

Değişimin hikayesi kırsalda yazılıyor



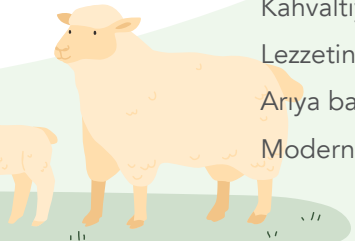


içindekiler

Sürdürülebilir kırsal kalkınma için güç birliği UKA	09
Son teknoloji üretimle yüksek verimlilik Afyonkarahisar	10
Arıcılıkla değişen bir hayat Ağrı	11
Kuşaktan kuşağa büyüyen bir aile şirketi Aksaray	12
Arı ürünleriyle gelen sağlık Amasya	14
Modern üretimle doğadan sofraya Ardahan	15
Tohumdan çatala kadın emeği ve dayanışma Ankara	16
İncirle çikolatanın lezzetli buluşması Aydın	18
Bereketli topraklar, şifalı zeytin sirkesi Balıkesir	20
Lavanta gibi güzel, adaçayı gibi faydalı... Burdur	21
Şehrin konforu, doğanın huzuru Bursa	22
Karadeniz'in kıyısında sürdürülebilir kalkınma Cide YEG	23
Mucizevi zeytinyağı hünerli ellerde parlıyor Çanakkale	24
Kaz yetiştiriciliğinde öncü Çankırı	25
Gerçeğe dönüşen çocukluk hayali Denizli	26
Kastamonu'da bir cazibe merkezi Devrekani YEG	27
Damak çatlatan yöresel tatlılar Diyarbakır	28
Sağlıklı süt için güç birliği Erzincan	29
Kadim toprakların asırlık geleneği Elazığ	30



Balığın en taze hali Erzurum	32
Bir avuç fındık, bir dünya sağlık Giresun	33
Tabandan tavana yaklaşımla bölgesel refaha katkı Güdül YEG	34
Dünyaya açılan aile işletmesi Hatay	35
Türkiye'yi saran mis koku Isparta	36
Herkesi mutlu eden mevsimsiz lezzet Kahramanmaraş	37
Akademi-üretici iş birliğiyle gelen başarı Kars	38
Bir kadının azmiyle değişir her şey Kastamonu	40
Tarımın beşiğinde mahsulün en kalitelisi Konya	41
Bir hayalin mümkün kıldıkları Kütahya	42
Lezzetin tarifi dondurmanın hikayesinde gizli Malatya	43
Doğanın kollarında bir zaman geçidi müzesi Manisa	44
Küçük bir bodrum katından büyük bir fabrikaya Mardin	46
Süt ve süt ürünleriyle yazılan bir başarı hikayesi Mersin	47
Kovandan sofraya tatlı yolculuk Muş	48
Bir hayalin gerçeğe dönüşmesi Nevşehir	49
Kadın emeği, toplumsal kalkınmanın müjdecisi Ordu	50
Maharetli ellerle yoğrulan lezzet Samsun	52
Yerelin sesleri bir arada daha kuvvetli Samsun OMYEGDER	53
Sırrı, bilim ve teknik yatırımları Sivas	54
Fıstık gibi bir başarı hikayesi Şanlıurfa	55
Kahvaltıyla gelen mutluluk Trabzon	56
Lezzetin konserve hali Uşak	58
Arıya bak bal olsun, dağa bak bağ olsun Yozgat	59
Modern teknolojiyle buluşan binlerce yıllık uğraş Van	60







Dr. Bekir PAKDEMİRLİ
Tarım ve Orman Bakanı

Ülkemiz her alanda tarihî atılımlar, reformlar ve kalkınma hamleleri gerçekleştirerek bölgesel ve küresel güç konumunu pekiştirmekte, aynı zamanda 2023 hedefleri doğrultusunda emin adımlarla ilerlemektedir. Bakanlığımız, faaliyet alanlarındaki etkin ve kararlı politikalar, dinamik süreçler, verimli çalışmalar ve insan odaklı yaklaşımlarla ülkemizin hedeflerine ulaşmasına önemli katkılar sağlamaktadır. Ekonomiden sosyal yapıya, tarımsal üretimden çevreye pek çok alanda kritik etkiye sahip kırsal kalkınma, Bakanlık olarak önemle üzerinde durduğumuz, çeşitli politika ve uygulamalarla desteklediğimiz alanlar arasında yer almaktadır.

Dünyada örnekleri görüldüğü üzere, kırsalın kalkınmasına yönelik çalışmalar ülkelerin kalkınmasına ivme kazandırmakta, refah seviyesinin toplumun tüm kesimlerini kapsayacak şekilde artmasını sağlamaktadır. Bu bilinçle, Bakanlığımız tarafından kırsal kalkınmanın etkinliği ve sürdürülebilirliği adına birçok ulusal program geliştirilmiş, ayrıca başta IPARD olmak üzere uluslararası programlarla iş birliği içinde başarılı projelere imza atılmıştır. Söz konusu çalışmalarda Ulusal Kırsal Ağ (UKA) son derece önemli işlevler üstlenmektedir. Birlikte öğrenme, dayanışma, güven ve tecrübe paylaşımı ilkelerini esas alan UKA, kırsal kalkınma sürecine katkı sağlayacak tüm merkezî ve yerel paydaşları bir araya getirmekte ve bunlar arasında bir iletişim ve iş birliği ağı oluşturmaktadır. Katılımcı bir anlayışla yürütülen çalışmalar sayesinde kırsal kalkınma politikalarının daha etkin uygulanması, izlenmesi ve değerlendirilmesi mümkün olurken, iyi uygulama örneklerinin sayısı her geçen gün artmaktadır. Emek, azim, kararlılık, iş birliği ve dayanışmayla yazılan her başarı hikayesi, insanımız, kurumlarımız ve ülkemiz adına bir övünç vesilesi olmaktadır.

Bu kıymetli eser, kırsaldaki değişimi ülkemizin dört bir yanından iyi uygulama örnekleriyle yansıtmakta, ilham verici başarı hikayeleri içermektedir. Çalışmada emeği geçenlere teşekkür ediyorum.

Kırsalın gücü ile **bereketini harmanlıyoruz**



Sürdürülebilir kırsal kalkınma için güç birliği UKA

Kırsalda yaşayan birey ve toplulukların refah seviyesinin arttığı, geleneksel yöntemlerin yerini maliyeti azaltırken verimi ve kârlılığı artıran teknolojilerin aldığı süreç kırsal kalkınma olarak adlandırılır. Kırsal kalkınmanın doğru politikalar ve başarılı uygulamalarla sürdürülebilir kılınması için farkındalık seviyesinin yükseltilmesi, altyapı ve sistemlerin geliştirilmesi ve her aşamada katılımcı bir anlayışla iş birliği içinde çalışılması önem taşır.

Türkiye’de sürdürülebilir kırsal kalkınmanın en önemli ayaklarından birini oluşturan ve bu amaç doğrultusunda ülkenin tamamına yayılan çalışmalar yürüten Ulusal Kırsal Ağ (UKA) Projesi, Avrupa Birliği (AB) tarafından fonlanan Katılım Öncesi Yardım Aracı Kırsal Kalkınma (IPARD) Programı kapsamında Tarım Reformu Genel Müdürlüğü Avrupa Birliği Yapısal Uyum ve Yönetim Otoritesi Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. UKA, AB tarım politikalarının önemli bir unsuru olan Avrupa Kırsal Kalkınma Ağı’nın bir bileşeni olma niteliği taşımaktadır.

Yerel, bölgesel ve ulusal kırsal kalkınma aktörleri arasında uyum ve koordinasyon sağlamanın yanı sıra

kırsal kalkınma program ve finansmanları hakkında bilgilendirme yapma ve söz konusu programların etkin uygulanması ve değerlendirilmesini kolaylaştırma hedefleri doğrultusunda faaliyet gösteren UKA’nın çalışmalarında LEADER yaklaşımının merkezî önemi bulunmaktadır. Sürdürülebilir kırsal kalkınma stratejilerinin geliştirilmesinde yerel katılım ve ortaklığı teşvik eden LEADER yaklaşımı, kırsaldaki vatandaşların dönüşümü şekillendirmenin yanı sıra dönüşümün birer parçası olmalarını öngörmektedir. Bu doğrultuda, kendi yerel kalkınma stratejisini hazırlayan ve hayata geçiren Yerel Eylem Grupları kurulmuştur.

Kamu kurumları, yerel yönetimler, akademisyenler, üniversiteler, araştırma merkezleri, üretici örgütleri, bölge kalkınma ajansları, üretici sektörler, sivil toplum kuruluşları, çiftçiler, kadın dernek ve kooperatifleri ile Yerel Eylem Gruplarını kapsayan geniş bir paydaş tabanı ile faaliyet gösteren UKA, tabandan tavana bir yaklaşımla projeler uygulamakta; birlikte öğrenme, iş birliği ve güven ilkeleri temelinde sürdürülebilir kırsal kalkınma adına önemli işlere imza atmaktadır.

Son teknoloji üretimle yüksek verimlilik



Afyonkarahisar

Kendisine yetecek enerjiyi üretmek için güneşe ihtiyaç duymayan nadir canlılardanır. Yetmişten fazla çeşidi, biyolüminesans olarak adlandırılan sürecin bir sonucu olarak karanlıkta parlar. 4 bin 600 yılı aşkın süre öncesine tarihlenen Mısır hiyerogliflerinde görülür, “ölümsüzlük bitkisi” olarak betimlenir. Dünya devi kimi firmalar, sap kısmını toprakta çözünebilir paketleme malzemesi geliştirmek için kullanır. Özü, eritici maddeyle karıştırıldığında gökkuşağındaki neredeyse bütün renkleri boyaya aktarabilir.. Bütün bu özellikler, son yıllarda farklı çeşitleriyle yaygınlık kazanan mantara ait. B12 yönünden son derece zengin olan, düşük karbonhidrat ve yağ oranıyla sağlıklı beslenmenin önemli unsurları arasında bulunan mantar, aynı zamanda bol su ve protein içerir.

Kırsal kalkınma destekleri kapsamında mantar işletmelerine önemli hibeler verilmekte, üretimde çeşitlilik ve verimin artırılması için kapsamlı çalışmalar yürütülmektedir. Söz konusu desteklerden faydalanan ve IPARD programı hibesiyle faaliyetlerinin kapsam ve etkinliğini

geliştiren Emir Mantar işletmesi, yıllık 2 bin ton mantar üretim kapasitesine sahip. Kültür mantarı üretimi yapılan tesis proje destekleri sayesinde üretim ve verimliliğini artıran, istihdam edilen kişi sayısını neredeyse iki kat artışla 70'e çıkaran Emir Mantar, kendi alanında en başarılı ilk beş tesis arasında yer alıyor. Tesisteki mantar atıkları, kimyasal yapılarının uygun olması sayesinde gübre olarak değerlendiriliyor, peyzaj başta olmak üzere farklı sahalara katkı sunuluyor. Alınan hibe kapsamında güneş enerjisi projesi de geliştiren yetkililer, bu çevre dostu teknolojiyi etkin şekilde kullanıyor. Bölgesel ve millî kalkınmaya katkı sunduklarını belirten Emir Mantar Genel Müdürü Mustafa Özdikmen, “Bizim hedefimiz kazanç, üretim ve istihdam. Biz üretmezsek, başkası üretmezse ülkemiz nasıl kalkınacak? Destek aldığımız sürece üretime devam edeceğiz” diyor.

Faaliyetlerini 20 adet 60'ar tonluk üretim odasıyla devam ettiren Emir Mantar'ın öncelikli hedefi üretim odalarının sayısını 50'nin üstüne çıkararak verimi yüzde 200-250 oranında artırmak.

Arıcılıkla değişen bir hayat Ağrı



“Öğrenmenin yaşı olmaz” demiş atalarımız. İster 7’inde ister 70’inde olsun her insan yeni bilgiler edinebilir, becerilerini geliştirebilir, ilgi duyduğu bir alanda çalışmaya başlayabilir. İstekli, azimli ve kararlı olduğunda aşılamayacak engel, ulaşılmayacak hedef yoktur. Ağrılı Melike Sarı’nın başarı hikayesi, bunun en güzel örneklerinden biri.

