ülkemiz, şehrim ve üniversitem adına teşekkür ediyorum.



Fortune Dergisi; 50 cesur yürekten biri Recep Konuk

Dünyanın önde gelen aylık ekonomi dergilerinden olan ve 1929 yılından bu yana ABD'de yayın hayatını sürdüren ve yapılan lisans anlaşması gereği 7 yıldır ülkemizde de yayınlanan Fortune Dergisi, geçtiğimiz yıl ilkinin açıkladığı yılın en başarılı iş adamları araştırmasının ikincisini yayınladı. İlk araştırmada Türkiye'nin en başarılı 50 iş insanı arasında yer alan 25 isim ikinci araştırmada yerlerini başka isimlere bırakırken, bir önceki araştırmada en başarılı isimler arasında gösterilen Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, ikinci araştırmada da ilk 50 arasında yer aldı. Bir önceki yıl yapılan araştırmada internet üzerinden alışveriş imkânı sunan şirketler ile ticaret, inşaat ve hizmet sektöründe faaliyet gösteren firmaların yöneticileri öne çıkarken, 2013 yılını kapsayan araştırmada yeni yatırımlar, özelleştirme ve satın almalarla reel sektörde büyüyen şirketlerin yöneticileri ön plana çıktı.

2013 yılında Türk iş dünyasının güçlü bir performans sergilediğini belirterek, 2013 yılına başarılarıyla damga vuran 50 iş insanını belirlerken yaptıkları çalışmada dikkat ettikleri performans kriterleri hakkında bilgi veren Fortune Türkiye Dergisi Yönetim ve Kariyer Editörü Laleli, "2013'te yeni pazarların nasıl yaratılacağını, eski iş alanlarının nasıl güçlendirilip rekabette nasıl üste çıkılacağını bilen yöneticiler, liste sıralamasında yerini aldı" dedi. Fortune Türkiye'nin ikincisini hazırladığı "Yılın İş İnsanları" listesinin uzun ve titiz bir çalışma sonucu tamamlandığını vurgulayan Laleli, listedeki iş insanlarının global arenada boy gösteren, farklı platformlar oluşturan, yatırımlara öncülük eden liderlerden oluştuğunu belirtti.

Laleli, araştırmayı yaparken kâr ve gelirden yıllık artış da dâhil olmak üzere mali sonuçların değerlendirilmesinin yapıldığını, halka açık şirketler için, şirketlerin yıl içindeki borsa performansı ve yöneticilerin görevi sırasında hisselerde meydana gelen kazanç değişimlerinin göz önüne alındığını, şirketlerin sektördeki pazar payı ve etkisini, müşteri tabanı, stratejik girişimler ve ittifaklar gibi bilanço dışı göstergeleri de göz önünde bulundurdıklarını söyledi. Laleli, bu sene ikincisini yayınladıkları



Fortune "2013 İş İnsanları" listesinin isimlerini belirlerken ve yöneticilerin 2013 performanslarını değerlendirirken, haber ve medya analiz araştırmalarının verilerinin etkili olduğunu belirtirken, sektörel derneklerin değerlendirmelerinin, analist raporlarının listedeki isimlerin değerlendirilmesinde dikkate alındığını vurguladı.

Fortune Türkiye Dergisi Genel Yayın Yönetmeni Ali Ağaoğlu ise 2013 yılının önemli değişimlerin yaşandığı, 2014 yılının bu sene yaşananların "şiddetli artışlarının" yaşanacağı bir yıl olacağını belirterek, FED'in "daraltmayı" hayata geçirecek olmasının, 2014 yılının zorlu geçeceğine dair işaret olduğunu yazdı.

Yılın En Başarılı İş İnsanları Çalışmasını değerlendirdiği köşesinde yaptıkları çalışmada bir sıralama yapmaktan çok başarılarıyla öne çıkan 50 ismi yan yana getirdiklerini belirten Ağaoğlu, "bu denli belirsizliğin arttığı bir döneme yelken açarken, 2013 yılının cesur yüreklerinin kimler olduğuna baktık. İş dünyasının 2013 yılında şirketini büyüten, yepyeni açılımlar yapan, küresel arenaya çıkmak için cesaretle hamleler yapan

işadamlarımızı mercek altına aldık" dedi. Cesur adımlar atan isimler arasından yılın işadamını seçmekte zorlandıklarını belirten Ağaoğlu, Nihat Özdemir'in bir adım öne çıktığını belirttiği yazısında, belirsizliğin artmaya başladığı bir dönemde cesur adımlar atan iş insanlarının attığı bu adımların başarıyla sonuçlanmasının tüm ülkeye değer katacağını vurguladı.

Limak Holding Yönetim Kurulu Başkanı Nihat Özdemir'in ilk sırada yer aldığı 2013 Yılının En Başarılı İş İnsanları Listesinde, Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk'un yanı sıra, Yıldız Holding Yönetim Kurulu Başkanı Murat Ülker, BİM İcra Kurulu Üyesi Galip Aykaç, Doğu Holding Yönetim Kurulu Başkanı Ferit Şahenk, Esas Holding Yönetim Kurulu Başkanı Ali Sabancı, Enka Şirketler Gurubu Yönetim Kurulu Başkanı Sinan Tara, Koç Holding Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Koç, Sabancı Holding Yönetim Kurulu Başkanı Güler Sabancı, Fiba Holding Yönetim Kurulu Başkanı Hüsnü Özyeğin, Eczacıbaşı Holding Yönetim Kurulu Başkanı Bülent Eczacıbaşı ile birlikte yeni yatırımlarla ve satın almalarla büyüyen, yurt dışı pazarlara açılan şirketlerin yöneticileri yer aldı.

Torku

“DOĞAL OLARAK BİZDEN”



İSO 500 Dev Sanayi Kuruluşları büyümesini 9.2 yaparken, Konya Şeker performansını iki kat artırdı.



Konya Şeker, 5 sıra birden yükseldi

İstanbul Sanayi Odası (İSO) tarafından her yıl gerçekleştirilen Türkiye'nin En Büyük 500 Sanayi Kuruluşu 2012 Araştırmasının sonuçları açıklandı. Üretimden satışlara göre yapılan sıralamada 40 Milyar Liralık satış hasılatıyla TÜPRAŞ birinci sırada yer alırken, ikinci sırada Ford Otomotiv, Üçüncü sırada ise Oyak-Renault yer aldı. Türkiye'nin En Büyük 500 Sanayi Kuruluşu arasında ilk sıraları enerji, otomotiv ve metalürji şirketleri paylaşıırken, Sanayi Devleri arasında ilk 50'de sadece üç gıda şirketi yer alırken, ilk yüzdeki tek kooperatif şirketi Konya Şeker Türkiye'nin 44'ncü büyük şirketi oldu.

İSO'nun yaptığı çalışmaya göre Türkiye'nin en büyük 500 Sanayi kuruluşunun 2011 yılına göre 2012 yılındaki satış hasılatları ortalama %9,2 artarken Konya Şeker, Türkiye ortalamasının iki katından daha iyi bir performans sergileyerek satış hasılatını bir önceki yıla göre %20,2 artırdı. 2011 yılı üretimden satışlara göre yapılan sıralamada Türkiye'nin En Büyük 500 Sanayi Kuruluşu arasında 49'uncu sırada yer alan Konya Şeker 2012 yılında sergilediği ve Türkiye ortalamasını 2'ye katlayan bu performansıyla 5 sıra birden yükselerek 44'üncü sıraya yükseldi.

2012 yılında cirosunu bir önceki yıla göre yaklaşık 243 milyon lira artıran Konya Şeker, 2011 faaliyet yılında 1.204.158.537 lira olarak gerçekleşen net satış hasılatını 2012'de 1.447.201.610 liraya çıkardı. 2011 yılına göre satış hasılatını %20,2 arttıran Konya Şeker ilk 50'de yer alan şirketlerin net satış hasılatındaki %11'lik büyüme rakamını da yaklaşık ikiye katlayarak ilk 50 içinde en hızlı büyüyen 10 şirketten biri oldu. 2012 sıralamasında Konya Şeker, Türk Şeker ile birlikte ilk 50 içinde daha üst sıralara ilerlerken, ilk 500 içindeki kooperatif şirketlerinden 2011 yılında ülkemizin 500 Sanayi Devi arasına 105'nci sıradan giren Kayseri Şeker 2012'de 135'nci sırada

yer alırdı. 2012 yılındaki üretimden satışları dikkate alarak İstanbul Sanayi Odası'nın açıkladığı Türkiye'nin 500 Sanayi Kuruluşu sıralamasında bir önceki yıla göre 5 basamak birden yükselerek ilk 50 arasındaki yerini koruyan ve yaptığı bu yükselişle iş dünyasında dikkatleri üzerinde toplayan Konya Şeker'in büyümesinin tesadüfi veya konjonktürün bir sonucu olmadığı açıklanan rakamlarla bir kez daha teyit edildi.

Konya Şeker, en büyük tarımsal sanayi kuruluşu

1 milyar 447 milyon liralık satış hasılatı ile listeye 44'üncü sıradan giren Konya Şeker dışında Konya'dan isminin açıklanmasını istemeyen bir şirket ile birlikte 8 şirket daha ilk 500 içinde kendisine yer bulurken, sıralamaya Pakpen 190.ıncı, Tümosan Motor Fabrikası 287.nci, Konya Çimento 346.nci, Ova Un 451.nci, Helvacızade 473.ncü ve Enka Süt 474.ncü sıradan girmeyi başardı. İlk 500 içinde Konya Şeker ile birlikte yer alan Konya Merkezli 8 (isminin açıklanmasını istemeyen şirket hariç) şirketin toplam satış hasılatı 3.151,014 TL oldu. Bir üretici kuruluşu olarak otomotivden, kimya sanayine, beyaz eşyadan, çimento sanayine kadar pek çok tanınmış marka ile kamu ve yerli/yabancı sermayeli büyük sanayi kuruluşlarını geride bırakan Konya Şeker, listenin ilk ellisindeki en büyük tarımsal sanayi kuruluşu olarak da dikkat çekti.

İstanbul Sanayi Odası'nın 2012 yılı verilerini baz alarak hazırladığı Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Sıralamasında Konya Şeker'in 49'ncü sıradan 44'ncü sıraya ilerleyişini değerlendiren Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, Konya Şeker'in son 12 yıldır istikrarlı bir şekilde yatırım yaptığını ve yapılan yatırımların büyüme rakamlarına, dolayısıyla da satış hasılatına yansıtıldığını ve bunun sonucunda da

sanayi kuruluşları arasında hedefine ulaşma yolunda azimle ilerlediğini vurgulayarak şunları söyledi; "Bu tür çalışmaları önemsememizin bir sebebi var. Bu tür çalışmalar bize bir yıllık performansımızı Türkiye'nin diğer şirketleri ve diğer sektörleri ile kıyaslama imkânı veriyor. Yani kendimizi ölçme, performansımızı tartma fırsatı buluyoruz. Neleri başarmışız, eksiklerimiz var mı tespit etme imkânına sahip oluyoruz. Diğer sektörlerde göre neredeyiz, performansımız hangi seviyede onu görebiliyoruz. Mesela bu sene Türkiye'nin ilk 500'ündeki Sanayi devleri üretimden satışlarını %9,2 arttırmış. Biz %2,2 arttırmışız. Yani ortalamanın üzerinde bir performans sergilemişiz. Bu şu açıdan önemli, bizim büyümemiz, bizim üretimdeki büyümemiz üreticinin de büyümesi demektir. Bizim daha çok üretmemiz demektir.

Konya Şeker'in bu sıralamada yukarılara doğru tırmanması bir tesadüfün sonucu değildir. Konya Şeker kriz dönemlerinde ya da ekonomide yaşanan dalgalanma dönemlerinde bu listede bir parlayıp bir sönen şirketlerden de değildir. Konya Şeker son 12 yıldır istikrarlı bir şekilde yatırım yapıyor. Daha çok üretmek, daha çok üretmek için yatırım yapıyor. Bizim sloganımız belli, Konya Şeker ismini biz Türkiye'nin üreten gücü olarak tarif etmişiz. Bu bir inancın, iddianın ve hedefin ifadesiydi. Biz o iddia ve inancın gereği olarak hedefimizi her yıl bir önceki yıldan daha çok üretmek olarak belirledik. Bu iddia ve inanca yola çıkıp, hedeflerimizi de birer birer gerçekleştirince İSO'nun her yıl açıkladığı listede Konya Şeker'in istikrarlı bir şekilde üst sıralara tırmanması da zaten doğal bir sonuçtur.

Burada bir ayrıntıya dikkat çekmek istiyorum. Bu sene bir önceki yıla göre %20,2 büyüyerek 5 basamak daha ilerledik ve ilk 500'ün içinde 44'ncü sıraya yerleştik. Şunu hemen belirtmem lazım bir önceki yıla göre

konya şeker

bizim şeker üretim kotamız artmadı. Bu satış rakamları üretimden satışlarımızdaki bu artışın kaynağı yaptığımız yatırımların ciromuza verdiği katkıdır. Biz yatırımlarımızla şunu yaptık, ana faaliyet konumuz şeker üretimi sonrası ortaya çıkan atıkları ve yan ürünleri ekonomik değere dönüştürecek yatırımlar gerçekleştirdik. Mesela çöpe giden küspesi kurutacak, paketleyecek tesisler kurduk ve bunu ekonomik değeri olan bir ürüne dönüştürdük. Küspesini fabrikadan almaya bile tenezzül etmeyen üreticilerimizin küspesini birkaç kat fiyat vererek biz aldık. Mesela melası da heba etmedik. O da şeker üretimi sonrası çıkan bir yan üründür ve biz bunu nasıl daha değerli hale getiririz diye çalıştık. Biyoetanol üretim tesisini kurduk. Bu tesiste atıktan biyoetanol üretmeye başladık. Yine hem ülkemiz hem üretici hem kurum kazançlı çıktı. Şimdi yine üretim faaliyetimiz sonrası çıkan atıklardan organik gübre, sıvı karbondioksit üretmeye başladık. Bunlarla da kalmadık. Kota artmadı, şeker fiyatları artmadı üretimden satışlardaki artış nereden kaynaklandı diye merak edenler için söylüyorum. Biz ürettiğimiz kristal şekeri de katma değerli hale getirecek yatırımlar yaptık. Bunlardan biri sıvı şekerdir. Sıvı şekerden sonra, baklava ve tel kadayıf şerbeti, sütlü tatlılar için şerbet, dondurma şurubu gibi fonksiyonel ürünleri de üretmeye başladık. Yani hem ürettiğimiz ürünü katma değerli hale getirecek yatırımları yaptık hem de işletmemizi atık atmayacak hale getirdik. Üretimden satışlardaki her yıl istikrarlı artışın kaynağı budur. Benim sıkılaştırma yatırımları dediğim ve yan ürünleri ekonomik değere dönüştüren, nihai ürünümüzü de katma değerli hale getiren bu yatırım yaklaşımı Konya Şeker'in hem

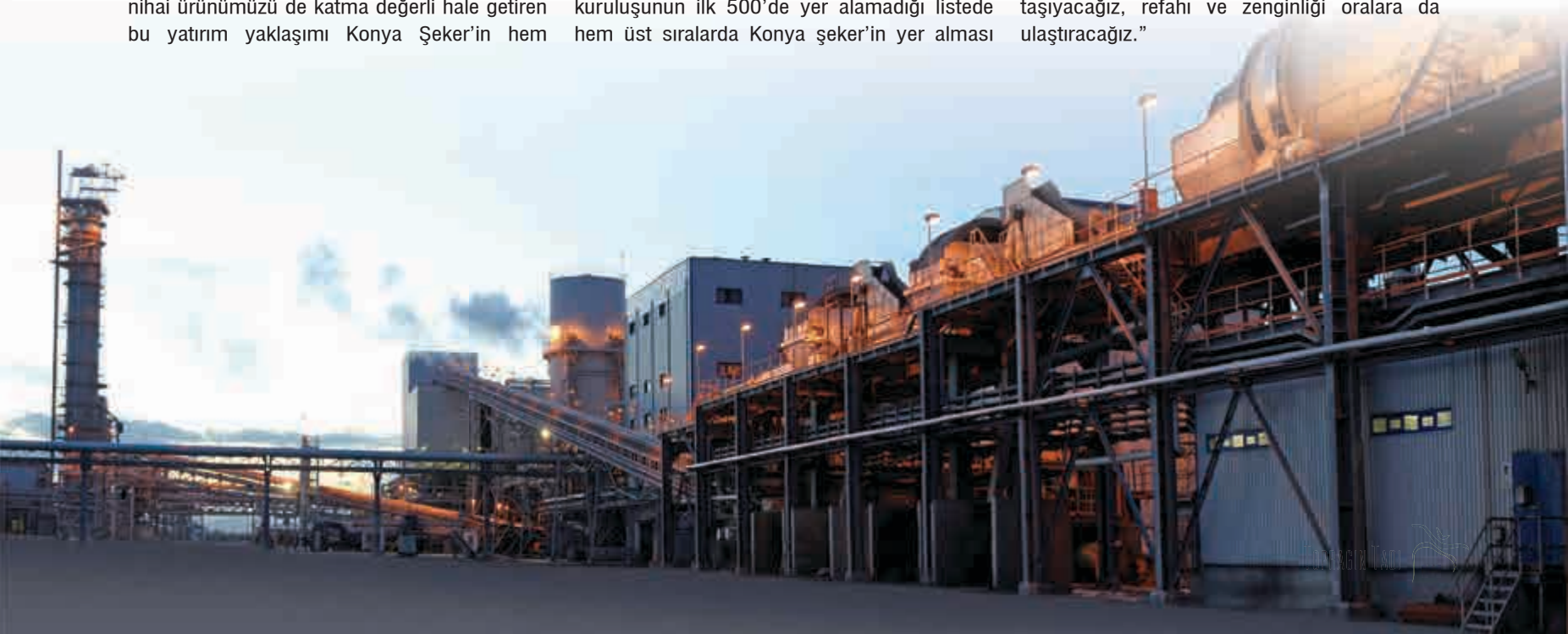
büyümesini hem yeni yatırımlara sağlam finans kaynağı bulmasını hem de üretici ortaklarının ürettiği tarımsal ürünlere daha yüksek ürün bedeli verebilmesini sağlamaktadır.”

Konya Şeker, kooperatif şirketlerin de başarılı olabileceğini tüm Türkiye'ye ispatladı

Son 12 yılda yaptığı yatırımlar ve koyduğu vizyon ile Konya Şeker'in Sanayi devleri arasında üst sıralara tırmanmasına önderlik eden Recep Konuk, Konya Şeker'in Türkiye Sanayisinin sadece belli bir coğrafi bölgede kurulu olursa gelişim gösterebileceği ya da başarılı olabileceği ezberini de, tarımsal sanayinin rantabl olmadığı yanlışını da, çok ortaklı şirketlerle ilgili yanlış algıları da, kooperatif şirketlerin başarılı olamayacağı ön yargısını da son on yılda gösterdiği performansla yerle bir ettiğini, Anadolu'dan da, tarım sektöründen de sanayi devleri çıkabileceğini, kooperatif şirketlerin de başarılı olabileceğini tüm Türkiye'ye ispatladığını, bunun da İSO'nun açıkladığı sıralama ile teyit edildiğini belirterek şu değerlendirmeyi yaptı:

“İstanbul Sanayi Odası'nın her yıl yaptığı bu sıralama bir tespittir. Yani ülkedeki sanayi kuruluşlarının bir yıllık fotoğrafını çekiyor. 2012 yılı için hazırlanan raporda Konya Şeker tüm kuruluşlar arasında 44'üncü özel sektör kuruluşları arasında 39'ncu sırada yer aldı. Bu bizim için bir gurur tablosudur. Bizimle birlikte ilk 44'te yer alan kuruluşlardan 5'i kamu kuruluşu diğerleri özel sektör. Bu kuruluşlar İstanbul, Kocaeli, Sakarya ve İzmir'de yer alıyor. Bu önemli bir ayrıntıdır. Birçok ilden hiçbir sanayi kuruluşunun ilk 500'de yer alamadığı listede hem üst sıralarda Konya şeker'in yer alması

hem de listede başka sanayi kuruluşlarının da olması Konya'da yatırım ikliminin iyileşmesi ve moral değerlerin yükselmesi açısından önemlidir. Bu sanayileşme yarışında önlere koşmayı başaran Konya Şeker, özel şirketler arasında 39'ncu sırada yer alan bir kooperatif şirkettir. Bu önemlidir. Çok ortaklı şirketlere karşı yanlış bazı ön yargıları, ezber haline gelmiş yaklaşımları, Konya Şeker'in gösterdiği performans bozmuştur. Bir diğer ayrıntı, listenin üst sıralarında artık bir tarımsal sanayi kuruluşu vardır ve oradan kopmayacağını, daha da yukarılara tırmanacağını son yıllarda istikrarlı bir şekilde yükselişini sürdürerek ispatlamıştır. Bu da ülke tarımı ve tarım sektörü açısından son derece önemlidir. Biz listedeki bugünkü yerimize 12 yıldır yaptığımız yatırımlarla ulaştık. Hep daha çok üretmeyi hedefledik. Üretirken de, daha çok üretirmeyi hedefledik. Bu halisane yaklaşım, üretim odaklı yatırım planlaması bizi sanayi devleri arasında 44'üncülüğe taşıdı. Biz Konya Şeker olarak bu yetmez diyoruz. Daha çok yatırım, daha çok ürün, daha çok üretim diyoruz ve daha çok yatırım iddiamızı gerçekleştirmiş olmanın öz güveni ile üretici ortaklarımızın daha çok üretmesine ve daha çok kazanmasına imkân verecek yeni tesislerimizin de devreye girmesi ile önümüzdeki birkaç yıl içinde Türkiye'nin 500 Sanayi devi arasında Konya Şeker'in oğul vereceğini, Konya Şeker'den doğmuş ve ona eşlik edecek kuruluşların da bu listeye dâhil olacağını belirtmek istiyorum. Yani birken iki, iki iken üç olacağız ve sanayileşme, kalkınma yarışında bayrağı, bayrakları köylerimize de taşıyacağız, refahı ve zenginliği oralara da ulaştıracağız.”





KONYA ŞEKER İÇİN NE DEDİLER?



Eski Kültür Bakanı
Ak Parti İzmir Milletvekili Ertuğrul GÜNAY



Eski Sağlık Bakanı
Prof. Dr. Recep AKDAĞ

Konya, gerek buğday gerek şeker pancarı gerekse başka ürünlerin üretiminde neredeyse ülkemizin ana merkezi niteliğini taşıyor. Bu yüzden de Konya Türkiye tarımı için oldukça önemli bir yere sahip.

Konya Şeker ile birlikte çok başarılı bir özelleştirme modeli oluşturuldu. Konya Şeker sadece kendi alanında değil sosyal sorumluluk alanında da güzel projelere imza atıyor. Ağaçlandırmadan bahsediyorsunuz, kan ve organ bağışından bahsediyorsunuz. Bunlar çağımızda yeni gelişen ve insanlığın hayrına olan yeni duyarlılıklar. Konya Şeker'in bu girişimlerini içtenlikle kutluyorum. Hem sosyal sorumluluk alanında hem de kendi alanında çok güzel çalışmalar yapıyor.

Anadolumuzun dört bir yanını gezerken dikkatimi çeken bir şey var. Ağaçlandırmaya yeteri kadar önem verilmediği için dağlarımızın tepelerinde sadece kayalar kalmış ve toprak akıp gitmiş. Bu durumu önlemek yani toprağa sahip çıkmak, ağaçlandırma yapmak anlamına geliyor ki "Toprağa sahip çıkmak vatana sahip çıkmakla özdeşdir". Toprağa sahip çıkmak en önemli vatansızlık örneklerinden bir tanesidir. Ben hem bu çalışmalarınız için hem üreticiye

verdiğiniz destek için hem de ülke ekonomisine yapılan katkı için Konya Şeker'e çok teşekkür ediyorum.

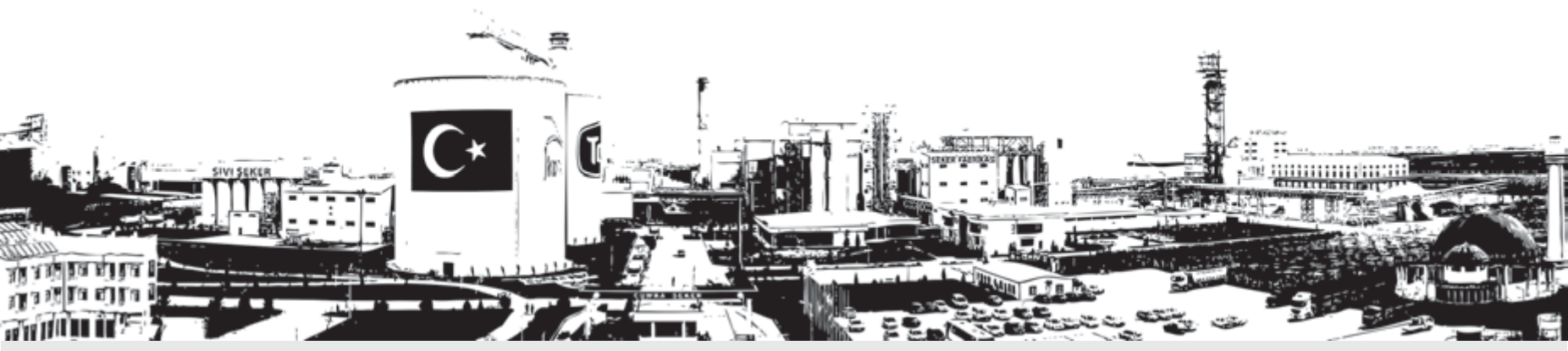
Ayrıca, ağaçlandırma, kan bağıışı, organ bağıışı bir kez daha söylüyorum ki bu çalışmalar birer vatansızlık örneğidir. Toprağa sahip çıkmadan ağaç olmaz. Ağaçlandırma ise toprağı korumanın en iyi yöntemlerinden biridir. Toprağa sahip çıkmadığınız zaman elinizde sadece kayalıklar kalır. Dolayısıyla da ne üretim kalır ne bereket kalır. Ne gelir olur ne de geçim olur. Bu memlekette barışa, huzura sahip çıkmanın birinci yolu toprağa sahip çıkmaktır. Yani üretimi, bereketi arttırmaktır. Anadolu'da bir söz vardır "Yoksul evde kavga bitmez". Yoksullukla mücadele etmenin en güzel yollarından biri de ağaç dikmek ve toprağa sahip çıkmaktır.

Bilim ve teknik artık çoğu şeye imkân tanıyor. Organ bağıışı da bunlardan biridir. Organ bağıışı, bir insan bu dünyadan göçüp giderken başka bir insanın yaşamasına vesile oluyor. Bu çalışmalar gerçekten güzel ve örnek çalışmalar. Tekrar Konya Şeker'i ve çalışanlarını tüm içtenliğimle kutluyorum.

Pankobirlik, Anadolu Birlik Holding ve Konya Şeker A.Ş. çalışanlarının organ bağıışı konusunda topluma örnek olabilecek böylesi güzel bir davranışta bulunmalarından dolayı tebrik ediyorum.

Bakanlığım döneminde Konya'da gerçekleştirilen etkinliğe katılmadım ama Bakan Yardımcım Sayın Agah Kafkas değerli çalışan ve yöneticilerle güzel ve anlamlı etkinlikte birlikte oldu. Programa katılan herkese teşekkür ederim. Sağlık Bakanlığı olarak bizler ilk defa böyle bir etkinlik ile organ bağıışından dolayı bir kuruma plaket ve onur belgesi verdik. Emeği geçen herkese bir kez daha teşekkür ederim.

Ayrıca Türkiye son on yılda organ nakli konusunda oldukça mesafe kat etti. Ancak bu yeterli değil. Tedavisi sadece organ ve doku nakli ile mümkün olan hastalıklar dünyada olduğu gibi ülkemizde de hala önemli sağlık sorunlarından biridir.



KONYA ŞEKER İÇİN NE DEDİLER?



AK Parti Konya Milletvekili
Av. Mustafa AKIŞ

Bizim yöremizde çok ciddi istihdam sahası oluşturan hemşerilerimiz var biliyorsunuz. Sayın Recep Konuk'ta bölgemizde çok ciddi istihdam alanı oluşturdu ve vatandaşlarımıza yeni iş imkânı sağladı. Bu anlamda Sayın Başkan Recep Konuk'u da biz hemşerimiz olarak kabul ediyoruz.

Konya Şeker kendi profesyonelliği içinde ilklere imza atıyor. Bence Konya Şeker'in bu noktaya gelmesinde ki en büyük etki; dayanışma, çiftçiden aldığı güç ve duadır. Konya Şeker bugün Türkiye'nin ilk 500 kuruluşu arasında hak ettiği yeri aldı. Sayın Recep Konuk Konya için çok büyük bir değer. Bugün Konya'da sanayi denince akla ilk gelen kurum Konya Şeker oluyorsa, bunda Recep Konuk'un çok büyük payı var. Sayın Recep Konuk başta olmak üzere tüm emek verenlerin Allah bu gayretlerini arttırsın.

Bu arada Toprağın Tadı Dergisi aracılığı ile üreticilerimize de bir mesaj iletmek istiyorum: "Üreticilerimizin mahsulüne Rabbim bereket versin. Onlar yalnız değil çünkü yanlarında Konya Şeker gibi büyük bir güç var. Konya Şeker'in desteği ve dinamizmi ile üretici artık çok daha mutlu ve rahat. İnşallah Konya Şeker bu ivmesini devam ettirir. Bizlerde üzerimize düşen bir görev olduğu zaman Konya Şeker'in bir personeli gibi hizmete hazırız. Konya Şeker'in yaptığı çalışmalar ile bölge halkına katkı sağladığı için çok teşekkür ediyoruz.



CHP Genel Başkan Yardımcısı
Dr. Gökhan GÜNAYDIN

Türkiye de tarım denince, şeker pancarı ürününün, şeker pancarı çiftçisinin ve şeker pancarı sanayinin özel bir yeri vardır.

Cumhuriyet tarihinin tarihi ile özdeş bir başarı hikâyesinden söz ediyoruz. Şeker pancarından üretilen şeker sağlıklı şekerdir. Tatlandırıcılar ile üretilenlerde obezitenin kaynağıdır ve nesillerimizin sağlıksız gelişiminde bir diğer unsurdur. Bunun için ben bütün herkese, kooperatifçilere, çiftçimize mühendisimize sesleniyorum. Şeker fabrikalarını korumak, şeker tarımını korumak aslında ülkeyi korumakla eş anlamlıdır.

Pankobirlik Konya üzerinde bir şeyi kanıtıyor. Eğer siz üreticinizle birlikte bir kooperatifi doğru bir şekilde yönetebilirsiniz, yalnızca pancar tarımından kazanılacak paranın yanında onun sanayi entegrasyonunu da size önemli ölçüde katma değer üretir. Konya Şeker, bunun en güzel örneğidir. Ben bu çalışmalara katkısı olan yöneticilerimizi içtenlikle kutluyorum. Türkiye'de alın terinin karşılığını bulması ve üretilen katma değer bu memlekette, bu topraklarda kalması için tarım sanayi entegrasyonunda yapmamız gerekenleri çok güzel örneklemiştir. Pankobirlik Genel Başkan'ı Sayın Recep Konuk'a ve değerli üreticilerimize Toprağın Tadı Dergisi aracılığı ile teşekkürlerimi sunuyorum.



Konuk; Dünyanın Şeker talebi 17 yılda 100 milyon ton artacak, pancarın geleceği daha da parlak olacak

5 kıta ve 87 ülkeden Şeker sektörünün temsilcileri 25-28 Kasım tarihleri arasında Londra'da gerçekleştirilen iki büyük organizasyonda bir araya geldi, Şekerin geleceğini konuştu. Şeker pancarı, Şeker kamıŐı üretici örgütlerinin yanı sıra Şeker sanayicilerinin de yer aldığı organizasyona finans kesimi ile büyük enerji Şirketleri  nceki yıllara göre daha fazla ilgi gösterdi.

3 gün boyunca Şeker sektörünün görüŐüldüęü Londra'da ilk gün Uluslararası Şeker  rg t  (ISO) ile Dünya Pancar ve Kamış  reticileri Birliği'nin (WABCG) istifare toplantısı yapıldı. Sektördeki mevcut durum ile fırsat ve tehditlerin görüŐüldüęü istifare toplantısının ardından, WABCG'nin Genel Kurulu gerçekleştirildi. WABCG'nin önümüzdeki 3 yıl için yeni yönetiminin belirlendiği Genel Kurul'da Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, Hollanda, Fransa, ABD başta olmak üzere çok sayıda ülkenin üretici birlikleri tarafından aday gösterildiği Őe imde ittifakla yeniden Yönetim Kuruluna Őe ildi.

Organizasyonun ikinci ve  c nc  gününde ise Şeker sektörünün tarımsal üretimden sanayisine kadar tüm aktörlerinin bir araya geldiği ve 66 ülkeden yaklaşık 450 temsilcinin katıldığı Uluslararası Şeker  rg t  (ISO) semineri gerçekleştirildi. Her yıl Kasım ayında gerçekleştirilen bu seneki seminere sektör temsilcilerinin yanı sıra büyük enerji Şirketleri ile finans sektörü yoğun ilgi gösterdi.

Bu sene gerçekleştirilen ISO Seminerinde ağırlıklı olarak görüŐülen konulardan biri AB'nin Şeker sektörü ile ilgili yaklaşımları oldu. AB'nin 2000'li yılların başında ilk aşamasını uygulamaya koyduğu ve  lkemizde Avrupa pancar Şekerinden çekiliyor diye yorumlanan Şeker reformunun sonuçları da değerlendirildi. Seminerin ilk gününe damga vuran iki ayrı sunumda AB'nin pancar Şekeri üretiminden çekilmediği ve çekilmeyeceği aksine 2000'li yıllardan önceki ihracatçı konumunu yeniden kazanmak için sektörü yapılandırđı rakamlarla ortaya kondu. Şeker reformu ile birlikte sektörün rekabet gücünü arttırmak için AB'nin işletme ölçeklerini büyüttüğü ve rekabet gücünü olumsuz yönde etkileyecek k c k işletmeleri büyük işletmeler bünyesinde k melendirdiği vurgulandı. AB pancar Şekeri sanayisinin rekabet gücünü yükseltmek için Birlik  yesi ülkelerin hem tarımsal üretime hem de işletme verimliliğine kararlılıkla yatırım yaptığını anlatan sektör yetkilileri bu çerçevede AB'nin 2011 yılı rakamları itibarıyla 2002'ye göre kamış Şekeri ile rekabet edebilir hale geldiğini belirttiler. AB'nin Şeker reformunu uygulamaya baŐladđında pancar Şekerinin kamış Őekerine göre üretim maliyetinin %125 fazla olduğunu belirten AB yetkilileri, 2011 yılında maliyet farkının sadece %35'e düŐtüęünü,

2012'de ise bu farkın daha da kapandığını tahmin ettiklerini belirttiler. Önümüzdeki 7 yılda hektara pancar Şekeri veriminin AB  lkelerinde %80-90 daha artacağını belirten yetkililer, AB Şeker sektörünün kamış Şekerinden daha az maliyetle üretim yapmaya hazırladığını vurguladılar. 2017'den sonraki kota uygulamasının kaldırılmasının Şeker reformunun sondan bir önceki aşaması olduğunu hatırlatan AB yetkilileri, AB pancar Şekeri sektörüne yönelik gümrük korumaları ve doğrudan tarım desteklerinin süreceğini de belirttiler. Dünyadaki arz ve talep durumu ile sektörün geleceğinin de değerlendirildiği sunumlarda büyüyen pazarların durumu ve tüketim eğilimleri de konuşuldu.

ISO Zirvesi'nde Londra'da sadece Şeker sektörünün değil, gıda sanayicilerinin, enerji devlerinin, finans dünyasının da bu organizasyon vesilesiyle bir araya geldiğini belirten Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, Konya Şeker'in 5 ana sektörde faal olduğunu ve enerjiden, tohumla, kimya sanayinden gıdaya dünya devleriyle istifare etme fırsatı bulduklarını vurguladı. "Faal olduğumuz sektörlerde dünya ile durumumuzu kıyasladık, onlarda olup biz de olmayanlar konusunda neler yapabileceğimizi konuştuk" diyen Başkan Konuk, " rneğin dondurulmuş parmak patates konusunda tüketici baskısıyla gelişen ve Avrupa'da sadece 1-2 ülkede sanayi uygulaması aşamasına geçen üretim trendine hâkim olduk. Bizim ham yağ yatırımımızla da entegre olacak bu yeni mamul ürün tekniğini uygulamak için ilk adımları attık" dedi.