Doğu Anadolu Bölgesi’ndeki illerimizden Ağrı, yüksek rakımlı yaylaları, zengin florası ve yöreye has çiçekleriyle arıcılık yönünden elverişli bir ortam sunuyor. Melike Sarı, Ağrı’nın sayılı kadın arıcılardan biri olarak adından söz ettiriyor. Onun bu sektöre giriş hikayesi pek çok kişiye örnek teşkil edebilecek nitelikler taşıyor. Sarı, ilkokul mezunu, dört çocuk annesi bir ev hanımıyken Ağrı İl Millî Eğitim Müdürlüğü’nün “Hayat Boyu Öğrenme Projesi” kapsamında arı yetiştiriciliği sertifikası alıyor. Bu sayede hayatında yeni bir sayfa açan kadın girişimci, sertifikaya sahip olduktan hemen sonra 2013 yılında IPARD I programı kapsamında TKDK’ya baş-

vuruyor. “Melike Sarı Arıcılık” projesi için 2014 yılında bir sözleşme imzalanıyor ve öncelikle bir adet traktör, 60 adet kovan ve bir adet römorku kapsayan makine-ekipman alımı gerçekleştiriliyor. Melike Sarı, “Projeyle ev hanımlığından iş hayatına geçiş yapma şansı elde ettim. Modern üretim tekniklerini kullanarak kovan başına yıllık ortalama 19 kilogram bal üretmeyi hedefledim. Elde edilen gelire ailemin ekonomik olarak kalkınmasına katkı sağladım” diyor.

Melike Sarı Arıcılık yetkilileri, yıllık ortalama bal üretimini artırarak faaliyetlerine devam etmeyi planladıklarını belirtiyor. Organik bal ürettiklerini ve projeyle birlikte güzel bir deneyim yaşadıklarını ifade eden Turan Sarı, bu süreçte iş birliği yaptıkları kurumların ilgi ve desteğinden memnuniyet duyduklarını dile getiriyor.



Kuşaktan kuşağa büyüyen bir aile şirketi Aksaray

Her mevsim keyifle tüketilen dondurma, özellikle yaz aylarının vazgeçilmezleri arasında yer alır. 7'den 70'e her yaştan tüketiciye hitap eden dondurma sektörü tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de hızlı bir gelişim içindedir. Niğde'nin "elma diyarı" ilçelerinden Çamardı, hem sağlıklı hem lezzetli bu meyvedeki yüksek üretiminin yanı sıra meşhur dondurmasıyla adından söz ettirir. Yerli endüstriyel dondurma üreticisi Özkaya Dondurma'nın çıkış noktası da bu güzel ilçedir.

Gıda mühendisi, veteriner hekim ve dondurma sektöründe dede ve babadan tecrübeye sahip ortak kadrosuyla faaliyetlerini sürdüren şirketin hikayesi yaklaşık yarım asır öncesine uzanır. Dede Ali Çavuş (Er) ve oğlu Nazmi Usta (Er), Toroslar'ın en yüksek bölgesinde bulunan Demirkazık ve Aladağlar'dan toplayıp depoladıkları karla dondurma yapmaya başlarlar. Baba-oğul, Çamardı'da 1965 yılında fiçılarda elleriyle yapmaya başladıkları dondurmayı yaklaşık on yıl bu şekilde üretir ve 1975'te makineyle dondurma imalatına geçerler. Amca Osman Usta (Özkaya) ise 1994

yılında Sakarya’da küçük bir dondurma dükkanı açar. Bu dükkan kısa sürede adını duyurur ve dondurmaları aranan bir lezzet haline gelir. Ayrıca, başta Marmara Bölgesi olmak üzere Türkiye’nin birçok yerinde dondurma dükkanlarının açılmasına vesile olur. Günümüzde Çamardılılar 1.000’den fazla noktada dondurma üretilip satılmaktadır.

Gıda mühendisi Servet Özkaya, bugün aile şirketini en iyi şekilde geleceğe taşımak için çaba harcayan isimlerden biri. “Özkaya Dondurma Üretim Tesisi” projesiyle hibe desteği aldıklarını belirten Özkaya, “Aksaray Organize Sanayi Bölgesi’nde 2.000 metrekare kapalı olmak üzere yaklaşık 15.500 metrekare alana sahip tesisimizde son teknolojiyle üretim yapıyoruz. Tesisimizin dondurma miksi ve dondurma olarak günlük 10 ton süt işleme kapasitesi bulunuyor. Proje sayesinde tanınırlığımızı artırdık, pazar alanımızı genişlettik, ihracat kapasitemizi yükselttik. Şirketimiz özellikle süt ürünlerinin işlenmesi alanında istihdam yaratıyor, bölgedeki çiftliklerin hem süt üretiminin hem de ürün kalitesinin artmasına katkıda bulunuyor; bu tür olumlu gelişmeler bizi memnun ediyor” diyor.

Genç ve dinamik bir ekiple faaliyetlerini yürüten Özkaya Dondurma, bugüne kadarki başarılarına yenilerini eklemeye hazırlanıyor. Üzerinde önemle durulan konulardan biri ise ihracat yapılan ülke sayısının artırılması. “Uluslararası bir şirket olma vizyonu ile hareket ediyoruz. Bugüne kadar Azerbaycan ve Rusya’ya ihracat yaptık. Yurt içi ve yurt dışında yeni pazarlarla ilgili çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Önümüzdeki dönemde kapasite artırımı, otomasyon ve modernizasyon yatırımları gerçekleştirmeyi planlıyoruz” diyen Servet Özkaya, çeşitli desteklerden yararlanarak yatırım

yapmayı düşünenlere ise şu tavsiyelerde bulunuyor: “Biz endüstriyel ve modern bir tesis kurma sürecimizde yurt içi ve yurt dışında faaliyette olan bazı tesisleri gezdik ve onların tecrübelerinden faydalanmaya çalıştık. Özellikle İtalya’da hem fuarları hem de bazı tesisleri gezdik. Kendi projeleri için yatırım ve hibe desteği başvurusunda bulunacaklara da mümkün mertebe yurt içi ve yurt dışında tesis gezmelerini, ayrıca bu tür bir yatırım yapmış veya tesis yönetme konusunda tecrübe kazanmış bir kişiden üretimden dağıtımın tüm aşamalarına yönelik danışmanlık almalarını tavsiye ediyorum.”

Tedarik, üretim ve dağıtım zincirinin tamamında kaliteyi ortaya koyma prensibiyle hareket eden Özkaya Dondurma, uzun yıllar önce Toroslar’ın karla kaplı bölgelerinde başlayan lezzet yolculuğunu başarıyla devam ettiriyor.



Arı ürünleriyle gelen sağlık Amasya



“Her şeyin başı sağlık...” Covid-19 pandemisi, bu cümleyi belki de hiç olmadığı kadar sık duyduğumuz, söylediğimiz, dahası anlamını tam olarak kavradığımız bir süreç yaşattı bizlere. Bugüne kadarki alışkanlıklarımızı, iş yapış şekillerimizi ve iletişim biçimlerimizi değiştirmeye zorlayan bu süreçte, virüs karşısında zayıf düşmemek için beslenmemize daha çok dikkat etmeye, bağışıklık sistemimizi güçlendirmeye çalıştık. Bu amaçla çeşitli ürünlere başvurduk; bal, arı poleni, propolis, apilarnil, arı sütü, perga gibi arı ürünleri de bunlar arasında yer aldı. Amasyalı Halit Çelebi, sağlığa faydaları saymakla bitmeyen arı ürünlerini tüketicilerle buluşturan isimlerden biri. Hedefi ise doğal arıcılığı geliştirerek gelecek kuşaklara aktarmak.

100 yılı aşkın süredir arıcılıkla uğraşan bir aileden gelen Halit Çelebi, Amasya’da “200 Kovanlık Bal Üretim Tesisi Kurulumu” projesini hayata geçirdi. Hibe imkanından yararlanan proje sayesinde 250 kovan-

da yılda 2,5 ton bal üretilir hale gelindi ve IPARD desteği öncesinde 1 olan ürün çeşidi 7’ye çıktı. Proje çerçevesinde elde edilen başarılar uluslararası ödüllerle taçlandı. 2017 yılında İstanbul’da düzenlenen 45. Apimondia Uluslararası Arıcılık Kongresi’nde “Polifloral (birden fazla bitkili) Çiçek Balı” kategorisinde üçüncülük kazanıldı. 2019 yılında Kanada’da düzenlenen 46. Apimondia Uluslararası Arıcılık Kongresi’nde ise “Karakovan Balı” kategorisinde dünya birinciliği, “Kristalize Bal” kategorisinde dünya üçüncülüğü elde edildi.

“20 yaşımdan beri arıcılık benim için bir tutku” diyen Halit Çelebi, projeye birlikte işletmenin hızla büyüdüğünü ve Harşena marka ürünleri yurt içi ve yurt dışı pazarlara sunabilir hale geldiğini belirtiyor. Girişimci adaylarına özgüvenlerini hiç yitirmemeleri tavsiyesinde bulunan Çelebi şunları söylüyor: “Belirli bir öz sermaye ve ‘Ben bu işi yaparım’ inancı varsa o iş oluyor.”

Modern üretimle doğadan sofraya Ardahan



Yöresel ürünler, tadına doyumaz lezzetlerinin yanı sıra katkısız ve doğal olmaları dolayısıyla da tercih edilir. Sağlıklı yaşam ve damak tadına önem verenlerin yüzünü güldüren bu ürünler, toprağında, suyunda hayat buldukları illerin, bölgelerin tanıtımında önemli rol oynar. Örneğin, başlıca geçim kaynaklarından biri hayvancılık olan Doğu Anadolu Bölgesi, süt ürünleriyle de adından söz ettirir. Bu ürünler arasında peynir özel bir yer tutar. Kaşardan gravyere, tulumdan çeçile onlarca peynir çeşidi sofraları süsler, kahvaltılara ayrı bir keyif katar. Ardahan, peynir ve diğer süt ürünleriyle dikkat çeken Doğu Anadolu Bölgesi illerimizden biridir. Göle kaşarı, Ardahan'ın aranan lezzetleri arasında yer alır. Bu peynirin üretildiği Göle ilçesinde TKDK desteğiyle bir tesis kurulumu gerçekleştiren Yılmazlar Süt, peynirden tereyağına çeşitli ürünleri tüketiciyle buluşturuyor.

Kuşkusuz, hayata geçirilen her proje, sadece ilgilileri için değil, bölge ve ülke ekonomisi için de olum-

lu sonuçlar doğurur. Göle'de Avrupa Birliği hijyen standartlarına uygun şekilde kurulan ve günlük 10 ton üretim kapasitesine ulaşan tesis de üretim sürecinde süttten yağlı kağıda, fındık kabuğundan tuza, kendirden mayaya çeşitli ürün ve malzemeleri yöredeki çiftçi ve firmalardan temin ederek bölge ekonomisine önemli katkı sağlıyor. Ayrıca, TKDK desteğiyle hayata geçirilerek kırsal kalkınma açısından dikkat çekici sonuçlar ortaya koyan projeler konusunda Ardahan'da farkındalık yaratıyor ve örnek teşkil ediyor.

Yılmazlar Süt yöneticisi Özdemir Yılmaz, Ardahan İl Koordinatörlüğü'nün ilçelerde yaptığı sunumları dinledikten sonra bu projeyi hazırlamaya karar verdiklerini belirtiyor ve "Çok şükür başardık" diyor. Yılmaz, önümüzdeki dönemde yeni girişimlerle daha büyük ölçekte ticaret yapmayı düşündüklerini ifade ediyor.

Tohumdan çatala kadın emeği ve dayanışma Ankara



Başarı hikayeleri, doğru adımların planlı bir şekilde atılmasıyla yazılır. Bu süreçte azimli ve kararlı olmak kadar o işle ilgili heyecan duymak da olumlu sonuçlar alınmasını sağlar. Hatta “heyecan”, bazen bir projeyi hayata geçirmeye karar vermede öncelikli rol üstlenebilir. Tıpkı, Ankara’nın Bala ilçesinin Afşar köyünde yürütülen projede olduğu gibi.