3 gün boyunca dünyanın 4 bir tarafının Londra'da bir araya geldiği toplantılarda konuŐmaların ve konuŐmacıların Őe tięi konuların Şekerin sadece Şeker olmadđının altını bir kez daha çizdiğini belirten Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk  zetle Şunları söyledi;

"3 günde 20'ye yakın sunum yapıldı, onlarca kişi soruları ve yorumlarıyla bu organizasyona katkı verdi. Bu 20 sunumda doğrudan Şekerin konuŐulduęu oturum sayısı bir elin parmaklarını, soru ve yorumlarıyla katkı yapanlardan doğrudan Şekeri, Şeker pancarını ve kamışını konuŐanların sayısı iki elin parmaklarını geçmedi. Ne konuşuldu, ağırlıklı olarak enerji ve Şeker iliŐkisi konuşuldu, tüketim eğilimleri ve gelişen, değişen hassasiyetler konuşuldu. Mesela ABD pazarında pancar ve kamış Őekerine alternatif olarak kullanılan tatlandırıcıların tüketici baskısı nedeniyle hızla gıda ve içecek sanayinde kullanımının azaldđı belirtildi. Mesela artık ürün içeriklerinde tek bir sınıflama ile Şeker yazılmasına müsaade edilmediği konuşuldu. Yani alternatif tatlandırıcıların pancar Şekeri ni çaęrıŐtıracak Şekilde genel bir ifadeyle mamul ürün ambalajına yazdıkları "Şeker" ibaresi artık yeterli görülmüyor gelişmiş



ülkelerde. Ne şekeri olduğunun da belirtilmesi isteniyor. Mesela pancar şekerinin alternatifi olarak gıda sanayine giren şeker benzerlerinin modası gelişmiş ekonomilerde artık geçti. Tüketicinin sağlık bedeli ödediği ve sadece sanayicisine kazandıran ucuz alternatif tatlandırıcı dönemi şimdi gelişmiş ekonomilerde kapanıyor. Gıdada artık başka eğilimler güçleniyor. Dünya hem ağız tadını korumak istiyor, hem de o tadın yani şekerin kaynağının sağlık için tehdit oluşturmasını istemiyor. Tüketici, hem ağız tadı hem de sağlıklı gıda için doğal şekeri yani pancar ve kamış şekerini teminat olarak görüyor.

Gelişmiş ekonomiler şeker pancarı ve kamışını sadece güvenilir gıda için teminat olarak görmekle kalmıyor, şeker pancarı ve kamışına dünyanın geleceği için de büyük yatırım yapıyorlar. Çevre sorunlarının çözümünden enerji arzına kadar şeker sektörünü bir çıkış yolu olarak görüyorlar. Mesela, biyo yakıtların artan pazar payı ve kullanımı artık kimse için, ülkemiz için de yeni bir şey değil. Şimdi gelişmiş ekonomiler, hatta büyük petrol üretici ülkeler bile şekeri fosil kaynaklar yerine ikame edecek çözümlere yoğunlaşmış durumda. Sadece ulaştırma yakıtı olarak görmüyor gelişmiş ekonomiler şekeri. Elektrik olarak da görüyor, plastik olarak da görüyor. Mesela, dünya enerji devleri Total ve BP'nin şekere ilgisi artarak sürüyor. Biri aldığı şeker fabrikalarıyla biyofineriye doğru önemli mesafe almış, diğeri biyoplastik üretimi konusunda şekere yönelmiş. Kimisi biyogazda, kimisi elektrik üretiminde şekeri bir çıkış kapısı olarak görüyor. Mesela dünyanın dev markaları Coca-Cola, Pepsi, Heinz, Danone gibi markalar gıda ambalajlarında hammaddesi şeker olan biyoplastik ambalajları refah seviyesi yüksek ülkelerin pazarlarında kullanmaya başladı. Sadece gıda sanayi değil Toyota, Nokia, P&G gibi firmalar otomotiv sanayinde, elektronik sanayinde, şampuan şişelerinde biyoplastik kullanmaya başladı. Şekerden üretilen biyoplastik. Bunu niçin yapıyor dünya birincisi pancarın ve kamışın rekabetçi bir ürün olduğunu, bu ürünlerin rekabetçi yapısının güçlendirilebileceğini, hatta petrolle bile rekabet edebileceğine inanıyorlar. Bu rekabeti sadece fiyat maliyeti ile de değerlendirmiyorlar, dünya maliyetini de hesap ediyorlar. Yani çevre maliyeti, sağlık maliyeti. Bu toplantıda bir kez daha net bir şekilde ortaya çıktı ki, şeker sadece şeker değildir. Bu dünyanın gelişmiş ülkeleri için böyle, Türkiye için de böyle olmak zorunda. Gemi limana yanaşmış, yol almaya hazırlanıyor. Türkiye olarak biz de ya o gemiye bineceğiz ya da o geminin dışında kalıp, açık pazar haline geleceğiz. Dün ham petrol varilleri için ödediğimiz dövizi kendi topraklarımızda üretebileceğimiz bitkisel ürün için ödeyeceğiz. Şimdi eşitiz. Yarışa aynı yerden başlama fırsatımız var. Yarış başladıktan sonra koşmaya başlamamak kaydıyla, biz şeker sektöründe ön sırada koşarız ve o ipi göğüsleriz. Pancara atıp tutanları Londra'daki toplantı ve o toplantıda paylaşılan rakamlar, trendler bir kez daha tekzip etti. Mesela AB 2017'den sonra şeker kotalarını kaldırarak. İthalatçı olmak için yapmıyor bunu, 10-15 yıl önceki ihracatçı pozisyonuna tekrar gelmek için yapıyor. Neyle yapacak pancar ile yapacak. Nasıl? Verimi arttırarak ve kümelenerek. Bugün hektara şeker verimleri 11-12 ton. Konya Şeker'in rakamları onlardan daha iyi. Bu verimi onlar 2020'de 20 tona çıkarmanın planını yapmışlar. Biz onlardan da iyi olabiliriz. Onlar işletme ölçeğini sert rekabete hazırlıyor, bizim de önümüzde özelleştirme gibi altın bir fırsat var. AB'nin paylaştığı rakamlar ortada. Resmin bütününe bakmak lazım. 2000'li yılların başında AB şeker reformunu gündeme getirdiğinde AB'nin pancar şekerinden çekilmeye hazırlandığı yorumları yapılmıştı. Bugünkü rakamlar o yorumları tekzip etti. Bugün de 2017 konuşuluyor. Yine bir kare üzerinden konuşuluyor. Resmin büyüğünü görmemiz lazım. AB üst sınırı belli olan iç pazarı hedeflemediği, dış pazarlarda da etkin olacağı bir döneme adım atacağı için kotaları kaldırıyor. Yani 10 sene önce pancar şekeri sektöründen vazgeçiyor denilen AB, 15 sene önceki dünyanın büyük ihracatçısı konumuna yeniden ulaşmak için kotaları kaldırıyor. Tarımsal üretimde ve işletme ölçeğinde verim problemini çözüp 17 yılda yaklaşık 100 milyon ton büyüyecek dünya şeker pazarından daha çok pay almak için kotaları kaldırıyor. Kendisini iç pazarla sınırlamadığı için kotaları kaldırıyor. Kamış şekeri ile rekabette AB bir problem görmüyor, hatta diğer alternatif tatlandırıcılarla rekabette de 2020'de ulaşacağı verimlilik rakamları çerçevesinde bir problem görmüyor. Bu rekabet gücünü tescilleyen rakamlarda mevcut. Örneğin, kamış şekeri ile rekabette ABD'nin güneyi, Brezilya'nın kuzeyinin önüne geçmiş. Bunlar önemli veriler. Ancak daha da önemlisi var. 2030 yılında, yani 17 sene sonra dünyadaki şeker talebinin 80 milyon ton ile 100 milyon ton arasında artacağı tahmin ediliyor. Yani dünya pazarı % 50'nin üzerinde büyüyecek. Şeker hem gıda sektörünün hem de enerji sektörünün büyüyen talebine cevap vermeye çalışacak. O cevabı üretenlerden biri olmak bizim elimizde. Bir şartla, iki milyon tonluk içi pazara takılıp kalmamak kaydıyla. O pazarı büyütme ve o pazarın dışındaki fırsatları iskalamamaya çalışanlara çelme takmaya çalışmamak kaydıyla. Türkiye'nin enerjinin de merkezine oturacak şeker sektörüne iç pazar penceresinden bakamaz, bakmamalı. Fotoğrafın bütününe bakmalıyız, bakabilmeliyiz. Ortada 17 senede 100 milyon ton büyüyecek bir pazar var. Bu trend ortadayken Türkiye'nin tereddüt etmeyeceği tek konu pancar üretiminin ve şeker fabrikalarının üretime devamıdır. Bizim tarihi yükümlüğümüz 100 milyon ton büyüyecek pazardan pancar üreticisine, ülkemiz çiftçisine ve ülkemiz ekonomisine alabildiğimiz kadar büyük pay almaktır."

Konya Şeker Türkiye’de ileri teknolojiye sahip sıfır atık ile çalışan ilk ve tek sıvı karbondioksit tesisini kurdu.

Türkiye’de sıfır atık ile çalışan ilk ve tek Sıvı Karbondioksit Tesisi

Konya Şeker, Biyoetanol Fabrikası prosesi sonucunda atmosfere salınan karbondioksit gazının hammadde olarak kullanıldığı Sıvı Karbondioksit Üretim Tesisini 8.000.000 TL’lik yatırım ile kurmuştur. Sıvı Karbondioksit Üretim Tesisi kapasitesi 100 ton/gün sıvı karbondioksit üretimidir. Bu tesiste üretime Aralık 2012 tarihinde başlanmıştır.

Tesisin Kuruluş Amacı

Tesis Konya Şeker Sanayi’nin çevreci misyonunu ön plana çıkaran bir yatırım olarak çok özel bir öneme sahiptir. Karbondioksit gazı, dünyanın küresel ısınmasına sebep olan en büyük sanayi gazıdır. Kyoto protokolünü imzalamış bir ülke olarak, dünya ülkeleri arasında karbon ticaretinin yapılmasına ve karbon emisyonlarının azaltılmasına yönelik olarak Konya Şeker’in çevre bilinci ve misyonu gereği, bu tesis hayata geçirilmiştir.

Konya Şeker, biyoetanol üretimi sırasında açığa çıkan karbondioksit gazının hammadde olarak değerlendirdiği sıvı karbondioksit yatırımı ile Enerji Tarımında çevrenin korunması adına önemli bir görevi de yerine getirmiştir. Tesiste üretilmekte olan Sıvı Karbondioksit, çok yönlü özellikleri sayesinde birçok endüstride zengin ve geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Karbondioksit Tesisinin Çevresel ve Ekonomik Katkıları Şunlardır:

Karbondioksit Safılaştırma ve Sıvılaştırma

Tesis kurulmadan önce atmosfere salınan CO₂, bu tesis sayesinde atmosfere salınmak yerine başta gıda olmak üzere birçok sektörde kullanılabilir duruma getirilerek ülke ekonomisine önemli bir katkı sağlanmıştır.

Atmofere salınan CO₂ gazından üretilen sıvı karbondioksit ile şeker fabrikasının ihtiyacı olan CO₂ gazının belli bir miktarı yapılan bu üretim sonucu karşılanmaktadır. Bu kullanım şeker fabrikasının şeker pancarı işleme kapasitesinin %15-20 oranında artırılmasına, üretim maliyetlerinin düşürülmesine ve rekabet gücünün artırılmasına katkı sağlamıştır. Bu bağlamda şeker fabrikası için satın alınarak kullanılan 3.500 ton/yıl sıvı karbondioksit, bu tesis ile kendi bünyesinde üretilerek işletme maliyetinin düşürülmesinde yeni bir teknolojik gelişim sağlamıştır.

Gıda normlarında üretilen karbondioksit, ayrıca en son teknoloji ile kurulan ultra klima seralarda da 3000 ton/gün kullanılarak sera ürünlerinde önemli bir verim artışına zemin hazırlamış ve Konya Şeker’in seracılığı daha karlı şekilde yapması sağlanmıştır.

Şeker Fabrikası ve seralarda geçen yıl kullanılan 6.500 ton sıvı CO₂’in satın alınması ile harcanması gereken yaklaşık 1,1 Milyon TL kurumun bünyesinde kalarak yeni yatırımlar için kaynak sağlamış ve sağlamaya da devam edecektir.

Diğer yandan gaz sektöründe faaliyet gösteren firmalara ve diğer sektörlere de yapılan

doğrudan satış ile kurumun gelir kaynağını daha da artırmaktadır.

Tesisin kurulum sürecinde, ihtiyaç duyulan bazı ekipmanlar ithalat yerine yerli üreticiden tedarik edilerek yerli sanayi desteklenmiş ve bu yolla ülke ekonomisine katkı sağlanmıştır.

Ülkemizde sıvı karbondioksit kullanım alanları;

- Gazlı meşrubat sektöründe,
- Seralarda,
- Tarımda toprak pH’ının düşürülmesinde,
- Kuru buz üretiminde,
- Hububat silolarında, incir ve diğer ürün depolarında,
- Et, deniz ürünleri ile meyve, sebze dondurulmasında,
- Hazır gıda sektöründe,
- Gıda ürünlerinin paketlenmesinde,
- Plastik, sünger ve strafor üretiminde,
- Çelik endüstrisinde,
- Madencilikte patlayıcı maddelerin soğutulmasında,
- Süt endüstrisinde pH kontrolü ve raf ömrünü arttırmada,
- İlaç üretiminde,
- Gazaltı kaynağında inert bir örtücü olarak,
- Aerosol ve yangın tüplerinde,
- Atık su arıtma tesislerinde,
- Tehlikeli sıvıların transferinde yangın önleyici ve yastıklayıcı, olarak sıralanmaktadır.

Gece sıcaklığının - 20'lere kadar düştüğü Konya'da kurduğu sitemle ısıtma maliyetlerini minimize ederek seracılık yapmayı başaran Konya Şeker'in salkım domatesleri tüketiciyle buluştu.

Konya Şeker'den yıkamadan yenen domates: Çatalhöyük

Konya Şeker'in entegre sanayi modelinin bir uzantısı olarak Çumra Şeker Entegre Tesislerinde kurduğu seralarda yetiştirilen domatesler Çatalhöyük markasıyla tüketicilerin beğenisine sunuldu. Üretim prosesinde kullanılan atık enerjinin kullanılması amacıyla hayata geçirilen seralarda üretilen ürünler İstanbul ve Ankara başta olmak üzere yurt içi marketlerde satılmaya başlandı. Gelecek yıl ise, Rusya ve Hollanda gibi ülkelere ihraç edilmeye başlanacak.

Sıfır atıkla üretim anlayışı ile çalışmalarını yürüten Konya Şeker'in çevreye duyarlılığının simgesi olan seralarında yetiştirdiği domatesler Çatalhöyük markası ile İstanbul ve Ankaralı tüketiciler başta olmak üzere birçok ilde tüketici ile buluştu. Şeker üretiminde ortaya çıkan kondense suyunu enerji harcayarak soğutmak yerine, üretim sürecinde tekrar kullanılabilmesi için Çumra Entegre Tesisleri bünyesinde seralar kuran Konya Şeker, sıcak suyu seralarda soğutarak tam kontrollü tarım yapıyor. 57 dönümlük alanda, topraksız seralarda ve ultra klimalı ortamda ileri teknoloji ile tarım ilacı kullanılmadan üretilen ve bu özelliği sebebiyle yıkamadan yenilebilecek kalitedeki domatesler organik bir ortamda yetiştiriliyor.

Çumra Şeker Entegre Tesislerinde 4,1 milyon euroluk yatırımla, toplam 55 bin metrekarelik alanda kurulan seralarda domatesin yanı sıra salatalık, muz, kakao, hurma ve frambuaz gibi Konya ikliminde yetişmesine imkânsız gözyle bakılan ürünlerin de deneme üretimleri yapılıyor. Yıllık 2 bin 500 ton üretilen Çatalhöyük markalı salkım domatesler Konya'dan sonra İstanbul, Ankara gibi yerlerde zincir marketler yoluyla satılmaya başlandı. Ayrıca gelecek yıl Rusya ve Hollanda gibi ülkelere ihraç edilecek.

"Konya Şeker'in kurduğu Ultra Klimalı Modern Seralar ile Topraksız Seralarda kondanse suyu kullanılmıyorsa bu tesisin yıllık işletme maliyeti yüzde 40 daha fazla olacaktı" diyen Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk Konya Şeker'in seraları ve

sera ürünleriyle ilgili şunları söyledi: "Konya Şeker, üretim tesislerinde esas aldığı enerji tasarrufu, geri dönüşüm, her atık maddeyi bir başka ürünün hammaddesi olarak yeniden kullanma, atık suyun içme suyu kalitesinde artırılması, tesislerdeki sıcak suyun seralarda değerlendirilmesi gibi sayısız çevreci uygulamayla çevreye büyük katkı sunuyor. Ultra klimalı seralarımız 38 bin 500 metrekare alana, tam kontrollü modern seralarımız ise 17 bin metrekarelik alana yayılıyor. Şeker fabrikamızda üretim sürecinden gelen sıcak su, sera için gerekli ısıyı sağlarken bu dolaştırma işlemi ile soğuyarak, üretim prosesine tekrar verilebiliyor. Hem su hem enerji tasarrufu sağlayan sistemle ısıtılan seralarda yetiştirilen ürünler, tam kontrollü olarak üretiliyor. Kontrollü üretimde su ve gübre tasarrufu sağlanıyor. Toprak regülatör olduğu için verilen gübre ya da suyun ne kadarının bitki tarafından kullanılacağına tespitini yapmak zor olmasına karşın, topraksız üretimde bu sağlanabiliyor. Kontrolü bizim elinizde olduğu için kaliteli bitki üretiliyor, bunu da raf ömründen anlıyoruz. Ürünlerde kimyasal ilaç kullanılmıyor, biyolojik mücadele uygulanıyor bu da kaliteyi artırıyor" dedi.

"Sıvı mineral besin karışımları ile bitki yetiştirme tekniği olan kontrollü ortamda topraksız tarım uygulamaları yapıyoruz" diyen Konuk, "Topraksız tarım genel olarak ilk yatırım masrafları yüksek bir tarımsal üretim şeklidir. Bu sebeple bu yatırımın, kontrolsüz çevre şartlarının olumsuz etkilerinin azaltıldığı ve birim alandan yüksek verimlerin alındığı; gerekirse ısıtma ile üretimin yıl boyu sürdürülebildiği seralarda yapılması tercih ediliyor" dedi.

Konya Şeker'in şu an dünyada kullanılan sera teknolojilerinin en ilerisini kullandığını vurgulayan Konuk, sektörde kullanılan daha iyi bir uygulamanın olmadığını belirtti ve Orta Anadolu gibi çok soğuk iklim şartlarına sahip bir bölgede 45 derece sıcaklık ile seraları ısıtılabilirliklerini sözlerine ekledi. Konya Şeker'in çevre dostu seraları kendi atıklarını dezenfekte edip tekrar kullanabiliyor.

“Türk Çiftçisi Üretsin İthalat Bitsin” Diyen Konya Şeker’den Yeni Hamle;

Tarım ülkesi Türkiye’de %100 ithal ayıbına son! Patates nişastasını kendimiz üreteceğiz

Seydibey Dondurulmuş Parmak Patates Tesisleri’nde yatırımı tamamlanan ve deneme üretimlerini sürdüren Türkiye’nin ilk patates nişastası fabrikası ile Konya Şeker, ülkemizin dışa bağımlı olduğu patates nişastası alanında da Türkiye’nin can simidi olma rolünü bir kez daha üstlenecek. Bu tesisin tam kapasite ile üretime başlaması ile birlikte bebek mamaları başta olmak üzere, gıda, inşaat enerji gibi birçok sektörde kullanılan ve ülke ihtiyacının tamamını ithalatta karşıladığımız patates nişastası artık ülkemizde üretilmeye başlanacak. Tesisin pazara ürün vermeye başlamasıyla birlikte tamamını ithal ikamesiyle yurtdışından temin ettiğimiz yaklaşık 30 bin ton patates nişastası Konya Şeker’in Seydibey Tesisleri’nde üretilecek. Bölge üreticisinin üretimini gerçekleştireceği ve her cins ile her ebattaki patatesi işleyebilecek olan tesis, her yıl yaklaşık 35-40 milyon dolar dövizin patates nişastası bedeli olarak ithalata akmasının önüne geçerken bölgedeki patates üretiminin de katlanarak artmasını sağlayacak.

Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk’un ülke çiftçisi tarafından üretilen ya da üretilebilecek ürünlerin ithalatının önlenerek ithalata akan dövizin yönünün ülke çiftçisine çevrilmesini sağlamak amacıyla özellikle işlenmiş tarım ürünleri ithalatını önleyecek tesisler kurma stratejisi çerçevesinde yatırımını başlattığı Patates Nişastası Fabrikası tüm nişasta çeşitlerinin yanı sıra, patates proteini de üretecek.

Konya Şeker’in Seydibey Kampüsü’nde kurduğu Türkiye’nin ilk patates nişastası fabrikasında saatte 30 ton patates işlenebilecek. Düşük kaliteli patatesleri de işleyebilecek olan tesis, üreticinin elinde bulunan sarı-beyaz, küçük-büyük patates ayrımı yapmadan tüm ürün guruplarını değerlendirebilecek.

Seydibey’in kapasitesi yüzde 120 artırılıyor, Kaplama patates ürünleri de ilk defa Seydibey’de üretilecek

Türkiye’de dondurulmuş parmak patates pazarına Pratiko markasıyla girmesinin ardından kısa bir süre sonra pazarda % 25’lik paya ulaşan Konya Şeker’in iştiraklerinden biri olan Seydibey Tarım Ürünleri Entegre Tesisleri’nde kapasite artırımı yatırımı da tamamlandı. Sektörde kalitesiyle fark yaratan Konya Şeker, Pratiko markasıyla tüketiciye sunulan ürünlere



karşı pazarda talebin gittikçe artması üzerine, artan talebi karşılamak için Seydibey Tesislerindeki mevcut üretim hatlarına yenilerini eklemeye karar verdi. % 120 kapasite artırımı yatırımının gerçekleştirildiği tesiste bu yıl itibarıyla iç üretim ikiye katlanacak. Bu artırım sayesinde Konya Şeker hem ürün gamını genişletecek hem de istihdama katkı sağlayacaktır. Kapasite artırımı sonucunda bu sezon yaklaşık 30 bin ton daha mamul ürün bu tesislerde üretilecek ve Türkiye’de ilk defa kaplamalı patates ürünleri bu tesiste üretilmeye başlanacak.

Seydibey Tarım Ürünleri Entegre Tesisleri’nde yaklaşık dört yıl önce üretimine başlanılan dondurulmuş parmak patates ürünleri pazarda kısa zaman içerisinde büyük ilgi gördü. Dünyaca ünlü hızlı yemek zinciri şirketlerinin Türkiye’deki işletmelerinde Seydibey’de üretilen Pratiko markalı ürünler kullanılmaya başlandı. Tedarikçileri ile kalite standardı yüksek üst segment ürün tedariki konusunda uzun süreli anlaşmalar yapan, büyük zincirlerin de kalite yaklaşımı ile gözdesi haline gelen Konya Şeker, Seydibey Tarım Ürünleri Entegre Tesisleri’nde dondurulmuş patates çeşitlerinin dışında soğan halkası ve patates kroketi üretimi de yapıyor.

Çiftçi patatesten altın çağını yaşayacak; Dondurulmuş sebze ürünleri üretimi de yapılacak

2012 yılında üreticilerden yaklaşık 55 bin ton patates alan Seydibey Tesisleri, kapasite artırımı ile 2013 patates kampanyası döneminde üreticilerden patates almayı katlayarak sürdürecektir.

Konya yöresinde çiftçilerin alışlagelmiş tahıl ürünleri ve şeker pancarı ekimi yanı sıra alternatif ürün olarak patates üretmelerini sağlayan Konya Şeker, üretilen patatesleri piyasa fiyatlarının üzerindeki fiyatla alarak çiftçiler için büyük bir ek gelir sağladı. 2013 yılında gerçekleştirilen kapasite artırımı ve yeni kurulan nişasta fabrikası ile çiftçilerden daha fazla patates alan Konya Şeker, bölge çiftçisinin patatesten elde ettiği toplam gelirin artırımını sağladı. Ayrıca ilerleyen dönemlerde donuk sebze hattının yatırımının tamamlanmasıyla birlikte Konya Şeker, çiftçilere tahıl ürünleri, pancar ve patates üretiminin yanı sıra bezelye, ıspanak, Brüksel lahanası, tatlı mısır, taze fasulye ve benzeri ürünleri de sanayi ürünü olarak ürettirip, bu ürünlerin fabrika yoluyla çiftçilerden alınmasını sağlayacak ve böylece çiftçiler yeni katma değerli ürünler üretebilecek.



Torku
Pratiko[®]

DOĞADAN
DAKİKADA
SOFRANIZDA



konuşaker

Bölge insanı gözüyle SEYDİBEY...



Seydişehir Belediye Başkanı
Abdulkadir ÇAT

Bizim için Konya Şeker geçmişte de önemliydi şimdi de çok önemli bir şekilde devam ediyor. Her şeyden önce Konya Şeker fabrikasının iştiraklerinden bir tanesi olan Seydibey Tesisleri bölgemiz için çok önemli diyebileceğimiz bir nitelikte tesis. Çünkü sadece yarattığı katma değerle değil hem bölge itibarıyla yarattığı katma değer ve hem Beyşehir'in hem Seydişehir'in istihdamına yönelik en önemli kuruluşların başında geliyor. Seydişehir Bölgesi'ndeki patates dikiminde de kaliteli artışlar söz konusu. Biz Konya Şeker'in iştiraki olan Seydibey Tesisleri'ndeki yönetici arkadaşlarla her zaman diyalog içindeyiz. Bizden bir istekleri olduğunda her zaman yardımcı oluyoruz. Türkiye'nin bu tür tesislere olan ihtiyacını çok iyi biliyoruz. Biz organize sanayi bölgemize doğalgazı Pankobirlik Genel Başkanımız Recep Konuk Bey'in sayesinde götürebildik. Bunu biz çok önemsiyoruz.

İstihdama yönelik olan her hizmet bizim için son derece önemli ve kutsaldır. Çünkü günümüzde insanlara iş ve aş vermek kadar güzel bir şey yok. Aynı zamanda da çok zor olan bir şey. Konya Şeker bu kapsamda hakikaten Konya Bölgesi'nde yaptığı yatırımlarla geçmişte olduğu gibi bugün de aynı şekilde kendinden söz ettiriyor.



Beyşehir Belediye Başkanı
İzzet TAŞCI

Konya Şeker şirketinin Beyşehir-Seydişehir ortasında Bayavşar Bölgesi'nde kurmuş olduğu Seydibey Patates Tesisi bölgemizin tarımdaki gelişmesine çok büyük katkı sağlamıştır. Kapasitesinin de artacağını biliyoruz. Bu yıl içerisinde kapasitede artış yapıldığını öğrendik. Bu da bizi çok sevindirdi. Bu tesislerin bölgedeki çiftçimiz için büyük bir ekonomik kalkındırma gerçekleştireceği şüphesizdir. Ben fabrikayı Beyşehir'e kazandıran Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk Bey'e bütün bölge halkı adına şükranlarımızı arz ediyorum.



İmrenler Belediye Başkanı
Ahmet Refik ŞENDÖNER

Burada en önemli şey çiftçimizin ürünün değer kazanmasıdır. Seydibey Tesisleri bölgede patates ekilmesini sağladı ve çiftçiye ek kazanç sağladı. Bu yatırım sayesinde bölge insanı iş sahibi oldu. Hem çiftçinin hem de diğer bölge insanının cebine para girdi. Bu yatırımdan dolayı da ayrıca teşekkür ediyorum.

Seydibey Tesisi gerçekten mükemmel tesis. Bölgemiz insanını orda çalışırken görmek büyük gurur verici. Kimi patates ayıklıyor, kimi paketleme yapıyor. Soğuk hava deposuna varıncaya kadar gezdik.

Son derece hijyene dikkat edilen tesislerde özellikle şunun altını çizmek isterim ki; sektörde en ileri teknolojilere ve entegrasyona sahip bir yapı oluşturulmuş. Bu anlamda Türkiye'nin en modern tesisleri demek sanırım yerinde bir tanımlama olur. Ayrıca kuruluşunda ilk etapta Dondurulmuş Parmak Patates Tesisi olarak bölgemizde hizmet veren tesislerde soğan kroket halka gibi birçok ürünü de görmek bizleri mutlu etti.

Ayrıca Recep Başkan ile görüşmemizde, kapasite artırımı Nişasta Fabrikası ve Sebze-Meyve Kurutma Tesisleri gibi birçok yeniliklerin bu tesisimizle buluşacağını müjdesini verdi. Tabi bu tür çalışmalar bölgemiz açısından daha çok ürün deseninin oluşması ve daha fazla istihdam demektir. Son olarak çiftçilerimizin sertifikalı patates tohumluğu hizmeti ve doğal depo ile ürünlerin saklanması konuları da efsane başkanımızın bölgeye ayrı bir hizmeti olarak düşünüyorum. Kısaca toparlarsak bölgemize yapılan bu yatırımlar ülkemize müthiş katma değer sağlıyor. Böyle güzel tesisler inanılmaz yaşanır. Ve bu güzel tesisler ancak güzel düşünen insanlar tarafından kazandırılır.

Bu tesislerin bulunduğu alan eskiden Bayavşar Belediyesi'nin çöp alanıydı. Burada çok kötü bir kirlilik oluşurdu. Ama yapılan bu tesisler sayesinde hem Bayavşar kirliliğinden kurtulmuş oldu hem de bölgeye çok güzel bir fabrika kazandırıldı. Gerçekten Türkiye'de örneği yok. Bunu insanlarımızın, Konya'nın ve Türkiye'nin bilmesini istiyorum. Buradaki hikâye Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk Bey'in başarısıdır. Seydibey Tesislerinin bölgenin insanına, bölgenin istihdamına çok büyük katkısı var. Bayavşar'a da çok büyük katkısı var ve gelecek de bu katkının da çok fazla olacağına inanıyoruz. Gerçekten bölgedeki istihdam noktasında tesisin katkısı çok ama çok büyük. Bu tesisleri buraya kazandıran Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk Bey'den Allah razı olsun.



Hüyük Belediye Başkanı
Nusret AKGÜMÜŞ



Bayavşar Kasabası Belediye Başkanı
Polat YETKİN

Bölge insanı gözüyle SEYDİBEY...



Gevrekli Kasabası Belediye
Başkanı **Cavit ŞİRİN**

Konya Şeker Seydibey Tarım ürünleri Tesisini kurmakla bölgemize çok güzel bir katkı sağladı. Bölgemiz tarım ve hayvancılıkla geçinilen bir bölge olduğu için, Seydibey Tesislerinde işlenen patatesin bölgemizde çok yoğun bir şekilde ekildiğini söyleyebiliriz. Vatandaşlarımıza ek bir gelir sağladılar. Seydibey Tesislerinin buraya kurulmasıyla hem istihdam açığı hem de tarımsal girdi daha da arttı. Gençlerimiz burada işe girme fırsatı buldu. Bölgemiz insanı burada çalışıyor ve bu da ayrı bir katkı.

Seydibey Tesisleri bölgemizde istihdam oluştururken hakkaniyet durumu ciddi bir şekilde göz önünde bulunduruluyor. Her kasabadan belli oranlarda kişiler istihdam ediyor. Zaten buradaki amaç Seydişehir'in ve Beyşehir'in istihdamına katkı sağlamaktır. Konya Şeker tarım alanında yaptığı yatırımlarla tarımı sanayiye dönüştürmeyi başarmıştır.

Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk Bey'e yaptığı yatırımlardan dolayı çok teşekkür ediyorum. Kendisi inanıyorum ki Türkiye'nin geleceğine yön verecek insanlardan birisidir. Allah razı olsun diyorum.



Köşk Kasabası Belediye
Başkanı **Halil KÜÇÜKÇAYIR**

Konya Şeker bölgemizde hem pancara hem de patatese bir hayli destek veriyor. Allah razı olsun. Çiftçinin Konya Şeker sayesinde yüzü gülüyor. Seydibey Dondurulmuş Patates Tesisleri sayesinde bölge çiftçimiz patates ekmeye de başladı.

Hem bölgemize patates ekilmesini sağlıyor hem de bölge istihdamına çok büyük katkı yapıyor. Bölge insanımızın Seydibey sayesinde karnı doyuyor. Seydibey Tesislerinden önce burada patates ekilmiyordu. Fabrika faaliyete geçtikten sonra bölgemizde patates ekilmeye başlandı ve istenilen randımana ulaşıldı.

Recep Bey'den Allah razı olsun ve daha çok ömür versin. Recep Başkan gibilerine bu ülkenin gerçekten ihtiyacı var. Yaptıklarının karşılığında ödülleri de alıyor. Allah yolunu açık etsin. Kendisine minnettarız.



Sadıkhacı Belediye Başkanı
Şakir ÖZEL

Seydibey bölgemiz ve çiftçimiz için büyük bir yatırımdır. Alternatif ürün olarak bizim bölgemizde patates ekimi daha önceleri yoktu. Seydibey Tesisleri ile birlikte bölgemize patates ekilmeye başlandı. Pancardan sonra patates ekimine de başlanması çiftçinin gelirinin artmasına sebep oldu. Ayrıca Seydibey Tesisleri'nin sağladığı istihdam sayesinde işsizlik sorununun çözümü noktasında bölgemize çok büyük katkısı oldu.

Bütün bu yatırımları bölgemize kazandıran Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk'a çok teşekkür ediyorum. Recep Konuk deyince yatırım aklımıza geliyor. Yatırım demek istihdam demektir, istihdam demek insanların karnının doyması demektir. Bunu da başkanımız fazlasıyla yapıyor. Kendisinden Allah razı olsun. Başarılarının devamını diliyorum. Yolu açık olsun.

Seydibey Dondurulmuş Patates tesislerini bölgemize kazandırdığı için, Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk Bey'den Allah razı olsun. Ümidimiz, çiftçilerimizin pancardan çok patatese yönelmesidir. Bu fabrikayı yaşatmamız lazım. Beyşehir'de patates olayı Seydibey Dondurulmuş Patates Tesisleri ile birlikte oluştu. Bu fabrika kurulduktan sonra patates ekimine başlandı. Seydibey Tesisleri bölgenin istihdamına çok büyük katkılar sağladı. Beyşehir çiftçisi son 4 yıldan bu yana patatesteki iyi bir istikrar yakaladı. Yani Konya Şeker'in gayretleriyle bilgisini, görgüsünü, tecrübesini artırdı ve inşallah bundan sonra daha da iyi olacağına inanıyorum.



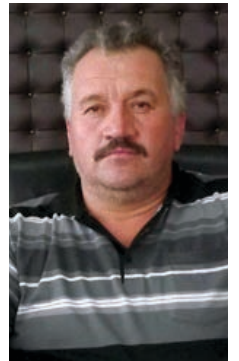
Beyşehir Ziraat Odası
Başkanı **Adem METLİ**

Patates nasıl ekilir, daha ekonomik neler yapılabilir? gibi konular Konya Şeker tarafından Beyşehir çiftçisine öğretildi ve çiftçinin de cebine bu esnada bir şeyler kesinlikle girdi. Konya Şeker ayrıca bir okul görevi görüyor. Çiftçiye tarımla ilgili ne varsa öğretiyor, para kazanmasını sağlıyor.

Ayrıca Seydişehir yolundaki Konya Şeker'in doğal patates deposunu da gördüm ve gezdim. Çok isabetli ve zekice bir çalışma olmuş. Bu bana heyecan verdi. Bunun genişletilmesi lazım.

Seydibey bir cazibe merkezi olarak yayılıyor.

Bölgemizdeki Dondurulmuş Patates Fabrikasındaki yatırımlarından dolayı Sayın Başkanımız Recep Konuk Bey'e her zaman teşekkür etik. Seydibey Tesisleri, işçi kapasitesi açısından, modern olması açısından, hijyen açısından her açıdan dünyanın gıpta ile baktığı bir tesis. Bu yatırımları her zaman destekliyoruz. Seydibey kurulduğu için bölgemizde patates ekimi üst düzeylere ulaştı. Allah Recep Konuk Bey'den razı olsun. Recep Başkan sayesinde çiftçinin yüzü gülüyor. Seydibey'e yapılacak olan yeni yatırımlar da çok yerinde. Önümüzdeki zaman diliminde açılacak olan Dondurulmuş Sebze Fabrikası da bölgemiz için çok büyük bir gelir kaynağı olacak. Recep Başkan oldukça yatırımlar bitmez. Başkanımızın yolu açık olsun, başarılarının devamını dileriz.



Seydişehir Ziraat Odası
Başkanı **Ramazan ÇINAR**



Makale: **Adil GİRAY**

HAYAT KURTARAN ADIMLAR

Hız. Kur'an'da, şifa olarak tavsiye edildi.

Duayı bal eyledik.

Ölümüne sevdaları onunla anlattık.

“Arım Balım Peteğim”

Takdir eden kelimeye, baş-arı derken, onunla anlam yükledik.

Arı ve balın Türk'lerin çoğunluğu tarafından özellikle Osmanlı atasözlerinde simge olarak bolca kullanıldığı herkesçe bilinir.

Arı, petek, bal, oğul... Zenginlik kattı folklorumuza.

Çoğumuz arıları, bal yapmaları ve çalışkanlığı ile tanışsak da gıda oluşumunda en önemli canlılardır.

Bu konuya yıllar önce Einstein, dünyanın sonunun arı neslinin yok olmasıyla gerçekleşeceğini öne sürerek dikkat çekmiştir. Ne var ki o yıllarda arı varlığı ile ilgili herhangi bir tehlike olmadığı için, izafiyet teorisine duyulan ilginin binde biri kadar bile arılar, kimsenin dikkatini çekmemiştir.

Şimdi gıda geleceğinin zafiyet teorisi ile adlandırabileceğimiz bir çağda, arı varlığı tehlike sinyalleri verirken, bilim adamlarınca da büyük önem verilen Einstein'ın Arı Teorisi, doğanın korunması ve sürdürülebilirlik konularında önemli bir üst başlık oldu.

Dünyada arı nüfusunun çoğaltılması için her bir arı için Afrika'da yürütülen “Hives Saves Lives” (Hayat Kurtaran Kovanlar) projesinin bir benzeri Konya Şeker ormanlık alanında kendini gösteriyor.

Uzmanların açıkladığına göre: “Dünyadaki yiyeceklerin %90'ı toplam 100 bitki türünden elde ediliyor ve bu bitki türlerinin 3'te 2'si arılar sayesinde yaşamını devam ettirebiliyor. Ancak günümüz çevre koşullarında zarar gören arılar artık nesli tükenen canlı türleri arasına girmek üzere. Çünkü Ortadoğu'da bulunan arı nüfusunun %85'i ve ABD ile Avrupa'daki arı nüfusunun %30'u azalmış durumda.”

Bitki türlerinin tüm polenlerini arılar bal yapmak için uğraşı verirken arıların ayaklarına yapışır ve arılar doğada 130.000 adet bitki türlerinin etkin bir şekilde döllenmesini sağlayarak bitkilerin hayatlarının devam etmesini gerçekleştirirler. Sadece bir kovandaki arılar bir gün içinde 1.000.000 çiçeği döller kısacası arı olmazsa döllenme olmaz ve bitkiler hayatiyetini devam ettiremez. Ormanlarımızda bulunan bitkilerden akasya, söğüt, akçaağaç, badem, ceviz, meşe, sofra ve meyve türleri çiçeklendiği zaman arılar bu bitki türlerinin döllenmesini sağlamaktadırlar.

Anılar buldukları yerden 5 km çapında bir arazide ekili çiçeksiz bitkileri (ayçiçeği, kanola, kabak, hıyar ve doğada bulunan tüm mera bitkileri vb.) tozlanmayla döllenmesini sağlayarak kaliteli ürün verimini artırmaktadır.





Arılar ürettikleri bal ile insanların yaşam kalitesini artırmaktadır

Arılar doğada bulunan bitkilerin biyolojik çeşitliliğini korumak ve gelecek nesillere aktarmak sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlamak bitkilerin doğada doğal olarak üremeleri sayesinde topraklarımızı tehdit eden erozyonun önlenmesinde büyük katkısı vardır.

Arıların ürettiği bal ve polenlerin insan sağlığı açısından büyük faydası vardır. Romatizma, bronşit, astım, mide ülseri, böbrek hastalıkları, uykusuzluk vb. hastalıklara iyi geldiği bilimsel olarak kanıtlanmıştır. Konya Şeker ormanlarındaki arılar tamamen sosyal amaçlı olup, ormanlık alanlardaki bitki florasının devamını sağlamak amacıyla arı kovanları yerleştirilmiştir.

Arıları kaybeden ülkeler doğal geleceğini kaybeder

Sahi Anadolu kaplanına, Konya'yı bir uçtan bir uca gezen sincaplara ne oldu? Hepsi kelaynaklar misali hayatımızdan uçup gittiler mi? İsterseniz sürece şöyle tarihsel bir pencereden bakalım.

“Asırlar önce, şu an üzerinde bitkisel ve hayvansal üretim yaptığımız; yemyeşil ormanlar, çayır ve meralar vardı. Buralarda büyük hayvan sürüleri otlamakta, çeşit çeşit kuşlar böcekler oradan oraya dolaşmakta ve belki şu an yok olmuş binlerce çeşit endemik tür yaşamaktaydı.

Benzer şekilde insanların avlanıp karınlarını doyuracakları onlarca çeşit hayvan türü ve herhangi bir zahmete girmeden ballarını toplayacakları kovuklara bal yapan arılar vardı.

İnsanoğlu, zamanla tükettiğinin tükenmeyeceğine öyle inandı ki,

Su aktı, baktı. İhtiyacı için değil, gözünü doyurmak, caka satmak için avlandı. Sizin anlayacağınız:“Ekmek elden, su gölden yılları”

Tüm bunlar olurken, kimse “dağdan kestim kereste” mantıksızlığını, yurdundan edilen bir Ankara Keçisi'nin, alından vurulan bir yaban geyiğinin ya da evinden kovulan bir kelebeğin niçin yaratıldığını düşünmedi.

Bırakın onları, tarla açmak için kesilen ağaçlar, hesapsızca kurutulmuş su kaynakları hiç kimsenin derdi olmadı.

Yerleşik tarım ve hayvancılık yapanların, düğün yapmak, çocuk okutmak, şehri havası solumak için bahaneleri olmaya başlayınca, hızla tarlaları, bahçeleri ve sürüleri satmaya başladı.

O yıllarda bize öğretilen şiir “ baltalar elimizde ağaç keseriz” türküsü ise “dağdan kestim kereste” idi.

Bilmeden nasılsa gururla söyledik!

“Kuş besledim kafeste”

Evet, yanlış duymadınız.

Kuş kafeste, balık akvaryumda, geyikler filmelerde, ağaçlar ise şöminde acı bir çığlık olurken nağmede güzeldi.

Zamanla artık ne vuracak alageyik ne de

kesecek ağaç kaldı. Kurumuş göller, sular akıp geçti ömrümüzden.

Sadece onlar mı? Doğanın önemli predatörleri (avcıları) yok olmuş ya da sayıları azalmıştı.

Süne ve çekirge sürüleri bunların yokluğunda yer edindiler kendilerine.

Rengini ve özünü kaybeden topraklar gitgide doğal kullanımdan çıktı ve plansızca kaynaklar tüketildi.

Her çiçekten bal alan arılar, papatyayı, güllü, nergisi bulamamanın çaresizliğinde sessizce çekildiler köşelerine.

Ve artık son noktaya gelindi. Yoğun üretimler ve yoğun kullanımlar sonucu koca dünya, köy tandırını misali ısındı. İklim, mevsimini kaybetti.

Peki, gelecekte durum ne olacak? İşte bu minvalde bir gözlemimi sizlerle paylaşmak istiyorum. Ağabeyli yakınlarındaki Konya Şeker Ormanlığı kenarında fotoğraf çektiren insanları görüyoruz.

Bizler de birkaç kare yakalamak adına arabamızdan iniyoruz. İyi ki de inmişiz, burası tam anlamıyla bir habitat alanı.

Arılardan, güvercinlere, geyiklerden, tavus kuşuna kadar, bir doğa kümesinin tüm elemanları burada...

Hep birlikte “çok şükür doğal çevre için çözümün üreten biriler var” diyoruz.

Ağaçla yetinmeyip, sincapları, geyikleri...

Yurtlarına çağırın, arıların bir numaralı nektar kaynağı ayçiçek tarımını bölgemizde canlandırın, Doğal olan ne varsa, yatırım yapan...

Konya Şeker, doğal hayatı düşlüyor, kurguluyor, kuruyor...

Bize de poz vermek düşlüyor!

Resme düşen doğal güzelliğe ilham veren, emeğe katkısı olan herkesten Allah razı olsun!

Arıcılara En büyük Katkı Konya Şeker'den

Konya Şeker Türkiye'de bir ilki daha başararak, Çumra Şeker Entegre Tesisleri'nde

doğal şeker pancarından üretilen Arı Yemi Şurubu Üretim Tesisini kurmuştur.

Koloni varlığı bakımından dünyada 2. sırada, yıllık 70.000 ton bal üretimi ile 4. sırada yer alan ülkemizde, kovan başına verim 16 kg civarında olup, çok düşük düzeydedir. Bunun en büyük nedeni, arının yazın ürettiği balın %65'inin arıcılar tarafından alınarak, kalan kısmının arıya kış yemi olarak kovanda bırakılmasıdır.

Arıların kışlık yiyeceğini bal ile karşılamak ekonomik olmadığı gibi, kovan başına verimi de düşürmektedir.

Çumra Şeker Entegre Tesisleri'nde uzun süreli bilimsel araştırmalar ve denemeler sonucunda üretimine başlanan Pastörize Arı Yemi Şurubu, arıcılığımızın önündeki bu sorunları temelden çözümlenmeye nitelikte olup, pek çok üstünlüğü bulunmaktadır.

Öncelikle sıvı ve hazır bir yem olduğu için, arılar tarafından kolaylıkla tüketilebilmektedir. Pastörize işleminden geçirildiğinden, mikrobiyolojik bozulmaya karşı dayanıklıdır. İçeriğindeki yeşil renkte gıda boyar madde bulunması nedeniyle, sahte bal üretiminin önüne geçilmesinde etkin bir rolü bulunmaktadır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınan üretim belgesi ile ülkemizin ilk ve tek ruhsatlı Arı Yemi Şurubu olan söz konusu ürünün erken ilkbahar ve geç sonbahar dönemlerinde kullanılması önerilmekte, bu yolla koloniler hızla güçlenmekte ve arıcılarımızın bol ürün elde etmeleri sağlanmaktadır.

Kalorisi yüksek bir ürün olduğu için arılar sulandırılmış kristal şekerin ancak yarısı kadar tüketebileceği için sulandırılmış kristal şekerden daha ekonomiktir. Kokusuzdur bu nedenle arılarda yağmacılığa sebep olmaz, mikrop ve virüs taşıyıcı, fermantasyona uğrayıp değişikliğe neden olmaz, kullanımı daha kolay ve basit olduğundan fazla enerji üretmezler dolayısıyla arının ömrünü 2-3 gün uzatır.



Konya Şeker, Güvenilir Gıda Zirvesi'nde 8 ayrı dalda ödül sahibi oldu

Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi'nde Konya Şeker'e ödül yağdı



Türkiye'nin üreten gücü Konya Şeker, yaptığı yatırımlar ve elde ettiği başarıları ödüllere tescillemeye devam ediyor. Uluslararası Güvenilir Gıda Derneği (UGGD) tarafından organize edilen Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi'ne damgasını vuran Konya Şeker, Zirve'den birden çok ödül ile ayrıldı.



Uluslararası Güvenilir Gıda Derneği'nin İstanbul Yıldız Şale Sarayı'nda düzenlediği Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi'nde bağımsız seçici kurulun incelemelerinden tam not alarak başarıyla geçen Konya Şeker sayısız ödüle layık görüldü.

Gecede 'Uluslararası Başarı Ödülü' % 100 Anadolu sermayesi olduğu için Konya Şeker'e, 'Güvenilir Marka Ödülü' Konya Şeker'in gıda markası Torku'ya, 'En Doğal Gıda Üretimi Ödülü' tüketicilere "tohumdan sofraya Konya Şeker güvencesiyle ürünler" sunduğu için 'Konya Şeker'e, 'En İyi Ambalaj Ödülü' Torku Tereyağı Kasesi'ne, 'En İyi Sosyal Sorumluluk Projesi Ödülü' Konya Ovası'na Türkiye nüfusu kadar ağaç dikme hedefi ile yola çıktığı ve bugün 10 milyon ağaç diktiği sosyal sorumluluk projesiyle Konya Şeker'e, 'İnovasyon ve Ar-Ge Ödülü' şeker pancarı tohumu işleyebilen, kaplama teknolojisini kullanan ilk ve tek firma olan Konya Şeker iştiraki Beta Ziraat'e, 'Güvenilir Gıda Ödülü' Konya Şeker'in hayata geçirdiği dünyanın en büyük Et-Süt Entegre Tesisi Panagro'ya, 'Yenilikçi Gıda Teknolojisi Ödülü' de bu tesiste yer alan 'Beyaz Peynir Üretim Hattı'na' verildi.

Zirvede güvenilir gıda masaya yatırıldı

Uluslararası Güvenilir Gıda Derneği (UGGD) tarafından dördüncüsü düzenlenen Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi'nde ödül töreni öncesinde "Tarladan Sofraya Güvenilir Gıdanın Sektör Boyutu" ele alındı. İstanbul Yıldız Şale Sarayı'nda organize edilen zirvede yerli ve yabancı çok sayıda firma temsilcisi bir araya geldi. Zirvenin ardından güvenilir

gıda konusunda öncü olan firmalara ödül verildi. Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi'nde 'Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam' ana teması ile sektörün geleceği masaya yatırıldı.

Ödüllerini toplayan Konya Şeker'de hedef dünya markası olmak

Tarım-sanayi entegrasyonunu sağlayarak istikrarlı büyümesini sürdüren ve tüm dünyaya örnek olan Konya Şeker, Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi'nde ödülleri topladı ve rotasını dünyaya çevirdi. Türkiye'de yerel bir şirketten Türkiye'nin tarımsal sanayi devine dönüşen Konya Şeker, bağımsız kurum ve kuruluş tarafından yapılan araştırmalarda da her yıl en başarılı firmalar arasında gösteriliyor. ISO 500'de bu yıl 5 basamak birden yükselen ve ilk 50'de yerini sağlamlaştıran tek kooperatif şirketi Konya Şeker olurken, kurum ilk 100 şirket arasında da tarım sektörünü tek başına temsil ediyor. Son 13 yılda gerçekleştirdiği yaklaşık 1.8 milyar dolar tutarındaki fiili yatırım ile 30 üretim tesisini tamamlarken faaliyet alanını tarım, gıda, kimya, enerji ve turizmde oluşan beş ana sektöre çıkaran Konya Şeker, yatırımlarını sürdürüyor ISO 500'deki sıralamasının yanı sıra Capital Dergisinin 16 yıldır düzenli olarak gerçekleştirdiği Türkiye'nin en büyük 500 şirketi araştırmasına göre 16 sıra birden yükselerek listeye 84'üncü sıradan giren Konya Şeker, Türkiye'nin net satışlara göre en büyüklerinin sıralandığı "Fortune 500" listesinde de ilk 100'de 20 sıra birden ilerleyerek 70'nci sıraya yükseldi. Tarımın amiral gemisi olan Konya Şeker'in 2023 yılı hedefini dünyanın ilk 5 gıda şirketinden biri olmak.

Kurumlar vergisinde Türkiye genelinde ilk 100 açıklandı, devlerin arasında bir çiftçi şirketi parladı



Bankalarla, enerji şirketlerinin arasından Konya Şeker sıvrıldı

Maliye Bakanlığı 2012 Yılı Kurumlar Vergisinde ilk 100'de yer alan mükellefleri açıkladı. Maliye Bakanı Mehmet Şimşek vergi rekortmenlerinin devlete olan mükellefiyetlerini samimiyetle yerine getirdiğini belirterek, "gelirini doğru beyan eden, vergisini ödeyenler ve bu listede yer alan mükellefler bizim gerçek kahramanlarımızdır. Kurumlar vergisi rekortmenler listesi, bizim için bir onur tablosudur" dedi.

Konya Şeker, çok sayıda sanayi devini geride bıraktı

Maliye Bakanlığı tarafından yapılan açıklamaya göre 2012 vergilendirme döneminde Kurumlar Vergisi veren mükellef sayısı 623.122 olurken, tahakkuk eden vergi miktarı 31,99 Milyar Türk Lirası olarak gerçekleşti. Tahakkuk eden kurumlar vergisi miktarı bir önceki yıla göre %22,01 artarken 623.122 Kurumlar vergisi mükellefi içinde vergi rekortmenlerinin sıralandığı ilk 100 içinde 21 Banka yer aldı. Enerji ve akaryakıt dağıtım şirketleri ile telekomünikasyon şirketlerinin yanı sıra otomotiv üreticilerinin öne çıktığı listede üç büyük il merkezine kayıtlı şirketler ağırlıklı olurken, listede İstanbul, Ankara, İzmir, Kocaeli ve Bursa dışında Anadolu'dan Manisa, Muğla, Kastamonu, Rize, Antalya, Adana, Samsun, Karabük, Kahramanmaraş, Sakarya ve Konya'da faaliyet gösteren şirketler yer aldı. Bu 11 ilde faaliyet gösteren şirketlerden 4'ünün faaliyet alanı elektrik dağıtım, ikincisi kamuya ait linyit işletmeleri oldu. Vergi rekortmenleri listesinde faaliyet alanı gıda olan beş şirket yer alırken Konya Şeker 60'ncı sıradaki yer ile gıda üreticileri arasında ilk sırada yer aldı. Vergi rekortmenleri listesinde faaliyet alanı gıda olan şirketlerden Coca-Cola 62'nci, Ünilever 66'nci, NBS Üreticisi Cargill 92'nci, Eti 97'nci sırada yer alırken, ödediği 43 Milyon 457 Bin 746 Türk Lirası vergi ile Konya Şeker, 3 banka ile çok sayıda sanayi devini de geride bıraktı.

623.122 Kurumlar vergisi mükellefi arasında vergi rekortmenleri listesinde 60'nci sırada yer alan ve Konya merkezli tek şirket olan Konya Şeker, geçtiğimiz yıl ödediği 33.792.535 Türk Lirası tutarındaki vergi ile listede 71'nci sırada yer almıştı. Bir önceki yıla göre ödediği vergi miktarını % 28,6 arttıran Konya Şeker listede 11 basamak birden yükselerek 60'nci sıraya sıçrama yaparken vergi gelirlerindeki ortalama artışın % 4,5 üzerinde bir performans sergiledi.

623.122 mükellef arasında 60'nci sırada yer almanın Konya Şeker açısından büyük bir onur olduğunu belirten Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Türkiye'deki bütün şirketlerin

vergi performansı %22 artarken, Konya Şeker'in vergi performansı %29 artmış. Bunun anlamı şu, Konya Şeker Türkiye ortalamasının üzerinde büyümüş, hem cirosunu büyütmüş hem kârlılığını arttırmış. Yani hem vites yükseltmiş hem de iyi yönetimle daha çok kâr elde etmiş" dedi.

Konya Şeker'in ödediği vergi ile 623 bin 62 Kurumlar Vergisi Mükellefini geride bırakarak 60'ıncı sırada yer almasını değerlendiren Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, Konya Şeker'in hem üretici ortaklarına, hem ülkesine karşı yükümlülüklerini yerine getirdiğini belirterek, "yaptığımız yatırımlarla üretici ortaklarımızın tarımsal faaliyetlerinin sürekliliğini sağlamaktan, üretici ortaklarımızı üretimin her aşamasında gerek avans uygulamaları, gerekse yüksek ürün bedelleriyle desteklemekten, bunları yaparken ödediğimiz vergi ile de ülke ekonomisine katkı vermekten gurur duyuyoruz" şeklinde konuştu.

Konuk, hem yatırım yapmak hem üreticiyi desteklemek hem de yüksek vergi ödeyebilmek için işletme performansının üst düzeyde olması gerektiğini vurguladığı açıklamasında, "Konya Şeker gelir artışında Türkiye'nin örnek kuruluşlarından biridir. Bunun teyidi Maliye Bakanlığımızın açıkladığı rakamlardadır. Ülkemizdeki kurumlar vergisi mükelleflerinin ödeyeceği vergi Sayın Bakanımızın açıklamasına göre bir önceki yıla göre %22 artmış. Konya Şeker'in ödeyeceği vergi ise yaklaşık %29 arttı. Yani Konya Şeker gelirlerine göre ödeyeceği vergide ülke gelir artışı ortalamasının üzerinde bir performans sergiledi. Kaldı ki, bu liste bankalar ağırlıklı bir liste ve bu listede bir üretici kuruluşu olarak bankacılık sektörüyle karlılıkta yarışmak, yarışıyor olabilmek tarım sektörümüz ve gıda sanayimiz açısından önemli bir başarıdır. Biz bu listenin ilk yüzüne zaten demir atmıştık, bu sene bir ilki daha gerçekleştirdik ve faaliyet alanı gıda olan kurumlar arasında ilk sıraya yerleştik" dedi.

Konya Şeker nezdinde Türk çiftçisi ödediği vergi ile devletin üzerinden yük alıyor

İlk yüz de yer alan tek kooperatif iştiraki ve gıda sanayinde Anadolu'nun tek temsilcisi, gıda üreticileri arasında da ilk sırada olmanın gururunu yaşadıklarını söyleyen Recep Konuk açıklamasında özetle şunları söyledi: "Ülkemize karşı vazifemizi yapmanın gururunu, değer üretmek, gelir oluşturarak ve vergimizi eksiksiz ödeyerek helalinden kazanmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Herkes bu tabloya iyi baksın. Bu tablo doğru yönetim ve tarım sektöründe vites yükseltince neleri başarabileceğimizin ispatıdır. Bu

tabloda basamaklar kendiliğinden çıkılmıyor. Bu tabloda 3 yılda 36 basamak birden yükselmek öyle kolay değil. Bu tabloda yükselilemek için önce üreteceksiniz, önceki yıllarda ürettiğinizden daha çok üreteceksiniz, yani cironuzu arttıracaksınız, o artan ciroda da kârınızı arttıracaksınız. O kâr olacak ki vergi rekortmenleri arasında yükselileceksiniz. Biz bu iftihar listesinde sürekli ilerlediğimiz için, rekortmenler arasında rekorumuzu sürekli yenilediğimiz için mutluyuz. Çünkü bu şu demek, Konya Şeker daha çok üretiyor, ürettiğinden de daha çok kâr elde ediyor. Ancak bu mutluluğun bir tarafı eksiktir, bir tarafında hüznü vardır, biz Anadolu'dan daha çok şirketin bu onur listesinde yer almasını arzuluyoruz. Tarım sektöründen daha çok kurumun ilk yüzün içinde olmasını istiyoruz. Bunlar gerçekleştiği zaman biz şunu bileceğiz, refah İstanbul'un dışına da yayılıyor, Anadolu'da daha çok yatırım yapılıyor, daha çok iş sahası açılıyor, tarımsal üretim değerlendiriliyor ve oluşan katma değer sektörde kalıyor. Maalesef ülkemizde tarım ekonomik bir sektör değildir diyenler var. Tarım ülke ekonomisinin kamburudur ezberini tekrarlayanlar var. Türk tarımı ve tarımsal sanayisinin rekabet gücü yoktur diye ferman buyuranlar var. Bunlar ve bunlar gibi, Türk tarımı, Türk çiftçisi ve tarımsal sanayimizi hedef alan haksız eleştiriler, Konya Şeker'in yatırımları ve ödediği vergi ile tekdiz edilmiştir. Konya Şeker nezdinde Türk çiftçisi ödediği vergi ile devlete yük olmadığını, devletimizin üzerinden yük aldığını ispatlamıştır. Konya Şeker olarak biz, içinde yer aldığımız tarım sektörüne ve üretici ortaklarımıza karşı sorumluluklarımızı asla ihmal etmeden, yani tarımın geleceğine yatırım yaparak, tarımsal üretimde sürdürülebilirliği ve sürekliliği sağlayacak ekonomik realitelere uygun yatırımları gerçekleştirerek, kısaca üretici ortaklarımıza ve tarıma karşı sorumluluklarımızla ekonomik faaliyetlerimizi örtüştürerek faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. Bunun sonucunda da hem üretici ortaklarımıza karşı sorumluluklarımızı yerine getirmekte zorlanmıyor, hem yeni yatırımlarla istihdam alanları açıyor, hem de oluşturduğumuz ticari faaliyet sonucunda yaptığımız vergi katkısıyla ülke ekonomisine hizmet etmekten gurur duyuyoruz. Konya Şeker olarak bizim verdiğimiz vergi, ortaklık yapımız düşünülürdüğü Türk çiftçisinin ödediği vergidir. Yani hiç kimse Türk çiftçisi vergi vermiyor diyemez. İleriki yıllardaki hedefimiz, üretici ortaklarımıza ve tarıma karşı sorumluluklarımızı yine eksiksiz yerine getirerek Türk çiftçisini bu gurur tablosunda daha üst sıralara taşımaktır."

Konya Şeker, 2023 yılı hedefini belirledi



KONYA ŞEKER, Dünyanın ilk 5 gıda şirketinden biri olacak...

Konya Şeker'in 60.Olağan Genel Kurulu'nda konuşan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, hem ülkemizin, hem de Konya Şeker'in gelişmesini hızlı bir şekilde sürdürdüğünü belirterek, bu gelişmeye paralel olarak 2023 yılı vizyonumuza değer katacak bir hedefin ortaya konulması gerektiğini söyledi ve "ülkemizin 2023 vizyonuna paralel şekilde Konya Şeker olarak bizim hedefimiz dünyanın ilk 5 gıda şirketi arasında yer almaktır" dedi.

Konya Şeker Sanayi ve Ticaret A.Ş'nin 60. Olağan Genel Kurulu ortakların katılımı ile Konya Şeker'de gerçekleştirildi. Saygı duruşu ve İstiklal Marşı'nın okunmasıyla başlayan toplantıda, Konya Şeker'in yıllık blançosu ile Yönetim ve Denetim Kurulu raporları tek tek okundu ve oy birliğiyle oylanarak kabul edildi. Konya Şeker'in 800 milyon lira olan sermayesi de 100 milyon lira artışla 900 milyon liraya çıkarıldı.

Genel Kurul'da gündem maddeleri

üzerinde söz alan Ankara Pancar Ekicileri Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkanı Muhittin Bıyıklıoğlu her genel kurul için geldiklerinde Konya Şeker'in mutlaka yeni bir yatırımına veya sektöre getirdiği yeniliğe şahit olmaktan gurur duyduklarını belirtti ve, " Ayrıca Konya Şeker'in İSO 500'deki dev şirketler sıralamasında 44. olması bizi fazlasıyla mutlu etmiştir" diye konuştu.

Genel Kurul'da söz alan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, genel kurula katılan tüm ortaklarına teşekkür etti. Konuk, Konya Şeker'in bir üretici kooperatifi şirketi olduğunu belirterek, kamuoyunda kooperatiflerle ilgili kötü bir algının olduğunu ifade etti ve, "Çok şükür Pankobirlik bunları aşmıştır. Türkiye genelindeki bu algıyı Pankobirlik yıkacaktır. Diğer bir kötü algı ise bir şehirde liman yoksa, sanayisinin de çok başarılı olamayacağı kaygısıdır. İnşallah, Konya Şeker'le bu algıyı da kıracağız" şeklinde konuştu.

Konya Şeker'deki gelişmeleri ve yapılan

yatırımları dile getiren Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk şunları söyledi; "Genel Kurula gelirken yanılmamak için bir kez daha baktım ve 17 şirketin bünyemize katılmış olduğunu gördüm. Konya Şeker sadece yatırım yapmamış, yatırım yaparak kendi bünyesini de güçlendirmiştir. Bugün yapılan sermaye artışıyla birlikte ortaklarımız olan kooperatiflere de kaynak aktararak, onların da güçlenmesine vesile olmuştur. Ama tüm bu gelişmelere, halisane duygularla yapılan çalışmalara rağmen Konya Şeker'i durdurmak isteyenler, yalan haber çıkaranlar ve iftira atanlar olmuştur. Çünkü, hızlı bir büyüme içerisinde olan Konya Şeker birileri için rakip olarak görülmüştür. Örneğin, Konya Şeker patatesi üreticisinden 40 kuruşa alırken, Niğde ve Nevşehir'de üreticiler patatesi 25 kuruşa, Ödemiş'te ise 8 kuruşa satmıştır.

Bunun bir anlamı olmalıdır. Evet, bunun anlamı Konya Şeker varsa Konya çiftçisinin ürünü 5 katı fazla para ediyor demektir. Aynı

şeyi ayçiçeğinde de yaşadık. Konya Şeker bu fiyatları açıklamamış olsaydı aradaki fark kimin cebine gidecekti onu da siz tahmin edin. Onun içindir ki Konya Şeker'e sen etliye-sütlüye karışma deniyor. Biz yanlış algı ve farklı kaygılardan dolayı dışarıda kalamayız. Allah, doğrunun her zaman yanındadır ve yardımcısıdır. Siz doğru olun ki, eğri belasını bulur."

KONYA ŞEKER, TARIMIN VE SEKTÖRÜN AMİRAL GEMİSİDİR

Konya Şeker'in yaptığı tarımsal sanayi yatırımları ve gerçekleştirdiği tarımsal faaliyetler sonucu sektörün ve tarımın amiral gemisi olduğunu ifade eden Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Tarımın açılmamış karlı yollarını Konya Şeker'le açacağız. Biz bu emanete ihanet etmek için görevi devralmadık. Biz bu emaneti çok daha ötelere taşımak için aldık. Bir çok ürün portföyü ortaya çıktı. Pek çok yatırım kuruma katılmaya başladı. Yakın bir zamanda gümrük duvarları kalkacak, koruma duvarları içinde ticaret sınırları olmayacak. Bizler, koruma duvarlarının olmadığı yıllara yatırım yapıyoruz. Onun için üniversite kuruyoruz, bu üniversitelerde çiftçi çocuklarına öncelik vereceğiz. Bizim çocuklarımız bugüne kadar hep horlandı.

Artık bundan sonra açık açık söylüyorum, bizim çocuklarımız horlanmayacak" dedi.

HEDEFİMİZ; DÜNYA'DA İLK 5 İÇİNDE OLMAK

Herkesin ve her kurumun bir hedefinin olması gerektiğini söyleyen Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, Konya Şeker'in de ileriye dönük bir hedefinin olduğunu belirterek konuşmasını şöyle sürdürdü;

"2023, Cumhuriyetimizin 100.yılında ülkemizin hedefi, dünyanın en büyük 10 ekonomisinden biri olmaktır. Bundan 10 sene sonrası için tarım sektörümüzün önündeki hedef çok daha çarpıcıdır ve dünyadaki tarım ekonomileri arasında ülkemiz ilk beşi hedeflemiştir. Konya Şeker olarak biz 2023 vizyonuyla paralel bir hedefe sahibiz. Dünyanın en büyük tarım ekonomileri arasında ilk 5'te yer alacak Türkiye'ye dünyanın en büyük 5 gıda markasından birine sahip olmak yarışır ve inşallah Konya Şeker o hedefi realize etme gururunu yaşayacak. Bizim hedefimiz dünyanın en büyük 5 gıda markasından biri olmak.

Geldiğimiz nokta itibarıyla hedefimize de adım adım ilerlediğimizi rahatlıkla söyleyebilirim. Öz kaynaklarımız 7 milyon liradan 1 milyar 037 milyon liraya çıkararak % 14 bin büyüme göstermiştir. Bu ve buna

benzer rakamları artırabiliriz. Bunu sadece Konya'da değil Türkiye'nin her yerinde yapacağız. Hep beraber üreticileri ayağa kaldıracacağız. Üreticilerin sorunlarını birlikte çözeceğiz."

Konya Şeker'in kuracağı Tarım ve Gıda Üniversitesi, özelleştirmeden alınan Sivas-Kangal Termik Santrali, Ilgın İlçesi'nde gerçekleştirilecek Termal projeleriyle ilgili ortakları bilgilendiren Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, İbn-i Sina'nın söylediği bir sözünü hatırlattı ve şöyle dedi;

"İbn-i Sina der ki; İki şeyi unutun. Birincisi, size yapılan her türlü kötülüğü, ikincisi de sizin başkalarına yaptığınız her türlü iyiliği. Ama der, iki şeyi asla unutmayın; Allah (c.c.) ve ölümü. Sakın ola bu ikisini unutmayın. Biz, yaptığımız iyilikleri, bize yapılan kötülükleri unuttuk ama bizi yaradan, bize her türlü akli, fikri veren yüce rabbimizle, her canlının tadacağı ölümü hiç unutmadık ve unutmayacağız da.

Katılımlarınız için teşekkür ederim. Allah hepinizden razı olsun. Rabbim çıktığımız bu mübarek yolda, Anadolu'nun, Anadolu'nun köylerinin, Anadolu insanının, bizim milletimizin ekmeğini büyütme mücadelesinde önümüze çıkacak badireleri, yolumuza çıkacak engelleri aşacak gücü bu kuruma nasip etsin."





1952

Konya Şeker Sanayi ve Ticaret A.Ş. Kuruldu

1953

Konya Şeker Fabrikası'nın Temeli Atıldı

1954

Konya Şeker Fabrikası Üretime Başladı

1961

Beta A.Ş. Kuruldu

1973

ÇUMPAŞ Kuruldu

2003

Konya Şeker Fabrikası'nda Yem Tesisi Kuruldu

Şirketimizin En Büyük Yatırımlarından Olan İkinci Şeker Fabrikamız - Çumra Şeker Fabrikası'nın Temeli Atıldı

2004

Çumra Şeker Fabrikası Üretime Başladı

2005

Küp ve Kristal Paket Şeker Tesisi Üretime Başladı

Sert Şeker Üretim Tesisi Hizmete Girdi

Paket Küşpe Üretim Tesisi Hizmete Girdi

Sıvı Şeker Tesisleri Üretime Girdi

Fidan Üretim Merkezi Hizmete Girdi

Endüstriyel Atık Su Arıtım Tesisi Hizmete Girdi

2006

TS-13001 TSE-HACCP Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Belgesini Aldı

Seralar Hizmete Girdi

Türkiye'nin İlk Hayvan Kreşi Hizmete Girdi

Şeker İlköğretim Okulu'na %100 Eğitime Destek Kampanyasında 13 Derslik Yapıldı

Şekersüt Çiftliği Temeli Atıldı

Fondon Şeker Üretim Tesisi Hizmete Girdi

ISO 9001 - HACCP/ TÜV-NORD Onaylı Sertifikasyon Aldı

Çikolata Üretim Tesisi Hizmete Girdi

Damla Sulama Sistemleri Tesisi Hizmete Girdi

İlk ve Tek Ruhsatlı Arı Yemi Şurubu Üretimine Başladı

2007

Panplast Üretime Başladı

TSE-ISO-EN 14000 Çevre Yönetim Sistemi Belgesini Aldı.

TSE-ISO-EN 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesini Aldı

Biyoetanol Tesisi Üretime Başladı

Sıvı Şeker Kapasitesini İki Katına Çıkarıldı

Buharlı Küşpe Kurutma Tesisi Kuruldu

Panplastta Kapasite 2 Katına Çıkarıldı

Dünyanın En Büyük Pancar Üreticisi Konfederasyonu Cibe'nin Toplantısına Ev Sahipliği Yapıldı

Çumra Şeker Anıtma Tesisi'nde Rehabilitasyon Çalışması Yapıldı

Doğalgaz ve Arıtma Tesisi Yatırımı Yapıldı

2008

Altınekin Tohum Üretim Tesisi Hizmete Girdi

Sıvı Şeker Üretim Tesislerinde 3.kez Kapasite Artırımı Yapıldı

3.küp Şeker Hattı İle Üretim 2 Katına Çıkarıldı

Tüketici Kalite Ödülü Aldı

Yılın Çok Ortaklı Şirketi Seçildi

Sıvı Şeker Üretimi İle Yılın Yenilikçisi Ödülü Aldı

Damla Sulamada Kapasite 2 Katına Çıkarıldı

Türkiye'nin En Büyük 2. Şeker Silosu Hizmete Girdi

KİLOMETRE



1977

Melaslı Kuru
Küspe Fabrikası
Kuruldu

1983

ÇUMSAN
Kuruldu

1983

Şekersüt Gıda
Mamülleri
San. ve Tic.
A.Ş. kuruldu

1999

Şirketimizde Büyük Değişim 1999 Yılında Pankobirlik Genel Başkanı ve Konya Şeker Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Recep Konuk Başkanlığı'nda Göreve Gelen Yeni Yönetimle Başlamıştır. Rehabilitasyon ve AR-GE Çalışmalarıyla Konya Şeker'de Milat Oluşturacak Yatırımların Fikri Temelleri Atılmaya Başlandı

2009

Seydibey Tarım Ürünleri
İşleme Entegre Tesisleri
Hizmete Girdi

Satış Mağazaları
13'e Çıkarıldı

Konya Şeker; Şeker
Fabrikaları Arasında İlk
Çevre Yönetim Sistemi
Kuran Fabrika Oldu

Türkiye'de Sıvı Şeker
İle İlk Bonbon
Şekeri Üretildi

Biyogaz Üretimine Başladı

Panagro Şirketi Kuruldu

Koronay Şirketi Kuruldu

Çumra Şeker Fabrikası'nda
Yem Tesisi Kuruldu

2010

Çobanyıldızı Şirketi
Kuruldu

Organik Gübre Biovin
Üretimine Başladı

Baklava Şurubu Tesisi
Kuruldu

2011

Et & Süt Entegre
Tesisleri'nin
Temeli Atıldı

Pangev Kuruldu
(Organize Hayvancılık)

Doğal Depo
Hizmete Girdi

Helva Lokum
Fabrikası Kuruldu

2012

Seydibey Patates
Nişastasası Fabrikası'nın
Temeli Atıldı

Dondurulmuş
Sebze Yatırımı Başladı

Seydibey %120
Kapasite Artırımı
Yatırımına Başladı

Unlu Mamüller,
Bisküvi, Kek, Gofret
Üretim Tesisi Kuruldu

Konya Şeker
Çalışanlarının
Katılımıyla Türkiye'nin
En Büyük Organ Bağışı
Kampanyası Gerçekleşti

Yağlı Tohumlar İşleme
Ham Yağ Fabrikası
Hizmete Açıldı

2013

Kangal Termik
Santrali Devralındı

Konya Şeker & Torku
Ormanlarına 10 Milyon
Ağaç Dikildi

Etonal Tesisleri'nde
Biokarbon Üretildi

Et & Süt Entegre
Tesisleri'nde Süt ve
Süt Ürünleri
Üretimine Başlandı

Türkiye'de İlk Defa
İlaç Şekeri Üretimi
Gerçekleştirildi

Türkiye'de İlk Olan
Ultra-Klımalık Seralar
Oluşturuldu

Türkiye'de İlk Defa
Mısır Gevreği Üretildi

Konya Ovası'nda
Balık Yetiştirilmeye
Başlandı

TAŞLARIMIZ

Belediye Meclisi, Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk'a "Fahri Hemşehrilik" beratı verdi.