Kimya mühendisi Dr. Figen Ar, “Minimum Karbon Ayak İzi ile Afşar Elllerinden Afşar Bala’m Ürünler” projesinin ortaya çıkış hikayesini anlatırken özellikle

yöredeki kadınların heyecanına vurgu yapıyor ve şunları söylüyor: “Bir gün Bala Tarım İlçe Müdürü’nden bir telefon geldi. Kendisi, benim sosyal sorumluluk projelerim olduğunu biliyordu, ‘Figen Hanım, burada Afşar Köyü var, bu köydeki kadınlar çok becerikli ve çalışkanlar, onlar için bir proje yazar mısınız?’ diye sordu. Kendisine, ‘Anadolu kadını için bir proje yazmaz mıyım’ dedim ve hemen çalışmalara başladım. Projeye ilgili konuşmak için Afşar Köyü’ne gidip buradaki kadınlarla tanıştım. Kafamdaki proje fikrini anlattım ve ‘Ekonomik hayata katılacaksınız, sosyal hayata ka-

rışacaksınız, bu sizin projeniz olacak, birlikte yapabilir miyiz?’ diye sordum. Baktım, heyecanlılar. Heyecan varsa oluyor. Onlardaki heyecanı gördükten sonra gece gündüz çalışıp projeyi yazdım.”

Ankara Kalkınma Ajansı tarafından “Yerel Ürün Ticarileştirme Mali Destek Programı” kapsamında desteklenerek hayata geçirilen proje, yöreye bir kadın kooperatifi kazandırılması, kırsaldaki kadın iş gücünün ekonomik hayata katılımının sağlanması, üretim süreçlerinde doğa dostu olunması, istihdama katkıda bulunulması, Afşar Bala’m markalı ürünlerin müşterilerle buluşturulması gibi özellikleriyle dikkat çekiyor.

Dr. Figen Ar, proje kapsamında Afşar Balam Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi’ni kurduklarını belirterek, “Elektriğini güneş enerjisinden sağladığımız tesisimizde minimum karbon ayak izi ve sıfır atık prensibiyle erişte, tarhana, salça, reçel, sirke, bulgur gibi yöresel ürünler üretiyoruz. Bunlar, tamamen doğal. Tescilli bir markamız var. Atıklarımızdan solucan gübresi yapıyor ve tekrar tarımda kullanıyoruz” diyor. Kooperatifin başkanlığını yürüten Ar, proje ile kırsalda yenilenebilir enerji kullanımı, karbon ayak izi, verimlilik ve atık yönetimi konularında farkındalık oluşturduğunu kaydediyor.

“Tarlardan sofraya doğayla dost kadın emeği” motosuyla yürütülen faaliyetlerdeki başarılar ödüllere taçlanıyor. Her yıl 10 kilovat karbondioksit tasarrufu yapılmasını sağlayan projenin VI. Karbon Zirvesi’nde aldığı “Düşük Karbon Kahramanı Ödülü” bulunuyor. Dr. Figen Ar, projenin yöredeki kadınların sosyal yaşamlarına hareketlilik kazandırdığını belirterek bu konuda şunları söylüyor: “Düşük Karbon Kahramanı Ödülümüzü almak için hep birlikte İstanbul’a gittik.

Kadınlar ilk kez uçağa ve vapura bindiler, ilk kez başka bir şehre gittiler, ilk kez deniz gördüler. Yine hep birlikte İzmir’e gittik, Antalya’da fuarlara katıldık, televizyon programlarına konuk olduk. Tüm bunlar bizim için çok güzel anılar.”

Bugüne kadar önemli gelişmeler kaydedilen proje, pek çok hedefle yoluna devam ediyor. Bu hedefler arasında inovatif ürünler elde etme, yöreye Afşar mor sarımsağı gibi coğrafi işaretli ürünler kazandırma, ekibi ve pazar ağını genişletme, atık suları gri su olarak geri kazanma da yer alıyor.

Kooperatif ile birlikte Afşar Kasabası Kültürünü Yaşatma ve Sosyal Dayanışma Derneği’nin proje faydalanıcısı olduğu “Minimum Karbon Ayak İzi ile Afşar Ellerinden Afşar Bala’m Ürünler” projesi, kırsaldaki kalkınmanın buradaki kadınların güçlendirilmesiyle mümkün olacağına işaret ediyor. Ayrıca, kadın kooperatiflerinin kırsaldaki kadın emeğinin ekonomiye yansıtılması için önemli bir araç olduğunu ortaya koyuyor.



İncirle çikolatanın lezzetli buluşması Aydın



Çağlar boyu nice medeniyete kucak açan Anadolu, doğal güzellikleri, tarihî ve kültürel zenginliklerinin yanı sıra bereketli topraklarıyla eşsiz bir coğrafyadır. Tahıldan baklagillere, meyveden sebzeğe pek çok üründe insanoğluna oldukça cömert davranan bu coğrafya, incir üretiminde de dünyanın en önemli merkezidir. İncirin anavatanı Türkiye, gerek kuru gerek sofralık incir üretiminde dünya ülkeleri arasında ilk sırada yer alır. Geçmiş insanlık tarihi kadar eski olan ve sağlığa faydaları saymakla bitmeyen bu kültür meyvesinin ülkemizde özdeşleştiği il ise Aydın'dır. "Efeler diyarı" Aydın, doğası, kültürü, mutfağı ve turizmiyle olduğu kadar başta incir olmak üze-

re tarımsal ürünleriyle de adından söz ettirir. Ünlü seyyah Evliya Çelebi'nin "Dağlarından yağ, ovalarından bal akar" diye anlattığı Aydın, incir üretiminde Türkiye'de ilk sırada yer alır. 2019 yılı TÜİK verilerine göre ülkemizde incir üretiminin yüzde 61'ini Aydın karşılar.

Aydınlı bir çiftçi ailenin çocuğu olarak dünyaya gelen Nail Nuri Ağaıçı, sofralara ayrı bir lezzet katan inciri tüketiciyle buluşturan bir isim. Ağaıçı, Aydın'da geniş bir üretim alanı bulunan incirin organik olarak üretilmesi, ürünün işlenme, paketlenme gibi aşamalarının geliştirilmesi ve incire yönelik talebin

artırılması amacıyla bir işletme kurmuş durumda. 5 dönüm arazi içinde yer alan 2.000 metrekare kapalı alanda faaliyet gösterdiklerini belirten Ağaçcı, yatırım ve hibe desteğiyle hayata geçirdikleri "İncirle Çikolatanın Lezzetli Buluşması" adlı projesiyle ilgili şunları söylüyor: "Devletimizin desteği kendimizi daha güçlü hissettirdi ve işletme olarak iyi bir ivme kazanmamızı sağladı. Bir güç birlikteliği oldu aslında; yürüyen bir çocuğun elinden tutup koşmasını sağlamak gibi oldu. Bu gücü hissetmemiş olsaydık belki de ihracat yapma arzusu içimizde kalacaktı. Şu anda mikro ihracatla yurt dışına sürekli ürün gönderiyoruz. Uzun vadede daha büyük ölçekte ihracat yaparak daha çok ülkeye ürün göndermeyi hedefliyoruz. Geldiğimiz noktada, Aydın incirini farklı ürünlerle daha fazla ön plana çıkarmış durumdayız; bu konuda öncüyüz zaten. Önümüzdeki dönemde bilinirlik ve tanınırlığımızı daha da artırmayı, Aydın inciriyle ne gibi farklı ürünler yapılabileceğini göstermeye devam etmeyi istiyoruz. İşletme olarak faaliyetlerimiz dolayısıyla mutluyuz ve istikrarlı bir şekilde büyümeyi sürdüreceğiz."

Nail Nuri Ağaçcı, proje sürecini başarıyla tamamladıklarını belirterek, "İş birliği yaptığımız kurumların desteği ve ilgisi gayet güzeldi. Bir proje fikri olanlara kendilerine güvenerek ve başarıya ulaşacaklarına inanarak gerekli mercilere başvuruda bulunmalarını tavsiye ediyorum" diyor.

Kendi işletmesini yenilikçi bakış açısı, azimli ve kararlı adımları, ürün yelpazesini genişletmeye yönelik

atılımlarıyla her geçen gün daha da büyüyen Ağaçcı, Aydın incirinin başrolde olduğu organik ürünlere yenilerini eklemeye hazırlanıyor. Görünen o ki, tüketicilere de bu lezzetli ürünlerin keyfini çıkarmak kalıyor.



Bereketli topraklar, şifalı zeytin sirkesi

Balıkesir



Sirke, evimizden eksik etmediğimiz, çeşitli alanlarda sıkça kullandığımız kıymetli bir ürün. Elmadan üzüme, limondan kayısıya, baldan zeytine pek çok türü bulunan sirke, sağlık açısından oldukça faydalı. Funda Filiz Çetin, zeytin ve zeytinyağı üretiminde ülkemizin önde gelen illerinden Balıkesir’de zeytin sirkesi projesini hayata geçirmiş bir girişimci. Bereketli toprakları sayesinde pek çok tarımsal faaliyetin yapılabilirdiği Havran ilçesinin Dereören köyündeki tesiste üretilen zeytin sirkesi, zeytinin öz suyu (oleuropein) ve zeytinyağının tüm faydalarını içeriyor. Bu mucizevi ürün, mutfakta eşsiz tatlar yaratılmasına ve sağlığın korunmasına yardımcı oluyor.

Kadın girişimci projenin ortaya çıkış hikayesini şöyle anlatıyor: “Ben aslında muhasebeciyim. Yıllardır gıda sektörünü uzaktan takip ediyorduk. Sonrasında biz de küçük meyve bahçeleri kurarak bu sektöre girdik. Bir Gaziantep’li olarak yıllarca kendi sirkemizi kendimiz üretmişizdir, çocukluğumuzda böyle gör-

dük çünkü. Bu deneyime de dayanarak sirke üretimine başladık. Üretim faaliyetlerimizi profesyonel hale getirme ve bir tesis kurma düşüncesi doğduğunda TKDK’ya başvurduk. Sağ olsunlar, bize çok yardımcı oldular, Havrano Doğal Gıda Funda Filiz Çetin Zeytin Sirkesi Projesi’ne aldığımız destekle tesisimizi kurduk ve doğal fermente sirke imalatı yapmaya başladık. Önce zeytin sirkesi ürettik, daha sonra farklı sirkeler de imal ettik.”

Funda Filiz Çetin, önümüzdeki dönemde yurt içinde hedef kitleye daha fazla ulaşmayı, Türkiye’nin en kaliteli sirke markası olmayı ve ihracat yaparak özellikle zeytin sirkesinde bir dünya markası haline gelmeyi hedeflediklerini söylüyor. “Mayalı ürün üretmek bir gönül işi” diyen Çetin, sağlıklı ve doğal beslenmeye önem verenler için yeni projeleri hayata geçirmeye hazırlanıyor.

Lavanta gibi güzel, adaçayı gibi faydalı...

Burdur



Lavanta, adaçayı, kekik, defne, ıhlamur, rezene, kuşburnu... Bunlar, tıbbi ve aromatik bitkilerden sadece birkaçı. Avrupa kıtasından daha fazla biyolojik çeşitliliğe sahip ülkemiz, tarımdan gıdaya, sağlıktan kozmetiğe birçok alanda kullanılan tıbbi ve aromatik bitkiler yönünden oldukça zengin. Bu zenginliğin yansıdığı illerden biri ise Burdur. Veteriner hekim Öztürk Sarıca, Burdur'da hayata geçirdiği Lisinia Doğa projesiyle tıbbi ve aromatik bitki üretimi konusunda örnek çalışmalara imza atan bir isim.

Ailesinden beş kişiyi kanserden kaybeden Sarıca, hem onların anısını yaşatmak hem de insanları bu hastalık konusunda bilinçlendirmek amacıyla 2005 yılında Lisinia Doğa projesinin temellerini atar. Ücretsiz doğa kampları, lavanta bahçeleri ve ekolojik tarlalar içeren proje, başta lavanta, kekik ve adaçayı olmak üzere ülkemizde tıbbi ve aromatik bitkilerin yaygınlaşmasına ve bu çerçevede susuz tarım konusunda halkı bilinçlendirmeye yönelik çalışmalara özel önem verir. Bugüne kadar 9 proje başlığı altın-

da 1.000'e yakın alt proje gerçekleştirilir. Günümüzde yaklaşık 20 proje faal bir şekilde devam ettirmektedir.

Doğadaki hızlı bozulma ve kanser hastalığına karşı insanları bilinçlendirme düşüncesinin çıkış noktasını oluşturduğu projedeki başarılar ödüllerle taçlanır. Lisinia Bahçesi Projesi, 2016 Antalya EXPO'da üçüncülük ödülü ve "Sürdürülebilirlik Özel Ödülü" alır, ayrıca Tayvan 2018 EXPO'da Türkiye'yi temsil eder. Lisinia Doğa projesiyle ilgili altı çizilmesi gereken bir başka husus ise Türkiye'nin ilk yaban hayatı rehabilitasyon merkezlerinden biri olarak resmiyet kazanmasıdır.