Cihanbeylililer Recep Konuk'u "öz evlat" saydı

Cihanbeyli Belediyesi, "Cihanbeyli değişiyor, değişimde imzası bulunanları unutmuyor" temasıyla düzenlediği törenle, ilçe tarihinin en büyük entegre sanayi yatırımının yapılmasına öncülük eden ve ilçedeki istihdam probleminin çözümüne katkısı büyük olan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk'a, Belediye Meclisi'nin aldığı ortak bir kararla "Fahri Hemşehrilik Beratı" verdi.



İlçe merkezi ve köylerden gelen vatandaşların katılımıyla gerçekleştirilen törene Konya Milletvekilleri Mustafa Kabakçı, Dr. Mustafa Baloğlu, Ayşe Türkmenoğlu, İstanbul Milletvekili Mehmet Muş, Cihanbeyli Kaymakamı Kemal Kızılkaya, Cihanbeyli Belediye Başkanı Dr. Mehmet Ali Önal, Belde Belediye Başkanları ile Belediye Meclis üyeleri, muhtarlar ve ilçedeki Sivil Toplum Kuruluşlarının Temsilcileri katıldı.

Cihanbeyli Konferans Salonu'nda düzenlenen törende, ilk olarak Recep Konuk'a Belediye Meclisi'nin fahri hemşehrilik verilmesine dair aldığı karar okundu. Kararda Konuk'a "Cihanbeyli'nin gelişimine ve değişimine, istihdama getirdiği çözüm, bölge ekonomisine sağladığı katkı" dolayısıyla fahri hemşehrilik verildiği belirtilirken, kararın okunmasından sonra ilk sözü Cihanbeyli belediye Başkanı Dr. Mehmet Ali Önal aldı. Önal yaptığı konuşmada "Bugün ilçemiz için çok anlamlı bir gün. 2011 yılında böyle bir karar aldık. Bölgemizde 2006 yılında başlayan ve parlayan bir yıldız olan Panplast Sulama Sistemleri Tesisleri bölgemizde 350 kişiye istihdam sağlamış ve gelecekteki hedefleri ise 500 kişi olarak planlanmaktadır. Bölgemizin kalkınmasına büyük katkı sağlayan Recep Konuk başkanımızın yaptıklarını bir kaç dakikayla anlatmak çok zor. Fakat

böyle bir ödülün tarafımdan verilmiş olması beni son derece memnun etti" derken, Belediye başkanından sonra konuşan Cihanbeyli Kaymakamı Kemal Kızılkaya, 2.5 yıllık görev süresi içerisinde gelişime ve değişime şahit olduğunu belirterek "Tarlada izi olanın harmanda yüzü olur sözünü önemsiyorum. Burada halkın arasında bu sözün ne kadar doğru olduğunu görüyoruz" dedi.

AK Parti Konya Milletvekili Dr. Mustafa Baloğlu, bugün Cihanbeylilerin Pankobirlik Genel Başkanı Sayın Recep Konuk'a vefa örneği gösterdiğini belirterek, Konya Şeker'in güvenilir gıda konusundaki hassasiyetini övdü. AK Parti İstanbul Milletvekili Mehmet Muş ise Pankobirlik'in çalışmalarını uzaktan takip ettiklerini ancak, burada yakından görme fırsatı bulduklarını söyledi ve Recep Konuk'un dünya standartlarında bir eser kazandırmış olduğunu gördüğünü ifade ederek teşekkür etti. AK Parti Konya Milletvekili Ayşe Türkmenoğlu da konuşmasında, Cihanbeyli'de bugün bir bayram havası yaşandığını, bunun nedeninin de Altınekin'den başlayarak bölgemize büyük yatırımlar kazandıran Recep Konuk aramızda ve kendisine de hemşehrimiz diyebileceklerini söyledi ve "Konya Şeker, artık Türkiye'nin bir markası oldu. Bizlerde Torku adından her yerde bahsediyoruz. Bu başarının temelinde sabır, çalışma ve azmin olduğunu burada gördük" diye konuştu. Konya Milletvekili Mustafa Kabakçı ise bazı sözlerin olduğunu ve bunların yerinde kullanılması halinde anlam kazandığını belirterek, Hz. Hadimi'nin "Kamil İnsan odur ki, bıraka bir eser. Eseri olmayanın yerinde yeller eser" sözünün bugüne çok yakıştığını vurguladı. Kabakçı, "Recep Bey eserleriyle yaşamaya devam edecek. Pankobirlik'de iyi bir ekip ve aşk var. Eğer, bir insanın memleketine aşkı varsa derdi var demektir. Pankobirlik'deki başarı insanların dertini dert edinenlerin başarısıdır. Recep Başkan'ın Cihanbeyli ilçesine yaptığı yatırımları görmemezlik olmaz. Biz, bu yatırımları yapan Pankobirlik Genel Başkanı Sayın Recep Konuk'u bölgemizin ağası olarak görüyoruz" şeklinde konuştu.

Cihanbeyli Belediye Başkanı Dr. Mehmet Ali Önal tarafından kendisine fahri hemşehrilik Beratı'nın taktim edilmesinin ardından kürsüye gelen Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Ben kendimi Cihanbeyli'nin fahri hemşehrisi olarak görmüyorum, ben ne kadar Çumralı isem o kadar da asli Cihanbeyliliyim. Tıpkı Seydişehirli, Beyşehirli, Hadimli, Taşkentli, kısaca Konya'nın tüm ilçelerinin ve köylerinin asli hemşehrisi olduğum gibi, buranın da asli bir parçasıyım. Şahsıma tevdi edilen hemşehrilik beratından onur duydum, gurur duydum, şeref duydum. Belediye meclisimizin aldığı bu karar için başta değerli Belediye Başkanımız olmak üzere Belediye Meclisimizin kıymetli üyelerinin hepsine teşekkür ediyorum" dedi.

"Bugün attığımız adım ile daha büyük bir aile için gönül kapınızı açtınız. Aramızda var olan bağa aile mefhumunu da katarak Cihanbeyli ile aramızda kopmaz bir hukuk oluşturduunuz. Cihanbeyli'nin bir ferdi olarak, aile bireyi olarak kabul edilmekten duyduğum onur ve heyecan hiçbir cümle ile tarif edilemez" diyen Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, sözlerini şöyle sürdürdü; "Ben bu heyecanı, Cihanbeyli için ve Cihanbeyli özelinde ilk defa yaşamıyorum. 2005 yılında Cihanbeyli'nin Bozdağ çıkışında kantar alanının hemen yanına Damla Sulama Tesisinin temelini atarken biz bu heyecanı kat be kat yaşadık.





Oranın temeli atılabı 7,5 sene oldu. İlk üretimini yapalı da 7 sene. 7 sene önce o kampüste toplam çalışan sayımız 33 idi. Bugün 352'ye ulaştı. Burası daha da büyüyecek, Bozdağ'a doğru genişleyecek. Nasıl tekstil denilince akla Denizli geliyorsa, Otomotiv denilince Bursa, Kocaeli hatırlanıyorsa, plastik sanayi denilince akla Cihanbeyli gelecek. Cihanbeyli bu alanda uzmanlaşacak ki, başka sektörlerinde ihtiyacı olan plastik aksamaların parçalarını burası üretecek. Bu sektördeki her yeniliğe burası imza atacak.

Cihanbeyli'nin evlatları bundan üç beş sene önce ekmeğini ya Konya'da, ya Konya'nın başka ilçelerinde arıyordu ya da çareyi sıladan uçmakta buluyordu. Cihanbeylili analar babalar evlatlarının ardından sadece hayra karşı gelmeleri için dua edebiliyordu.

Ben 5 sene ekmeğimi Konya'nın dışında kazandım. Memleket özlemine, sıla hasretine biliyorum. O 5 senede kendi namıma bir ders çıkardım, hiçbir evlat ekmeğe kaygısıyla gurbet yoluna düşmesin, sıla hasreti çekmesin. Aileler iş derdiyle parçalanmasın. Eşten dosttan kimse ayrılmamasın. Göç denklemleri düzülmesin.

Bunun çaresi insanları doğduğu yerde doyurmak yani yeni iş kapıları açmak. Hem işe ihtiyacı olanın elinin iş tutacağı fabrikaları inşa etmek, hem de o fabrikalarla tarlaya tapana iş bulmak. O fabrikaların ve o fabrikalar için üreten tarlaların ürettikleriyle ticareti zenginleştirmek. Bizim yapmaya gayret ettiğimiz budur."

BU TOPRAĞIN İNSANLARI NAÇAR KALMASIN

Batman'ın Sason ilçesinde tütüncülükle uğraşan ve tütüne getirilen sınırlama sonrası geçimini tarımdan sağlayamadığı ve memleketinde iş bulamadığı için İstanbul'a göç eden ve işsizlik nedeniyle bunalıma girerek eşini, kardeşini ve çocuklarını öldürüp kendisi de intihar eden Engin Sargık'ın acı hikayesini anlatan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk şöyle konuştu; "Eğer biz bu fabrikaları yapmazsak bu dramlar bu toprakların çocuklarına da uzak değildir. Recep Konuk'un, hemşehrini Recep Konuk'un tek derdi, bu toprakların çocuklarının, bu toprağın insanının naçar kalmaması, fukaralığa mağlup olmaması için kararınca elinden geleni eksiksiz yapmaktan ibarettir.

Çok şükür bugün, Cihanbeyli'nin köylerinin de Konya ve ilçelerindeki tüm üreticilerin de ürettiklerini verebileceği satabileceği üretim tesislerimiz var. Çok değil birkaç yıl önce buralar birkaç ürüne mahkûmdu, arpa, buğday, şeker pancarı vardı. Şimdi durum değişti,

ayçiçeği, mısır eklendi. Yem Fabrikasının Çumra'da, Yağ Fabrikasının Altınkin'de olması bir şeyi değiştirmede. O fabrikalarda buraya hizmet ediyor, daha çok edecek. Yağ fabrikasının kapasitesini 4 kat arttırıyoruz. Bunun anlamı açık, buralarda 4 kat fazla ayçiçeği olacak. Et-Süt Entegre'nin süt ürünleri kısmını tamamladık ve üretimlere yavaş yavaş başladık. Et tesisi de inşallah 2014'ün ilk yarısında bitecek. O bitince hiç biriniz celeplerin yolunu gözlemeyeceksiniz.

Bu tesisler Konya Şeker daha da büyüsün, tesis zengini olsun, âleme şan olsun diye yapılmıyor. Bu tesisler, Cihanbeyli büyüsün, daha çok üretsin, ürettiğinden para kazansın, daha müreffeh yaşasın diye yapılıyor. Bizim tek derdimiz sizin elinizin altındaki tarlaya, tapana iş bulmak, ahırınızdaki üretimi değerlendirmektir."

TESİSLER HAYATINIZI DEĞİŞTİRECEK

Cihanbeyli'nin sosyo-ekonomik yapısını rakamlar vererek değerlendiren ve Cihanbeyli'nin bugünküne göre çok daha fazlasını üretme potansiyeline sahip vurgulayan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, Cihanbeyli'nin yüzölçümü olarak Rize ve Bayburt ile hemen hemen eşit, Zonguldak, Kocaeli, Bartın, Yalova, Iğdır, Kilis, Osmaniye ve Düzce'den ise coğrafi olarak büyük olduğunu ifade ederek şunları söyledi; "Bu elinizin altındaki, size ait olan araziye hiç küçümsemeyin. Bu arazi Konya'daki tarım arazisi toplamının yaklaşık onda biri, tüm Türkiye'nin tarım arazisi toplamının da yüzde biridir. O zaman ne yapacağız? Tüm Cihanbeylililer el ele vereceğiz eldekini olabildiğince hızlı ve olabildiğince fazla değerlendirip, daha çok üreteceğiz. Üretilenin ne olacağını, nasıl değerlendirileceğini bize bırakın, biz hepsini çözeriz. Evvel Allah her ürettiğinizi değerlendiririz. Hamyağ Fabrikası bunun için kuruldu. Ayçiçeği burada da yaygınlaşsın diye kuruldu. Ve siz daha fazlasını ektiğinizde elinizde kalmasın diye kapasitesini 4 kat daha arttırıyor. Yem Fabrikası bunun için kuruldu. Et-Süt Entegre siz daha fazla üretesiniz diye kuruluyor. Bisküvi, kek, gofret fabrikası daha fazla durum buğdayı ekebilmeniz için kuruldu. Bu tesisler sizin hayatınızda çok şeyi değiştirecek. Yavaş yavaş da değil. Değişim önce hayvancılıkla başlayacak. Uçsuz bucaksız buğday tarlalarının arasında ayçiçekleri boy gösterecek. Onlarla birlikte oraların ürettiklerini katma değerli hale getiren yan sanayi, imalathaneler tüm Konya ve ilçelerimiz ile Cihanbeyli'de de canlanacak.

Panplast'tan örnek vereyim. Biz Panplast'ın ilk üretim tesisini açtığımızda ilkokula başlayan çocuklar bugün ortaokulun son sınıfına yeni başladılar, kundaktakiler de okumayı yeni söktüler. O gün o ilkokula başlayan çocuklarımızın önünde şimdi bir seçenek var. Hayatlarının garanti altında olması için üniversite kazanma mecburiyetleri yok. Cihanbeyli de Meslek Lisesine gittiklerinde de onların bir iş umudu var. Hem de Türkiye'nin belki de hiçbir yerinde olmadığı kadar. Ben burada Sayın Belediye Başkanımıza, Kaymakamımıza, İlçe Milli Eğitim Müdürümüze ve özellikle de Sayın Vekillerimize teşekkür etmek istiyorum. Endüstri Meslek Lisemizde bir plastik bölümü açılması konusunda önemli bir adım atıldı. Plastik sanayi için daha nitelikli, işin ehli insan gücünü bu okul yetiştirecek. Onlar gelip Panplast'ta çalışacak, Panplast bugün ürettiğimizden çok daha niteliklisini daha verimli şekilde üretecek. Konya ve Konya'nın ilçelerinde başka alanlarda bu değişim olacak ve inşallah elbirliği ile Konyamızı dünyanın gıda başkentliğine taşıyacağız.

Ben sergilediğiniz nezakete, şahsımı aile ocağına kabul etme konusundaki cömert tavrınıza, gönlünüzde açtığınız yere teşekkür ediyor, gösterdiğiniz, güvene, samimiyete ve itimada layık olmayı Rabbimin nasip etmesini temenni ederek, hepinizi saygıyla, hürmetle, muhabbetle selamlıyorum."



ÇİKOLATA SERÜVENİ

Toprağın Tadı Dergimizin bu sayısında, Tarım Türk TV kanalında “Tarlardan Sofraya” programında yayınlanan, ağızlarda eşsiz bir lezzet bırakan çikolatanın serüveni ile karşınızdayız.

Öyle bir şey düşünün ki herkesin çocukluk hayallerinde bir hatırası olsun. Lezzetli mi lezzetli, tatlı mı tatlı olsun. Çikolataya ne dersiniz?

Çikolatanın Serüveni Başlıyor...

“Bu mutluluk kaynağının tarihi milattan önceye dayanıyor.”

“Ham maddesi kakao. Kakaonun ana vatanı ise Afrika.”

Bu bitki genelde tropikal iklimde yetişen bir bitki. Ekvatorun 10 derece kuzeyi, 10 derece güneyinde ama genelde dünya üretiminin büyük bir kısmı %75 gibi bir oranı Afrika’da gerçekleşiyor. Burada da en büyük kakao üreticisi olan ülkeler Fildişi Sahilleri ve Gana diyebiliriz.



ağacını, bugünkü Guyana sınırında Güney Amerika’nın eski yerlileri olan Mayalar keşfetti. Aztekler de kakao, kralların vazgeçemediği günlük sıcak içimlikler arasında yer almıştır. Avrupa’nın kakaoyu tanınması Kristof Kolomb’la olmuştur. 1502 yılında yerlilerin kakaoyu içecek olarak kullandıklarını gördü, 1509 yılında ünlü İspanyol kâşif Hernando Cortes, bu ürünün önemini fark etti ve İspanya’ya götürdü. Kakao böylece İspanya’da kullanılmaya başlandı.

Fransa sarayı kakao ile tanıştığı anda, bu içeceğin enerji verici özelliği de keşfedildi. 15. Louis’in kakaodan bir karışım hazırlama, satma ve dağıtma hakkı verdiği David Chailou, o büyülü lezzeti, çikolatayı icat etti. Çikolata sonraki dönemde bir süre sarayın dışına çıkmadı ve halk bu lezzeti tanıyamadı. 1778’de bir Parislinin ilk kırma, karıştırma ve yoğurma makinesi icadının ardından, 1825’te Antoine Brutus Meiner, Noisel-sur-Marne’de ilk makineli çikolata fabrikasını kurdu ve bu çikolatanın büyüsunü tüm dünyaya taşıyan adım oldu.

Hollandalı çikolata yapımcısı Çonrad J. Van Houten, bulduğu yöntemle kakao tohumları içindeki yağı çıkarmayı basardı. İlk çikolata barını üreten Houten’dan ilham alan Joseph Storrs Fry oldu. Çikolataya süt katan İsveçli Daniel Peter ise sütlü çikolataya öncülük etmiştir.

Sütlü çikolatanın aslında acıklı bir hikâyesi var. Günümüzde İsviçre çikolata üretimi ve kalitesiyle dünya lideridir. Ancak

ülkede 19.yy’da yetersiz beslenmeden dolayı bebekler hayatını kaybediyordu. Ölüm oranları yükseldikçe bir çare aranmaya başlandı. Çareyi kimyager “Hengel Nestle” buldu. Sütten sıvının buharlaştırılarak süt tozu elde edilmesini sağlayan bir metot keşfetti. Böylece binlerce bebeğin hayatını kurtaran mama formülü bulundu. İşte bu formülde hayatımızı renklendiren sütlü çikolatanın üretimine ön ayak oldu.1875’ te İsviçreli “Danyar Peter” 8 yıllık bir çalışmanın ardından çikolatanın özüne süt katmanın yolunu buldu. Ve sütlü çikolata yaşamımıza ilk kez girmiş oldu.

Çikolata sonunda her milletin damağına göre şekilleniyor lezzetiyle tüm dünyayı sarıyor. Kakao ağacının çekirdeklerinden yapılan bu içecek zamanla büyüyor. Sonra ise kâh fıstıklı kâh fındıklı daha nice lezzetlerle harmanlanıp bugün ki haline dönüşüyor.

“Çikolata tohumlarının çikolataya dönüşebilmesi için önce uzun uzun işlemlerden geçiyor. Kakao çekirdekleri fabrikalarda çikolata üretimine uygun hale getiriliyor.”

Kakao çekirdeği işlenen fabrikalara geldiğinde kalite güvencesinin yapıldığı kontrollerden geçiriliyor. Gerekli kalite kontrolleri yapıldıktan sonra yabancı madde oranını, çekirdek büyüklüğü gibi kriterlerden geçen kakao çekirdekleri fabrikaya kabul ediliyor. Fabrikaya kabul edilen çekirdekler ilave bir ön temizlikten sonra kavurma işlemine giriyor. Kavurma işlemi burada çok çok önemli. Esas bizim beklediğimiz ve sevdiğimiz kakaonun oluşması aslında burada başlıyor. Çünkü eğer az kavurulmuş veya çok kavurulmuş olması nihai ürünü birinci derecede etkileyen faktördür.



Art arda işlemlerden geçen kakao çekirdekleri sonunda çikolataya dönüşmek için hazır hale geliyor ve çikolata fabrikalarının yolunu tutuyor. İşte asıl serüvende burada başlıyor.



Tabi ki bunun kullanımı daha önce çikolata şeklinde değildi. Çikolata kakao çekirdekleri bildiğimiz eski el değirmenlerinde geçirildikten sonra toz haline getiriliyordu. Bunun içine baharat katılarak bir içecek elde ediliyordu. Bu içeceğin olmasının sebebi de, kakao çekirdeğinin %53-%54 oranında yağdan kaynaklanıyor olmasıdır. Hikâye bu şekilde başlamış oluyor. Yani çikolatanın keşfi aslında Kakao çekirdeğinin keşfiyle başlıyor. Bu olay Güney Amerika’da Azteklerin ve Mayaların kako çekirdeğinin ilk tarımını yaptığını biliyoruz. Hatta o dönemlerde çikolata da kullanılan kakao çekirdeği o kadar değerli ki para yerine bile kullanılabilirdi. Çikolatanın ana maddesi olan kakao çekirdeklerinin elde edildiği kakao

“Konya'nın Çumra ilçesindeki Çumra Kampüsü'ndeki Torku çikolata fabrikasındayız.”

Fabrikaya girebilmek için kıyafetlerimizi giydik ve şimdi sağlığa uygunluk bariyerlerinden geçip içeriye ulaşacağız.

İçeriye girer girmez tarifsiz bir koku karşılıyor bizi. Burada devasa makineler dünyanın belkide en lezzetli malzemesiyle çalışıyor. İlk durağımız çikolata hamurunun hazırlandığı bölüm.

Çikolata biliyorsunuz kakao, şeker, süt tozu, kakao yağı gibi malzemelerden oluşuyor. Bunlar öncelikle karıştırılıp daha sonra silindirden geçirilip stok tanklarına alınır. Buradan sonra nerede kullanılıyorsa hangi stok tankında çalışacaksa orada ilgili bölüme aktararak çalışır.

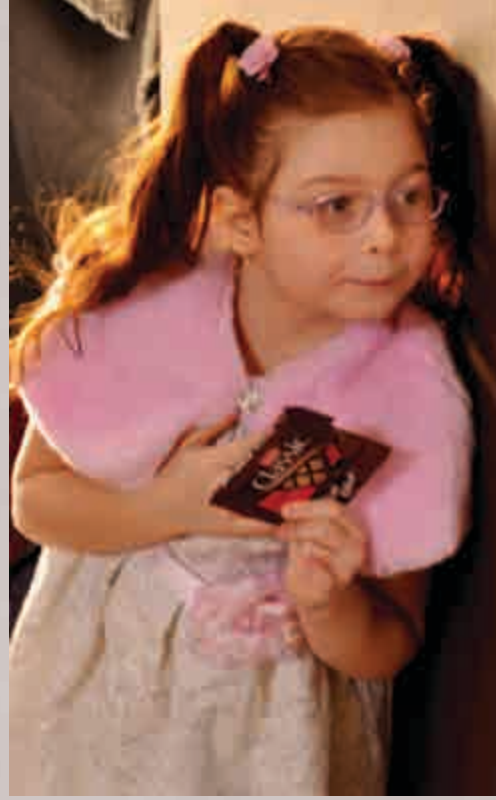
“Hamur karıştırıldıktan sonra iki aşamalı inceltme işleminden geçiyor ki bu işlem çikolatanın kalitesini belirleyici en önemli aşamalardan birisi.”

Burada karıştırmanın bile çok çok önemi vardır. Hammaddelerin karıştırılma sıraları bile önemlidir. Bu karıştırma işleminden sonra hammaddeler inceltme silindirlerine girer. Bir ön inceltme bir de nihai inceltme vardır. Burada şekerin boyutunu 1000- 1200 mikronlarda yaklaşık olarak 20-22 mikron hatta 18 mikronlara kadar düşürülüyor. Parçaları dilinizde hissetmemeniz gerekir. Bunun da olabilmesi için parçacık büyüklüğünü 20 mikronun altına düşürülür veya o civarlarda tutarsınız. Değilse çikolatayı yediğiniz de şeker taneciklerini dilinizde hissedersiniz ki bu durum çikolatacılıkta hiç istenmeyen bir durumdur.

Çikolata hamuru inceltildikten sonra konçlanma aşaması başlıyor. Konçlanma aşaması çikolatanın aromasının istenilen seviyelerde oluşturulduğu ve çikolata kalitesini etkileyen en önemli adımdır. Çikolata hamuru burada belirli sıcaklıklarda yaklaşık 12 saat karıştırılır ve nihai halini alır. Daha sonra kalite kontrol birimi tarafından kimyasal ve fiziksel kontroller yapılır. Kalite kontrolde onaylandığı takdirde stok tanklarına alınır. Buradan da fabrikanın kullanım programına göre şekillendirme aşamasına geçiliyor.

Bu bölümde sıvı çikolata kalıplara dökülüyor ve daha sonra kalıplara yayılması ve kabarcıkların çıkması için titreşime tabi tutulan çikolata soğutma tüneline girerek katılaşır ve son halini alır. Soğuyan ve kalıplardan çıkan çikolata daha sonra paketleme bölümüne gelerek sevkiyata hazır hale getirilmekte

Burada kalıplara dökülen çikolata sıcak



çikolatadır. Tanklarda çikolata 40-45°C arasında sıcak olarak muhafaza edilmektedir. Buradan alınan çikolata kalıplara basılmadan önce 30°C kadar temperleme işlemine tabi tutulur ve kalıplara dökülür. Gerçek çikolata temperleme işleminden geçmeden kalıplara dökülemez. Eğer tempersiz çikolata kalıplara dökülürse çıkan son ürün istenilen görünüş ve parlaklıkta olmaz. O yüzden temperleme çikolatanın olmazsa olmazlarından.

“Diğer aşamaya geçmeden önce çikolata üretiminin olmazsa olmazı nedir gelin onu sizlerle paylaşalım.”

Stok tanklarından kullanım alanına gelen

çikolata direk olarak kalıplamaya giremez. Bundan önce çıkan ürünün nihai ürünün tabletin veya ürünün yenilebilirliği, parlaklığı ve kalitesini belirleyen bir başka faktör daha vardır. Buna temperleme denir. Temperleme konforlu koşullarda çikolatanın soğutulma işlemidir. Çikolata normal şartlarda 45 °C'de muhafaza edilir. 45 °C'den 28-30 °C'ye kadar sütlü çikolatalar için söylüyorum. 28-28,5 °C'lere kadar indirilir ve sonra belli bir miktar ısıtılarak o şekilde kalıplanır. Bu işlem yapılmazsa direk olarak 45°C çikolata hamurunu siz kalıba koyarsanız görüntüsü güzel olmayan bir çikolata karşınıza çıkar. Dolayısıyla burada temperlemenin doğru yapılması nihai ürünün özellikle tabletin veya diğer ürünlerin parlaklığı, yeme kalitesi ve görünüşü açısından çok çok önemlidir.

Temperlenmiş çikolata iki şekilde kullanılır. Ya kalıplama hattında kullanılır ya da diğer herhangi bir ürünü çikolatayla kaplıyorsunuz. Her iki şekilde de çikolatanın temperlenmesi hayati bir öneme sahiptir.

Temperlemeden geçen çikolata sonra kalıplarda şekillendiriliyor.

Görevlinin banttan bir tane çikolata uzatmasıyla röportajımızda lezzetleniyor. Çikolata serüvenini tadını damağımızda da alarak devam ediyoruz. Burada çikolatalar boşaltma ünitesinden bantta bırakılarak paketleme bölümünün yolunu tutuyor. Bu aşamanın en önemli kısmıysa çikolataların el değmeden aktarılması.

Buradan da artık marketlere gidiyor ve oradan alıp afiyetle yiyoruz.

Üretimin bir bölümünde gördük, çikolatalar direk kalıplara dökülüyordu. Ama burada ambalajlı olan çikolatalar var. İşte bunlarda tek tek alınarak kalıplara diziliyor.





“2006 yılında üretime geçen Torku Çikolata Fabrikası’nda yıllık üretim 32000 ton.”

Çumra Tesisleri’ndeki Torku Çikolata Fabrikası’ndaki üretim önemli bir kapasitedir. Burada tabii çikolatalı ürünler en büyük paya sahiptir. Çikolata kaplamalı ürünler bunun içindedir. Bunlarda yaklaşık olarak çikolata 14.400 ton çikolata üretilip bunu kalıplayabilir veya kaplama ürünlerinde kullanılabilir. Bunun dışında 7.000 veya 10.000 ton civarında kaplamalı ürün üretiliyor. Yaklaşık olarak 7000 ton sert şeker üretim imkânı var. 8000 ton civarında da kakaolu fındık kremalı gibi krema üretme imkânı da ayrıca var.

“Çikolatanın serüvenine hep beraber tanık olduk ama iş üretimle bitmiyor. İşin birde pazarlama kısmı var. Çikolata pazarında da kıran kırana bir mücadele var. Mücadelenin tek yolu ise kaliteli ürün. Kaliteli ürün yapmanın da tek yolu da kaliteli hammaddeden geçiyor.”

Gerçek çikolatalarda sadece ve sadece kakao yağı kullanılır. Bunun dışında bitkisel yağ kullanılan çikolatalara çikolata denmediğini buradaki yetkililerden öğreniyoruz. Belli oranlarda belki kullanılan ülkeler var ama kakao yağıyla üretilmiş olan çikolata bizim için çok daha önemlidir ve gerçek çikolata da budur.

Tabii burada en önemli şey hangi hammaddenin kullanılmasıdır. Hammaddenin kalitesi en önemli şeylerden bir tanesidir. İkinci aşamada da bunun

işletilmesidir. Dolayısıyla burada çikolatacı olarak hammaddenizi çok iyi bir şekilde kontrol etmelisiniz. Burada tadının, görüntüsünün, renginin kakao kitlesinin renginin çok uygun olması gerekir. Standardizasyonu sağlamak burada çok önemlidir. Onun dışında tabii ki diğer hammaddeler ve süt tozu da çok önemlidir. Diğer şeker ve hammaddelerin kalite kontrolleri yapılmalıdır. Yani siz prosese ne girerseniz o çıkar. En önemli şey hammaddelerin kalitesidir.

“Kalitede hammaddeleri bir araya getirdikten sonra iyi bir reçete hazırlanıyor. Yani çikolatanın içeriği oluşturuluyor. Hangi maddenin ne

kadar kullanılacağına belirlendiği bu aşamada her markaya göre değişiyor. Her markanın kendisine özel reçetesi var.”

Hammaddeler ile süreç öncesi reçeteler oluşturuluyor. “Bu hammaddeleri ben hangi oranlarda kullanayım ki istediğim çikolatayı elde edeyim.” Birinci adım burası. Tabii bunun olması gerektiği gibi karıştırılması, inceltmesi çikolatanın üretiminde püf noktası olan bir operasyon vardır. Bu da yaklaşık olarak 4,5-5 ton civarında ki büyük mikserlerde bunun belirli şartlarda karıştırılmasıyla elde edilir. Tabii ki burada en önemli şey reçetenin oluşturulmasıdır. Eğer sütlü çikolata yapıyorsanız kendisine has bir reçetesi, bitter çikolata yapıyorsanız ayrı bir reçetesi vardır. Bu reçetelerin oluşturulması çok çok önemlidir. Hammaddelerin miktarları ve uyumu burada nihai ürünü bire bir etkileyen faktördür. Bu reçeteler çok dikkatli bir şekilde oluşturulmalı. Ondan sonrası prosesdir. Hammaddeler belli bir ölçüde reçeteye göre tartılır ve mikserlerde karıştırılır. Burada karıştırmanın bile çok çok önemi vardır.

“Peki, severek yediğimiz çikolatanın iyisini nasıl ayırt ederiz?”

Burada tabii ki çikolataların görünümü çok önemlidir. Parlaklığı yani çikolatayı elinize aldığınızda parlak olması gerekir. Ve



çikolatayı aldığınız zaman kırıdığınızda kıt diye bir sesin gelmesi gerekir. Bu da doğru bir prosesin uygulandığını gösterir. Onun dışında ağzınıza aldığınız zaman sütlü çikolata olsun bitter çikolata olsun belli bir süre sonra yani kolayca erimesi lazım. Eğer ağzınızda uzun bir süre katı halde kalıyorsa bir problem vardır demektir. Yani o lezzeti elde etmek çikolatanın ağızda kolayca erimesi ile olur.

“Çumra Şeker’deki bu tesisten dünyanın belli noktalarına çikolata gönderilmektedir.”

Genelde ihracat yapılan ülkeler Kuzey Afrika, Orta Doğu ülkeleri diyebiliriz. Aynı zamanda belli bir miktarda da Balkan ülkelerine, Bosna-Hersek gibi ülkelere ihracat var. Kalite dünyada fark edildikçe ulaşılmayan yer yok gibi hatta çikolatanın nabzının attığı yer İsviçre’ye bile çikolata ihraç ediliyor. Daha sonra doğuya çok ilgi gösteriliyor. Çin pazarına da ilgi sahası bu sebepten dolayı. Görüşmeler devam ediyor ve Çin’e de ihraç edilmesi planlanıyor.

“Ar-Ge bölümü bu işin adeta mutfağıdır.”

Çikolatada çeşit çok önemli. Esas önemli nokta herkesin damağına hitap edecek tadı bulmakta. İşte bu bölümde Ar-Ge yani ürün geliştirme bölümü bu işi yapıyor. Şimdi o bölümdeyiz. Şu anda yakın dönemde çıkarılacak olan ürünlerle ilgili alternatifler üzerine çalışılıyor. Hedef ise, piyasada olmayan farklı ve yeni bir ürünü ortaya çıkarmak. Antep fıstığı, Hindistan cevizi, portakal, limon ve vişne gibi alternatifler var. En çok sevilen ürünleri farklı şekillerde piyasaya sunmak için burada çalışmalar yapılıyor.



“Çikolatadan sadece lezzetiyle bahsedersek haksızlık etmiş oluruz. Zira faydası da azımsanmayacak kadar fazla.”

Çikolatayı yediğiniz zaman mutluluk hormonunun salgılanması ve insanın kendisini mutlu hissetmesi gerekir. Dolayısıyla birinci almak için sebeplerden bir tanesi bu. Siz onu yediğinizde kendinizi mutlu hissediyorsunuz. Onun dışında özellikle kakaodan gelen sağlığa da çok faydalı olan belirli maddeler var. Bunlara filornoit denir. Bunlar özellikle kalp sağlığına çok faydalı olan ürünlerdir. Bitter çikolata yenildiği zaman bu faydaları daha çok gösterir. Özellikle Avrupa’da bitter çikolatanın %90 oranında kakao içeren çikolataların kullanılması böyle bir trendin oluşması

da bu kakaonun ve çikolatanın faydasının olmasıdır.

Ayrıca, içeriğinde bulunan antioksidanlar kansere karşı savaş verir. Çikolata, polyphenol diye adlandırılan ve içinde procyanidins, epicatechin, catechin olan antioksidan bileşim dizileriyle doludur. Meyve, sebze ve çay da polyphenol içeriyor. Fakat çikolata ve kakao yağında yüksek miktarda polyphenols içerir. Potasyum içerdiğinden dolayı aşırı yorgunluk ve strese iyi gelir. Ayrıca çikolata phenethylamine (PEA) içerir. Phenethylamine sinir sistemini uyarır ve kişinin kendisini iyi hissetmesini sağlar. Çikolata zengin bir kalsiyum kaynağıdır ki bu da güçlü kemiklerin oluşmasını sağlar. Çikolata geçmişten günümüze özellikle kadınlar üzerinde psikolojik olarak oldukça olumlu etkilere sahip. Çikolata kadınların kendilerini iyi hissetmelerini sağlayan endorfin salgılar. Yüksek tansiyonu düşürür. Zengin florid kaynağıdır, dişleri güçlendirir. Çikolata yüksek miktarda bakır içerir. Bakır, vücudun demiri absorbe etmesine yardımcı olur ve cilde, damarlara, dokulara faydalıdır.

“Çikolata hem yurdumuzda hem de yurt dışında şarkıcılara ilham kaynağı oluyor. Hatta Türkiye’de öyle seviliyor ki geleneklerimize kadar giriyor. Mesela kız istemeye giderken özel çikolata yaptırılıyor. Öyle ki bayramlarda olmazsa olmazlarımızdan oluyor.”

Bu güzel anlatımımızın sonuna geldik. Biz çikolatalarımızı yiyeceğiz umarım sizin de damağınıza biraz da olsa tat vermişizdir.

Hoşçakalın.



Üretimden son tüketiciye her aşamada etkin olan Konya Şeker, ürünlerin sevkiyatı konusunda da lider olduğunu gösteriyor.



Konya Şeker **lojistik** faaliyetinde de lider

Lojistik konusunda bilgi aldığımız Konya Şeker lojistik birimi yetkilileri "Lojistik faaliyetlerimizi gerçekleştirirken birçok lojistik firmasının bile yapmadığı teknikleri kullanmaktayız. Uçakla Angus ithalatı buna en güzel örnektir. Denizyolu, havayolu, karayolu ve demiryolu lojistiğinin bütün imkânlarını kullanıyoruz. Özellikle Avrupa'dan yapılan ithalatlarda ise kombine taşımacılık yöntemlerini kullanıyoruz. (Kara-deniz-demiryolu) Hatta canlı balık taşımacılığı yaparak farklı bir lojistik hizmetini gerçekleştirmiş bulunuyoruz" açıklamasını yaptılar.