Öztürk Sarıca, Lisinia ve TKDK iş birliğiyle kurulan distilasyon (damıtma), ekstraksiyon (ayırma), kurutma ve öğütme sistemleri ile sadece bitkisel ürünler yetiştireceğini, aynı zamanda büyük bir katma değere sahip nihai ürünler üretilerek dünya pazarında satışa sunulacağını belirtiyor.

Şehrin konforu, doğanın huzuru Bursa



Şehir hayatının koşturmacasından uzaklaşıp doğayla buluşmak iyi gelir insana; bazen birkaç saat, bazen birkaç gün yeşille, maviyle iç içe olmak huzur verir, mutluluk getirir... Bursa'da Gököz Göleti'nin hemen yanı başında kurulu Gököz Natural Park, tam da böyle düşünenler için ideal bir yer.

İşletme sahibi Arif Doğru, tesisin bulunduğu yörede çocukluğunu geçirdiğini ve bu proje fikrinin üniversite yıllarında şekillendiğini belirtiyor. "İnsanlara şehir hayatında alışık oldukları konforu doğal hayatın içinde bulabilecekleri, çeşitli aktiviteler yapabilecekleri sağlıklı, güvenli, temiz ve kaliteli alternatif tatil imkanı sağlamayı hedefledim" diyen Doğru, Gököz Natural Park'ı başta Gököz Mahallesi ve yakın çevresi olmak üzere Keles, Orhaneli, Harmancık ve Büyükorhan ilçelerine bağlı dağ köylerinin ekonomik ve kültürel yönden kalkınmasına ve kırsal alanda prestijli iş imkanı yaratarak köyden kente göçün engellenmesine katkıda bulunma, yörenin yemek, kültür ve doğal

güzelliklerini tanıtmaya gibi amaçlarla hayata geçirdiğini söylüyor.

TKDK desteğinden yararlanan proje kapsamında 10 adet ahşap ev (bungalov) ile birer adet restoran, kameriye, köy fırını, güvenlik kulübesi, müstemilat binası ve çocuk oyun parkı yapılmış durumda. Hobi bahçelerinin de yer aldığı tesiste, dağ bisikletinden okçuluğa, paintballdan at biniciliğine pek çok aktivite gerçekleştirilmek mümkün.

2016-2019 yılları arasında yerli ve yabancı olmak üzere toplam 8.571 kişiye konaklamalı, 105.000 kişiye günlük hizmet verdiklerini ifade eden Arif Doğru, Covid-19 sürecinde ise yabancı turistlerin gelememesi nedeniyle sıkıntı yaşadıklarını, ancak bu dönemde tercih edilen bir konsept olarak çok sayıda yerli turisti ağırladıklarını kaydediyor.

Gököz Natural Park, önümüzdeki dönemde yeni hizmet alanlarıyla daha da gelişerek başarılı yolculuğunu sürdürmeyi hedefliyor.

Karadeniz'in kıyısında sürdürülebilir kalkınma Cide YEG

Yeşille mavinin buluştuğu doğası, Karadeniz'in kıyısındaki plaj, kumsal ve koylarıyla görenleri kendine hayran bırakan Cide, başta sarı yazma olmak üzere yöresel kıyafetleri, sultan kayığı maketinden kahve değirmenine, tahta kaşıktan çeyiz sandığına uzanan el sanatları, ceviz helvasının önemli yer tuttuğu mutfağıyla da adından söz ettirir. Kastamonu'nun bu güzel ilçesi, *Hababam Sınıfı*'nın yazarı Rıfat Ilgaz'ın memleketi olması dolayısıyla da ayrı bir değer taşır. Cide Yerel Eylem Grubu Derneği, Cide ile birlikte Kastamonu'nun Şenpazar ve Pınarbaşı ilçelerini kapsayan YEG alanında faaliyet göstermektedir.

Cide Yerel Eylem Grubu Derneği 2016 yılı sonunda kurulur. Aynı yıl paydaş analizi ve GZFT (Güçlü Yönler, Zayıf Yönler, Fırsatlar, Tehditler) analizi gerçekleştirilir. 2017 yılında Yerel Kalkınma Stratejisi Teknik Destek Projesi hazırlanır. 2018 yılında çeşitli tanıtım faaliyetleri, odak grup ve alt grup toplantıları, analizler ve ihtiyaçlar doğrultusunda Yerel Kalkınma Stra-



tejisi (YKS) oluşturulur. 2019 yılı sonunda YKS projesi teslim edilir ve 2020 yılında projenin kabul edilmesinin ardından sözleşme imzalanır.

Cide Yerel Eylem Grubu Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Serdar Kaptan, kırsal ekonominin canlandırılması amacıyla bölgedeki doğal güzelliklerin turizme açılması, kırsal alanda yaşanan ve yerel kalkınmanın önüne geçebilecek olan işleyiş aksaklıklarının ve sorunların ortadan kaldırılması vizyonuyla hareket ettiklerini belirtiyor. Kaptan, 2023 yılında, bölgenin turizm potansiyelinin değerlendirilmesi ve özellikle el sanatları, balıkçılık ve arıcılık alanlarında katma değerli ürünler geliştirilmesi neticesinde ekonomik kazanımlar elde etmiş ve böylece genç nüfusun köyden kente göç etmesini engellemeyi başarmış bir YEG alanına sahip olmayı hedeflediklerini ifade ediyor.

Mucizevi zeytinyağı hünerli ellerde parlıyor Çanak kale



Mutfakta baş tacı yaptığımız ürünlerden biridir zeytinyağı. Onsuz bir sofraya düşünmek neredeyse imkansızdır. Kullanım alanı gıdalla sınırlı olmayan bu mucizevi ürünün faydaları ise saymakla bitmez. Türkiye, zeytinyağı üretimi ve ihracatında dünyanın sayılı ülkeleri arasında yer alır. Ortalama 300-400 yıllık ömrüyle zamana meydan okuyan zeytin ağacının anavatanı olan bu topraklarda, zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi konusunda önemli merkezlerden biri Çanak kale'dir.

Bu ilimizdeki zeytinyağı üreticilerinden Gamze Taş, ev hanımıyken iş hayatına atılmaya karar verir. Çalışmak için eşi ve ailesinin tecrübe sahibi olduğu bir sektörü tercih eder ve Tahiroğlu Zeytinyağı Üretim Tesisi Projesi'ni hazırlar. Proje ile Eceabat ilçesinin Yalova köyünde günde 40 ton zeytin işlenerek günlük 8 ton zeytinyağı üretimi gerçekleştirilmesi için sürekli sistemde çalışan zeytinyağı üretim tesisi kurulur. IPARD programı kapsamında TKDK desteğiyle hayata ge-

çirilen tesis, bölgedeki zeytin üreticilerine ürünlerini kısa sürede ve verim kaybına uğramadan işletebilme imkanı sunar. Avrupa Birliği standartlarında üretim yapabilecek nitelikteki tesis, bölgenin öncü işletmelerinden biri olmaya aday hale gelir. Titiz ve dikkatli bir şekilde, aynı zamanda hijyen koşullarını en üst seviyede tutarak yapılan üretim, bölge çiftçisinin takdirini kazanır.

Gamze Taş, "Önümüzdeki dönemde işletme kapasitemizi ve pazar payımızı artırmayı hedefliyoruz. Kısa vadede günlük 100 ton zeytin işleme kapasitesine ulaşmayı, orta vadede fabrika satış mağazası açmayı istiyoruz. Uzun vadede ise kendi zeytinyağı markamızı oluşturmayı ve şişeleme tesisi kurmayı planlıyoruz" diyor. Kadın girişimci, yatırım ve hibe desteklerinden yararlanmak üzere başvurmayı düşünenlere ise şunları tavsiye ediyor: "Hiç korkmadan ve gecikmeden proje fikirlerini hayata geçirsinsinler, böylece sonradan pişmanlık yaşamassınlar."

Kaz yetiştiriciliğinde öncü Çankırı



Hayat belli bir akışta devam ederken bazen kişiyi yeni kararlar almaya iten anlar yaşanır. Sonucunu öngörebilmek her zaman mümkün olmasa da bu kararlarla birlikte mutlaka “yeni bir sayfa” açılır. Çankırlı Sadık Yüceloğlu’nun hikayesi, bir değil, birkaç yeni sayfaya yazılmış güzel kararlarla dolu.

Sadık Yüceloğlu, emekli olduktan bir yıl sonra hobi amaçlı olarak kaz, tavuk, ördek gibi kümes hayvanları yetiştirmeye başlar. 2011 yılında bir arkadaşını ziyaret için gittiği İstanbul’da bir restoranın menüsünde görüp sipariş ettiği kaz eti, gelecekle ilgili yeni kararlar almasına vesile olur. O tarihte kuzu etine kıyasla kaz eti oldukça pahalıdır. Yüceloğlu memleketi Şabanözü’ne döndüğünde kaz yetiştiriciliğine ağırlık verir. 2015 yılında kaz yetiştiriciliğini profesyonel olarak devam ettirme kararı alır ve hazırladığı projeye TKDK’ya başvuruda bulunur. IPARD programı kapsamında aldığı hibe desteği sayesinde 2017

yılında Şabanözü ilçesine bağlı Gümerdiğin mahallesinde bulunan 17 dönümlük arazisine Avrupa Birliği standartlarında bir kaz çiftliği kurar. Ayrıca, bir kesimhane ve kuluçkahaneyi de hayata geçirir. Tüm bu gelişmeler neticesinde aralarında yıllar önce yemek yediği İstanbul’daki restoranın da bulunduğu yerlere kaz eti göndermeye başlar.

Sadık Yüceloğlu, Şabanözü’nde kendisinin ardından çok sayıda kişinin kaz yetiştiriciliği yapmaya başladığını ve bölgenin bu konuda Türkiye’de önemli bir konuma ulaştığını belirtiyor. Yüceloğlu, kaz etiyle ilgili ise şunları söylüyor: “Kaz eti kırmızı etten çok daha güzel ve lezzetli. Kaz eti yemeyenin ‘Et yedim’ demesi mümkün değil.”

Gerçeğe dönüşen çocukluk hayali Denizli

Söz kesme, nişan, kına gecesi, düğün... Bir ömür boyu birlikte mutlu olmak için yola çıkan çiftler, evlilik sürecinde bu özel günlerde aileleri ve sevdikleriyle bir araya gelir, onların iyi dilekleri eşliğinde yeni bir hayata adım atarlar. Evlilik âdetleri yöreden yöreye kimi değişiklikler gösterse de söz, nişan ve düğün bohçaları vazgeçilmezler arasındadır. Bu anlamlı günler için özenle hazırlanan bohçalarda yer alan ürünlerden biri havludur. Nişanlılık ve düğünlük diye tabir edilen havlular tekstil sektöründe önemli yer tutar. Ülkemizde havlu, bornoz gibi tekstil ürünlerinde akla gelen ilk şehir ise Denizli'dir. İhracat rakamları, bu durumun sadece Türkiye'de değil, dünyada da geçerli olduğunu ortaya koyar.

Habip Özlen, Denizli'ye özgü nişanlılık ve düğünlük havlular üreten bir isim. Baba mesleğini devam ettiren ve 2014 yılında doğum yeri Buldan'da bir tekstil atölyesi kuran Özlen'in bu sektördeki geçmişi ise



çok daha eski. 13 yıl büyük bir firmada çeşitli pozisyonlarda işçi olarak çalışan Özlen, yıllarını verdiği bu sektörde artık bir işveren konumunda. "Çocukluk hayalimdi" dediği atölyeye kavuşmanın mutluluğunu yaşayan Özlen, TKDK'ya yaptığı başvuru süreciyle ilgili şunları söylüyor: "İlk başlarda ciddi çekincelerim vardı ancak TKDK personelinin motive edici yaklaşımları sonucunda bu işe giriştim. TKDK'ya iki ayrı çağrı ilanı döneminde başvuruda bulundum. İlk başvurumda makine-ekipman alımı gerçekleştirip İşmeli Tekstil'i kurdum. İkinci projemde ise yeni makine-ekipman alımıyla atölyenin kapasitesini artırdım."

Günlük maksimum 13 bin adet havlu üretimi yaptıklarını belirten Habip Özlen, havlu makinesinin yanı sıra çarşaf ve nevresim makinesine sahip olmayı planladıklarını ve önümüzdeki yıllarda ihracatçı bir firma haline gelmek istediklerini ifade ediyor.

Kastamonu'da bir cazibe merkezi Devrekani YEG



Devrekani, tarım ve hayvancılığın yaygın olduğu, Akdoğan Şelalesi ve Mağarası, Yaralıgöz Mesire Alanı, Alçılar Köyü'ndeki Sisli ve Gizemli Mağara, Beyler Barajı, Saraydurak Köyü Buz Mağarası ve Belovacık Köyü'ndeki Balıklı Göl gibi gezip görülebilecek pek çok yerin bulunduğu bir ilçe. Cırık tatlısından düğün böreğine, bandumadan samsıya birbirinden lezzetli yöresel yemeklere sahip Devrekani, tarihî zenginlikleriyle de dikkat çekiyor. Kınık kazılarında gün ışığına çıkarılan çok sayıda Hitit madeni kabı bu zenginliğin işaretleri arasında yer alıyor. Devrekani Yerel Eylem Grubu Derneği, Kastamonu'nun bu güzel ilçesinde faaliyet gösteriyor.

2019 yılının Aralık ayında kurulan Devrekani YEG, 592 kilometrekare ve 13 bin 500 nüfuslu alanda yürüttüğü çalışmalarla ilçede önemli bir hareketlilik yaratıyor. Söz konusu çalışmalar, kırsal kalkınmanın yerelde yaşayan kırsal topluluklar aracılığıyla gerçekleştirilmesi-

ni ifade eden LEADER yaklaşımını tabandan tavana yayıyor ve yerel aktörleri karar alma süreçlerinin bir parçası haline getiriyor. Böylelikle, iş birliği ve dayanışma içinde olarak, birbirine güven duyarak, tecrübe paylaşımı yaparak ve birlikte hareket ederek ilçede bir değişim hikayesi yazılıyor.

Devrekani Yerel Eylem Grubu Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Gül Banu Çiçek Bideci, ilçenin turizm potansiyeliyle bir cazibe merkezi haline gelmesini hedeflediklerini belirtiyor. Kadınlar ve dezavantajlı grupların sosyal hayata katılımının artırılması, gençlere yönelik aktiviteler gerçekleştirilmesi, katma değerli ürünler haline getirilmiş yerel ürünlerin pazarlandığı festivaller düzenlenmesi, istihdam ve üretim olanaklarının çoğaltılması gibi konularda çalışmalar yapılmasını planladıklarını ifade eden Bideci, bölgede kırsal kalkınma bilincinin yerleştirilmesini de öncelikleri arasında belirtiyor.

Damak çatlatan yöresel tatlılar Diyarbakır



Çorbalar, et ve sebze yemekleri, hamur işleri, tatlılar... Gerek çeşitlilik gerek lezzet bakımından eşsiz nitelikteki Türk mutfağı, ülkemizin farklı il ve bölgelerine özgü yöresel yemeklerle de adından söz ettirir. Örneğin Diyarbakır, ciğer kebabından meftuneye, duvaklı pilavdan kaburga dolmasına pek çok lezzetle Türk mutfağına zenginlik katar. Bazen güzel bir yemeği taçlandıran, bazen çay veya kahveyle birlikte keyifli sohbetlere eşlik eden tatlılar ise Diyarbakır mutfağında özel bir yer tutar. Hacı Levent Kadayıfçısı, 100 yılı aşkın süredir bu ilimizde hizmet veren bir aile şirketi olarak yöresel tatlıların gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir rol üstlenmiştir.

Şirket yetkilileri, "Hacı Levent Kadayıf Projesi" ile TKDK'ya başvurarak destek aldıklarını ve tesislerini 2016 yılında Diyarbakır Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyete geçirdiklerini belirtiyor. Diyarbakır'da şubeleri bulunduğunu, önümüzdeki dönemde yurt dışında da şubeler açarak Diyarbakır kadayıfı ve baklavasını dün-

yaya tanıtmayı hedeflediklerini söyleyen Zekai Altunhan, bu sayede hem üretim kapasitesini tam anlamıyla kullanabileceklerini hem de projeye birlikte 144'e ulaşan istihdam rakamını artırabileceklerini ifade ediyor.

Proje sayesinde pek çok olumlu sonuç elde edilmiş durumda. Faaliyetlerin modern bir üretim tesisinde gerçekleştirilmesi, Ar-Ge çalışmalarının hız kazanması, ürün çeşitliliğinin artması, soğuk baklava ve mor baklava üretiminin yapılması söz konusu sonuçlardan birkaçı. Bunların yanı sıra tesise yönelik övgüler şirket yetkililerini gururlandıran bir başka unsur.

Hiç kuşkusuz, bir işte başarıya ulaşmanın yollarından biri o işi severek yapmaktan geçiyor. "Biz Diyarbakır sevdalıyız. Kadayıf sektörü Diyarbakır için çok önemli. Biz de üretim tesisimizle hem Diyarbakır'a hem sektöre katkı sağlamaktan gurur duyuyoruz" diyen Zekai Altunhan, işini severek yapmanın ve zorluklardan yılmayarak yola devam etmenin başarıyı getireceğini vurguluyor.

Sağlıklı süt için güç birliği Erzincan



Süt çoğumuz için mutfağın vazgeçilmezidir. Çocukluğumuzdan başlayarak sofralarda görmeye alışık olduğumuz sütü tatlıdan çorbaya birçok lezzete katar, eşsiz kıvamlar elde ederiz. Kalsiyum ve protein kaynağı olmanın yanı sıra beyin ve sinir hücrelerinin gelişimine yardımcı laktoz da içeren süt, ülkemizde en çok üretilen ve tüketilen besin maddeleri arasında bulunur.

Sütün sağlığa yararlı niteliklerinden faydalanabilmek için üretilen ürünün gerekli analizlerden geçmesi ve sağlıklı muhafazası büyük önem taşır. Erzincan Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği yetkilileri paydaşlarından topladıkları sütü sağlıklı ve verimli işlemek için TKDK desteklerinden faydalanmış, Birliğe ait Süt Toplama Soğutma Merkezi ve Süt Analiz Laboratuvarı'nda kapsamlı modernizasyon çalışmalarını hayata geçirmiştir. Proje kapsamında tedarik edilen 5 ton kapasiteli süt soğutma tankı sayesinde kapasite artırımı yapılmış, süt toplama araçlarının

plastik tankları daha sağlıklı olan krom tanklarla değiştirilmiştir.

“Birlik olarak gücümüzün en büyük kaynağı geliştirdiğimiz projelerdir. Bu projeleri hibeler olmadan hayata geçirmek mümkün değil” diyen Erzincan Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği Kurucusu ve Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Faruk Günay sözlerini şöyle sürdürüyor: “Şu an sahadaki çiftçilerimizde 200, 300 ve 500 litrelik süt soğutma tanklarımız var. Bu tanklarımızı en uzak noktalara kadar dağıttık. Hem topladığımız üründe ekşime problemi olmuyor hem de maliyetlerimizi düşürdük. Çiftçi daha fazla kâr ediyor.”

Süt soğutma tanklarının sayısını çoğaltarak toplanan ürün hacmini genişletmeyi hedeflediklerini belirten Günay, Erzincan'da oldukça yaygın yapılan tarım ve hayvancılık faaliyetlerine katkıda bulunmayı sürdüreceklarını ifade ediyor ve “Tarım ve hayvancılık asla bitmeyecek faaliyetlerdir” diyor.

Kadim toprakların asırlık geleneği Elazığ



Yerleşimin MÖ 2000 yılı civarında başladığı düşünülen Harput, Türk toprağı olmadan önce tarih boyunca Hititlerden Urartulara, Romalılardan Bizanslılara pek çok önemli medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu medeniyetlerin her biri Harput'ta izlerini bırakmış, bu kadim şehre kendilerinden birer hediye vermiştir. Urartular Harput'a merdivenleri, su yolları ve tünelleriyle son derece kompleks bir yapıya sahip olan Harput Kalesi'ni, Romalılar kaya mezarlarını, bölgede varlık gösteren topluluklar arasından ise örneğin Süryaniler, Meryem Ana Kilisesi'ni armağan etmiştir. Topraklarında yaşayan ve gelişen medeniyetler, devletler

ve inanç gruplarının Harput'ta bıraktığı izler farklı farklı olsa da istisnasız hepsinin yaptığı, kullandığı ortak bir şey vardır: Çanak-çömlek. İnsanoğlunun hem rahat yemek yeme ihtiyacını karşılama hem de dekoratif obje olarak kullanma amacıyla yaptığı çanak-çömlek, Harput'un asırlık bir geleneği.

Bölge topraklarının, özellikle Keban Barajı havzasının kil yataklarının çanak-çömlek yapımına elverişli olduğunu çok iyi bilen Özcan Aydınlioğlu, Harput'un kadim geleneğini modern üretim teknikleriyle harmanlayarak sürdürüyor. IPARD destekleriyle eski bir plastik fabrikasını tadil ederek çanak-çömlek

yapımına başlayan Aydınlioğlu, termal şoka dayanıklı ürünler dahil olmak üzere pek çok farklı ürün üretiyor.

“Bu yatırımın hayata geçirilmesi sürecinde devletin sıcak yüzüyle tanıştık” diyen Özcan Aydınlioğlu, deneyimlerini şu sözlerle aktarıyor: “Belirli bir prensiple ve disiplinle çalışıldığı zaman başarının kaçınılmaz olduğunu gördük. TKDK’nın denetim mekanizmasının bizi disipline soktuğunu hissettik.”

Yatırımcılara cesur davranmalarını öneren ve özellikle teknik altyapı oluşturulurken destek almalarının faydalı olacağını altını çizen Aydınlioğlu, fizibilite çalışmalarının önemini de hatırlatıyor.

Özcan Aydınlioğlu, projeyi hayata geçirirken bölgedeki hammadde yataklarını ekonomiye kazandırma amacıyla yola çıkmış. Bu doğrultuda yürüttüğü çalışmaların hem yurt içinde hem yurt dışında meyvelerini verdiğini belirten girişimci, “Ulusal ve yerel medyada bizimle ilgili haberler çıktı. İstanbul’dan, Ankara’dan, yurt dışından bizden ürün talep etmek için çok arayan soran oldu” diyor. Proje sayesinde farklı çevrelere girebildiğini ve iş birliği tekliflerinin arttığını da sözlerine ekleyen Aydınlioğlu, Çin ve Avrupa’ya ihracat yapan büyük bir firmayla ortak çalışmalar yürütme konusunun gündemde olduğunu söylüyor.

İşletmenin ürünleri arasında termal şoka dayanıklı olanlar göze çarpıyor. Özcan Aydınlioğlu, katıldığı uluslararası fuarda da büyük beğeni kazanan termal ürünlerin sırrını şöyle açıklıyor: “Bölgemizin en önem-

li avantajı, maden sahasının oldukça zengin olması. Çanak-çömlek için gerekli olan 7-8 ayrı ana hammadde bu bölgede mevcut. Bunları reçetelendirdik. Geldiğimiz aşamada Türkiye’de bunu bizden daha iyi yapan yok; bu kadar iddialı bir noktaya geldik.”

İnsanların doğal malzemelerden yapılan ürünleri artık daha çok tercih ettikleri ve bu trendin Covid-19 pandemisi boyunca daha da güçlendiği değerlendirilmesinde bulunan Özcan Aydınlioğlu, bu dönemde yakaladıkları başarılı satış grafiğini daha da geliştirmek istediklerini ifade ediyor. Aydınlioğlu’nun gelecek hedefleri arasında istihdamı artırmak, tesis kapasitesini yükseltmek ve üretim hacmini genişletmek bulunuyor.



Balığın en taze hali Erzurum



Doğa, tarih ve kültürün iç içe geçtiği nadir şehirlerdendir Erzurum. Yüzyıllar boyunca ev sahipliği yaptığı medeniyetlerin izlerini taşıyan şehir; Erzurum Kalesi'nden Saat Kulesi'ne, Çifte Minareli Medrese'den Üç Kümbetler'e pek çok kültürel mirası barındırır. Palandöken Dağı'nın eteklerine kurulan Erzurum, doğası bakımından da eşsiz deneyimler vadeder. Tortum Şelalesi, İspir Yedigöller, Gökkuşluğu Tepeleri ve Balıklı Köyü gibi doğa harikalarını içinde saklayan Erzurum'da karlı dağlarda kayak yapmak da mümkündür, birbirinden güzel çiçekler eşliğinde doğa yürüyüşlerine çıkmak da. Şehir göllerden peri bacalarına, yüzen adalardan kanyona pek çok farklı doğal güzelliğe sahiptir.