"7 Milyon Ton Hammadde ve Mamul Taşıyoruz"

"Lojistik faaliyetlerimiz için 500 bin metre karenin üzerinde yatay depo 300 bin metreküp dikey depoya sahibiz. Bu depolardaki ürünlerimiz değişik ısı işlemlerde (kuru-+18 °C,+4 °C,-18 °C) muhafaza edilmektedir" ifadelerini kullanan Konya Şeker lojistik yetkilileri, "Bu yıl yeni üretime başlayan süt ürünleri için büyük illerde mikro dağıtım araçları ile direk dağıtım faaliyetlerine başlamıştır. Bir yıl içerisinde yaklaşık 7 milyon ton hammadde ve ürün taşıyoruz. Taşıma esnasında 250 bin treyler, binlerce tren vagonu ve kamyonet kullanılmaktadır. Bu taşımalar her yıl büyümemize paralel olarak artmaktadır. Etanol gibi tehlikeli madde taşımacılığı da yapılmaktadır. Nakliyelerde genellikle lojistik firmaları kullanılmakla beraber, büyük şehirlerde yapılan mikro dağıtım faaliyetleri ise direkt olarak Konya Şeker tarafından yapılmaktadır. 20'nin üzerinde şirketlerimiz için 100 milyon TL'nin üzerinde lojistik harcaması yapmaktayız" açıklamasında bulundular.

Konya Şeker ve iştiraklerinin hızlı bir şekilde büyümesi ile birlikte, hız zaman senkronizasyonu gereksinmesi sonucu lojistiğin önemini de arttı.

Tedarik zinciri boyunca toplam operasyon maliyetlerinin azaltılmasını ve süreçlerinin iyileştirilmesini hedefleyen Konya Şeker Lojistik yetkililerinden; yazımızın sonunda merak edilen soruların cevabını alıyoruz.

1) Ürünlerin lojistiğini sağlarken nelere dikkat ediyorsunuz?

Son dönemde üretilen ürünlerin tamamı üretimden son tüketiciye kadar soğuk zincir kırılmadan sevk edilmelidir. Örneğin çikolata ürünlerinin +18 °C, dondurulmuş patatesin -18 °C, sütün +4 °C'de depolanıp taşınması gerekmektedir. Isı kontrollü gıda ürünlerinde soğuk zincirin kırılması ürünlere zarar vereceğinden zincirin kırılmaması en çok dikkat edilmesi gereken husustur. Bunun yanı sıra ürünlerimizi müşterilerimize zamanında doğru bir şekilde teslim etmek için depolama, araç ve tedarikçi seçimlerinde çok dikkatli davranıyoruz.

2) Her bölgeye her ürün ulaştırılabiliyor mu?

Hakkâri'den Edirne'ye kadar bütün il ilçelere ulaştığımız gibi yem gibi bazı ürünlerimizi köylere kadar ulaştırabiliyoruz.

3) Türkiye'de kaç tane ilimize ürünler ulaştırılıyor?

Bir koli ile bir araç arasından hangi miktarda olursa olsun, Türkiye sınırları içindeki tüm illerimize ürünlerimiz ulaştırılabilmektedir.

4) Hangi ürünler ulaştırılıyor?

Anadolu Birlik Holdinge bağlı bütün kuruluşların ürünleri ulaştırılmaktadır.



Konya Şeker'in fabrikalarını tek tek gezen Muhtarlar ile Ziraat Odaları yöneticileri;

Biz gezmekle bitiremedik, bitirenlerden Allah razı olsun



Köy ve mahalle muhtarları ile Ziraat Odaları yöneticileri, Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk'un göreve gelmesiyle birlikte yatırım atağına geçen ve Konya'nın dört bir tarafını sanayi tesisleri ile donatan Konya Şeker'in ülke ve bölge ekonomisine kazandırdığı Altınekin, Cihanbeyli, Çumra, Meram ve Seydibey Kampüsleri'ndeki devasa tesisleri gezdiler.

Yapılan planlama çerçevesinde gruplar halinde 3 ay boyunca sürdürülen gezide Konya Şeker'in kampüslerini ziyaret eden köy ve mahalle muhtarları ile Ziraat Odaları'nın yöneticileri sırasıyla kendi bölgelerinde bulunan tarımsal sanayi tesislerini yerinde gördükten sonra, diğer bölgelerdeki sanayi tesislerini de ziyaret ederek bilgi sahibi oldular. Konya Şeker yetkilileri nezaretinde gerçekleştirilen bilgilendirme gezilerinde, köy ve mahalle muhtarları ile ziraat odalarının yöneticilerine tesislerin niçin kurulduğuna, üretim kapasitelerine, bölge üretimine ve üreticisine katkılarına dair bilgiler verilirken, heyette yer alan muhtarlar ile ziraat odaları yöneticileri yatırımlar ile ilgili merak ettikleri hususları da doğrudan tesis idarecilerine sorma fırsatı buldular. Altınekin, Beyşehir, Cihanbeyli, Çumra ve Seydişehir bölgesindeki köy ve mahalle muhtarları gruplar halinde Anadolu Birlik Holding (ABH) bünyesindeki Cihanbeyli Kampüsü'ndeki Panplast Damlama Sulama Tesisleri, PVC ve Koruge Boru ile Çuval Fabrikası'nı, Altınekin Kampüsü'nde bulunan Beta Ziraat ile Ham Yağ Tesisleri'ni, Meram Kampüsü'nde bulunan Torku Et ve Süt Entegre Tesisleri'ni, Seydişehir ve Beyşehir arasında kurulan Seydibey Kampüsü'ndeki Dondurulmuş Parmak Patates Tesisleri ile Doğal Depo'yu, Çumra Kampüsü'nde bulunan başta Şeker, Sıvı Şeker, Torku Çikolata, Sert Şekerleme, Bisküvi-Kek-Gofret ve Unlu Mamüller, Etanol, Küspe Kurutma, Çoban Yıldızı Elektrik Üretim Tesisleri ile seraları ve Konya Şeker'in Alakova'da bulunan AR-GE Deneme Teraları'nı yerinde gördüler.

Anadolu Birlik Holding'e bağlı grup şirketlerinin gerçekleştirdiği tarımsal sanayi yatırımlarını yerinde gören muhtarlar ile ziraat odaları yöneticilerinin çoğunluğu kendi bölgelerindekiler hariç diğer bölgelerdeki yatırımları ilk defa görme fırsatı bulduklarını belirttiler. Ülke ve bölge tarımı için büyük önem arz eden ve bölge üretimi ile üreticisini destekleme konusunda önemli bir rol üstlenen devasa tesisleri anlatıldığı ve basında yer aldığı kadarıyla duyduklarını belirten muhtarlar ve ziraat odaları yöneticileri gördüklerinin duyduklarından çok daha etkileyici olduğunu söylediler. Tesisleri gruplar halinde ve her bir grup için düzenlenen bir günlük program çerçevesinde tek tek gezen ve ilgililerden yerinde bilgi alan

köy ve mahalle muhtarları ile Ziraat Odaları yöneticileri gördükleri yatırımlarla morallendiklerini, Konya'nın geleceğine dair umutlarının arttığını, tesisleri yakından gördükten sonra bu tesislerin üreticiye katkısını daha net anladıklarını belirterek, "Çoğumuz tesislerin tamamını ilk kez görüyoruz. Duyduklarımız vardı, ancak yerinde görmek, çok farklıymış. Anlatılanlardan, yazılıp çizilenlerden çok daha fazlasına şahitlik ettik. Tesislerin yanından geçerken bir binadan ibaret görünen tesislerin içine girince, yapılan işlerin büyüklüğü, o makinelerin çalışması, çalışanların gayreti hepimiz için moral kaynağı oldu. Konya Şeker'in kaç kampüsü olduğunu, hangi fabrikanın nerede olduğunu, neler üretildiğini tam olarak bilmiyorduk. Ama sağolsun, Başkanımız Recep Konuk, tesisleri yerinde görmemize destek oldu, onay verdi, Konya Şeker'in kapılarını bize açtı. Dünyada eşi ve benzeri olmayan tesisleri kendi bölgemizde görmenin mutluluğunu yaşadık. Ülke tarımının kalkınması, tarımsal sanayinin gelişmesi ve üreticilerin gelirlerinin artması, Konya ekonomisinin, tarımının canlanması, refah seviyesinin yükselmesi adına burada gerçekten güzel işler yapılmış. Yatırımların hepsi de birbirinden önemli, anlamlı" dediler.

Bir üretici kuruluşu olan Konya Şeker'in son yıllarda gerçekleştirdiği yatırımların yerinde ve rantabl olduğunu, üreticilere büyük kolaylıklar sağladığını dile getiren muhtarlar ve ziraat odaları yöneticileri, "Biz düne kadar bölgemizde arpa, buğday ve şeker pancarından başka bir ürün bilmiyorduk. Ama, Başkanımız Sayın Recep Konuk'un göreve gelmesiyle birlikte yaptığı vizyoner yatırımlar sayesinde bizim de ufkumuz ve vizyonumuz değişti. Şimdi, patatesten ayçiçeğine, mısırdan kanolaya kadar her çeşit ürünü ekebiliyoruz. Recep Başkan sayesinde ürünlerimiz yapılan yatırımlarla katma değerli hale geldi ve üründen para kazanmaya başladık. Gözümüzle görmeden önce bize şehir efsanesi, hikaye gibi gelen yatırımları gözümüzle gördük ve ülke tarımı, bölge tarımı için devasa yatırımların Konya'nın dört bir tarafına yayıldığına şahit olduk. Bu başarıyı bize gösteren, hizmeti bizim ayağımıza kadar getiren, bizi her türlü konuda destekleyen ve ürünlerimizin değer bulması için gecesini gündüzüne katan Pankobirlik Genel Başkanı Sayın Recep Konuk'a teşekkür ediyoruz. Biz bir günde gezmekle bitiremedik, o bu kadar dar zamanda onlarca tesisi bitirip, üreticinin hizmetine sessiz sedasız sunmuş. Konya'ya, Konya üreticisine gezmekle bitmeyecek kadar çok tesis kazandıran, anlatmakla bitmeyecek kadar büyük işler yapan Recep Başkan'dan ve bu büyük işlere imza atan herkesten Allah razı olsun" diye konuştular.

Hayvanlar için de “cips” ürettiler

Konya Şeker'in Çumra Entegre Tesisleri bünyesinde yer alan yem fabrikasında, öğütülmüş mısır 185 derecede pişirilerek, küçük ve büyükbaş hayvanlar için cips görünümünde “mısır gevreği” üretildi.





Yem Fabrikası Müdürü Ahmet Diler, yaptığı açıklamada, tarıma dayalı sanayi entegrasyonunda önemli başarılarla imza atan Konya Şeker'in bölgede artan mısır üretimini göz önünde bulundurarak, buna uygun yatırımlar yaptığını söyledi.

Bu kapsamda fabrikada mısır pişirme ünitelerini kurarak yeni bir yem üretmeye başladıklarını ifade eden Diler, "Sadece öğütülmüş mısırdan üretilen ve herhangi bir katkı maddesi içermeyen 'mısır gevreği', öğütülmüş mısırın 185 derecede, 70-80 barlık atmosfer basıncında, buhar ve su verilerek pişirilmesiyle elde ediliyor. Yüksek basınçtan sonra ürünün normal ortama alınmasıyla, kendiliğinden kabaran, cıps görünümündeki bu yem, normal mısır yemine göre hayvanlar tarafından daha kolay hazmediliyor ve ürünün neredeyse tamamı sindirildiği için, et tutma oranını yükseltiyor. Dolayısıyla da et verimini arttırıyor" dedi.

"Ürettiğimiz yem mısır cipsi kadar lezzetli"

Diler, ürünün görüntüsünün cipse benzediğini, hijyenik ortamda üretilen yemin tadına bizzat kendisinin de baktığını vurgulayarak, şunları kaydetti:

"Ürettiğimiz yem, mısır cipsi kadar lezzetli. Hayvanlar da severek yiyor. Verimliliği arttırmak için hayvanların verdiğimiz yemi severek yemesi gerekiyor. Türkiye'de ilk kez Konya Şeker'in ürettiği bu yemi de hayvanlar, çocukların patates cipsini severek yediği gibi büyük bir iştahla yiyor. Bu yeme bir anlamda hayvanların cipsi diyebiliriz. Hayvan yemini severek yerse size daha fazla

verim sağlar. Zoraki yem yiyen hayvanın ürünü de zoraki elde edilir. Yemin daha önce deneme üretimlerini yaparak, 3 ay boyunca Konya Şeker'e ait çiftliklerde değişik ırklardaki besi hayvanlarına yedirdik. Ar-Ge ekibimiz çeşitli besi grupları oluşturdu. Bir kısmını normal besi yemi ile besledik. Bir kısmını mısır ağırlıklı besledik. Bir gruba da ana yem maddesi olarak mısır gevreği verdik. Sonuçları gün gün not ettik, hayvanların tavırlarını, iştahlarını, yeme saatlerindeki isteklerini gözledik. Birincisi, mısır gevreği ağırlıklı beslenen grubun daha iştahlı olduğunu tespit ettik. Aynı miktarda yemle beslenmelerine rağmen, mısır gevreği ile beslenen grubun aynı ırk hayvanlara göre yüzde 15-25 arasında daha çok et tuttuğunu tespit ettik."

Bu ürünle, daha az miktarda mısır ile daha kısa sürede daha çok et üretmenin mümkün olduğunu anlatan Diler, bunun hem üretici açısından hem de besi materyali yetersiz olan ülkemiz hayvancılığı açısından önemli olduğunu aktardı.

Çiftliklerde yaptıkları denemelerden olumlu neticeler almaları üzerine seri üretime başladıklarını dile getiren Diler, "Şimdilik saatte 15-20 ton üretim yapabiliyoruz. Şu anda mısırı pişirip gevrek veya cıps görünümüyle piyasaya yem olarak arz eden başka bir fabrika bulunmuyor. Yani hayvan yemi olarak mısır gevreğini piyasaya ilk kez Konya Şeker çıkarıyor. Ürünün çiftçiye maliyeti de piyasa şartlarına göre uygun olacak. Bayi bazında yaklaşık 500 satış noktamız bulunuyor. Bayilerimize numuneleri göndermeye başladık. Yemin tüm bayilere dağıtımının

tamamlanmasından sonra çiftçilerin ürünümüzü tercih edeceğine inanıyoruz" diye konuştu.

Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk ise ülkemizin hayvancılıktaki iki temel probleminden birinin verim, diğerinin de besi materyalleri konusundaki yetersizlikler olduğunu belirterek, şöyle konuştu:

"Konya Şeker inisiyatif kullanmış ve daha önce de TÜBİTAK ve üniversitelerimizle ortak çalışarak çok sayıda ve hayvanın özelliğine göre kullanılmak üzere besi ve süt yemi çeşitlerini üretmişti. Şimdi de yem fabrikamızın Ar-Ge birimi ülkemizin hem kıt olan besi materyalinden tasarruf etmesini sağlayacak hem de üreticinin daha az yemle daha çok verim elde etmesini sağlayacak mısır gevreğini geliştirdi. Ülkemiz hayvancılığına hayırlı olmasını temenni ediyorum. Biz bunun benzer uygulamasını ABD'ye yaptığımız bir ziyarette büyük çiftliklerde görmüştük. Bir çiftlikte mısırın haşlanarak hayvanlara yedirildiğini tespit etmiştim. O seyahatin dönüşünde hazmı kolaylaştıran ve yemin neredeyse tamamının ete dönüşmesini sağlayan bu metodu arkadaşarımdan incelemelerini ve bu uygulamanın nasıl geliştirilebileceğine çalışmalarını istemiştim. Uzun ve titiz bir çalışma sonucunda yem fabrikamız mısır gevreğini geliştirdi, bu ürünün çeşitli versiyonlarının denemesini bizzat çiftliklerimiz de yaptı. Nihayet en az miktarda mısırla en yüksek verimin elde edildiği nihai ürünü geliştirdi. Bu ürünün kullanımın yaygınlaşmasıyla hem üretici kazanacak hem de ülkemiz kazanacak."

RÖPORTAJ:

**Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi
İç Hastalıkları Anabilim Dalı Başkanı
PROF. DR. VEHBİ GÜNEŞ**



**Türkiye hayvancılığı
istenilen düzeye gelebilir.
Bu konuda en önemli
çalışma Konya Şeker
tarafından yapılan
Panagro Et Süt Entegre
Tesisleri ülke hayvancılığı
için can simidi olacaktır.**



Çeşitli bilimsel hakemli dergilerde makaleleri yayınlanan, bir kitapta bölüm yazarlığı bulunan hem yurt içinde hem yurt dışında kongrelerde tebliğleri ile veteriner iç hastalığı alanında yürüttüğü başarılı çalışmalarla dikkat çeken Prof. Dr. Vehbi Güneş ile Toprağın Tadı Dergisi için söyleşi gerçekleştirdik.

Sayın Hocam ülkemizin yetiştirdiği hayvancılık alanında önemli bir aydınımız olarak ülkemiz hayvancılığının bugünkü geldiği nokta hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

Türkiye hayvancılık ve et sektöründe 2009-2010 yıllarında yaşanan bir takım gelişmeler “Bir musibet bin nasihatten evladır” sözünün geçerliliğini bir kez daha kanıtlamaktadır. Kırmızı et fiyatlarındaki ani artışların tüketiciyi vurmasıyla birlikte yıllardır ihmal edilen hayvancılık sektöründe bazı önlemlerin alınması gerekliliği gündeme gelmiş, bu bağlamda et fiyatlarının düşürülmesi veya en azından daha çok yükselmemesi amacıyla ithal etçi ve/veya gebe düve sığırlar çeşitli ülkelerden getirilmiştir. İlk etapta getirilen etçi tip sığırların piyasaya sürülmesi yükselen ateşi bir miktar düşürse de beklendiği gibi Türkiye'nin yıllık ihtiyacının ancak bir kısmını karşılayabilmektedir. Yıllarca giderek azalmakta olan Türkiye çiftlik hayvanları varlığı; koyunculüğün bitme noktasına gelmesi ve besi sığırcılığında ise et fiyatlarının anormal şekilde yükselmesi ile kendini göstermiştir.

Bununla birlikte Türkiye'nin toplam kırmızı et üretimi, 2012 yılında bir önceki yıla göre yüzde 17,9 artarak 915 bin 845 ton oldu. Sığır eti üretimi bir önceki döneme göre yüzde 8,7, geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 19,5 arttı.

Koyun eti üretimi de bir önceki döneme göre yüzde 4,3 artarken, geçen yılın aynı dönemine göre ise yüzde 10,7 azaldı. Bu oranlar göstermektedir ki, son yıllarda alınan bazı tedbirlerin ve özellikle yurt dışından yapılan canlı hayvan ve karkas ithalatı ile yetiştiricilere sunulan kredi imkânları etkili olmuştur. Fakat hayvancılık sektörü halen içine girdiği dar boğazdan çıkamamıştır, istenilen düzeylere gelmesi için uzun vadeli politikalara ihtiyaç vardır.

Dünya ölçeğinde bizler tarım ve hayvancılık konusunda hangi konumdayız?

Gelişmiş ülkelerde tarımsal ekonominin lokomotifi olan hayvancılık, iki açıdan son derece önemlidir. Bunlardan birincisi çok düşük maliyetli istihdam oluşturması, ikincisi ise kalitesiz veya insan beslenmesine uygun olmayan yem kaynaklarını kaliteli insan gidasına dönüştürmesidir. Hayvancılık sektörü, ülke ekonomisini geliştiren, birim yatırıma en yüksek katma değer oluşturan ve en düşük maliyetle istihdam imkânı sağlayan bir sektördür.

Cumhuriyetin kuruluşundan itibaren yeterli olmamakla birlikte hayvan varlığı sürekli bir artış göstermiş, 1980 yılından sonra ani bir düşüş eğilimine girmiştir. Dünyada ve AB'de genelde önemli bir artış eğilimi görülürken, ülkemizde belirgin gerilemeler dikkati çekmektedir. Manda, koyun ve keçi varlıklarında önemli bir düşüş söz konusudur. Keçi sayısındaki düşme kamunun orman varlığının korunmasına yönelik çalışmalarına, koyun sayısındaki azalış, mera tahribatına ve manda sayısındaki düşme ise ekonomik nedenlere dayanmaktadır. Son yıllarda ise özellikle koyunculuk, keçicilik başta olmak üzere besi-süt sığırcılığı varlığı ve veriminde bir miktar artışlar olmuştur. Kanatlı sektöründe gelişmiş ülkelerle başa baş hatta daha iyi bir konumda bulunmaktayız. Tavuk varlığımız diğer hayvan türlerinin aksine 1980 yılından sonra, gelişmiş ülkelerde olduğu gibi yükseliş eğilimine girmiştir.

Gelişmiş ülkelerde gen kalitesi yüksek hayvan materyalinin üretimde kullanılması bizim kaba yem olarak kullandığımız yem materyallerini altlık olarak kullanmaları, barınakların hayvan refahı anlayışına göre düzenlenmeleri, salgın hastalıkları önemli oranda ortadan kaldırmaları, koruyucu sağlık tedbirlerine ve biyogüvenliğe önem vermeleri gelişmiş ülkelerdeki hayvancılığın en önemli ve bizden farklılaşan yönleridir.

Gelişmiş ülkelerin günlük protein tüketimi kişi başına 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., Ülkemizde bitkisel protein ağırlıklı (%73) bir beslenme söz konusudur.

Ülkemizin son dönemlerdeki yükselen değeri Konya Şeker ve iştirakleri hakkında düşünceleriniz nelerdir?

Konya Şeker "Çiftlikten Sofraya Sağlıklı Gıda" sloganı çerçevesinde iştirakleriyle önemli bir konumda bulunmaktadır. Bitkisel ve hayvansal üretim birbiriyle paralel seyrediyor. Bu iki unsur birbirini tamamlamaktadır. Konya Şeker'in

Konya Şeker'in hayvancılık alanında dünyanın en büyük Et-Süt Entegre Tesisi olan Panagro'nun kurulmasının bölgemize ve ülkemize katkıları neler olur?

Türkiye sığırçılık işletmelerinin %72'sinde 1-4 baş hayvan bulunmaktadır. Bu tip işletmelerin, ne buldukları bölgeye ne de ülkeye katkıları çok fazla beklenemez. Bu nedenle Konya Şeker'in hayvancılık alanında böyle iddialı bir yatırıma girişmesi hem tarım hem de sanayi şehri Konya için oldukça hayatidir. Yıllardır oluşturduğu istihdam sayesinde bölgesinde verimliliğin örneği olan Konya Şeker bu girişimiyle de bölgede önder olabilecek konumdadır. Konya'nın özellikle tarımda kapladığı küçümsenmeyecek etkisinde Konya

ülke ekonomisine de yıllık 4 milyar 858 milyon 200 bin liralık katkı yapılacağı belirtilmektedir. Uzun vadeli ve "0" faizli krediler halen devam etmektedir. Uygun şekilde kullanıldığı takdirde önemli bir destektir. Bu destekle damızlık etçi ve sütçü sığırçılığın geliştirilmesinin bu sektörde istihdam alanları ile birlikte veteriner hekimlik hizmetlerine kadar olumlu yansımaların olması beklenebilir. Bu uygulamalar kısa vadeli uygulamalar olup etkinlikleri sınırlı olacaktır, ancak bunların uzun vadeli plan ve projelerle pekiştirilmesi, yetiştiricilik politikalarının özellikle küçük yetiştiricileri gözeterek uzun vadeli yaklaşımları ile Türkiye hayvancılığı istenilen düzeye gelebilir. Sanırım bu konuda en önemli çalışma



hayvancılık sektörüne de girmesi bu idealin güzel bir tezahürüdür. Yapacağı uygulamalarla üretici ve tüketici arasında önemli bir köprü olabilecektir. Tüketiciler Konya Şeker güvencesi ile üretilen helal sertifikalı ve sağlıklı et-süt ürünlerini güvenle ve uygun fiyatla tüketebilecektir. Önemli düzeyde ülke et ihtiyacının önemli bölümüne katkı sağlayabilecektir. İştirakleri ile önemli bir istihdam ve verim kaynağı olabilecek bir konumdadır.

Konya Şeker'in Türk tarımının geliştirilmesi kapsamında, üreticinin desteklenmesi, tüketiciye sağlıklı gıda sunulması, sağlıklı bireylerin oluşmasına ve gelişmiş ülkelerle her alanda rekabet eden beyinlerin yetişmesine hizmet edeceğine şüphe yoktur. Bu nedenle Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk Bey olmak üzere Türk çiftçisine bu hizmetlerinden dolayı teşekkür ediyorum.

Şeker'in de çok önemli katkısı olacağı açıktır. Bilimsel ve modern anlamda yapılacak gerek besi gerekse süt sığırları işletmeciliğinin bölgeye örnek teşkil edecek bir kurum olması nedeniyle yeni işletmelerin oluşumu için de örnek olabilecek bir potansiyele de sahiptir. Ayrıca üreteceği kaliteli hayvansal ürünler nedeniyle bu sektörde bir Konya markası teşkil edilerek insanımıza sağlıklı hayvansal gıdaların sunulmasına da öncülük edilecektir.

Sığırçılığın geliştirilmesi amacıyla damızlık sığır ithalini sağlayan büyük kapsamlı ihalelerin yapılması, yetiştiricilere yönelik uzun vadeli, sıfır faizli devlet kredileri bu sektörün girdiği darboğazdan çıkması için bir umut olabilir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 1 Ağustos 2010 dan itibaren girişimcilere vermeye başladığı sıfır faizli yatırım ve işletme kredisi ile yaklaşık 34 bin kişiye yeni istihdam imkanı sağlanacağı,

Konya Şeker Tarafından yapılan Panagro Et Süt Entegre Tesisleri ülke hayvancılığı için can simidi olacaktır.

Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesinde, Konya Şeker'in markası TORKU "Uluslararası Güvenilir Marka" ödülünün sahibi oldu. Bu konuda ki düşüncenizi alabilir miyiz? Ayrıca Vehbi Hocam Torku ürünlerini kullanıyor mu?

Evet, hem de severek kullanıyoruz. Lezzeti, kalitesi, fiyat uygunluğu bir yana, güvenilir olması seçiciliğimizde ki en büyük etken. Tüketici sağlığını korumak, güvenilir gıda konusunda toplum bilincini yükseltmek, tarladan sofraya uzanan gıda üretim sürecinde gıda standartlarında sağlık eksikliğini bir hassasiyet oluşturmak amacıyla düzenlenen zirvede ödül olması Anadolu insanı olarak bizleri ziyadesiyle memnun etmiştir.



Tüketicinin gönül rahatlığı ile yiyeceği ürünler Panagro Et-Süt Entegre Tesisi'yle sofralara taşındı

Konya Şeker A.Ş.'nin tamamlandığında dünyanın en büyük Et-Süt Entegre Tesisi unvanına sahip olacak gıda kompleksinin süt bölümünde üretime başlandı. Tesis tamamlandığında günlük 2 bin ton çiğ sütün işlenmesiyle birlikte 500 ton ambalajlı süt, 250 ton yoğurt, 100 ton ayran, 100 ton peynir, 100 ton süt tozu ile birlikte yan ürünlerin üretilmesi planlandı

Panagro Süt Ürünleri Tesisi ile Konya civarında bitkisel üretim ağırlıklı gelir kompozisyonu köklü bir değişikliğe uğrayacak. Konya ve çevresi en az bitkisel üretimdeki ağırlığı kadar hayvansal üretimde de ağırlığa sahip olacak. Tesis hem Konya Şeker'in hem bölge tarım sektörünün ivmesini birkaç kademe birden yukarıya taşıyacak.

Çiftçinin refah seviyesinin yükselmesi için hayvancılığın, tarımın ayrılmaz bir parçası olduğuna inanılarak pancar üreticisi çiftçiyi hayvancılıkta da desteklemek amacıyla Panagro kuruldu. Toplam 343 bin metrekare açık alan üzerinde, 80 bin metrekare kapalı alanda yer alan tesis, ülkemize sektörün en büyüğüne sahip olma gurunu da yaşıyor.

Yıllık 1 Milyar Dolar Ciro Hedefleniyor

Et bölümünün de devreye girmesiyle, 1.500'ü üretimde, 500'ü satışta olmak üzere iki bin kişiye doğrudan istihdam sağlayacak olan tesis, on bini süt, kırk bini et hayvancılığına yönelmesi beklenen toplam elli bin çiftçi ailesine modern hayvancılıkla birlikte refahın kapısını açacak. Yıllık ciroda 1 milyar dolara üzerine çıkmayı ve sektör lideri olmayı hedefleyen işletmenin, Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kuruluşu sıralamasında ilk 20'de yer alması bekleniyor.

Türkiye'nin taze et tüketiminin % 15'ini tek başına karşılayacak

Günlük 1.200 büyükbaş, 3.000 küçükbaş hayvanı işleme kapasitesine sahip Et ve Et Ürünleri Tesisi faaliyete geçtiğinde, 120 ton şarküteri ürünü, 25 ton donuk ürün, 20 ton işlenmiş taze et ürünleri ve 75 ton değerli et üretimi gerçekleştirilecek. Bu kapasitesiyle Türkiye'nin taze et tüketiminin yüzde 15'ini tek başına karşılayabilecek.

Panagro Et-Süt Entegre Gıda Kompleksi, teknolojik üstünlüklere sahip donanımıyla hijyenik bir ortamda doğal ve sağlıklı üretim gerçekleştirirken, kurduğu üretim zinciriyle bölge ve ülke hayvancılığının da gelişiminde önemli bir



rol oynamaya, katma değerli üretimle üreticinin refahını daha da arttırmaya başladı. Üreticiyi temel alan bir anlayışla faaliyetlerini yürütüyor, tohumdan sofraya üretimin her aşamasında yer alarak tüketicinin gönül rahatlığı ile yiyeceği ürünleri sofraya taşıyor ve taşımaya devam edecek.

“Tarladan Sofraya Torku Güvenilir Gıda Zinciri”

Konya Şeker'in raflarda yerini alan Torku Süt ürünleri, yine Konya Şeker'in kendi çiftliklerinden ve eğitim vererek sertifikalandırılan lisanslı çiftçilerden tedarik ettiği sütlerden üretiliyor. “Tarladan Sofraya Torku Güvenilir Gıda Zinciri” sloganıyla isimlendirilen tedarik modeli ile sektörde farklılık gösteriyor.

Sertifikalı Çiftçi Modeliyle Önemli Bir Adım Atılıyor

Sertifikalı Çiftçi Modeli ile hayvancılık alanında Türk çiftçisinin gelişimini desteleyecek olan önemli bir adım atılıyor. Çiğ süt sağlama potansiyeli olan çiftçiler öncelikle, “Torku Çiftçi

Eğitim Merkezi”nde eğitim görenek sertifika alıyor. Ziraat Bölge Müdürlükleri ile koordineli olarak sürdürülen, Kaliteli Et ve Süt Üretimi Eğitim programı çerçevesinde çiftçilere Kaliteli Süt Üretimi, Sağım Teknikleri, Meme Hastalıkları ve Korunma, Buzağı Yetiştirme, Dana ve Düve Yetiştiriciliği, Laktasyondaki İneklerin Beslemesi ile Besi Teknikleri konularında ayrıntılı eğitimler veriliyor.

Proje Selçuk Üniversitesinin Ziraat ve Veterinerlik Fakültesi ile birlikte yürütülüyor ve bu çalışma çerçevesinde çok değerli akademisyenler ile meslek mensupları bizzat sahada eğitmen olarak yer alıyor. Torku Süt üreticisi olarak sertifikalandırılan çiftçilere, yem fabrikasında üretilen süt hayvancılığı için özel formüle edilmiş yem temin ediliyor.

Sertifikalı çiftçilerin sütleri analiz edilerek kontrolden geçiriliyor. Ayrıca veteriner hekimler de hayvan sağlığı ve refahı açısından kontrollerde bulunuyor. Sertifikalı çiftçilerin sütleri her gün henüz güğümdeyken kontrolden geçmeye başlıyor ve tüm süreç boyunca izlenip kontrol ediliyor.

Doğallık, Hijyen ve Kaliteden Taviz Verilmeden Üretiliyor

Torku Güvenilir Gıda Zinciri'nde sertifikalı çiftçilerden alınan sütler bir tankta toplanarak soğutuluyor. Bu tanktaki sütün tüm değerleri tekrar kontrol edilerek soğuk zincir kırılmadan fabrikaya ulaştırılıyor. Fabrikaya girişte sütler tekrar kontrol edilerek tüm analiz değerlerine göre kayda alınıyor ve pastörizasyon standardizasyon ünitesinde kontrolü yapılarak pastörizasyon işlemi sonrası fabrikadaki ilgili üretim birimine yönlendiriliyor. Tüketicinin gönül rahatlığı ile tüketebileceği kalitede ürünler satış-dağıtım ekibi ile ilk günkü lezzet ve nefasetini koruyarak tüketiciye ulaştırılıyor. Üretim alt yapısı oluşturulurken niteliğe ve kaliteye yapılan bu yatırımlarla doğallık, hijyen ve kaliteden taviz verilmeden üretiliyor ve tüketicinin özlediği lezzetler sofralarına gününde taşıyor.



"DOĞAL OLARAK BİZDEN"

Doyamazsın Yemelere



Yeni

Koruyucu
Renklendirici
Trans yağ
içermez.

Yeni

Bedirhan Gökçe: "Konya Şeker, kurduğum hayali gerçekleştiriyor"

Konya'ya gelen ünlü radyo programcısı, şair ve yazar Bedirhan Gökçe Konya Şeker hakkında önemli açıklamalarda bulundu.

Öncelikle hoş geldiniz demek istiyoruz Sayın Gökçe. Üretici ile birlikte uzun ve başarılı bir yolculuğa çıktık Pankobirlik olarak. Güzel bir gelecek inşa etme telaşımız var. Sizin bu konularda ki düşüncelerinizi alabilir miyiz?

Bir işin ilk başlangıcı, ateşlemesi önemlidir. Siz tekeri bulduktan sonra araba zaten çıkar. Konya Şeker şu anda çok büyük bir yol almış. Benim amcam eski sanayi bakanıydı ve döneminde Kars'a Şeker fabrikasını kurmuştu. O zaman orada o fabrikadan kaç kişinin faydalandığını ve bir şekerin üzerinden ne kadar çok istihdam oluşturulduğuna çocuk dünyamda şahit oldum. Biz yer altı yer üstü zenginlikleri olan bir ülkeyiz. Bu zenginlik bizi dışa bağımlılıktan kurtaracak, kendimize olan güvenimiz gelecek. Ben her zaman söylemişimdir keşke şu gazlı içeceklerin yerine kendi üretimimiz olan bir şeyler yapabilirsek. Keşke şeker pancarından üreterek, şekerimsi gıdaların yerine orijinal şeker pancarından yapılan şekere yer verebilirsek derdim ve şu anda Konya Şeker attığı adımlarla bunu çok güzel yerine getiriyor. İnşallah Konya Şeker sadece Türkiye'de değil Dünyada da bir marka olur. Son yapılan çalışmalarla onu da görüyorum. Biz kendi zenginliklerimizi yakalayipta bu zenginliklere sahip çıktığımız zaman bizim yapamayacağımız iş yok. Yapacağım bu röportaj benim ülkem için bir değer ise ve benim söyleyeceklerim bu değere bir katkıda bulunacaksa ben bundan onur duyarım ülkem adına ülkem için insanları adına bu toprağın çocukları adına.

Çok Güzel söylediniz "Bu toprağın çocukları" dediniz. Bu söylediklerinizden biz şunu anlıyoruz Türk çiftçisi ile birlikte Recep Konuk, Sizin tabirinle bir delikanlılık örneği çiziyor.

Tabiki öyle. Bu çalışmalar hazıra yaslanma şeklinde de olabilirdi ama öyle olmadı. Tamamen birlik, beraberlik ve dayanışma içerisinde bu noktalara gelindi. Ben İsviçre'ye gittim. Orada bir inek daha havaalanına geldiğinde reklamına başlanıyor. Hava alanından inipte tramvaya bindiğiniz zaman o hayvanın sesi ile karşılanıyorsunuz. Yani o ülkenin ineğiyle sığıryla meşhur bir ülke olduğunu belirtiyor. Ama aynı şey bizde olsa dalga konusu olur. Orada sadece ineğin üzerinden sağlanan rant devasa. Bizde hayvancılık ayrı bir değer diğer gıdalar ayrı bir değer. Biz eskiden değerlerimizin farkına varmıyorduk ama şimdi varıyoruz bu da benim hoşuma gidiyor.

"Önce insan olacaktır" diyorsunuz. Önce insan olmak için ne yapmalıyız? Kısaca bu sorumuzu cevaplandırır mısınız Bedirhan Bey?

Öncelikle özümüzü yitirmeyeceğiz. Hayat bizi bir şekilde sanatçı yapabilir doktor yapabilir, savcı, başbakan yapabilir ama insan tarafımızdır bizim önemli olan. Bizim parlatmamız gereken taraf budur. Toprağa gömüldükten sonra kimsenin zenginliği kalmaz adı kalır, varsa namı kalır.