Erzurum'un eşsiz doğasını taptaze balık keyfiyle buluşturan İbrahim Alkan, Emir Alabalık Restoranı'nın kurucusu ve işletmecisi. A, D, E, B2, B12 gibi pek çok vitamin içermesinin yanı sıra tam bir protein deposu olan balığı müşterilerine en güzel şekilde sunan Alkan, üretim çeşitliliğini ve restoranı TKDK'dan aldığı destek-

lerle geliştirip büyütmüş. Bu sayede tesisinin kapasitesini artırmanın yanı sıra ufkunun açıldığını ve çevresinin genişlediğini söyleyen Alkan, projenin bütün aşamalarıyla bizzat ilgilendiğini ifade ediyor. İbrahim Alkan'ın eskiden 10 kişiye hizmet verebilen restoranı proje destekleriyle 100 kişi kapasitesine ulaşmış. Artan iş hacmini karşılayabilmek için 3 üniversiteli genç istihdam ettiğini belirten Alkan'ın gençlikten umutlu olduğu şu sözlerinden anlaşılıyor: "Projemiz hayata geçtikten sonra gençleri yanıma aldım. TKDK'dan dergiler getirttim. Fikirler sundum. Yöremizde herkesin bir şeyler yapmasını istiyorum."

Covid-19 pandemisi işleri bir nebze aksatsa da gelecek planları yapmayı sürdüren İbrahim Alkan, alabalık üretimi faaliyetlerine Erdek'te devam etmek istediğini belirtiyor ve bölgede kayda değer bir potansiyel olduğunun altını çiziyor.

Bir avuç fındık, bir dünya sağlık

Giresun



Fındık üretiminde dünya lideri olan Türkiye, mahsulünü dünyanın dört bir tarafına gönderir. Küresel fındık üretiminin yaklaşık yüzde 70'ini karşılayan ülkemizin fındık ürünlerine Avrupa'da bir kafede leziz bir pastanın içinde, Kanada'da fırından yeni çıkmış bir dilim ekmeğin üstünde, Çin'de bir çocuğun beslenme çantasında rastlamak mümkündür. Fındık devi Türkiye'nin bölgesel bazda üretim liderliğini ise elbette Karadeniz Bölgesi üstlenir. Bölgedeki birçok başarılı işletmeden biri de KKYDP destekleriyle tesis kapasite ve standartlarını yükselten Altun Gıda'dır.

Tirebolu fındığı üretimi yapan Altun Gıda'nın günlük 3,5-4 ton üretim kapasitesi bulunuyor. Proje destekleri sayesinde tesisin makine parkını genişleten ve üretim teknolojilerinin modernizasyonunu sağlayan Altun Gıda'nın üretim kapasitesi ve ürün kalitesi yüzde 80 oranında artmış, birim maliyeti yüzde 30 oranında azalmıştır.

"Giresun'un Tirebolu ilçesinde bölgesel üretim yapıyoruz. Bu dünyada bir ilk. Allah bu bölgeyi öyle

yaratmış ki fındığın lezzetli olması için gereken iklim şartları, toprak yapısı, hava yapısı son derece uygun" diyen Altun Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Halil Paltun, Türkiye'nin en büyük fındık ihracatçısıyla iş birliği içinde çalışmaya başladıklarını kaydediyor. Doğallık oranı yüksek, hijyenik koşullarda üretilen ürünlerin tüketici için bir adım önde olduğunu belirten Paltun, önümüzdeki süreçte ürün çeşitliliğini artırmayı ve dijitalleşme oranını yükseltmeyi hedeflediklerini ifade ediyor.

Paltun, tarımsal kalkınma desteklerine başvurmayı düşünenlere şöyle sesleniyor: "Bu tür hibeler insanları disipline ediyor; kendinizi belirli bir yere odaklıyorsunuz, kurum sizi denetliyor. Biz de hep taahhütlerde bulduk, işleri öngördüğümüz tarihlerden önce tamamladık. Benim misyonum yalnızca kendi adıma hibe almak değil. Herkese şunu söylüyorum: Şu anda Türkiye'de gerçekten özgün bir projeniz varsa ve başarıya ulaşacağına inanıyorsanız o projeyi geliştirin. Devlet size hibe veriyor. Yeter ki çalışın."

Tabandan tavana yaklaşımla bölgesel refaha katkı

GüdüL YEG



GüdüL, Kırmir Çayı Vadisi'nin bereketli topraklarında yükselen, sarıçam ve köknar ağaçları içinde bir ilçedir. İç Anadolu'nun ilk "cittaslow"u, yani sakin/yavaş şehri GüdüL; asırlar öncesine tarihlenen kaya yazıtlarıyla, taş oymuş mağaralarıyla, Roma hamamıyla, ince ahşap işçiliği ürünü evleriyle birçok hazineyi saklar içinde. Uluslararası bir belediyeler birliği tarafından belirlenen "cittaslow"lar yaşam kalitesinin ve sosyal uyumun yüksek olduğu, çevre politikalarına önem verilen şehirlerdir. Bu şehirlerin en önemli özelliklerinden biri de -Ulusal Kırsal Ağ'ın çalışmalarında merkezî konumda bulunan LEADER yaklaşımının da öngördüğü gibi- iş birliği ve dayanışma ruhunun her daim canlı tutulmasıdır.

GüdüL'ün potansiyelinin ortaya çıkarılması ve bölge halkının refahına katkı sağlayacak şekilde değerlendirilmesi amacıyla yola çıkan GüdüL Yerel Eylem Grubu'nun 19 kilometrekare alanı kapsayan faaliyet bölgesinde toplam 10.800 kişilik nüfus ikamet ediyor. "Kurulum sürecinde katılımçılık ilkesine çok önem verdik. İnsanların ilgisini çekmek için çeşitli organizasyonlar düzenledik" diyen

GüdüL YEG Müdürü Mustafa Hikmet Kalaycıoğlu, derneğin yönetim kurulu oluşturulurken kamu, özel sektör ve STK dengesinin gözetildiğinin altını çiziyor.

GüdüL YEG, kırsal kalkınmanın etkin ve sürdürülebilir kılınması için bu alandaki stratejilerin yerel katılım ve ortaklıkla hazırlanmasını ve uygulanmasını öngören LEADER yaklaşımıyla çalışmalarını sürdürüyor. Yerel aktörlerin kırsal dönüşümü bizzat şekillendirmelerini hedefleyen LEADER, tabandan tavana bir yaklaşımı ifade ediyor. Bu doğrultuda, GüdüL YEG'in faaliyet alanı; el sanatlarının korunmasından kırsal turizmin geliştirilmesine, kadın derneklerinin desteklenmesinden IPARD programıyla ilgili bilgilendirme faaliyetleri yürütülmesine birçok temayı kapsıyor.

"Birlikte hareket etmek, insanların fikirlerini almak bizim için çok önemli" diyen Mustafa Hikmet Kalaycıoğlu, öncelikli hedefleri arasında bölgedeki vatandaşların refahını sağlama, gelir düzeylerini artırma ve bölgeye doğru yatırımlar yapılmasını teşvik etmenin bulunduğunu ifade ediyor.

Dünyaya açılan aile işletmesi Hatay

Hayallere ulaşmak için ne gerekir? Önce o hayali şekillendirmek, gerekirse takvimlendirmek, mihenk taşları belirlemek. Yola körlmesine değil, hazırlıklı çıkmak için kapsamlı araştırmalar yapmak. Elbette çok çalışmak ve karşılaşılan zorluklar karşısında cesaretini ve şevkini kaybetmemek. Kendine inanmak ama sana inananların desteğini de yanına almak, hedefe doğru ilerlerken yol arkadaşlarıyla güç birliği yapmak. IPARD destekleriyle Hatay'ın Altınözü ilçesinde Meriç Zeytinyağı Fabrikası'nı hayata geçiren gıda mühendisi Serra Nalçabasmaz bu aşamaların hepsinden geçmiş, hayallerine ulaşmış bir isim. Aile tesisinde 3.500 dekarlık arazide yer alan 100.000'e yakın zeytin ağacının mahsulünü işleyen Nalçabasmaz, aldığı hibeler sayesinde tesis kapasitesini artırmış, teknik altyapıyı geliştirmiş.

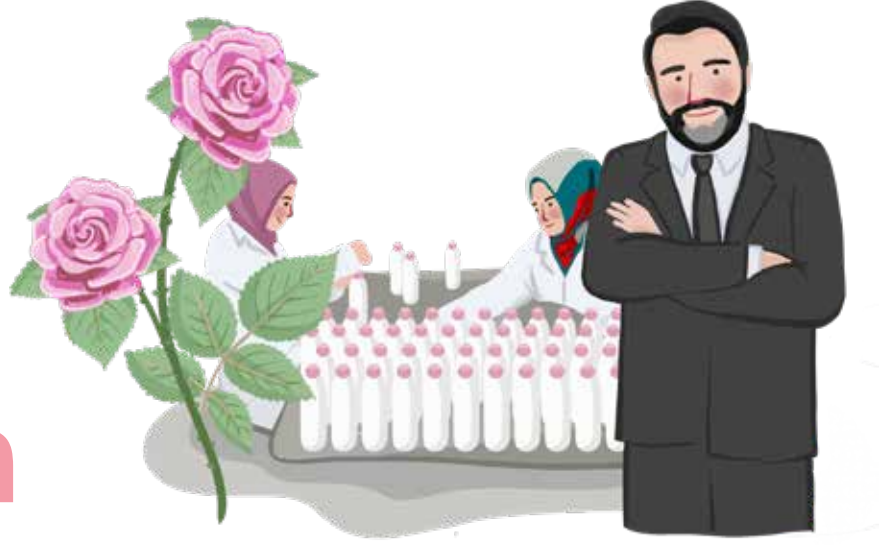
Tarımcılığın aile mesleği olduğunu ve bu tesisle geleceğin devam ettirildiğini ifade eden Serra Nalçabasmaz, "Projelendirme konusunda fazla deneyimimiz yoktu fakat yapmak istediğimiz iş konusunda ilk günden beri çok nettik. Temel hedefimiz, bölgemizin zey-



tin çeşitlerini dünyaya tanıtmak çünkü burası tarihte 'zeytinin anavatanı' olarak bilinen bölge. Daha spesifik ayrımlar yapabilen ve daha kaliteli işleme sağlayabilen bir tesise ihtiyacımız vardı" diyor. Projenin bölgede farkındalık yarattığının ve çiftçilerin yoğun ilgisiyle karşılaştıklarının altını çizen Nalçabasmaz, paydaşlarının sayısını artırarak tesisi daha da büyütme hedeflediklerini belirtiyor.

Meriç Zeytinyağı Fabrikası'nın ürün çeşidi ve veriminin artması sayesinde ulusal ve uluslararası yarışmalara ürün göndermeye başladıklarını dile getiren Serra Nalçabasmaz, "Çeşitlerimizin, bölgemizin zeytininin dünyadaki tanınırlığını hedeflediğimiz için bu durum bize çok büyük fayda sağladı. Bundan sonraki süreçte zeytinyağlarımızın farklı çeşitleriyle yurt dışına açılmasını istiyoruz. Bizim yapmak istediğimiz şeylerden biri, yurt dışında bir restoranda Hatay Saurani, Hatay Karamani zeytinyağını bulabilmeniz" diyor.

Türkiye'yi saran mis koku Isparta



İnsanlık tarihinde en çok resmedilen; edebiyattan sinemaya sanatın birçok dalında en çok karşımıza çıkan çiçeği sorsak kuşkusuz çoğu kişinin aklına ilk gelen gül olur. Romanlara adını veren, şiirlere ilham olan, tabloları güzelleştiren, giysilik kumaştan döşemelik kumaşa tekstilde sıklıkla karşımıza çıkan gül, kimi zaman da bir kahvaltılık sofrasında sıcacık bir dilim ekmeğin üstünden göz kırpar bize. Nasıl ki çiçek deyince akla ilk gül geliyorsa, gül deyince de akla ilk Isparta gelir. Kat kat yapıları, mis gibi kokusu ve tatlı pembe rengiyle dünyada eşi benzeri bulunmayan Isparta gülü kozmetik ve kişisel bakım ürünlerinde de sıklıkla tercih ediliyor.

Isparta Süleyman Demirel Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren İksir Kozmetik ve Gül Ürünleri İmalat Tesis'i'nde gül başta olmak üzere bölgedeki tıbbi ve aromatik bitkilerin yağlarından ve sularından nitelikli, katma değeri yüksek, ihracat potansiyeline sahip ürünler üretiliyor. İksir Kozmetik Yönetim Kurulu Başkanı Barış Gümüş, yirmi seneyi aşkın süredir sektörde çalışan bir endüstri mühendisi. Hem üretim kapasitesini artır-

mak hem de daha büyük iş ortaklarıyla çalışabilmek için uluslararası standartlarda bir tesis kurma amacıyla yola çıktıklarını ifade eden Gümüş, "Projemizin temel fikri büyük alıcılara, çok mağazalı yapılara ürünlerimizi satabilmek ve onların taleplerini karşılayabilecek bir kapasiteye ulaşabilmektir. Bu tesis yapıldıktan sonra bu kanalların tamamı açıldı" değerlendirmesinde bulunuyor. "İPARD fonları ve TKDK bizi iş insanı yaptı" diyen Barış Gümüş, sözlerini şöyle sürdürüyor: "Daha önce tabiri caizse tencerede pişirip kapağında yiyorduk. Proje hayata geçtikten sonra muhataplarımız, alıcılarımız, birlikte ticaret yaptığımız kurumlar değişti. Bu yalnızca yüksek miktarda ürün satmanızı sağlamıyor, aynı zamanda sizi kurumsal olarak da geliştiriyor."

Hâlihazırda Amerika ve Almanya başta olmak üzere çeşitli ülkelere ihracat yapan İksir Kozmetik'in gelecek planları arasında temel kozmetik ihtiyaçlarını karşılayacak markalarının sayısını ve çeşitliliğini artırmak ve hem yurt içi hem yurt dışı pazarlardaki payını genişletmek bulunuyor.

Herkesi
mutlu eden
mevsimsiz lezzet



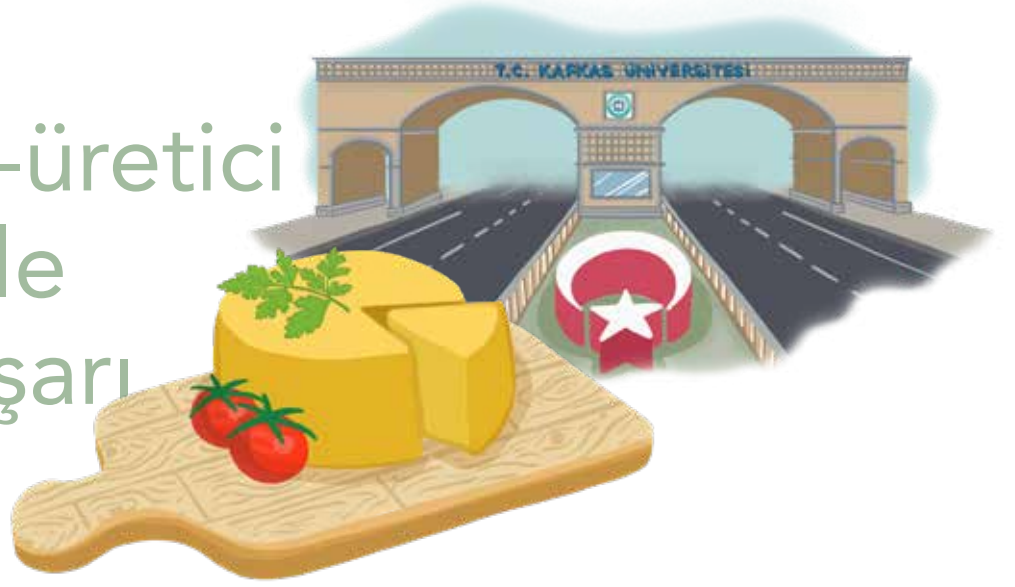
Kahramanmaraş

Bazen ince belli bardaktaki çayın en güzel eşlikçisi olur, bazen yoğun bir çalışma gününün sonunda kişinin kendine verdiği ufak bir ödül. Kimi onsuz yapmam der, kimi özel günlere saklar iştahını. Bir çocuğu gülümseten, komşu ziyaretlerini renklendiren, tatsız bir günü güzelleştiren lezzettir tatlı.

Tatlının bir diğer özelliği, Akdo Dondurma'nın uzmanlık alanı olmasıdır. Adı sizi yanıltmasın; Akdo Dondurma sadece dondurma değil, çeşit çeşit tatlı ve pasta üretimi de yapıyor. Yine de tesisin medar-ıifiharı yalnızca bulunduğu şehrin değil, ülkemizin de eşsiz lezzetlerinden Maraş dondurması. Tesisin yetersiz kalması nedeniyle IPARD hibelerine başvuran Akdo Dondurma yetkilileri aldıkları proje desteği sayesinde Avrupa Birliği standartlarında yeni bir üretim üssü kurmuş, iş hacimlerini artırmış. Desteğin etkileri çok boyutlu olmuş: Tesis günlük 20 ton üretim kapasitesine kavuşmuş, Akdo Dondurma'ya bağlı kafelerin sayısı 12'ye yükselmiş ve toptan dondurma satışlarına başlanmış.

Akdo Dondurma Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Davarcıoğlu projeden sonra iş tekliflerinin arttığını belirterek, "Benim açımdan Maraş dondurmasını tanıtmak için iyi fırsatlar doğdu. Şu an Akdo olarak Maraş'ta ilk üçün içindeyiz. Epey yoğun talepleri karşılıyoruz. Dondurmamızın günlük 7-8 tonunu Maraş'ta satıyoruz. Tanınırlığımız ve tabii gelirlerimiz arttı" diyor. Maraş dondurmasının alternatif paketleme çözümleriyle daha kolay pazarlanabileceğini ifade eden Davarcıoğlu, "Önce Maraş dondurmasını Türkiye'de daha tanınır, daha ulaşılır hale getirmemiz lazım. İhracat ardından gelecektir" değerlendirmesinde bulunuyor.

Akademi-üretici iş birliğiyle gelen başarı Kars



Süt ürünleri denince akla ilk gelen gıdalardan olan peynir, çoğumuzun mutfağının vazgeçilmezidir. Kahvaltılı sofralarının olmazsa olmazı peyniri hamur işlerinde de kullanır, hatta tatlısını bile yaparız. Her peynirin kendine has aroması olduğu gibi çeşitler asidite, tuzluluk oranı, sertlik gibi kriterler bakımından da farklılık gösterir. Kars kaşarı ise keskin aroması, damaklardan kolay kolay silinmeyen lezzetiyle ülkemizde üretilen peynirler arasında ayrı bir yerde durur. Kars kaşarına kendine has tadını veren pek çok farklı unsur vardır. Kars'ın coğrafi yapısı gereği geniş çayırlara sahip olması ve bu durumun hayvancılık üzerindeki olumlu etkisi ile bölgede kimyasal gübre ve ilaç kullanımının asgari düzeyde olması söz konusu unsurların başında ge-

lir. Ayrıca, nitelikleri bakımından birbirlerinden ayrılan Karasu-Aras ve Büyük Ağrı havzalarını da sınırları içinde barındıran Kars, bu sayede zengin ve çok katmanlı bir toprak yapısına, bitki örtüsüne ve yağış örüntüsüne sahiptir. Bütün bu faktörler bir araya gelerek Kars kaşarına eşi benzeri bulunmayan tadını verir. Bu muhteşem lezzette Kars kaşarı üretimini geliştirerek devam ettirmek isteyenlerin de büyük emeği vardır elbette.

Kafkas Üniversitesi akademisyenleri tarafından hazırlanan ve Kars kaşarı üreticileriyle iş birliği içinde uygulanan "Geleneksel Kars Kaşarının Coğrafi İşaretleme" projesi bu istekle harekete geçen isimlerce geliştirilmiştir. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğretim

Üyesi Prof. Dr. Mitat Şahin, Kars kaşarını merkeze alan projenin üreticilerin üretim imkanlarını ve ulaştıkları pazarları geliştirme talepleri doğrultusunda hazırlandığını ifade ediyor ve sürecin başlangıcını şu sözlerle anlatıyor: “Üreticilerimiz o günkü şartlarda geleneksel Kars kaşarını satmada, pazar bulmada zorlandıklarından ve pazarlarının her geçen gün daraldığından bahsettiler; Kars kaşarına ilginin azaldığını söylediler. Bu durumda ne yapabileceğimizi konuşurken içimizden biri ‘Kars kaşarına coğrafi işaret almamız lazım’ dedi. Bunun üzerine ‘Geleneksel Kars Kaşarının Coğrafi İşaretleme’ projesini hazırladık.”

Serhat Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen proje kapsamında 2015 yılında coğrafi işaret tescil belgesi alındıktan sonra çalışmalar hız kazanmış. Eğitim toplantıları, tanıtım faaliyetleri, çalışma ziyaretleri gibi birçok atılımı kapsayan çalışmalar sonucunda üreticilerin görünürlüğü artmış, istihdama katkıda bulunmuş, göç önlenmiş ve ekonomiye katma değer sunulabilmiş. Ayrıca, düzenlenen logo yarışmasıyla projenin daha fazla kişiye ulaşması sağlanmış.

Kars kaşarının üretim metodunun korunması ve pazar payının artırılması amacıyla yola çıktıklarını belirten Prof. Dr. Mitat Şahin, proje sürecinin gelişerek devam ettiğini “Başlarken şöyle düşünmüştük: Coğrafi işaret belgesini alırız, vatandaş da kullanır. İş öyle olmuyor. Özellikle kırsal kalkınmada proje projeyi doğuruyor” sözleriyle ifade ediyor. Şimdiye kadar pek çok proje hazırladığını ve tamamladığını belirten Şahin, bunlar

içinde en yüksek etkiye sahip olanın Kars kaşarı projesi olduğunu belirtiyor. “Bu proje direkt üreticiler, tüketiciler, kamuoyu üzerinde etkili bir proje oldu ve bu beni çok mutlu etti” diyen Şahin, önümüzdeki dönemde markalaşma ve pazar payının artırılması çalışmalarına hız verileceğini kaydediyor.



Bir kadının azmiyle değişir her şey Kastamonu



Kadının toplumsal hayat içindeki konumu, iş gücüne katılımı gibi kriterler refah ve kalkınmanın doğrudan göstergeleri arasında sayılır. Geleneksel rollerin kadın için yeni faaliyet alanları ve mesleklerle harmanlandığı toplumlar hem kadın-erkek eşitliği noktasında önemli mesafeler kat eder hem de kendi ayakları üstünde durabilen, maddi kazanç elde edebilen, mesleğini şevkle icra eden kadınlar yetiştirirler. Bu kadınlar yalnızca kendi hayatlarını değil; ailelerinin yanı sıra ilham ve cesaret verdikleri hemcinslerinin hayatlarını da değiştirirler. Hayatları daha iyiye doğru evrilen kadınlar ise topluları...

Kadınlar tarafından geliştirilen projelerin kırsal kalkınma destekleri içinde önemli bir yeri bulunuyor. Kastamonulu Fatma Duman'ın TKDK hibesiyle hayata geçirdiği restoran projesi doğduğu ve yaşadığı yer olan Subaşı köyünün turizm potansiyelini artırmanın yanı sıra kadınlara hayallerinin peşinden koşmayı asla bırakmamaları gerektiğini hatırlatan bir başarı öyküsü. İki çocuk annesi Duman, annesiyle birlikte işlettiği

Seracılar Restoran'ı 2015 yılında açmış ve kısa süre sonra restoranla birlikte bir de fırın işletmeye başlamış. Proje geliştirme sürecinde annesinden büyük destek aldığını, bununla birlikte girişimine şüpheyle yaklaşanlar da olduğunu söyleyen Duman sözlerini şöyle sürdürüyor: "Bu projede annemle ikimiz omuz omuza verdik. Evin diğer fertleri bize 'Yapamazsınız', 'Niçin yapıyorsunuz?', 'Köyde restoran mı işletilir?' gibi şeyler söylerdi."