Biliyorsunuz Konya Şeker en çok ağaçlandırma yapan kurum, Organ bağışi ve kan bağışında da aynı şekilde kendini gösteriyor. Konya Şeker'in bu sosyal sorumluluk çalışmaları hakkındaki düşüncelerinizi alabilir miyiz?

Doğal olarak ektiğiniz şeylerin hepsinin karşılığını bulamazsınız. Diktiğiniz bir ağacın meyvesini yemeye belki sizin ömrünüz yetmez ama sizden sonra gelecek olanlar yiyebilir ve bu silsile böyle devam eder. Biz bir şeyi ektiğimiz zaman bir an önce onun hasadını veya karşılığını almak için yapmayız. Biz iyiliği yaparız denize atarız balık bilmezse halk bilir. Gidin Avrupa'ya bakın bir tane toprak göremezsiniz, her yer yemyeşil ama bizde öyle değil. Yeteri kadar önem verilmiyor. Yapıyorsak bile devamını getirmiyoruz. Bu işi artık popülerize için değil de hakikaten bir sonuç almak için yapalım.

Peki, Konya Şeker ürünleri hakkında ne düşünüyorsunuz Sayın Gökçe?

Ben Konya Şeker'in patates kızartmasını gördüm. Diyordum ki bizim ülkemizde bu kadar patates varken biz niye dışarıdan soğutulmuş patates alalım. Bizim bu kadar zengin içecek tarzlarımız varken niye dışarıdan gazlı içecek alalım ve kendi çocuklarımızı zehirleyelim. Bu kadar yer altı ve yer üstü zenginliği olan bir ülke de niye bunlar olmasın, niye kendi çikolatamız olmasın niye kendi malzememiz kendi üretimimiz olmasın. Dünyanın her tarafında halk kendi malzemesine akın akın hücum eder ama bizim ülkede yabancı mala bir düşkünlük var. Bu garip bir kompleksten kaynaklanıyor. Yerli malı yurdun malı herkes bunu kullanmalı sözü bizim çocukluğumuzda kalmış herhalde. 600 sene hüküm sürmüş bir ceddin torunlarına böyle bir



kompleks yakışmıyor. Biz cihana hükmetmişiz, cihan bizim ağızımıza bakmış ve ben bugün o şahlanışı devletiyle milletle tekrar ayaklandığını görüyorum, bu şahlanış çikolata ile de olur şeker ile de olur. Top ile tüfek devri bitti. Artık kalem ile medeniyet ile çağdaşlıkla bir şeyler olur. Konya Şeker'in bu yöndeki tüm çalışmalarını gönülden destekliyorum. Dilerim Konya Şeker bir tek Türkiye'nin değil dünyanın markası olur. Artık herşey doğallığa dönüyor, doğal besine ihtiyacımız var. Bu nedenle Konya Şeker'i çok önemsiyorum ve gurur duyuyorum Konya Şeker ile mutlu oluyorum. İnşallah bu çalışmalar hep daim olur, yeter ki halk iyi bilinçlendirilsin. Çok iyi yaptığın bir şeyi çok iyi pazarlayamazsan elinde patlar. Bu şekilde yapılmış işlerin Türkiye genelinde çok iyi reklam edilmesi ve yurt dışına daha çok ihracatın başlaması



lazım. Halkın bilinçlendirilmesi lazım ve bu ürünler bizimdir bu ürünleri kullanın denilmesi lazım. Herkese çok teşekkür ediyorum, Beyşehir'e, Seydişehir'e, Çumra'ya yani her nerde bizi izleyeceklerse hepsine çok teşekkür ediyorum.

Üreticimize ve Pankobirlik Genel Başkanı Sayın Recep Konuk Bey'e mesajınızı alabilir miyiz?

Ben ülkemizi seviyorum, ülkem için insanları seviyorum. Ülkem için insanı bizden bir şey olmaz ya demeyi bırakıp bizden çok şey olur derlerse, zamanında 600 sene 3 kıtaya hükmettikleri gibi o potansiyelin damarlarında ki asil kanda mevcut olduğunu hatırlasınlar ve o şekilde devam etsinler. Bizim başka bir Türkiye'miz yok. Bu ülke, duruşunu ortaya koyduğu zaman, değerlerine sahip çıktığı zaman ne içte ne dışta kimse yıkamaz. Allah'ta yıktırmasın. Ben herkesi çok seviyorum Bütün bu güzellikler içinde şiirlere de bize de sahip çıksınlar.

Üreticilerimize de şöyle güzel bir şiirle mesaj verebilirim;
Tohum at bitmezse toprak utansın,
Hey gidi küheylan koşmana bak sen,
Çatlarsan doğuran kısırak utansın.
Diyorum ve çok teşekkür ediyorum.

Sayın Bedirhan Gökçe, son olarak Toprağın Tadı Dergisi aracılığıyla iletmek istediğiniz bir mesajınız var mı?

Bir çok yer gezdim, bir çok insan tanıdım. Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk'la yakinen tanışma fırsatım olmadı. Başarılarını zaman zaman medyadan takip ettiğim Sayın Başkan'a konuk olmak isterim. Bu buluşmamız inşallah buna vesile olur. Son olarak tüm Konya Şeker ailesine teşekkür ederim.

**Biyoetanol Tesisi'nde
açığa çıkan karbondioksiti
sıvılaştırarak paraya
çeviren Konya Şeker,
şimdi de sıcak suyu balık
üretiminde kullanacak**



Şeker, Ova'da balık üretecek

Atık gazdan sıvı karbondioksit üreten, atık sıcak su ile seracılık yapan Konya Şeker'den bir yenilik daha; Çumra Termik'in suyu soğurken havuzlardaki balıkları büyütecek, Konya Şeker'in kasasına yılda 770.000 Dolar girecek



Kurduğu entegre tesislerde hiçbir yan ürünü israf etmeyen ve atıkları bile ekonomik değere dönüştüren Konya Şeker, şimdi de Termik Santralde kullandığı sıcak suyu soğutma işlemi sırasında kurduğu balık havuzlarını ısıtmada kullanarak, Konya Ovası'nda balık üretecek. 24-28 derece arasında sıcaklığa sahip havuzlarda yetiştirilebilen ve dünyada tatlı su çipurası olarak bilinen tilapia balığı üretimi için ilk adımı atan Konya Şeker, 1,2 milyon dolarlık yatırım bedeliyle tamamladığı havuzlara 150.000 yavru balığı saldı. 1,3 kg yem ile 1 kg balık üretme imkanı veren tilapia balığının gübresini de seralarda marul üretiminde kullanacak olan ve yeşil yapraklı sebzelerin yetiştirilmesinde son derece kıymetli olan bu gübreyi üreticilerin hizmetine de sunacak. Konya Şeker'in Çumra'da üreteceği balıkların satışına 2014 yılı Nisan ayından itibaren başlanacak.

Konya Şeker'in Çumra Entegre Tesisleri bünyesinde kurduğu tilapia üretim havuzları fiber glatsan imal edilmiş 20 adet yavru balık tankı ile 12 adet büyütme ve hasat tankından oluşurken, resirküle sistem esasıyla kurulan tesis üretimde kullanılan suyun antılarak tekrar tanklarda kullanılmasına imkan sağlayacak şekilde projelendirildi. Buharlaşma ve filtre temizliği hariç su kaybı yaşamayacak olan tesis minimum miktarda su kullanarak büyük miktarda balık üretimi sağlayacak.

Bir sanayi tesisinin atık sıcak suyunu değerlendirerek ve Türkiye'de ilk defa Konya Şeker tarafından üretilecek olan tilapia balığının en çok üretildiği ülke Çin iken, dünyadaki toplam üretimin yıllık 3,2 milyon ton civarında olduğu tahmin ediliyor. Dünyanın çeşitli ülkelerinde kilogram fiyatı 4-9 \$ arasında olan tilapia balığı üretimiyle Konya Şeker, protein açığı olan ülkemizin bu açığının kapatılmasına da önemli bir katkı sağlayacak. Tam kapasiteye ulaştığında yılda 200 ton balık üretimi gerçekleştirecek olan tesis 5 yılda kendini finanse edecek. Yatırım bedelini sadece 1,5 yılda Konya Şeker'e geri ödeyecek olan tesisin tıpkı daha önceki benzer projelerde olduğu gibi yurt içinden ve dışından birçok entegre tesis için model teşkil edeceği tahmin ediliyor.

Türkiye'de ilk defa Konya Şeker, eldeki atığı kullanarak balık üretecek

Konya Şeker yetkilileri kısa sürede yatırım bedelini geri döndüren ve sanayi tesislerinin yan ürünleri ile atıklarını veya atık enerjisini kullanan bu tür projelerin kurumun rekabet gücü ve üretici ortaklarına sunduğu hizmet ve verdiği destek açısından son derece önemli olduğunu belirtilerek şunları söylediler; "Bu proje Türkiye'de bir ilk. Bu proje ile Konya Şeker bir şekilde soğutmak zorunda olduğu sıcak suyu kullanacak. Yani eldeki atık ısıyı

kullanarak balık üretecek. Tilapia balığı sadece belli bir ısı aralığında yani 24-28 derece sıcaklığa sahip sularda yaşayabilen bir balık türü. Tatlısu çipurası olarak da bilinen bu balığın özelliği kısa sürede az yemle çok et üretmesi. Yani yediğinin %77 sini et verimine dönüştüren bir balık. Üstelik de bunu 7 ay gibi çok kısa bir sürede gerçekleştiriyor. Yavrunun suya salınmasından itibaren 7 ay gibi bir sürede sofraya gelecek düzeye gelmesi aynı havuzda yılda 3 periyot üretim yapılmasına da imkan veriyor. Son derece düşük maliyetle (kapalı devre sistemlerinin yatırım maliyeti yüksektir) kurulan tesisin işletme girdileri de düşük ve tesis yapacağı balık üretimiyle 1,5 yıl gibi kısa bir sürede yatırım maliyeti ödeyecek ve tıpkı seralarda, sıvı karbondioksit üretim tesisinde olduğu gibi Konya Şeker'in üretici ortaklarına daha çok destek olmasına katkı vermeye başlayacak. Malum Konya Şeker, daha önce şeker üretim prosesinde kullanılan sıcak suyu soğutma kulelerinde soğutmak yerine kurduğu seralarda dolaştırarak, Konya Ovası'nda yaz kış seracılık yapmaya başlamış ve bu proje İngiliz Şeker şirketi British Sugar tarafından da örnek alınmıştı. Tamamen atık ısı ile sıfır enerji maliyeti ile Konya Ovasında yaz kış seracılık yapan Konya Şeker, seracılıkta ileri teknoloji ile kurduğu ultra klimalı topraksız seralarda dekar başına yıllık 80-100 ton domates üretmeye başlamıştı. Konya Şeker'in bir diğer atığı ekonomik değere çevirme projesi ise sıvı karbondioksit üretimiyle olmuştu. Biyoetanol Üretim Tesisi bünyesinde kurduğu sıvı karbondioksit üretim ünitesi ile fermantasyon esnasında açığa çıkan karbondioksiti havaya atmazarak sıvı karbondioksit üretmeye başlayan Konya Şeker, bu yatırımıyla atmosfere salınan karbondioksit gazını 3,5 milyon dolarlık ekonomik değere çevirmeyi başarmıştır. Konya Şeker'in atık enerjisini kullanarak yaptığı seracılıktan, etanol üretimi sırasında çıkan karbondioksit gazından ürettiği sıvı karbondioksitten kazandığı para ise üreticiye yönelik desteklerde önemli bir kaynak teşkil etmiştir. Şimdi o kaynak havuzuna atık sıcak su ile üretilecek balıklarda, balıkların gübreleri de kaynak aktarmaya başlayacak."

Başbakan Erdoğan ile Fas, Cezayir ve Tunus'a gerçekleştirdiği 4 günlük resmi ziyarete katılan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk;

YURT DIŞI ZİYARETLERİ

Mağrip'in kapısı açıldı



Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Konya'dan Mağrip'e hem gönül, hem ticaret köprüsünü kurduk" dedi.

Fas, Cezayir ve Tunus'a beş Bakan, 215 işadami ve çok sayıda gazeteci ile birlikte dört günlük resmi ziyaret gerçekleştiren Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, ziyaret ettiği ülkelerde hükümetler nezdinde görüşmeler yaptı. Başbakan Erdoğan, işadamlarının bir araya geldiği İş Konseyi Toplantıları'na da bizzat katılarak bölge ülkeleri ile Türkiye arasındaki ticari ilişkilerle ortak yatırımların artırılmasını istedi.

Başbakan Erdoğan ve beraberindeki heyet dört günlük Kuzey Afrika ziyaretine Fas'tan başlarken ziyaretin ikinci günü Cezayir'e oradan da Tunus'a geçti. Heyette yer alan işadamları her üç ülkede de ortak iş konseylerinde ilgili ülkelerin işadamları ve yatırımcılarıyla görüşürken, Başbakan Erdoğan'da iş konseyi toplantılarının açılışını bizzat yaptı. Başbakan Erdoğan'a gezisinde Başbakan Yardımcısı Bekir Bozdağ, Dışişleri Bakanı Prof. Dr. Ahmet Davutoğlu, Ekonomi Bakanı Zafer Çağlayan, Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanı Mehmet Mehdi Eker ile Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleşme Bakanı Binali Yıldırım eşlik etti

Fas, Cezayir ve Tunus'u kapsayan Kuzey Afrika ziyaretine katılan ve bu ülkelerdeki işadamları ile yatırımcıların yanı sıra bölgede etkin bir iş hacmi ve potansiyeline sahip Türk işadamları ve firmaları ile de görüşmeler gerçekleştiren Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, Fas, Cezayir ve Tunus ile ortak hatıralara sahip olduğumuzu, bölgedeki üç ülkenin de Türkiye ile ticareti ve işbirliğini arttırmaya son derece arzulu olduğunu vurguladı. Konuk, bunun yanı sıra ülkemizin ihtiyacı olan bazı

alanlarda doğal kaynaklardaki zenginlikleri itibarıyla ortak yatırıma müsait olduğunu belirterek, şunları söyledi;

"Sayın Başbakanımızın Fas, Cezayir ve Tunus'a yani tarihi adıyla Mağrip'e gerçekleştirdiği ziyaret, heyette yer alan işadamları için hem moral motivasyon hem de ticari anlamda son derece yararlı bir seyahat oldu. Öncelikle şunu söylemek istiyorum, Türkiye geleceğe çok daha umutlu bakabilir. Biz bu seyahatte onu gördük. Türkiye'nin dünya milletler ailesi arasında büyüklüğü, kudreti, gücü, etkinliği ve Anadolu coğrafyasının çok daha ötesine taşınan manevi coğrafyası, kültürel etki alanı bu tür gezilerde çok daha net ortaya çıkıyor. Her üç ülkede her ziyaret ettiğimiz şehirde, o şehirlerin sokaklarında gösterilen sıcaklık, ilgi ve alaka gurbetteki bir akrabaya kavuşmanın sevincini yansıtıyordu. Biz gittiğimiz üç ülkede de kendimizi başka bir ülkenin işadami, başka bir ülkeden gelen misafir gibi hissetmedik. Biz Fas'ta da, Cezayir'de de, Tunus'ta da ailenin bir ferdi gibi karşılandık. Faslısı, Cezayirli, Tunuslusu Anadolu'dan gelen kardeşlerini kucaklama konusunda bir biri ile yarıştı.

Tarihin ve olayların coğrafi anlamda koyduğu mesafenin hem kültür olarak hem de manevi bağlar ve değerler açısından Anadolu ile Mağrip arasında olmadığını gördük. Bu moral motivasyonu üst düzeye çıkaran ve kardeşlerimizle buluştuğumuz, kucaklaştığımız, Konyalı hemşehrilerimizin selam ve sevgilerini iletme fırsatı bulduğumuz Kuzey Afrika'ya yaptığımız ziyaretin olumlu havası ticari

görüşmelerimize de yansdı ve seyahatten son derece olumlu neticeler, somut sonuçlar aldık. Sayın Başbakanımız biz işadamlarına bölge ile ortak manevi değerlerimizi yeniden ihya ettiğimizi hatırlatarak, işbirliğini geliştirmemizi ve birlikte büyüyeceğimiz bir sürece katkı vermemizi beklediğini söyledi. İşadamları olarak bizler de Sayın Başbakanımızın ve hükümetimizin açtığı bu fırsat kapısını değerlendirmeye gayret ettik."

ÖNEMLİ GÖRÜŞMELER YAPTIK

"Bu çerçevede Konya Şeker olarak biz bu seyahatte neticelerini kısa sürede alacağımız temaslar kurduk" diyen Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, açıklamasını şöyle sürdürdü; "Öncelikle bu bölgede zaten düzenli olarak ihracatımız olan Cezayir'e hem ihracat kalemlerimizin artırılması hem de hacmimizin artırılması için görüşmeler yaptık. Birçok firma için büyük ancak bizim için yetersiz olan Fas'a ihracatımızın arzu ettiğimiz seviyeye çıkarılmasını sağlayacak irtibatları kurduk. Bugüne kadar bu bölgede giremediğimiz Tunus pazarının kapılarının açılmasını sağlayacak bağlantıları kurma fırsatı bulduk.

Her üç ülkede de helal sertifikalı üretim yapacak olan Et-Süt Entegre Tesisimizin üreteceği ürünler için şimdiden ön görüşmeler gerçekleştirdik. Bölge ülkelerinin yer altı zenginliklerini değerlendirerek, ülkemizin tarım sektörünün önemli ihtiyaçlarından biri olan kimyasal gübre üretimi konusunda ilk görüşmeleri yaptık, işbirliği niyetimizi ilettilik, konuyu gündemlerine taşıdık, eğer olumlu

yaklaşırlarsa daha ileri aşamaları konuşmaya başlayabileceğiz.

Tamda bu noktada, hem Konya Şeker olarak bizim hem de Sayın Başbakanımızın heyetinde yer alan işadamlarının bu üç ülkedeki yatırımcılarla müzakerelerde hızlı ilerlemesini, somut neticeler almasını sağlayan hususun hükümetimizin yakın ilgisi olduğunu özellikle belirtmeliyim.

Sayın Başbakanımıza seyahatinde eşlik eden Sayın Bakanlarımız, sektörel görüşmelerde, yatırımcılarla görüşmelerimizde bire bir destek oldular, her ayrıntı ile her detay ile ilgilendiler, çözüm ve işbirliği ortamının oluşması için siyasi ağırlıklarını kullandılar. Bu çerçevede Dışişleri Bakanımız Sayın Ahmet Davutoğlu'na hem ihracat imkânlarını değerlendirebilmemiz hem de ortak yatırımlar konusunda gösterdiği gayret, görüşmelerde tıkandığımız noktalarda siyasi ağırlığını kullanarak araladığı müzakere kapıları nedeniyle teşekkür ediyorum. Aynı şekilde, Ekonomi Bakanımız Sayın Zafer Çağlayan doğru muhatapları bulmamız için yardımcı oldu. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanımız Sayın Mehdi Eker'e, gıda ürünleri ihracatı için el sıkışabileceğimiz noktaya ulaşmamız için gayret gösterdi. Muhataplarımızla yürüttüğümüz müzakerelerde Ulaştırma Bakanımız Sayın Binali Yıldırım'ın, Başbakan Yardımcımız Sayın Bekir Bozdağ'ın birebir destekleri ticari görüşmelerin sonuçlarının hızlı alınmasını sağladı.

Sayın Başbakanımız da günlük olarak biz işadamlarından kaydettiğimiz ilerlemenin bilgilerini istedi ve sıkıntılı ilerleyen süreçlerin ülkemiz lehine aşılmasını sağladı. Bu destek işadamlarımızın ticaret hacmimizi, işbirliğini genişletecek somut adımlar atabilmelerine vesile oldu. İnşallah son derece verimli geçen bu ziyaretin dış ticaretimiz ve yatırımlar açısından neticelerini hem Konya Şeker olarak hem de ülke ekonomisi olarak kısa süre sonra almaya başlarız."

Fas, Cezayir ve Tunus'un Türkiye için manevi öneme sahip ülkeler olduğunu ve Afrika kapısının Mağrip'ten geçtiğini vurgulayan Pankobirlik Genel Başkanı Konuk, Türkiye'nin de Afrika için önemli olduğunu ve Afrika'nın Kuzeyinin gözünün de kulağının da Türkiye'de olduğunu belirterek, "Dört gün boyunca eski adıyla Mağrip'te yani Fas, Cezayir ve Tunus'ta siyasetçisinden, sanayicisine, işadamından tüccarına yüzlerce insanla görüştük" dedi.

Konuk açıklamasında şunları kaydetti;

"Türkiye'ye Afrika'nın kuzeyinden, kıtalar ötesi bakma imkânımız oldu. Bizim dışımızdaki gözler bizi nasıl görüyor anlama şansına sahip olduk. İlk olarak şunu söylemek istiyorum. Türkiye'den de büyük bir Türkiye var. Türkiye oralar için istikrarın, güvenin, ilerlemenin



adı. Oradan bakınca Türkiye çok daha büyük görünüyor. Oralardakiler de Türkiye'yi sığınacak bir liman görüyorlar. Türkiye güçlüyse kendilerini güvende hissediyorlar. Dar günde Türkiye'nin kendilerine el uzatacağına inanıyorlar. Türkiye'nin açtığı yolun izini sürüyor, Türkiye'nin takipçiliğini yapıyor, ilhamlarını Türkiye'den alıyor, model olarak Türkiye'yi görüyorlar. Bizim Mağrip'i ziyaret ettiğimiz günler, uzun süredir görmediğimiz ve Türkiye'de asla yaşanmasını istemediğimiz, istemeyeceğimiz olayların yaşandığı günlerdi. Ancak şunu rahatlıkla söyleyebilirim, bize ziyaret ettiğimiz hiçbir ülkede hiçbir siyasetçi, hiçbir işadamı ne oluyor diye sormadı. Uzun soluklu iş görüşmeleri yaptığımız insanların acaba ne olur sorusuyla karşılaşmadık, kaygısına şahit olmadık. Yani Türkiye'deki istikrara, güven ortamına inanç tam.

Ben özellikle şunu belirtmek istiyorum, bir birimizde hep eksik aramayacağız. Eleştirmek ve eksik bulmak en kolay şeydir. Cümlelerimizi hep karamsarlık üzerine, hep tenkit üzerine kurmamamız, teşekkürü de hatırlamamız lazım. Son 10 yılda Türkiye'nin dış dünyada itibarının artmasını, ekonomimizdeki sürekli büyümeyi, dış yatırımcılar için ülkemizin cazibesinin artmasını sağlayan herkese teşekkür etmemiz gerekiyor. 11-12 yıl önce tarihinin en ağır ekonomik krizini yaşayan ülkemiz bugün yatırım iklimi açısından dünyadaki 3-5 ülke arasına girmişse bu havanın oluşmasına katkı veren, emek veren herkese teşekkür etmemiz lazım.

Ayrıca Uluslararası yatırım fonları şuna bakar, verdiğim parayı geri alabilir miyim? Alacağı faiz, parasını vereceği ülkenin rejimi, dini, dili, ırkı paranın sahibini ilgilendirmez. Birinci öncelik, paranın güvenliğidir. Kimse kimsenin kara kaşı, kara gözü için finansman sağlamaz, sağlamıyor. Bunu en iyi bilenlerden biri biziz, bizim kurumumuz.

“DÜNYADA EN İYİ ŞARTLARDA FON KAYNAKLARINA ULAŞMA İMKANINA SAHİP OLDUK”

Uluslararası fonlar önce ülkenin durumuna bakar. Ülkede siyasi istikrar var mı? Güven ortamı tam mı? Ekonomide ve ekonomi politikalarında süreklilik var mı? Büyüyen, istikrarlı bir ekonomiye sahip mi? Eğer bu soruların cevabı olumlu ise işbirliği yapacağı şirketin durumunu incelemeye başlar. Eğer bu soruların cevabı olumsuzsa şirketin adına, yatırımın mahiyetine bakmaz bile. Bu soruların cevabı olumlu ise şirketin bilançosunu inceler, yönetimdeki istikrarına, büyüme trendine bakar bunlarda olumlu ise yatırımın fizibil bir yatırım olup olmadığına bakar ve ondan sonra fon kaynaklarını kullanır. Türkiye geçtiğimiz hafta itibarıyla uluslararası fonlardan en düşük faiz oranıyla istifade eden dünyadaki üç-beş ülkeden biriydi. Bunu en iyi bilen kurumlardan biri biziz, bize hem fonlardan teklif geliyor hem de o fonlarla enerji yatırımımızda işbirliği yaptık. Belki de dünyada en iyi şartlarda fon kaynaklarına ulaşma imkânına sahip olduk.

Şimdi herkes şapkasını önüne koyup düşünmeli. Türkiye iç tasarrufları yetersiz bir ülke. Genç, nitelikli bir nüfusa sahip. İş piyasasına her yıl 1 milyon civarında gencimiz katılıyor. Yani iş sahası açmamız, kurabildiğimiz kadar fabrika, kurabildiğimiz kadar üretim tesisi kurmamız gerekiyor. Tasarruf yetersizse bunu neyle yapacaksınız, dış kaynakla. O kaynağı ne kadar ucuz kullanırsanız oluşacak katma değerden, gelirden de o kadar çoğu ülkemizde kalacak ve iç tasarruf imkânımız artacak, kalkınma ve büyümemiz de o oranda hızlanacak. Güven problemine, istikrara yönelik dış dünyada oluşacak her şüphenin bizim o fonları kullanma bedelimizi arttıracaklarını milletimizin bilmesi gerekir. Bu algıyı oluşturmaya çalışanların hepsinin iki üç sene öncesine göre uluslararası fonları iki üç kat faiz ödeyerek kullanan ülkeler olduğunu da milletimizin bilmesi gerekir. Onların iki üç senedir daha fazla faiz ödeyerek kullanabildiği fonları Türkiye'nin onların yarısı, üçte biri maliyetle kullanma kabiliyetine ulaştığını da milletimizin bilmesi gerekir. Fon kullanımında bir puanlık artışın 10 yıllık orta vadeli yatırımlarda 1 milyar dolar için ülke maliyetini 100 milyon dolar arttıracaklarının farkına varmamız lazım. 100 milyon dolar dediğiniz bir fabrika demek, 600-700 doğrudan istihdam demek" şeklinde konuştu.



İlk andaki kadar taze Torku Günlük Süt çıktı

Avrupa'nın en büyük lezzet üssünü kuran Konya Şeker, süt ve süt ürünleri pazarındaki ürün çeşitliliğini artırmaya devam ediyor. Torku Günlük Sütü tüketici ile buluşturan Konya Şeker, Türkiye'de Günlük Sütte geri dönüşümlü ambalajı ilk defa kullanan firma oldu. Bakterilerin süttten düşük sıcaklıkta ayrılmasını mümkün kılan ve 8°C'nin altında muhafaza edildiğinde en az 21 gün raf ömrü sağlayan ESL teknolojisi ile üretilen Torku Günlük Süt, özel kutu ambalajıyla da pazarda farklılaşıyor.

sütün sağıldığı ilk andaki lezzeti muhafaza ediliyor, tazeliği ve doğallığının yanı sıra besin değerleri de korunuyor. Torku Günlük Süt bakterilerin süttten düşük sıcaklıkta ayrılmasını mümkün kılan ve 8°C'nin altında muhafaza edildiğinde en az 21 gün raf ömrü sağlayan ESL teknolojisi ile üretiliyor. ESL teknolojisinde, geleneksel pastörizasyon işlemi yerine, mikrofiltrasyon işlemi kullanılarak, ürünün fazla ısı işlem görmesine engel olunuyor, sütün lezzeti ve besin değeri korunuyor. Böylece Torku Günlük Süt üretildiği ilk günden, raf ömrünün sonuna kadar, lezzetini ve kalitesini geleneksel taze süttten ayırt edilemeyecek şekilde koruyor.

İlk çevreci günlük süt Konya Şeker'den

Torku Günlük Süt, Türkiye'de ilk defa günlük süt paketlerinde kullanılan geri dönüşümlü karton ambalajı ve kutu dizaynıyla da pazarda farklılaşıyor. Konya Şeker, Türkiye'nin geri dönüşümlü kutuya sahip ilk çevreci günlük süttünü üretiyor. Özel kutu ambalajıyla da günlük süttler arasında farklılaşan Torku Günlük Süt, sahip olduğu büyük kapağı ile sütün daha

kolay dökülmesini sağlıyor.

Konya Şeker, tamamladığında tek kampüste dünyanın en büyük Et-Süt Entegre Tesisi unvanına sahip olacak Gıda Kompleksinin Süt Fabrikasında üretime aralıksız devam ediyor. Tarım sanayi entegrasyonunda yarattığı dönüşümü şimdi hayvancılık sektörüne taşıyan Konya Şeker dünyanın en modern tesisinde, süreçlerin tek noktadan yönetildiği bir sistem ve son teknolojiyle üretim gerçekleştiriyor. Süt ve süt ürünleri kategorisinde ürün çeşitliliğini 45'e çıkaran Konya Şeker'in hedefi bu kategoride 100'den fazla çeşit ürünü tüketici ile buluşturmak.

Tohumdan tüketicinin sofrasına kadar her aşamada bizzat üretimin içinde var olduğu güvenilir gıda zincirine sahip olan Konya Şeker, hammadde tedarik sürecine yüksek önem veriyor. Gıda sektörü için gerekli girdinin üretildiği tarım sektörünün ana oyuncusu olan ve hayvancılık sektöründe de sağlam adımlarla ilerleyen Konya Şeker, üreticiden aldığı hammaddenin kontrolünü tohumdan çatala kadar yapıyor. Üreticinin mamülünü katma değerli hala getirerek tüketicinin güvenle tüketeceği ürünlere dönüştürüyor.

Türkiye'yi hatıralarındaki süt lezzeti ile buluşturan Konya Şeker'in Torku Günlük Sütü tüketici ile buluştu. Torku Günlük Sütün üretiminde kullanılan ESL teknolojisiyle



Torku

Doğal olarak bizden



Özlediğiniz
gibi...



konyaşeker

Amerika'da düzenlenen
"Yeşil Tedarikçi" yarışmasında
"Sıvı Karbondioksit" yatırımı ödül aldı.

Coca-Cola

Coca-Cola'dan Konya Şeker'e ödül

ABD'nin Atlanta kentinde Coca-Cola Şirketi tarafından düzenlenen ve bağımsız jürinin yaptığı değerlendirme sonucunda, "Atık Yönetimi" dalında Türkiye'den sadece Konya Şeker'e "Yeşil Tedarikçi" ödülü verildi.

Bağımsız jürinin yaptığı değerlendirmede, Konya Şeker'in çevreci vizyonu ile sıfır çevre kirliliğini hedef alması, buna uygun üretim tekniklerini kullanması ve atıkların ekonomiye kazandırılmasına yönelik yatırımları hayata geçirmesi ile küresel ısınmanın azaltılmasına katkı sağlayarak temiz ve sağlıklı yaşam ortamları oluşturması dikkat çekti. Coca-Cola'nın ekosisteme önem veren "Yeşil Tedarikçi" yarışmasında, Konya Şeker'in de ana hedeflerinden de birisini oluşturan bir fabrikanın atığının bir başka fabrikanın hammaddesini sağlarken, entegre bir yapı içerisinde yer alan sıvı karbondioksit yatırımı ise ödüle layık görüldü.

Bilindiği üzere Biyoetanol Tesisleri'nin faaliyete geçmesiyle birlikte, biyoetanol üretiminde fermantasyon reaktörlerinde etanol üretimi sırasında açığa çıkan CO2 gazı, sıvı CO2 tesisinde hammadde olarak kullanılmaktadır. Atmosfere salınan CO2 gazından üretilen sıvı karbondioksit, şeker fabrikasının ihtiyacı olan ve kireç taşının kok kömürü ile yakılması sonucu elde edilerek kullanılan CO2 gazının belli miktarı da sıvı karbondioksit tesislerindeki üretim sonucu karşılanmaktadır. Bu kullanım sırasında şeker fabrikasının şeker pancarı işleme kapasitesinde % 15-20 oranında artış sağlandığı görülürken ayrıca Çumra Şeker Kampüsü içerisinde bulunan Ultra Klimalı Seralarda ortamda bulunması

gereken karbondioksit gazının belli miktarda bu tesislerden temin edilmekte ve üretimde verimlilik ve kalite sağlanmaktadır.

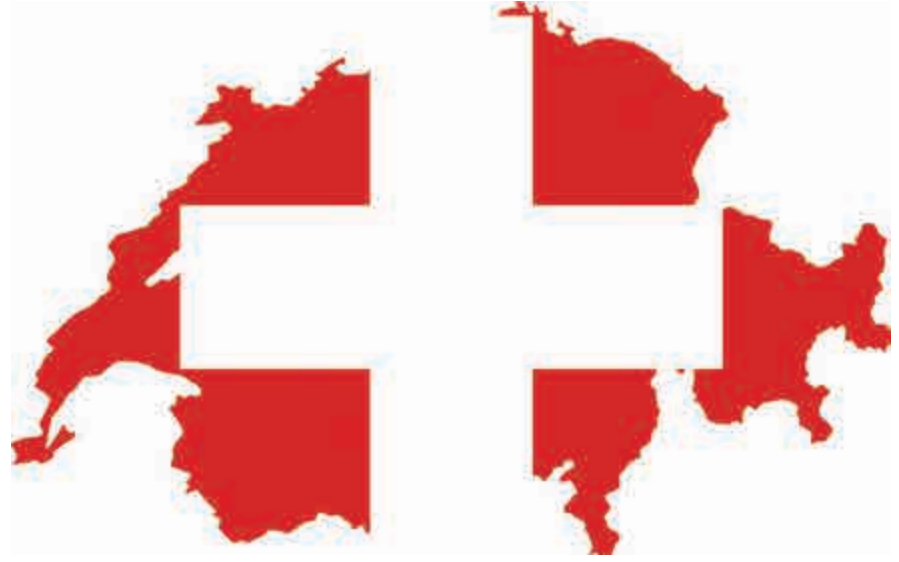
Tesislerden çıkan ve havaya boşa uçup giden karbondioksit havada vakumlanarak tutulmuş ve bunun neticesinde elde edilen sıvılaştırılmış karbondioksit üretimi sayesinde hem atıkların minimizasyonu sağlanmış, hem diğer tesislerin verimliliğinin artması gerçekleştirilmiş hem de atmosfere salınan karbondioksitte bulunan çevreye zararlı gazların oranı azaltılarak çevreye verdiği zarar ortadan kaldırılmıştır.

Coca-Cola Türkiye Avrasya ve Orta Asya Grubu tarafından 4 kategoride kendi bölgelerindeki tedarikçiler arasında düzenlenen yarışma sonucu, kazanan firmalara yeşil tedarikçi ödülleri İstanbul'da düzenlenen bir törenle verildi. Konya Şeker'in ödülünü Anadolu Birlik Holding CEO'su Hamdi Bağcı aldı. Aynı ödül kapsamında "Yeşil Tedarikçi" yarışmasında ödül alan firmaların temsilcileri, Coca-Cola'nın Amerika'da bulunan Atlanta kentindeki tesislerinde misafir edildiler. Coca-Cola firmasının üst düzey yöneticileriyle bir araya gelen Konya Şeker temsilcileri Şeker İşbirimi Koordinatör Vekili Kamil Vural Akyazan ile Sıvı Şeker Üretim Sorumlusu Fuat Akay, Konya Şeker'in yaptığı yatırımlarla ilgili bilgi verdiler. Coca-Cola'nın CEO'su Muhtar Kent ve ikinci Başkanı Ahmet Bozer de Konya Şeker temsilcilerini kabul ederek "Atık Yönetimi" dalında aldıkları "Yeşil Tedarikçi" ödülünden dolayı tebrik ettiler.





Konya Şeker çikolatanın mucidi İsviçre'ye çikolata satmaya başladı.



Çikolatanın anavatanına Türk çikolatası

Pancar üreticileri kooperatifinin iştiraki olan ve 2007 yılında Torku markasıyla çikolata ve şekerli mamuller üretimine de başlayan Konya Şeker, 2012 sonunda Çumra'daki yeni tesislerinde üretime başlamasının ardından iç ve dış pazarlarda çitasını yükseltti. Ana üretim kalemi olan şekerin girdi olarak kullanıldığı mamul ürünlere "şekerin katma değerinin pancar üreticisinde kalması" amacıyla yatırım yapan Konya Şeker, son teknolojiyle donattığı ve üretim kapasitesini arttırdığı tesislerinde ürettiği ürünlerin bir yandan çeşidini artırırken, diğer yandan artan üretim kapasitesiyle yeni pazarlara da giriyor. Birinci önceliğini tüketici sağlığı ve daima doğal, katkısız çikolata üretmek olarak belirleyen Konya Şeker, %100 doğal pancar şekerini kullanarak ürettiği ürünleri şimdi de çikolatanın anavatanında çikolatanın mucitlerinin beğenisine sunuyor.

İsviçreli Daniel Peter'in, eşi Fanny Lousie'ye sevgisini göstermek için 8 yıllık bir uğraş sonucu ilk kez 1875 yılında ürettiği sütlü çikolata, yine İsviçreli Rodolphe Linth'in 1879 yılında çikolata üretiminin en önemli ekipmanı "Conhc"u geliştirmesiyle sanayileşmiş ve büyük bir sektöre dönüşmüştür. Hem bugünkü anlamda ilk sütlü çikolatanın icat edildiği hem de çikolatanın seri üretimine öncülük etmiş İsviçre pazarı iddialı çikolata üreticileri ve markaları açısından, büyük önem arz ediyor ve

İsviçre pazarına girip, pazarda kalıcı olmak bir nevi markanın Şampiyonlar Ligi'ne terfi etmesi anlamına geliyor.

Ürettiği ürünleri Avrupa başta olmak üzere Asya, Afrika ve Orta Doğu'daki 41 ülkeye ihraç eden Konya Şeker ihracat portföyüne dün gerçekleştirdiği çikolata ihracatıyla 42'nci ülke olarak çikolatanın anavatanı ve dünyadaki vitrini İsviçre'yi dahil etti. İthalatçı firmanın ürün numunelerini talep etmesiyle başlayan süreç, ürünlerin İsviçre pazarına giriş için aranan kalite ve lezzet standartlarına sahip olduğunun bildirilmesi ve ürün siparişiyle sonuçlandı. Konya Şeker'in İsviçre'ye gerçekleştirdiği ihracat çerçevesinde ilk parti olarak sert şeker, çikolatalı bar ve stick çikolatalardan oluşan ürünler Konya'dan İsviçre'ye gönderirken; gofret, tablet çikolata ile hediye ve ikramlık çikolata ihracatı için de ithalatçı firma ile ön görüşmeler tamamlandı.

Türk çiftçisinin ürettiği tarımsal ürünün mamul ürüne dönüştürülerek ihracının ülke ekonomisi ve tarım sektörünün bu süreçten karlı çıkması açısından önemli olduğunu vurgulayan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk şunları söyledi;

"Konya Şeker bir üretici kuruluşu ve biz bizim topraklarımızda üretilen her ürünün mutlaka ve mutlaka birkaç kez işlendikten sonra sınırlarımızın dışına çıkması gerektiğine

inanıyoruz. Biz şunu biliyoruz, bizim ülkemizde bizim insanımızın yetiştirdiği ürünler tarladan gümrüğe el değmeden gittiği müddetçe zahmeti bize kalıyor, rahmetinden başkaları faydalanıyor. Biz diyoruz ki zahmeti de rahmeti de bizim olsun. O rahmetten üreticiye de hisse düşsün. Çikolatanın ana girdilerinden biri hariç hepsi bizim topraklarımızda üretiliyor. Şeker bizim pancarımızdan, süt bizim çiftimizden, fındığı, fıstığı burada yetişiyor. Geriye bir tek bunları kakao ile harmanlamak kalıyor.

Bu temel girdilerden elinde sadece biri, ikisi olan ülkeler, fındığı fıstığı Türkiye'den taşıyıp, kakaoyu okyanuslar aşarak getirip dünyadaki pazara hâkim oluyorsa, kalite standardını belirliyorsa, onların markaları küresel pazarlara hâkim oluyorsa bunun üzerinde düşünmemiz lazım, hatayı nerde yaptığımızın cevabını bulmamız lazım. Yani un var, yağ var, şeker var helvayı karacak ustaya ihtiyaç var. Konya Şeker olarak işte biz o ustalığa soyunduk ve son usta olarak ustalık ürünlerimizi de işin ilk ustalarına gönderdik. İsviçre nüfus olarak baktığınızda büyük bir pazar değil ancak çikolata üreticisi iseniz ve bu sektörde iddialı iseniz itibarınıza itibar katacak bir pazar.

Yani çikolatanın vitrini orası. Çikolatanın anavatanı orası. Bir çikolata markası için orada vitrinde yer almak, raflarda olmak Oscar töreninde kürsüye çıkmak gibi bir şey. O pazarda kalıcı olmak dünya çikolata markaları liginde Şampiyonlar Ligi Takımı olmakla eş anlamlı. O küçük ama etkili pazar, başka pazarlar için tanıtım ve marka prestiji açısından önemli. Biz sektörde yeni bir markayız ve kısa bir sürede çikolatanın anavatanı İsviçre'de tüketici ile buluştuk bunu bir başlangıç olarak görüyoruz ve inşallah o pazardan alacağımız geri dönüşlerle ürün çeşitlerimizi daha da zenginleştireceğiz, ihracatımızı katlayacağız ve küçük ama etkili o pazardan açılacak kanallarla da başka pazarlara ulaşacağız."



Konya Şeker'in iştiraki Beta Ziraat, yeni mısır çeşitleri geliştirme projesine TÜBİTAK'tan yaklaşık 1 milyon 105 bin TL destek aldı

Beta Ziraat'e TÜBİTAK desteği

Konya Şeker'in iştiraki Beta Ziraat, "Biyoteknolojik Yöntemler Kullanılarak Tane ve Silajlık Mısır Hatlarının ve Melez Mısır Çeşitlerinin Geliştirilmesi" başlıklı projesine TÜBİTAK'tan yaklaşık 1 milyon 105 bin TL destek aldı. Beta Ziraat, TÜBİTAK'ın endüstriyel bitkilerden buğday, mısır, pamuk ve soya çeşitlerinin ıslahı için yaptığı çağrıya, mısır hat ve çeşitlerinin geliştirilmesinin yanı sıra ıslah programının sürekliliğini sağlama amacı taşıyan projesiyle başvurdu. 1 Mart 2013 tarihinde başlayan projenin 29 Şubat 2016'da tamamlanması ve toplam bütçesinin 1 milyon 839 bin TL'yi bulması planlanıyor.

Tarımsal kalkınma ile tarım ve sanayi entegrasyonunda küresel ölçekte sürdürülebilir bir model olma vizyonu ile faaliyetlerini sürdüren Konya Şeker'in iştiraki Beta Ziraat,

yeni mısır çeşitlerinin geliştirileceği bir proje hazırladı. "Biyoteknolojik Yöntemler Kullanılarak Tane ve Silajlık Mısır Hatlarının ve Melez Mısır Çeşitlerinin Geliştirilmesi" adını verdiği bu proje, TÜBİTAK tarafından desteklenmeye değer bulundu. TÜBİTAK'ın tarımdaki rekabet gücümüzün artırılabilmesi ve endüstrinin taleplerinin karşılanabilmesi amacıyla başlattığı endüstriyel bitkilerden buğday, mısır, pamuk ve soya çeşitlerinin ıslahı çağrısına bu projeye başvuran Beta Ziraat, proje bütçesinin yüzde 60'ı olan 1 milyon 103bin 400 TL'lik destek aldı.

Proje mısır hat ve çeşitlerinin geliştirilmesinin yanı sıra ıslah programının sürekliliğini sağlama amacı da taşıyor. 36 ay sürecek olan proje 1 Mart 2013 tarihinde başladı ve 29 Şubat 2016 tarihinde tamamlanacak. Toplam bütçesi 1

milyon 839 bin TL'yi bulması planlanan ve % 60'ını TÜBİTAK'ın desteklediği proje, Beta Ziraat'in Bursa ili Yenişehir ilçesi Koyunhisar köyünde bulunan Üretim Araştırma ve Islah Müdürlüğü tesislerinde yürütülecek. Dikkat çeken diğer bir nokta ise Beta Ziraat'in bu projeye birlikte istihdama yapacağı katkı olacak. Şirket 4 teknik personel ve 5 işçiyi de mevcut kadrosuna ekleyecek.

Hakim pazarda Beta söz sahibi olacak

1961 yılında kurulan ve faaliyetlerini Konya Şeker çatısı altında sürdüren Türkiye'nin ilk tohumculuk firması olan Beta Ziraat, söz sahibi olduğu şeker pancarı pazarının yanı sıra, mısır ıslah programını başlatarak küresel şirketlerin hâkim olduğu bu pazarda yakın zamanda söz sahibi olmayı hedefliyor.



Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk konuyla ilgili yaptığı değerlendirmede şunları söyledi: "Projemizin TÜBİTAK desteği alması bizi çok mutlu etti. Projeyi geliştiren arkadaşlarımızı tebrik ediyor, verdiği destekten dolayı TÜBİTAK'a teşekkürlerimi iletiyorum. Dünyanın tarımsal üretim için en elverişli coğrafyasına sahibiz, muazzam bir tarımsal üretim potansiyelimiz var. Ancak, ithalat kalemlerimizde üst sıralarda tarımsal ürünler yer alıyor. Biz Konya Şeker olarak bunu değiştirmek lazım dedik ve harekete geçtik. Türkiye'de şeker pancarı tohumu üretiminde, kaplama teknolojisini kullanan ilk ve tek firma olan Beta Ziraat'ın faaliyet gösterdiği tohumculuk çalışmalarının başında yeni çeşitlerin ıslahı, şeker pancarı, patates, mısır, ayçiçeği, buğday ve sebze

tohumlarının üretimi, pazarlaması, ithalatı ve ihracatı geliyor. Beta Ziraat her yıl Türkiye şeker pancarı tohum ihtiyacının yüzde 40'ı olan 400 ton tohum üretiyor.

Beta Ziraat yerli tohum üretiminde lider

Geliştirdiği entegre yatırım modeliyle tarım sektörünün vizyonunu değiştiren, tarımsal üretime yeni bir bakış açısı getiren Konya Şeker'in bu bakış açısının bir uzantısı olma özelliği taşıyan Beta Ziraat, Türkiye'de yerli tohum üretiminde lider konumunda bulunuyor. Beta Ziraat ile tohumculuk sektöründe hayata geçirdiğimiz ilkleri, coğrafyamız iklim şartları ve toprak yapısına uygun tohumlar üretmek için çiftçimizin birim alandan daha fazla verim almasını sağlayan yatırımlarımıza devam

edeceğiz.

Yurt dışı ve yurt içi çeşitli kaynaklardan temin ettiğimiz üstün özellikleri bulunan saf hatlarla kısa sürede kendimize ait çeşitleri pazara sunmayı; temin edilen popülasyonlarla ülkemizde kullanımı henüz çok yaygınlaşmayan doublehaploid tekniği ile klasik ıslaha göre daha kısa sürede saf hatlar elde edip melez kombinasyon sayılarının artırmayı hedefliyoruz." dedi.

Mısır dışında ayçiçeği ve enerji bitkilerinde de çalışmaları bulunan Beta Ziraat ülkemizde faaliyet gösteren Araştırma Enstitüleri ile de işbirliği yapıyor. Beta Ziraat, bu çalışmalarını yakın gelecekte özellikle mısır, ayçiçeği ve enerji bitkilerinde pazarda söz sahibi olmayı amaçlıyor.

TÜRK ÇİFTÇİSİNE HEDİYEMİZDİR!

B

BETA



- LULEO
- 08 TR 003



- TUONO F1
- VIVANI F1
- GL IMPERIA F1

BEST
QUALITY



Sizi en iyi bir çiftçi kuruluşu anlar...

BETA ZIRAAT ve TİCARET A.Ş. Tohum İşleme Tesisi
Konya Ankara Yolu 50. Km. Altınekin Kavşağı Altınekin / KONYA / TURKEY
Telefon : +90 (332) 221 17 00 (Pbx) | E-mail : betaziraat@betaziraat.com
Faks : +90 (332) 221 17 57 | Web : www.betaziraat.com

BEST
QUALITY



konyaşeker

Beta Ziraat yerli mısır tohumu için startı verdi

Tarlaya tohumun atılmasıyla başlayan tarımsal üretim sürecinde en önemli aşamalardan birinin tohumun menşei olduğuna inanan ve ülkemizin sıfır tohum ithal eden bir pozisyona gelmesini kendisine amaç edinen Konya Şeker'in bu hedefi gerçekleştirmek için bünyesine kattığı Beta Ziraat ile yerli mısır tohumu için dev bir adım attı.

4-5 yıl öncesine kadar ihtiyacının önemli bir kısmını ithal mısır ile karşılayan ülkemizde son on yılda yurtiçi kullanımda %67 artan mısır tüketimine paralel olarak mısır tohumunda dışa bağımlılığımızın da katlanarak artması üzerine harekete geçen Beta Ziraat Mısır Islahı Projesini başlattı. TÜBİTAK'ın da desteğini alan proje çerçevesinde ülkemizin artan mısır ekim alanlarıyla birlikte %90'lara ulaşan mısır tohumundaki dışa bağımlı pozisyonunun değiştirilmesi, ülkemizin iklim ve toprak yapısına uygun tohumlar üreterek birim alandaki mısır veriminin artırılması hedefleniyor.

TÜBİTAK tarafından desteklenen "Biyoteknolojik Yöntemler Kullanılarak Tane ve Silajlık Mısır Hatlarının ve Melez Mısır Çeşitlerinin Geliştirilmesi" başlıklı mısır ıslah projesinde saha çalışmalarına Mart ayında Beta Ziraat'ın Bursa'nın Yenişehir İlçesi Koyunhisar köyündeki Ar-Ge tesislerinde başlanırken, projenin ilk sonuçları ve tesiste üretilen tohum çeşitleri 30 Eylül Pazartesi günü tesislerde düzenlenen "Tarla günü" etkinliğiyle sektör temsilcileri ile zirai kooperatiflerin yöneticilerine tanıtıldı. Beta Ziraat'ın gelecek yıllarda pazara sunmayı hedeflediği üstün özellikleri bulunan mısır çeşitlerinin tanıtımında katılımcılarla tesiste yürütülen mısır ıslahı projesinin tarla ve laboratuvar çalışmaları paylaşılırken, tesis bünyesinde yürütülen tatlı sorgum ve ayçiçeği tohumu çalışmaları hakkında da bilgiler verildi.

"Bu Gurur Hepimizin"

Tarla gününe katılan davetliler arasında, Pancar Ekicileri Kooperatiflerinin Yöneticilerinin yanı sıra, mısır sanayii temsilcileri ve çok sayıda çiftçi yer aldı. % 100 yerli sermayeli ve çiftçi kuruluşu Beta Ziraat'ın tesislerinde yürüttüğü Ar-Ge çalışmalarını yerinde görme fırsatı yakalayan davetliler yürütülen çalışmalar hakkında detaylı bilgi aldı. Davetliler "Yürütülen mısır ıslah projesi ve diğer Ar-Ge çalışmaları ilerleyen yıllarda meyvesini vermeye başladığında Beta Ziraat mısır ve ayçiçeği alanında ülkemizde önemli bir yere sahip olacak. Bu çalışmalara imza atan ekip ve Beta ailesi kendileriyle ne kadar gurur duysalar azdır. Çalışmalardan haberdarlık, yerinde



görme fırsatı bulduk. İnşallah bu çalışmaların neticelenmesiyle birlikte mısır tohumundan başlayarak, tohum ithal eden değil ihraç eden bir tarım sektörü olma gurunu yaşarız. Bu sadece Beta'nın değil tüm sektörün, hepimizin gururudur" şeklinde konuştular.

Yürütülen Ar-Ge faaliyetleri hakkında katılımcılara bilgiler veren Beta Ziraat ve Ticaret A.Ş. Tohum İş Birimi Direktörü Oğuz Dalkılıç; "Ülkemizde ekilen mısır tohumu çeşitlerinin yaklaşık %90'ı ithaldir. Yani ıslahçısı yabancı özel sektördür. Ülkemizin en büyük çiftçi kuruluşu ve üreten gücü Konya Şeker'in iştiraki şirketimiz bu tablo karşısında sessiz kalma lüksüne sahip olmadığı, ülkemizin kaynaklarının kendi üretebileceğimiz tohum için dışa akmasından rahatsız olduğu için harekete geçmiştir. Mısır ıslahı projesi ve daha önce tamamladığımız tohum çalışmaları henüz başlangıç. Bizim hedeflerimiz çok daha büyük. Bizim ülkemiz bizim iklim yapımıza ve bizim topraklarımızın özelliklerine uygun yüksek verimli tohumlarla, mutlaka ama mutlaka bizim ülkemizde üretilen tohumlarla tarlalarındaki verimini katlamalı, katlayacak. Beta Ziraat bu değişimde öncü olacak hep en önde olacak" dedi.

Islah sürecini kısaltan yöntemlerle mısır tohumunun kısa sürede geliştirilmesini hedefleyen proje hakkında bilgi veren proje yürütücüsü Ziraat Yüksek Mühendisi Ahmet Demir; "projemiz kapsamında temin ettiğimiz üstün özellikleri bulunan 1300 genotiple kısa sürede pazarda rekabet edebilecek çeşitleri

geliştirmeyi amaçlıyoruz. Klasik ıslah yöntemleri ile yaklaşık 7 yılda elde edilecek saf hatlara 3 yıl gibi daha kısa bir sürede ulaştırmak için; ülkemizde kullanımı henüz çok yaygınlaşmayan Double Haploid tekniğini kullanıyoruz. Projemizin ilk yılında başladığımız hasatlar sonucu, yaptığımız çalışmaların sonuçlarının literatürlerdeki benzer çalışmalardan daha iyi durumda olduğunu görmek; ekibimize ayrı bir heyecan yaşattı. Ar-Ge tesisimizde ve diğer bölgelerde yürüttüğümüz çalışmalarımızda, gelecek yıllar için önem arz eden tatlı sorgum adaptasyon denemeleri ile önümüzdeki yıllarda başlanması planlanan ayçiçeği ıslah çalışmalarının da temelini attık. Ekibimizi güçlendirerek bu alanlarda da projeler üretecek ve çalışmalara başlayacağız."

GDO konusundaki hassasiyet projede de yer alıyor...

TÜBİTAK tarafından desteklenmeye değer bulunan proje mısır hat ve çeşitlerinin geliştirilmesi yanı sıra ıslah programının sürekliliğini sağlama amacı da taşıyor. 36 ay sürecek projenin bütçesi yaklaşık değerlerle 1.000.000 dolar. Ayrıca projenin detayında GDO konusundaki hassasiyeti de görmek mümkündür. Dünya genelinde faaliyet gösteren tohum ıslah şirketleri kış dönemindeki çalışmalarını genellikle Güney Amerika'da gerçekleştirirken, Konya Şeker çatısı altındaki Beta Ziraat kış dönemi çalışmaları için Yavru vatan Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ni tercih etmiştir. Bu tercihin en önemli sebebi GDO hassasiyetidir. Güney Amerika'da yapılan bu tür çalışmalarda en büyük risk GDO bulaşma riskidir ve Beta Ziraat tüm Konya Şeker iştiraklerinde olduğu gibi bu konuda son derece hassastır. Bu tercih TÜBİTAK tarafından da uygun bulunmuş ve proje destek kapsamına alınmıştır.

Mısır dışında Ayçiçeği ve enerji bitkilerinde de çalışmaları bulunan şirket ülkemizde faaliyet gösteren Araştırma Enstitüleri ile de işbirliği yapıyor. Bu çalışmalarını yakın gelecekte özellikle mısır, ayçiçeği ve enerji bitkilerinde Beta Ziraat'ın pazarda söz sahibi olması bekleniyor" dedi.

Tarla programının sonunda katılımcılara ıslah parsellerinde uygulanan inducer hatlarla melezlenmiş koçanlar melezleme paketlerinden açılarak gösterildi. Biyoteknoloji laboratuvarında ise mevcut teknolojinin yanı sıra proje kapsamında alınan son teknoloji cihazların ve yapılan analizlerin kapsamı ve amaçları hakkında bilgiler verildi.

Konya Şeker ve iştiraklerinde çalışanların sağlığı ve güvenliği her şeyden önemlidir.

Hedef sıfır iş kazası

İş Sağlığı ve Güvenliği; bir işletmenin önemli bir parçasıdır. Çalışanı, çalışma ortamıyla, çalışma şartlarıyla, iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye duyarlılığı ile ürün kalitesiyle ve insana saygısıyla bir bütündür.

Ülkemizde ortalama hergün 172 tane iş kazası olmakta, 4 kişi iş kazası sonucu hayatını kaybetmekte, 6 kişi ise iş kazası sonucu iş göremez hale gelmektedir. Türkiye iş kazaları sıralamasında Avrupa'da 1. Dünya'da 3.sırada yer almaktadır. İş kazası geçiren her 100 kişiden 17'si iş kazası sonucu hayatını kaybetmektedir.

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanı Faruk Çelik'inde ifade ettiği gibi iş kazası ve meslek hastalıklarının her yıl ülke gayri safi milli hasıllarının %1 ile %4'ü oranında kayıplara yol açtığı ortaya konulmaktadır. Buna göre, dünyadaki yıllık kayıp asgari 600 milyar dolara, azami 2,4 trilyon dolara tekabül etmektedir. Bu kayıplar 170 ülkenin gayri safi milli hasıllarından daha büyük. İş sağlığı ve güvenliğinden tasarruf etmeyi düşünmek uzun vadede hem işletmelerin hem de ülkelerin zararına olduğu görülmektedir.

Sürekli iş göremezlik ve ölüm nedeniyle meydana gelen kayıplar, üretim durması kaynaklı meydana gelen kayıplar, iş kazası ve meslek hastalığı için yapılan tedavi hizmetleri, geçici iş göremezlik kaynaklı kayıpların ülkemiz ekonomisine toplam maliyeti 3.847.880.159 TL'yi bulmaktadır.

Bu acı gerçek ülkemizde yeni İş Kanununda İş Sağlığı ve Güvenliği konusuna önemli yer verilmiştir. Bu kanunla özellikle işverenlere önemli sorumluluklar yüklenmiştir.

4857 sayılı yeni iş kanununun 77. maddesi; İşverenler; işyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin sağlanması için gerekli her türlü önlemi almak, araç ve gereçleri noksanz bulundurmak, çalışanları karşı karşıya buldukları riskler, alınması gerekli tedbirler konusunda bilgilendirmek ve işyerinde İSG eğitimlerini vermek zorundadır.



Konya Şeker ve iştiraklerinde çalışanların sağlığı ve güvenliği her şeyden önemlidir

Konya Şeker ve iştiraklerinde hem çalışanlarını iş kazalarından ve meslek hastalıklarından korumak hem de ülkemizin gayri safi milli hasıllarında kayıplara neden olmamak için en azami şekilde iş güvenliği faaliyetleri yürütülmektedir. İş güvenliği çalışmaları dayanağı 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve bu kanunun ilgili yönetmelikleri ile faaliyetlerine devam etmektedir.

İş güvenliğinin temel prensibi olan, işyerimizdeki mevcut tehlikeleri ve bu tehlikelerin neden olabileceği riskleri ortaya koyan, iş güvenliği risk analizleri yapılarak bir rapor haline getirilmiş olup, bu tehlikelerin ve risklerin ortadan kaldırılması için birim sorumluları tarafından faaliyet programları sürekli olarak yapılmaktadır. Bu yapılan risk analizlerinin amacı, işyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin çalışanlara, işyerine ve çevresine bir risk oluşturmadan, proaktif önlem politikasıyla, tehlikelerin en asgari düzeye çekilmesidir.

Risk analizlerinin

Konya Şeker açısından önemi

Tehlike ve riskleri önceden görebilme, uluslararası saygınlık ve geçerlilik, acil durumlar için her an hazırlıklı olma, istenmeyen durumların önlenmesi ile kayıpların azaltılması, güvenli teknoloji seçimi ile güvenli çalışma ortamı temini yapılmaktadır.

Katılım hakkı, önceden haberdar olma, sorumlulukların belirlenmesi, kayıtlara ulaşabilme çalışan herkesi kapsamaması, kuralların önceden belirlenmesi de bunlar arasında yer almaktadır.

Ayrıca, Konya Şeker acil durumlarda çalışanlarının ne yapması gerektiği, nasıl hareket etmeleri gerektiği, acil durumlarda arama, kurtarma, söndürme çalışmalarının nasıl ve ne şekilde yürütüleceği resmi kurumlardan alınan hizmet doğrultusunda profesyonel ekipler tarafından gerekli eğitim ve saha uygulama çalışmaları da yapılmaktadır.

İş güvenliği kapsamında çalışanların eğitimleri de önemlidir. Bu kapsamda Konya Şeker belli aralıklarda ve periyodik olarak çalışanlara iş sağlığı ve güvenliği hususunda eğitimleri verilmektedir. Bu eğitimlerin amacı, çalışanları iş kazalarından ve meslek hastalıklarından korumak için sahada uygulamaları gereken teknik, sağlık, hijyen, tertip, düzen konularını kapsamaktadır.

İşyerinde sürekli olarak periyodik sağlık kontrolleri, periyodik mühendislik kontrolleri, ortam ölçümleri ve diğer iş sağlığı ve güvenliği ölçüm ve kontrolleri de eksiksiz yapılmaktadır.

Konya Şeker Fabrikası'nda alınan tüm iş güvenliği önlemleri toplu korunmaya yöneliktir. Ancak toplu korunmanın yetersiz kaldığı durumlarda kişisel korunma önlemleri alınmaktadır. Kişisel korunma önlemlerinden biri olan kişisel koruyucu donanımlar ise tüm standartlara uygun, personelin rahat kullanabileceği ve emsallerine göre en iyi ve kaliteli kişisel koruyucu malzemeler alınmakta ve personelimiz bu konuda eğitilerek kullanılmaktadır.





Panplast Konya Ovası'na hayat veriyor...

Ortaklarına damla-sulama yöntemi ile sulama yapmalarını teşvik etmeyi görev edinen Konya Şeker tarafından 2006 yılında kurulan Panplast Tesisleri artık sadece modern sulama sistemleri üreten bir fabrika değil, gerçek anlamda Plastik Kampüsü kimliği kazanmıştır.

Panplast ,ortaklarına damla-sulama yöntemi ile sulama yapmalarını teşvik etmeyi görev edinen Konya Şeker tarafından, Cihanbeyli bölgesinde 4.500 m²'si kapalı, 13.250 m²'si açık olan toplam 18.000 m²'lik bir alanda, 2006 senesinde kuruldu. Kurulduğu tarihte toplam 3 adet ekstrüzyon boru üretim hattı ve 3 enjeksiyon makinasına sahipti ve 33 kişilik bir çalışan kadrosu vardı. 2013 senesine gelindiğinde ise Panplast artık sadece modern sulama sistemleri üreten bir fabrika değil, gerçek anlamda Plastik Kampüsü kimliği kazanmıştır. Kampüs olarak anılmayı hak eden Panplast'ın bünyesinde bulunan üretim tesisleri şunlardır:

SULAMA SİSTEMLERİ ÜRETİM TESİSLERİ

2013 senesine gelindiğinde Sulama Sistemleri Üretim Tesisi 9.500 m² si kapalı alan yaklaşık 100.000 m² si açık alan üretim tesislerinde, son teknolojik sistemler ile donatılmış, 17 adet enjeksiyon, 9 adet ekstrüzyon boru üretim hattı ile yıllık 18.000 ton hammadde işleme kapasitesine sahip bölgenin ve ülkenin Damla Sulama Sistemleri üretimi konusunda gerçekten uzmanlaşmış dev bir kuruluşu haline gelmiştir. Yarattığı istihdam ise, 100 kişilik ana kadro ve sezona bağlı olarak 45 kişilik geçici kadrosu ile yaklaşık 150 kişiyi bulmuştur.

Tesislerde, damla-sulama sistemleri ile alakalı nerede ise ihtiyaç duyulan tüm ürünler üretilmektedir.

Özellikle Panplast Yassı Damla Sulama

üretim hatlarına yaptığı yatırımlar ile Türkiye'de ilk yassı boru üreticisi olmuş ve yassı boruların ithal edilmesini engelleyerek ürünün çiftçiye olan maliyetini ise yarı yarıya azaltarak hem ülke ekonomisine hem de çiftçisine çok önemli bir ekonomik katkıda bulunmuştur. Bugün firma, 200.000.000 m³'lük yassı boru üretim kapasitesi ile en yüksek kurulu kapasiteye sahip firma konumundadır. Mevcut yassı damlama boru üretim hatlarına bir yenisini daha eklemek üzere. Bu yeni hattın da ilavesi ile fiili üretim kapasitesi yaklaşık olarak 250.000.000 m³'ye ulaşacaktır.

Bu yatırımlar ile amaç, üreticilere en kaliteli ürünü, en ucuza ve en hızlı şekilde sunmaktır.

Küresel ısınma ve iklim değişiklikleri sonucu ortaya çıkan kuraklığa karşı en iyi çözüm yolu



olarak kurulan Damla Sulama Sistemleri Tesisi, üreticileri bilinçli sulama yapmaya yönlendirmiş, ülkemizin azalan su kaynaklarının daha verimli kullanılmasına önderlik etmiş, tarım arazilerinin çoraklaşmasını ve tuzlanmasını önlemiştir.

PANPLAST BORU GRUBU PVC BORU VE KORİGE BORU ÜRETİM TESİSİ

PVC Boru ve Korige Boru üretim hatları 2012 senesinin sonunda devreye girmiştir.

Üretilen ürünlerin tamamının TSE'leri alınmıştır. Her iki boru tipinin de üretimini yapıldığı tesisin yaklaşık kapalı alanı 7.000 m²'dir. Tesisin toplam yatırım maliyeti yaklaşık olarak 14.000.000 TL ye ulaşmıştır. Sağladığı istihdam 40 kişidir. Bu tesisin hammadde işleme kapasitesi yaklaşık 11.000 tondur.

Bu ürün gruplarında, pazarın talepleri doğrultusunda, yatırımlarını büyütürken pazar

lideri olmayı hedefleyen, Konya Şeker kalitesi ve güvencesi ile üretim yapan PANPLAST bu alanda Ar-Ge çalışmalarına ara vermeden devam ediyor. PANPLAST Ar-Ge faaliyetlerine yatırım bütçesinin % 5'i oranında pay ayırıyor. Laboratuvarlarında ürettiği tüm ürünler için farklı hammaddeler üzerinde çalışmalar yapan Konya Şeker, bu hammaddelerin ürünler üzerindeki fiziksel etkilerini araştırıyor. Pazardan gelen talepler doğrultusunda da çalışmalar yürüten Panplast toprakta eriyerek kaybolan bir boru tipi üzerinde çalışmalarını sürdürüyor.



PANPLAST ÇUVAL GRUBU TESİSİ

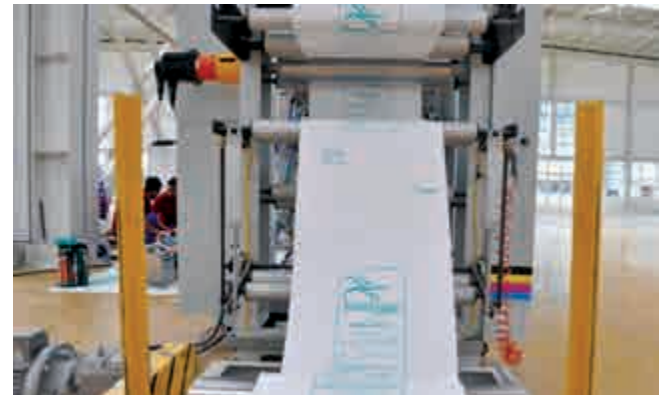
Çuval üretim tesisi, 2012 senesinin Eylül ayında devreye girmiştir. Ve 2012 senesi Konya Şeker Fabrikaları'nın çuval ihtiyacının tamamını karşılamıştır. Tesisin gıdaya uygun üretim belgesi mevcuttur. Tesis, toplam kapalı üretim alanı 10.000 m²'dir. Sağladığı istihdam 145 kişidir.

Fabrikanın üretim kapasitesi ürün çeşitliliği ortalaması dikkate alındığında yaklaşık olarak 50.000.000 adet / yıl olacaktır. Bu rakam PP çuval ve File çuval üretimlerinin tamamını kapsamaktadır. Aynı zamanda 100.000 adet Big Bag çuval üretimi yapabilme kabiliyeti vardır.

Toplam yatırım bedeli 18.000.000 TL olarak gerçekleşmiştir.

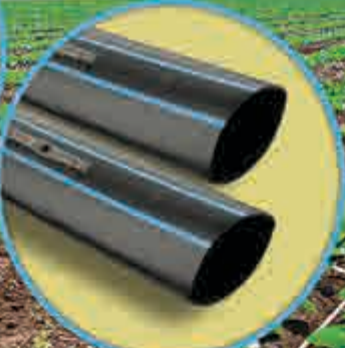
Her iki yeni üretim tesisimiz ve mevcut fabrikamızın da kullanabileceği yan tesislerimiz için yapılan yatırım tutarı ise yaklaşık 5.000.000 TL olarak hesaplanmıştır.

Panplast A.Ş.'nin yaptığı yatırımlar ile bölgede sağladığı doğrudan istihdam; 150 kişilik Sulama Tesisleri çalışan grubu, 40 kişi PVC ve Korige grubu, 145 personel Tekstil grubu ve 23 kişilik yönetim kadrosu, güvenlik grubu ve geçici çalışan grubu ile beraber bugün kampüs çalışan sayısı 370 kişiyeye ulaşmış durumdadır.



 **pan plast**

**BİR DAMLA
BİN BEREKET**



TORKU sosyal medyada büyük ses getirdi



SOSYAL MEDYA MESAJLARI

TORKU

Yasemin N. Güner
Merhabalar! Senelerdir Torku çikleti kullanıyoruz,şimdi de Torku BANADA kısmını vazgeçilmez oldu.) Başarıyla devamını diliyoruz...Güner ailesi...

TORKU
Merhaba Yasemin Hanım, memnuniyetiniz bizim için çok önemli. Değerli görüşlerinizi paylaştığınız için size ve ailenize çok teşekkür ederiz. Affet olsun 😊

TC M. Hilal Dizdarlar
merhabalar,kolay gelsin...niğdede bulamıyorum diye yazmıştım size.şade okyanus markellerden bulabilirsiniz diye cevap vermişsiniz...okyanus markeli pek kullanmıyorum o yüzden orda olduğunu görememişim..burda daha çok beğendim,kardelen,öden markeller halk tarafından daha çok kullanılıyor eğer bu markelerde satış başlarsanız insanlar tarafından tanınır ve alınır,haddini aştıysan kutura bakmayın,sadece torku ürünlerini seven biri olarak fikrimi sundum...Tekrar kolay gelsin size....

TORKU
Merhaba Hilal Hanım!
Perakende ağıma en kısa sürede genişletecektir. Görüşleriniz bizim için çok önemlidir ve değerlendirmeye almıştır.
Torku ürünlerini seçtiğiniz için teşekkür ederiz, iyi günler dileriz.

TC Yeşim Yılmaz
15.06.2013 günü konya ankara arası karayolu ile yapmış olduğum seyahatte parketiniz yapmış olduğu ağaçlandırmaya ve akabinde yapmış olduğunuz bakım çalışmalarını ailemi ve beni çok etkiledi. Yapmış olduğunuz çalışmalar için teşekkür ederim. Bu yaptıklarınızın etkisiyle bundan sonra sizin ürünlerinizi kullanacağım ve kullanımı zevk edeceğim.

TORKU
Merhaba Yeşim Hanım.
Torku Ailesi olarak düşüncelerinizi bizleri çok mutlu etti. Sosyal sorumluluklarımızın bilincinde bir marka olarak bugüne kadar 3 milyon 550 bin ağaç dikti. bundan sonraki hedefimiz Türkiye nüfusu kadar ağaç dikmektir.
Görüşünüzü paylaştığınız için teşekkür ederiz.
İyi günler dileriz.

Saitcan Kalmaz
torku fabrikası yeni çıkardığınız süt ürününüzü beğeniyoruz. Ancak torku dan bir de yogurt dunu istiyoruz 😊 Torkunun çikolatasına kadar hepsini biliyorum ama yogurt da istiyoruz çıkartacak mısınız acaba ?

TORKU
Merhaba Saitcan Bey,
Ramazan ayı içerisinde Torku Yoğurdumuz raflarda olacaktır.
İlginiz için teşekkür ederiz.
İyi günler dileriz.

Saitcan Kalmaz
TESEKKÜRLER TORKU FABRİKASI 😊



Murat Ögütçü
Sayın İlgiler,

Öncelikle çalışmalarınızda başarılar dilerim. Süt reklamında kullanmış olduğunuz şarkının düzenlenmesi birçok kişi tarafından beğenilmiştir. Bu şarkının tamamı CD'ler halinde promosyon olarak veya belli bir ücret karşılığında verirse satışlarımızda belli bir artış olacağından eminim. Bu konuyu takdirdinizle birakar tekrar tekrar başarılarınızın devamını dilerim.

Saygılarımla,

Murat Ögütçü



Torku Süt Reklam

Çocukluğunuzun lezzetlerini ödeyenlere müjde! Torku Süt gibi doğal olarak biseden...

Paylaş



TORKU
Merhaba Murat Bey,

Güzel görüşlerinizi için teşekkür ederiz. Düşüncelerinizi ilgil birimizle aktardık.

İyi günler dileriz.

28 Haziran



Yavuz Celik

düğün çekimimizde stand çalışanlarının nazik davetine icabet ettik. Teşekkürler TORKU



TORKU

Merhaba Yavuz Bey,

Torku Ailesi olarak bir ömür boyu mutluluklar dileriz 😊



Tunahan Emre Çadır

İyi günler kraker bisküvi kek çikolatalı gofret v.b ürünleri ne zaman göreceğiz efendim artık diğer ve etl ürünleri değil torku yemek tiliyoruz?



TORKU

Merhaba Tunahan Bey,

Öncelikle ilginiz için çok teşekkür ederiz. Görüşleriniz bizim için çok değerlidir. Gofretimiz şu an piyasadadır. Ürün çeşitliliğimiz en kısa sürede genişleyecektir ve raflarda çeşitli Torku Ürünlerini de bulabileceksiniz.

İlginiz için tekrardan teşekkür ederiz. İyi günler dileriz.

8 Temmuz



Enis Simsek

Merhaba,
Ben Budapeşte'de yaşayan bir Türk'üm. Ufak bir anımı anlatcağımı buraya geldiğim ilk sene (2 yıl önce) bir alışveriş mağazası çıkıp bir ürün tanıtımı (deterjan vs.) denk geldi, ürünü izlenmediğimi kibarca söyledim, onlar da bizim yabancı olduğumuzu anlayınca "bari macar şekerlerimizden alın birer tane" dediler. Bana uzatıldıkları kasede minik minik renkli şekerler vardı. Dikkatlice bakınca üzerinde "Torku" yazdığını gördüm. (Sanırım Bon2 id.) Şaşırdım tabii. Hemen cevabı yaptım "bu macar değil ki bunlar Türk Şeker!! Nereden biliyorsunuz?" Diye sordular. Ben de Türk olduğumu söyledim, şekerdeki "Torku" markasını gösterdim, hatta Konya'da fabrikasını bile gezdiğimi söyleyince bayağı bi şaşırdılar. Birkaç şeker alıp ayrıldık. Yabancı bir ülkede memleketimizin mallarını görmek bizi mutlu ediyor. Güvenerek alıyoruz. Diğer yabancı ürünleri de ipindekileri defalarca kontrol edip, domuz jelatini, alkol var mı diye bakıyoruz. Gerçi bir çoğunda yazmadığı için almıyoruz. Hemşerimiz Torku'yu tebrik ediyor, hem ticari anlamda, hem de sporda başarılarının devamını diliyoruz. Selamlar.

Enis SİMŞEK



TORKU

Merhaba Enis Bey,

Güzel mesajınız için çok teşekkür ederiz. Torku Ailesi olarak bizi çok mutlu edtiniz.

Sizlerin iyi dilekeleri ile "Türkiye'nin Üreten Gücü" olmaya devam ediyoruz.

Afiyet olsun 😊

SOSYAL
MEDYA
MESAJLARI





HaberTürk Gazetesi Yazarı

Muharrem SARIKAYA

TOROS BAĞLARI

Yönetim Kurulu Başkanı Recep Konuk...

Ve arkadaşları...

Kendilerine ait olmayanları saysa daha az zaman alırdı.

Ayrıca, **"Biz..."** dediği de 1 milyon 624 bin üretici...

DÜNYA BÜYÜĞÜ

Toprak bütünleştirilmesi için yıllarca emek verilen Türkiye'de, tarımsal kooperatifçiliğin hangi seviyeye getirileceğini gösteren en önemli kurum.

Tarlaya su getiren borudan ürün torbasına, tohumdan 1 milyar dolarlık ihracat azalması yaratacakları ayçiçeği yağı fabrikasına, 9 kuruşa sokağa dökülen ürünü 40 kuruşa alıp kâr eden patates fabrikasından seralarına, günde 63 litre süt verebilen ineklerine, dünyanın tek komplekste en büyük et-süt üretim tesisinden eski Türkçe'de **"İpek gibi sağlam"** anlamına gelen Torku çikolata, gofret, krem çikolata markasına, tohum üretiminden muz, bio etanolden yeni kuracakları üniversiteye uzanan 28 fabrika...Bir de GDO'lu üründen alınan karaciğerlerimizi parçalayan nişasta bazlı şeker karşı, **"Olmaz dediğinizi ürettim"** deyip toplumun sağlığına sunduğu sıvı şeker üretim tesislerine uzanan dev kooperatif sektörü.

Bu noktada durmak niyetinde de değiller.

Yeni bir karar almışlar, Toroslar'ın eteklerini tamamen bağ yapmaktadırlar.

Hedeflerinde de üzüm şirasından sıvı şeker üretip dünyanın en büyüğü olmak var.

Artığını da üretime katmak...

Şu kadarını söyleyeyim, Vladimir Lenin görse kurduğu kolhoz, solhozları karşısında kıskanırdı.

DOĞAL OLARAK BİZDEN

Yönetim Kurulu Başkanlığı'na geçen hafta yeniden seçilen **Recep Konuk**'a seçimlerin nasıl geçtiğini sorduğumda, **"En zor şey, üreticinin hem ürününü, hem de oyunu almak"** dedi.

Sanırım bu başarının gerisinde yatan sır da bu noktada başlıyor.

Ancak **Konuk** bu kadar yatırımın yeterli olmadığı kanaatinde.

ABD ve AB'nin kooperatiflere evrildiği, Çin'in yeni model geliştirdiği bir dünyada Türkiye'de de model olmak için çırpınıyor.

"İşte bakın bizde de oluyormuş..." diye Anadolu'nun tam orta yerinden bağıyor.Kendi deyimiyle **"Toplumu Hans yerine Hasan'ın ürettiğiyle beslemek, gıdanın altyapısında yerli hâkimiyeti sağlamak"** için didiniyor.Bütün bunları da, **"doğal olarak bizden"** biri olarak yapıyor.

Tam 14 yıl önce hayallerini hayranlık içinde dinlemiştik.

"Dışarı savuracak paramız bu kadar çok mu?" diye hayıflanıyor, **"Vatandaşının karaciğerini parçalıyorlar"** diye isyan ediyor, **"Tersine tersine döndüreceğim"** iddiasını haykırıyordu.

Beş yıl önce hedeflerinin büyük bölümüne ulaştığına tanıklık etmişim.

Yol boyunca sıralananlar dahil, 10 milyonu bulan fidanların arasında Ankara'dan Konya'ya gelene kadar yarattıkları eserleri gördüm...

Bu kadar büyülebileceğini tahmin etmemişim.

Türkiye'de birçok siyasi liderin **"hayal"** olarak gördüğünü gerçeğe dönüştürmüş.

Hatta sınırlarını aşmış.

Sözünü ettiğim, **"doğa avcısı"** olarak tanımladığım bünyesinde Pankobirlik, Konya Şeker gibi dev kuruluşları barındıran, buna bir de üniversite eklemek üzere olan Anadolu Birlik

Milliyet Gazetesi Yazarı

Güngör URAS

Konya Şeker ne yapar?

Konya Şeker, nasıl oldu da Konya'dan yola çıkarak, gitti, gitti... Sivas Kangal Termik santralını 985 bin dolara satın aldı?

Konya Şeker (1) Çumra Şeker ile birlikte Türkiye'nin en büyük şeker üreticisi (2) Sadece şeker üretmiyor. Değişik tarım işletmeleri ile tarıma dayalı sanayi işletmeleri olan bir holdingin amiral gemisi.

ISO 500'ün son sıralamasında Konya Şeker 49'uncu sırada yer aldı. Özkaynağı 935 milyon TL. Aktif toplamı 1.6 milyar TL. Üretimden satışları 1.2 milyar TL. Yıllık kârı 232 milyon TL. Konya Şeker 1952 yılında pancar ekicileri istihsal kooperatifleri ile Şeker Fabrikaları A.Ş.'nin ortaklığı ile kuruldu. Zamanla büyüdü. Şimdilerde Çumra Şeker ile birlikte üretim yapıyor.

Türkiye'de yılda 16-18 milyon ton pancar üretiliyor. Bu kadar pancardan 2.2-2.5 milyon ton şeker elde ediliyor.

En büyük şeker üreticisi

Konya-Çumra tesislerinde yılda 3.3 milyon ton pancar işleniyor, 500 bin ton şeker üretiliyor. Konya-Çumra Şeker Fabrikaları Anadolu

Birlik Holding'in şemsiyesi altında faaliyet gösteriyor. Anadolu Birlik Holding'in bu iki şeker fabrikası yanında 19 büyük tarım işletmesi ve tarıma dayalı sanayi işletmesi var.

* Pancardan sıvı şeker üreten 140 bin ton kapasiteli bir sıvı şeker fabrikaları var.

* Çumra'da pancardan ve patates kabuğundan yılda 84 milyon litre biyo-etanol üreten tesise sahip.

* Seydişehir'de Türkiye'nin en büyük dondurulmuş patates fabrikasına sahip. Türkiye'nin ilk patates nişastası fabrikası tamamlanmak üzere.

* Türkiye'nin en büyük et ve süt entegre tesisi inşa halinde.

* Çikolata ve şekerli ürünler fabrikası Torku markası ile yılda 32 bin ton çikolata üretiliyor.

* İçi sıvı aroma dolgululu sert şeker fabrikasının günlük kapasitesi 12 ton.

* Bisküvi, gofret ve kek üretim tesisleri tam kapasite ile çalışıyor.

Sanayi enerjisi olmuyor

* Damlama sulamada kullanılan sulama araç ve gereçlerini üretiliyorlar.

* Tohum, fide ve yem tesisleri var.

* Esmer şeker üretmek için tesis kurdular. Helva, lokum, arı yemi üretiliyorlar. Et, süt, dondurulmuş sebze, baklava şurubu üreten tesisleri var.

Bütün bu işlerin başında bulunan Recep Konuk (1956) aynı zamanda Pancar Kooperatifleri Birliği'nin başkanı. Anadolu Birlik Holding'in başında ise Hamdi Bağcı bulunuyor.

Şimdi gelelim en önemli soruya? Konya Şeker'in daha doğrusu Anadolu Birlik Holding'in Sivas-Kangal'da işi ne?

Recep Konuk ile konuştum. "Şeker fabrikaları kendi enerjilerini kendileri ürettiğinden termik santraller konusunda birikim sahibiyiz. Konya ve Çumra Şeker fabrikalarının 100 MW'lık iki enerji üretim birimi var. Üretilen enerjinin bir bölümünü ana şebekeye aktarıyoruz.

Holding olarak Konya-Karapınar'da 5 bin MW'lık yeni bir enerji tesisinin yapımına ilgi gösteriyoruz. Sivas- Kangal Termik Santral'na ilgi de bu genel enerji yatırımları paketinin bir parçasıdır" dedi.



Anayurt Gazetesi Yazarı

Muhsin AKIL

Konya Şeker ve Recep Konuk tarih yazıyor..!

Kangal Termik Santral Özelleştirme İhalesi'ni kazanan Konya Şeker ve PANKO Birlik Başkanı Recep Konuk'u Çumra Belediyesi Başkanlığı yaptığı 1990 yılları döneminden tanırım. Mütevazı, misafirperver, ciddi-dürüst ve çalışkanlığı ile ta o yıllarda dikkatimi çekmişti. İçimden demiştim ki 'bu adam da iş var, önü açık, istikbali parlak ve önümüzdeki yıllarda çok güzel işler başaracak' ve tahminimde yanılmadım. Çünkü görünen köy kılavuz istemiyordu. Evet, Recep Konuk böyle bir insandı. Aynen tahmin ettiğim gibi Çumra Belediye Başkanlığı'ndan sonra önce Konya Pancar Üreticileri Kooperatifi ve Konya Şeker Sanayi ve Ticaret A.Ş. başkanlığına daha sonraki yıllarda da PANKOBİRLİK Yönetim Kurulu Başkanlığı'na geldi. Azmi/çabası/gayreti ile adım adım yükseliyor, yükseldikçe hizmet ediyor, hizmet ettikçe de yeni başarıların altına imzasını atıyordu...

Ülkeye sayısız tesisler kazandıran, Şeker, tarım ve hayvancılıkta devası projelerin altına imza atan, çılgın mı çılgın, çalışkan mı çalışkan bir insan çıkıyordu karşımıza. Pancar ve şekerle özdeşleşmiş ismi aynı zamanda tarım ve hayvancılıkla da pekişiyordu. Sadece bunlar mı?! Siyasi arenada da adından çok söz

ettirmeye başlamıştı. Bir ara AK Parti'den aday adayı olmuş her ne olduyse önü kesilmişti! Hatta hakkında dedikodular ve iftiralar da başlamıştı. Geçen yıl yine Kayseri Şeker ile birlikte Konya Şeker ve Recep Konuk hakkında akla-hayale gelmeyen dedikodular dolaşmaya başlamıştı. Anlaşıyordu ki birileri bu çalışkan, başarılı ve ülkesine hizmette sınır tanımayan adamın kuyusunu kazıyordu. Hatta Anayurt yazarlarından Orhan Selen ağabeyin ile dikkatini çekmiş ve bu konuyu köşesine taşımıştı.

Ben Konya Şeker ve Recep Konuk hakkındaki iddiaların, söylentilerin ve iftiraların asılsız olduğunu canlı şahidi olmuştum. Konya Şeker'de basın müdürlüğü yapan çok sevip-saydığım ve güvendiğim kardeşim Ersal Özkan bir gün telefon açıp durumu izah etmişti. Ve dedikoduların, iftiraların asılsız olduğunu ispatlamak için beni Konya'ya çağırılmıştı. Anayurt gazetesinde birlikte yazdığımız meslektaşım ve değerli ağabeyim Orhan Selen ile birlikte Konya'ya gidip Konya Şeker ve Recep Konuk hakkındaki söylentilerin ve iftiraların asılsız olduğunu yerinde görüp-inceleyerek şahit olmuştuk. Ve Orhan Selen ağabey bu konuyu derinlemesine Anayurt'taki köşesinde analiz etmişti. Neyse ki erken uyanılmıştık ve Konya Şeker ile birlikte Recep Konuk'u karalamaya çalışanların perde arkasını da görebiliştik..!

Ve o günden sonra Konya Şekeri ve Recep Konuk'u izlemeye başladım. Medyanın, siyasi

arenanın ve toplumun Konya Şeker ve Recep Konuk hakkındaki düşüncelerini (zamanı gelince yazmak için) derinlemesine araştırıyordum. Bu araştırmalarım halâ devam ediyor ve günü gelince Anayurt'ta dizi halinde yazacağım. Konya Şekeri araştırdıkça, Recep Konuk'u yakından takip ettikçe hayretler içinde kalıyordum. Bu ne hizmet böyle, bu ne çalışkanlık böyle, bu ne azim ve gayret böyle diye her geçen gün şaşkınlığım daha da artmaktaydı. Şayet ülkenin Başbakanı ben olsaydım yeminle söylüyorum böylesi bir insanı (Recep Konuk'u) Tarım Bakanı yapardım. Ne hemşerim olduğu için, ne yıllar öncesinden tanıdığım için, ne de ayrıcalık yaptığım için! Tam aksine Konya Şeker ve Recep Konuk HAK ettiği için diyorum. Ve bütün samimiyetimle bu konunun altını bir kez daha çiziyorum.

Aylardır kafamdaydı, Konya Şeker ve Recep Konuk hakkında yazmak... Demek ki bugüne nasipmiş... Fakat Konya Şeker ve Recep Konuk hakkında asıl dizi yazımı zamanı gelince okuyacaksınız..! Peki bu yazıyı bugün yazmama sebep ne?! Gece çalışma yaparken telefon çaldı. Telefonda Ersal Özkan kardeşim Ankara'ya geldiğini ve sabah Ankara Rixos Otel'e davet ediyordu. Sebepini sorduğumda Konya Şeker'in Kangal Termik Santral'in Özelleştirme İhalesi'ni kazanması nedeniyle demişti. Ne kadar sevindim bilemezsiniz. Konya Şeker'i ve Recep Konuk'u bir kez daha kutlayarak bütün çalışmalarında başarılar diliyorum.



www.ankayasam.com Yazarı

Nalan Keziban ATAY

Konya Şeker, arı yemi yapmış

Konya Şeker Fabrikasına giden arkadaşımın bir ajanda almıştım.

Çin yolculuğumda yanımda götürdüm.

Ajandanın ilk sayfalarında Konya Şeker'in üretimlerini anlatmışlar.

İki çalışmayı çok ilginç buldum.

Bunlardan birisi, dağın oyularak içine doğal depo yapılması.

Bu konuya daha sonra değineceğim.

İkincisi ise : ARI YEMİ

Arı yemi yapıldığını ilk kez okudum.

Böylesine ilginç, yararlı ve önemli bir çalışmayı geniş kitlelere duyurmak bizlerin görevleri arasındadır.

Aricılıkta koloni varlığı bakımından dünyada 2.sırada olan ülkemiz, bal üretiminde ise 4.sırada yer almaktadır.

Türkiye'de kovan başına üretim ortalama 16 kilo gibi oldukça düşük düzeydedir.

Bunun baş nedeni üretilen balın yaklaşık % 35'inin kışın arıların yemesi için kovanda bırakılmasıdır.

Türkiye'de ilk "arı yemi" Konya Şeker Fabrikalarında üretilmiş.

Üretilen arı yemiyle kışın arının yediği bal kaybı önlenmiş.

Arı yeminin üretimiyle, kovan başına bal verimi

yükseldiği için üreticilerin gelirleri de artmış.

Sıvı arı yemi dünya standartlarında üretilerek 18 kiloluk tenekelerde sunuluyor.

Mikrobiyolojik bozulmaya karşı dayanıklı ve hijyenik olarak üretiliyor.

Depolama yapılması halinde en az 6 ay saklanabiliyor.

Doğal şeker pancarından özel formülle üretilen arı yemi, erken ilkbahar yemlenmesinde kullanılarak arıları yumurtlamaya özendirirken beslenme kılığını da gidererek arıların korunmasını sağlıyor.

Arı sağlığı konusunda duyarlı olan bu ürün, renklendirerek üretiliyor ve satışa sunuluyor.

Böylece arıların bal yaptığı dönemde kullanılmasının önüne geçilerek bal üretiminde sahteciliğe karşı da önlem alınıyor.

Medyayı anlamakta hep güçlük çekmişimdir.

Yıllardır ülkemizsin yaşamsal konularını üstün körü geçiştirirken, cinayetlere, tacizlere, aşkın adını kirleten tuhaf ilişkilere, skandallara baş köşelerde yer veriliyor.

Bu çeşit olaylar günlerce gündemde tutulurken, bilim adamlarının başarıları, futbol dışındaki spor dallarında alınan madalyalar hava durumu gibi bildiriliyor.

Konya Şeker yöneticileri kim bilir kaç kez yaptıkları çalışmalarını ve ürettiklerini medyaya servis etmişlerdir ama "haber değeri" bulunmadığından manşetlere taşınmamıştır.

Bu yurtsever ve çalışkan insanların ürünlerini ülkeye tanıtmaları için ne yapmaları gerekiyor?

Bir sapığın arı yeminin içine arsenik koyarak karısını ve çocuklarını öldürmesi mi bekleniyor?

Ancak o zaman tüm Türkiye "arı yeminin" varlığını öğrenmiş olacak.

Bal insan yaşamını etkileyen en önemli besinlerin başında gelir..

Arı kolonilerinin varlığında ve bal üretiminde neden dünyada bir numara olmayalım?

Yok mu "arı belgeseli" çekerek bu ekonomik değeri tanıtacak yapımcı?

Arıların bal yapmaları dışında doğal yaşamdaki etkilerini ve düzenleyici görevlerini de halkımız öğrenir.

Konya Şeker kuruluşlarında Anadolu'nun ortasında inanılmaz işle başarılı olmuş.

Bu başarı da en büyük pay, elbette yönetenlerin ve çalışanlarındır.

Konya Şeker Kuruluşlarının Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Recep Konuk ve arkadaşlarını kutluyorum.



BASINDA KONYA ŞEKER

Yeni Mesaj İsviçre'ye çikolata

Ürettiği ürünleri Avrupa başta olmak üzere Asya, Afrika ve ihracat eden **Konya Şeker** ihracat portföyüne geçen hafta çikolata ile 42'nci ülke olarak çikolatanın anavatanı ve dünyayı...

HABER MERKEZİ
Pançar üreticileri kooperatifinin başkanı olan ve 2007 yılında Torku markasıyla çikolata ve sekerli mamuller üretimine de başlayan **Konya Şeker**, 2012 sonunda Cuma'ya kadar yeni tesislerinde üretime başlamasının ardından iç ve dış pazarlarda satışını yükseltti. Ana üretim kalemi olan sekerin güçlü olarak kullanıldığı mamul ürünleri "sekerin katma değerinin pançar üreticisinde kalması" amacıyla yatırım yapan **Konya Şeker** son teknolojiyi donatmış ve üretim kapasitesini arttırdığı tesislerinde ürettiği ürünlerin bir yandan çeşitliliğini arttırdığını, diğer yandan artan üretim kapasitesiyle yeni pazarlara da giriyor. Birinci önceliğini tüketici sağlığı ve daima doğal, katkısız çikolata üretmek olarak belirleyen **Konya Şeker**, yüzde 100 doğal pançar sekerini kullanarak ürettiği ürünleri şimdi de çikolatanın anavatanında çikolatanın mucitlerinin beğenilerine sunuyor.

ZAMAN KONYA ŞEKER GIDA'NIN EN BÜYÜKLERİ ARASINDA



Üretim kapasitesini arttırdığı tesislerinde ürettiği ürünlerin bir yandan çeşitliliğini arttırdığını, diğer yandan artan üretim kapasitesiyle yeni pazarlara da giriyor. Birinci önceliğini tüketici sağlığı ve daima doğal, katkısız çikolata üretmek olarak belirleyen **Konya Şeker**, yüzde 100 doğal pançar sekerini kullanarak ürettiği ürünleri şimdi de çikolatanın anavatanında çikolatanın mucitlerinin beğenilerine sunuyor.



SABAH Kangal Termik Santralı Konya Şeker'in oldu

Kangal Termik Santralı'nın **Konya Şeker**'e devri için imzalar atıldı. Şirket rehabilitasyon yatırımıyla üretimi yüzde 25 artırmayı hedefliyor

KONYA ŞEKER, Kangal Termik Santralı için imzaları attı. Ankara Rixos Oteli'deki devir teslim töreninde Maliye Bakanı Mehmet Şimşek, Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Taner Yıldız, Dişhane Bakanı Ali Dönmez ve **Konya Şeker** Yönetim Kurulu Başkanı Recep Konuk katıldı. Santralin devir teslimiyle **Konya Şeker**'in üretim kapasitesi yüzde 25 artırmayı hedefliyor.

TODAYS ZAMAN Konya Şeker-Siyahkalem JV wins Kangal JV

A tender held by the Privatization Administration (Dİİİ) on Friday for the privatization of the Kangal Thermal Power Plant located in Sivas province was won by the **Konya Şeker-Siyahkalem** consortium for \$955 million.

SABAH Konya Şeker 'Ulusal Oscar'ı

Konya Şeker 'Ulusal Oscar'ı'ndan tam not aldı. 8 ayrı dalda ödül almayı başaran **Konya Şeker**, 'En Doğal Gıda' ödülünün sahibi oldu.

SÖZCÜ Gıdanın Oscar'ı Konya Şeker'in

Konya Şeker 'Ulusal Oscar'ı'ndan tam not aldı. 8 ayrı dalda ödül almayı başaran **Konya Şeker**, 'En Doğal Gıda' ödülünün sahibi oldu.

FORTUNE 500'de 20 basamak atladı

FORTUNE Türkiye Dergisi, Enformasyon, Derecelendirme ve Danışmanlık hizmetleri veren Finar'ın katkısıyla yaptığı çalışmayı tamamlayarak Türkiye'nin net satışlara göre en büyüklerinin sıralandığı "Fortune 500" listesini yayınladı. **Konya Şeker** ilk 100'de 20 sıra birden ilerleyerek 70'nci sıraya yükseldi. Fankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Büyük grup şirketlerimizden ve grubumuzun amiral gemisi **Konya Şeker**'in sıralanmasında. Bizim grubumuzun diğer şirketleri de düşünüldüğünde gerçek yerimiz ilk 50'dir" dedi. (AA)

SÖZCÜ Gıdanın Oscar'ı Konya Şeker'in

Konya Şeker 'Ulusal Oscar'ı'ndan tam not aldı. 8 ayrı dalda ödül almayı başaran **Konya Şeker**, 'En Doğal Gıda' ödülünün sahibi oldu.

SÖZCÜ Gıdanın Oscar'ı Konya Şeker'in

Konya Şeker 'Ulusal Oscar'ı'ndan tam not aldı. 8 ayrı dalda ödül almayı başaran **Konya Şeker**, 'En Doğal Gıda' ödülünün sahibi oldu.

FORTUNE Türkiye Dergisi, Enformasyon, Derecelendirme ve Danışmanlık hizmetleri veren Finar'ın katkısıyla

FORTUNE Türkiye Dergisi, Enformasyon, Derecelendirme ve Danışmanlık hizmetleri veren Finar'ın katkısıyla yaptığı çalışmayı tamamlayarak Türkiye'nin net satışlara göre en büyüklerinin sıralandığı "Fortune 500" listesini yayınladı. **Konya Şeker** ilk 100'de 20 sıra birden ilerleyerek 70'nci sıraya yükseldi. Fankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Büyük grup şirketlerimizden ve grubumuzun amiral gemisi **Konya Şeker**'in sıralanmasında. Bizim grubumuzun diğer şirketleri de düşünüldüğünde gerçek yerimiz ilk 50'dir" dedi. (AA)

SÖZCÜ Gıdanın Oscar'ı Konya Şeker'in

Konya Şeker 'Ulusal Oscar'ı'ndan tam not aldı. 8 ayrı dalda ödül almayı başaran **Konya Şeker**, 'En Doğal Gıda' ödülünün sahibi oldu.

SÖZCÜ Gıdanın Oscar'ı Konya Şeker'in

Konya Şeker 'Ulusal Oscar'ı'ndan tam not aldı. 8 ayrı dalda ödül almayı başaran **Konya Şeker**, 'En Doğal Gıda' ödülünün sahibi oldu.

BASINDA KONYA ŞEKER



Marketing Türkiye



Hatıralar akılda değil damakta!

Konya Şeker, pazardaki ilk ürünü Torku Süt için reklam filmi çekti. Mustafa Altıoklar'ın yönetmenliğini üstlendiği Torku Süt reklam filminde "Hatıraların sadece akılda değil damakta kaldığı" mesaj veriliyor. Kenan İyile'nin seslendirdiği filmin reklamında geçmişin hatırlanan Türk sanat müziği "Düydüm ki unumusun" un enstrümantal versiyonunun kullanıldığı reklam filmde kadın oyuncu Torku Süt'ü içtikten sonra çocukluk hatıralarını anımsıyor.

KAMPANYA KÜNYESİ

ZAMAN



Torku Konya Şeker, vergide şampiyonlar arasına adını yazdırdı

Recep Konuk, "Torku Konya Şeker, vergide şampiyonlar arasına adını yazdırdı. Şirketimiz, vergi idaresiyle işbirliği yaparak, vergi ödemelerinde şampiyonlar arasına adını yazdırdı. Bu, şirketimizin sosyal sorumluluk bilincinin bir göstergesidir. Vergi idaresiyle işbirliği yaparak, vergi ödemelerinde şampiyonlar arasına adını yazdırdı. Bu, şirketimizin sosyal sorumluluk bilincinin bir göstergesidir." dedi.

SABAH



Konya Şeker Panogra'da deneme üretimine başladı

Tamamlandığında dünyanın en büyük Et ve Süt Entegre Tesisi olacak Panogra'da deneme üretimi başladı. Konya Şeker'in sisin ürünleri gelecek ay sofralarda olacak.

Sivas-Konya gönül hattı

Kangal Termik Santrali Başkanı Recep Konuk, Sivas...

BUGÜN



Dağı oyup patates deposu yaptılar

Konya Şeker, Seydibey Tarım Ürünleri Entegre Tesisi'nin rekabetçi yapısını güçlendirmek için uygulamaya koyduğu doğal depo inşasının ikinci etabının tamamlandığını açıkladı. Bu tesiste işlenen patatesin depolanmasında bir ilki gerçekleştiren şirket, bölgenin doğal yapısından istifade ederek 2 bin 211 metre uzunluğunda 6 metre genişliğinde ve 6,5 metre yüksekliğinde depo inşa etti. Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Bu yatırım Bolu Dağı Tüneli'nin dörtte üçü büyüklüğünde. Doğal deponun sıcaklığı yazın 4-6 derece civarında oluyor. Yani bildiğiniz buzdolabı gibi" dedi.

POSTA



Konya Şeker'den 'Çatalhöyük'

Konya Şeker, ilaç sektöründe 'ilaç şekeri' üretiminin Türkiye ilaç sektörüne katkı yapması için 'Çatalhöyük' yatırımını başlattı. Yatırımın ilk etabı, ilaç sektöründe kullanılmak üzere 'ilaç şekeri' üretiminin Avrupa Konseyi'nde alan ürün, firmanın Çatalhöyük Entegre Tesisi'ne taşınacak. Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Bu yatırım Bolu Dağı Tüneli'nin dörtte üçü büyüklüğünde. Doğal deponun sıcaklığı yazın 4-6 derece civarında oluyor. Yani bildiğiniz buzdolabı gibi" dedi.

ÜRETİMİ ARTTI

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın desteğiyle, Konya Şeker'in üretim kapasitesi arttı. Şirket, yeni yatırımın sayesinde üretimini artırdı. Bu, şirketimizin sosyal sorumluluk bilincinin bir göstergesidir.

Yeni Şafak



KIZIL GEYİKLER YAVRU VERDİ

Konya Şeker'in, Ağaçlı'da kurduğu Kızıl Gevikler Yavru Verdi Yatırımı, ilk yavruyu verdi. Yatırımın ilk etabı, Kızıl Gevikler Yavru Verdi Yatırımı'nın inşaatıdır. Yatırımın tamamlanmasıyla, Konya Şeker'in üretim kapasitesi artacaktır.

MİLYON BARAJINI ASTIK
Konya Şeker, Seydibey Tarım Ürünleri Entegre Tesisi'nin rekabetçi yapısını güçlendirmek için uygulamaya koyduğu doğal depo inşasının ikinci etabının tamamlandığını açıkladı. Bu tesiste işlenen patatesin depolanmasında bir ilki gerçekleştiren şirket, bölgenin doğal yapısından istifade ederek 2 bin 211 metre uzunluğunda 6 metre genişliğinde ve 6,5 metre yüksekliğinde depo inşa etti. Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, "Bu yatırım Bolu Dağı Tüneli'nin dörtte üçü büyüklüğünde. Doğal deponun sıcaklığı yazın 4-6 derece civarında oluyor. Yani bildiğiniz buzdolabı gibi" dedi.



BASINDA KONYA ŞEKER

ANKARA
Konya Şeker enerjide de rüstünü ispat etti
2023 hedefini tarım sektöründe dünyamın en büyük besirletlerinden biri olarak açıklayan **Konya Şeker** Başkanı **Recep Konuk**'ün önderliğinde ilerlemeye devam ediyor.
Hafta başında Ankara'da üç bakanla Dişleri Bakanı Ahmet Davutoğlu, Enerji Bakanı Taner Yıldız ve Maliye Bakanı Mehmet Şimşek ile en stratejik yatırımlardan birisi olan enerjide "Artık ben de varım."
Hem de enerjide en iyi kullanan ve dünyayı bu alanda da yarışmaya davet eden Başbakan Recep Konuk'un "Dünya enerjiyi verim" diyen Başbakan Recep Konuk'un Konya ve ülke adına bir çiftçi çocuğu olarak enerjide inandığını söyledi.

Yeni Haber
'Doğaya sahip çıkarak tüketmeden üretmeliyiz'
PANKOBİRLİK Genel Başkanı **Recep Konuk**, 5 Haziran Dünya Çevre Günü mesajı yayımladı. Birleşmiş Milletlerin 5 Haziran Dünya Çevre Günü'nün bu yılki ana temasını "Dünya'ya İyi Bakalım" olarak belirlediğini açıkladı.

YENİGÜN
Konya Şeker'den dört dörtlük başarı
Vergi Dairesi Başkanlığı, Konya'daki kurumlar vergisinde ilk yüzde yer alan şirketleri duyurdu. Vergi artırım serilmesinde bu yıl **Konya Şeker**, Beta Ziraat, Anadolu Birlik Holding ve Panek yer aldı.



BUGÜN:
TORKU BANADA KIDS ÇIKTI
Konya Şeker, çocukların seveceği meyveceği Torku Bandada Kids karamasını çocukların sevdiği karamasını çıkardı. Çocukların sevdiği meyveceği karamasını çıkardı. Çocukların sevdiği meyveceği karamasını çıkardı.

Yeni Haber
Konya Şeker, devler liginde
Fortune Türkiye Özgüç, Enformasyon, Değerlendirme ve Danışmanlık hizmetleri veren Finar'ın Akademiyle yaptığı çalışmaya tamamlayarak Türkiye'nin en başarılı şirketleri arasında yerini aldığını söyledi. Fortune 500® listesinde yayımlandı.

Konya'nın Sesi
'Konuk geldi hizmet arttı'
Cumra Şeker Fabrikası'na ilk pancarı getiren 3 çiftçiye dip kazanımlarını verdi.

Hakimiyet
Torku'dan bir ilk daha
Torku Günlük Sürü tüketiciyle buluşturan **Konya Şeker**'in, Türkiye'de günlük süte geri dönüşümlü ambalajı ilk defa kullanan firması dikkat çekiyor.

Yeni Haber
Torku'dan yeni tatlar
Konya Şeker'in markası Torku bu Ramazan Bayramında kutlu ve dokunulmaz olmak üzere toplam 30 çeşit çikolata, 4 çeşit klasik çikolata, 14 çeşit lokum, 15 çeşit şerbet şeker ve bombonü tüketiciye sundu. **Konya Şeker** den yapılan açıklamada, Torku markalı klasik çikolataların GDO'suz ve yüzde yüz doğal pancar şekerinden üretildiği belirtildi.

Yeni Haber
Anadolu Aslanları Konya Şeker'i seçti
Konya Şeker, "Türk Tarım Sanayi Entegrasyonunda Öncü Şirket" olarak "Ekonomi Ödülü"ne layık görüldü.

Konya'nın Sesi
Torku'dan yeni tatlar
Konya Şeker'in markası Torku bu Ramazan Bayramında kutlu ve dokunulmaz olmak üzere toplam 30 çeşit çikolata, 4 çeşit klasik çikolata, 14 çeşit lokum, 15 çeşit şerbet şeker ve bombonü tüketiciye sundu. **Konya Şeker** den yapılan açıklamada, Torku markalı klasik çikolataların GDO'suz ve yüzde yüz doğal pancar şekerinden üretildiği belirtildi.

Yeni Haber
Anadolu Aslanları Konya Şeker'i seçti
Konya Şeker, "Türk Tarım Sanayi Entegrasyonunda Öncü Şirket" olarak "Ekonomi Ödülü"ne layık görüldü.

ASKON'un bu yıl B. Sini düzenlediği Olağan Genel Kurul'da **Konya Şeker, "Türk Tarım Sanayi Entegrasyonunda Öncü Şirket" olarak "Ekonomi Ödülü"ne layık görüldü. Ödülü Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk, Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'dan aldı. +5'te**

Nalan MADENCİ ile TORKU TATLI TARİFİ



YANDAN KESME EV BAKLAVASI

MALZEMELER

Hamur için
İki bardak Torku Süt
Yarım bardak zeytinyağı
İki yumurta
İki çorba kaşığı yoğurt
Bir çorba kaşığı sirke
Bir fiske tuz
700 gram Torku Tuzsuz Tereyağı
1 Çay bardağı zeytinyağı
Şerbeti 5 bardak Torku Toz Şeker
5 bardak su
1 Çay kaşığı limon suyu

YAPILIŞI

Torku Şeker ve su tencereye konulur. Şeker eriyene kadar şerbet karıştırılır. Kaynamaya başlayınca limon ilave edilir ve 15 dk. kısık ateşte kaynatılır. Daha sonra soğumaya bırakılır.

BAKLAVANIN YAPILIŞI

Bütün malzemeler hamur kabına alınır. Biraz sert bir hamur yoğrulur. Yumurtadan daha büyük bezelere ayrılır ve bezeler nişastayla tabak kadar açılır. Üst üste konulur, tepsiye alınarak üzeri şeffaf poşetle kapatılır. En az iki saat dinlendirilir. Dinlenen bezeler teker teker açılır ve açılan beze yarım ay şeklinde katlanır. Bolca ceviz yufkanın her tarafına serpilir. Yufka oklavaya sıkıca sarılır oklavanın iki ucundan elle sıkıştırılıp büzülür. Oklava hamurun arasından çıkarılır. Yan yana kesilip verev şeklinde tepsiye sırayla yerleştirilir. 700 gram Torku Tereyağı iyice kızdırılıp zeytinyağı ilave edilir. Döşenen baklavanın üzerine her tarafı yağlanacak şekilde gezdirilir. 200 derece fırında alt üst kızarana kadar pişirilir.(ortalama 45 dk.) Fırından çıkan baklava biraz soğuyunca soğuk şerbet dökülür ve 1 saat sonra servise hazırdır.



Moon

GOLD

Badem parçacıklı,
karamel dolgulu
sütlü çikolata



ile
Nice bayramlara



"Doğal olarak bizden"



Torku

"DOĞAL OLARAK BİZDEN"

Özlediğiniz
gibi...



O NEFİS LEZZET HATIRALARINIZDAKİ GİBİ SİZİ BEKLİYOR.
TORKU TÜM TÜRKİYE'Yİ ÖZÜNE GERİ GÖTÜRÜYÖR.
SÜTTEN YOĞURDA KADAR HERŞEY TORKU'DA
ÇÜNKÜ BAZEN HATIRALAR AKILDA DEĞİL DAMAKTA KALIR.

konyaşeker