Başta destek göremese ve çeşitli aksilikler yaşasa da hayalinden hiç vazgeçmediğini vurgulayan Duman, "Ben ilkokul mezunuyum. Sıfırdan, hiçbir şey bilmeyerek bir şeyler yaptım" diyor. Proje desteği sayesinde restoranını başarıyla işlettiğini ifade eden Duman, köydeki lakapları olan "Seracılar" isminin bölgede artık bir marka olduğunu belirtiyor. Fatma Duman'ın şimdiki hayali restoranını bir butik otelle birleştirerek Kastamonu'nun doğal güzelliklerinin turistik potansiyelini hayata geçirmek.

Tarımın beşiğinde mahsulün en kalitelisi Konya

Medeniyetin beşiği Anadolu'nun dört bir yanında topraktan bereket fışkırır. Yüzlerce çeşit ürünün yetişmesini mümkün kılan tarıma elverişli topraklar, Türkiye'nin en kıymetli doğal zenginlikleri arasında bulunur. Bu coğrafyanın yorulmak nedir bilmez emektar insanı da toprağı ekip biçmenin, yeryüzünden yeni yeni mahsuller toplamanın, onları en iyi şekilde işlemenin yollarını arar daima. Derebucak Bakliyat Eleme ve Paketleme Tesisi de bu amaçlarla kurulmuş, yenilenmiş, üretim kapasitesini artırmıştır.

Proje fikrinin sulu tarım faaliyetlerinin başlamasıyla hayata geçtiğini belirten Derebucak İlçe Tarım ve Orman Müdürü Aybars Yiğit, "Bölgemizde uzun zamandır yetiştirilmekte olan şeker fasulyesiyle yola çıkmak istedik. Ekili alan oranını 50 dekar civarından 10 bin dekar seviyesine yükselttik" diyor. Yıllık üretim değeri 35.000.000 TL olan Derebucak Bakliyat Eleme ve Paketleme Tesisi'nde şeker fasulyesi başta olmak üzere birçok ürünün işleme, depolama ve pazarlama süreçleri gerçekleştiriliyor.



Alınan hibeler sayesinde hayata geçirilen atılımlarla şeker fasulyesinin ulusal ölçekte fiyat belirleyicisi konumuna geldiklerini ifade eden Aybars Yiğit, "Bu projeye hem ekonomik katkı sağlandı, hem de ilçemizin tanınırlığı arttı. Ayrıca, ilçemiz bir değer kazanmış oldu; bizim gibi küçük nüfuslu bir ilçe için bunlar büyük kazanımlar" değerlendirmesinde bulunuyor. Aybars Yiğit, tesisin marka değerinin arttığını da sözlere ekliyor.

Paydaşları için üretim ve işleme kolaylığı sağlamanın yanı sıra şeker fasulyesi üretiminde zirveye yerleşen Derebucak Bakliyat Eleme ve Paketleme Tesisi'nin kısa vadeli hedefleri arasında üretimin sürdürülebilirliğini pekiştirmek, pazarlama faaliyetlerine hız vermek ve pazar payını artırmak yer alıyor.

Bir hayalin mümkün kıldıkları Kütahya



Nobel ödüllü yazar Anatole France, “Muhteşem şeyler başarmak için harekete geçmek yetmez, hayal etmek de gerekir; plan yapmak yetmez, inanmak da gerekir” der. Hakikaten de insanoğlunun başarılarına baktığımızda başlangıçta hep bir hayal ve o hayale duyulan inanç olduğunu görürüz. Kim ne derse desin, kişinin karşısına nasıl engeller çıkarsa çıksın o hayalden de inançtan da vazgeçilmez. Tasarıları gerçeğe dönüştüren, olmaz denileni olduran işte bu kararlılıktır.

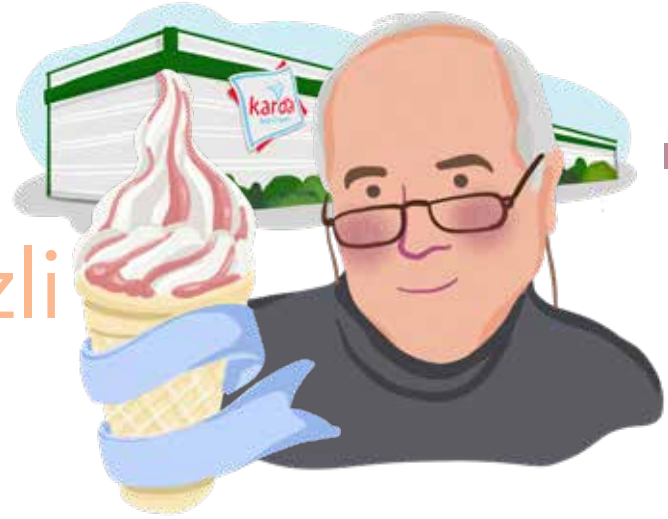
Kütahyalı Mehmet ve Emine Aslan çiftinin hikayesi böyle bir kararlılıkla başlar. Kütahya Şaphane doğumlu Aslan çifti ürettikleri meyve-sebzeyi semt pazarında satarak geçimlerini sağlar fakat bunu kışın devam ettiremezler. Daha çok çalışmak, yeni alanlara açılmak isteyen çift alternatif ürün arayışındadır. Arkadaşlarında gördükleri istiridyemantarı dikkatlerini çeker. Kışın satacak ürün arayışlarının sona erdiğini anlarlar. Küçüklüklerinde arazilerinde biten

bu mantara tamamen yabancı da değillerdir üstelik. Fikirlerini hayata geçirmenin yollarını ararken karşılarına tarımsal kalkınma destekleri çıkar. Bu alanda hiç deneyimleri olmamasına rağmen pes etmeden zorlukları aşarlar.

Emine Aslan bu süreçte destek gördükleri kadar kendilerini eleştirenlerle de karşılaştıklarını, “Bir mantar için bu kadar para yatırmaya değer mi, macera mı arıyorsunuz?” sorularıyla sık sık muhatap olduklarını söylüyor. Aslan çifti yine de yollarından dönmez, bugün yılda 12,5 ton üretim yapan tesislerini kurarlar. Böylece hem ev ekonomisine katkı yapar, hem de meyveciliğin yaygın olduğu bölgede yeni faaliyet alanlarının tanıtılmasını sağlarlar.

Başarılarından aldıkları güçle yeni hedeflerin peşine düşen Aslan çifti önce yeni seralar kurarak üretim kapasitesini artırmanın, sonra da ürünlerini yurt dışına göndermenin hayalini kuruyor. Demek ki daha nice muhteşem başarı bekliyor onları...

Lezzetin tarifi dondurmanın hikayesinde gizli Malatya



Çocukların ve hep çocuk kalanların favori lezzetlerindendir dondurma. İlk olarak ne şekilde ve hangi coğrafyada üretildiğini bilmek çok mümkün olmasa da çeşitli tarih sahnelerinde izlerine rastlanır. Örneğin Büyük İskender için ballı, yemişli, meyveli buzları yemeyi sevdiği söylenir. MÖ 500'lü yıllarda Pers İmparatorluğu'nda özenle toplanan karların bal, şurup, kaymak ve çeşitli baharatlarla harmanlandığı kaydedilir. MÖ 200'lü yıllarda ise Çin'de pirincin sütle karıştırılıp karda dondurulduğu ve bu şekilde tüketildiği not edilir. Meşhur gezgin Marco Polo'nun 13. yüzyılda Çin'den Avrupa'ya yolculuğunda bal ve süttten yapılmış donmuş tatlıları beraberinde getirdiği rivayet edilir. Çağlar boyu sürekli yenilenecek bugünkü lezzetine kavuşan dondurma, etkileyici bir başarı hikayesine sahiptir.

Kimya mühendisi Mustafa Büyükkapancı, kendini sürekli yenilemenin Malatya'nın lezzeti Karda Dondurma'nın başarılı serüveninde de başat rol oynadığını

belirtiyor. 2005 yılından beri faaliyet gösteren şirketin, 2014'te faydalanmaya başladığı IPARD programı destekleri sayesinde bugün günlük 40 ton üretim kapasitesine erişmesinin hikayesini anlatan Büyükkapancı, işini bilen tecrübeli bir danışmanla söz konusu desteklerden gerçekçi ve en faydalı şekilde yararlandıklarını vurguluyor. Büyükkapancı, bu sayede hem süt üreticilerine hem de bölge insanına istihdam sağlamış olmanın haklı gururunu yaşadıklarını söylüyor. Edindikleri destekler sayesinde tesislerini büyütüp yeni makinelerle hem üretim kalitesini hem de kapasitesini artıran Karda Dondurma'nın önce tüm Türkiye'de sonra da Avrupa, Türk cumhuriyetleri ve hatta Orta Asya'da tanınan ve aranan bir marka olma yolunda emin adımlarla ilerlediğini vurgulayan Büyükkapancı, kendilerini sürekli yenileyenlerin, inovasyona önem verenlerin ve hedeflerinden şaşmadan sağlam adımlarla yoluna devam edenlerin her engeli başarıyla aşacağını belirtiyor. Karda Dondurma'nın yükseliş hikayesi de bu gerçeği gözler önüne seriyor.

Doğanın kollarında bir zaman geçidi müzesi Manisa

Gittikçe dijitalleşen, teknolojik atılımlarla tarihî dokularına ve değerlerine giderek yabancılaşan bir dünyanın yalnızlaşan toplulukları ve bireyelerine köklerini ve gelişimlerinin izlerini hatırlatmak ne büyük bir şifadır... İnsanın nerelerden ve nasıl bugüne ulaştığını, hangi değerlere sırtını döndüğü için bugün huzursuz bir telaş içinde olduğunu gösteren üç boyutlu bir aynanın hikayesidir Obasya'nın hikayesi.

Manisa'nın Yunusemre ilçesinde Yunt Dağı'nda gerçeğe dönüştürülen Obasya kültür ve turizm projesinin mimarı Mustafa Pala, 45 yıllık deneyime sahip bir kooperatifçidir. Yeni ve farklı fikirlerin peşinde



koşma cesareti göstererek kariyerinde başarılı bir konuma erişen Pala, folklorik ve etnografik unsurları doğayla uyumlu bir ahenk içinde hayata yeniden katmanın hayaliyle bir yola çıkar. Her iyi proje kendi kaynağını yaratır düsturuyla bu hayaline 110 ortak bulur. Manisa'da güzel bir projenin gerçekleşmesine katkıda bulunmak isteyen ve hiçbir kâr amacı gütmeyen ortaklar güçlerini birleştirir ve Yunt Dağı'nda 88 dönümlük bir arazi satın alırlar. Zafer Kalkınma Ajansı'nın yanı sıra IPARD desteklerinden faydalanarak bu araziye bir zaman geçidi müzesi kurmayı da başarırlar. Atalarımızın Orta Asya'da kullandıkları ve

“yurt” adını verdikleri keçeden ve ahşaptan yapılan çadır barınak modelini konforla birleştirip konaklama yeri olarak hizmete sunarlar. Sıra gelir yerleşik topluma geçişin öğelerinden toprak ve çamurla örülen taş evleri oluşturmaya. Düz toprak damlı taş evler de Obasya’nın zaman geçidi müzesinde yerini alır. Kazı çalışmalarının hâlen devam ettiği antik kent Aigai bu araziye yakın konumuyla müzenin doğal bir parçasını oluşturur. Ege Bölgesi’nin en büyük şelalesi Türkmen Şelalesi ise zamanın akışına ayna tutan müzenin çağlayanı olarak projeye değer katar. Doğa, kültür ve tarih özenle harmanlanarak ziyaretçilerin beğenisine sunulur. Obasya projesi, emek sahibi üreticilerin de ürünlerini satışa sunduğu bir turizm merkezine işte böyle dönüştürülür.

Doğa ve kültürel tarihin harmanı Obasya, geleneksel ata sporu okçuluk ve atçılık-biniciliğin yanı sıra bisiklet sporcularının da faydalandığı bir merkez olarak öne çıkar. Dört dönümlük bir araziye lavantalar ekilir, lavanta hasadı şenliklerle gerçekleştirilir. Mustafa Pala, bu şenliklerle beraber yöre halkının lavanta ekimine ilgisinin arttığını, kendi arazilerinde de bu faaliyeti gerçekleştirmeye yöneldiklerini belirtiyor. Pala, Türkiye’nin çeşitli yerlerinden Obasya’yı kültür turizminin başarılı bir örneği olarak görüp ziyaret edenler, kendi yörelerinde de benzer projeleri hayata geçirmek için bilgi almak isteyenler olduğundan bahsediyor. Bunun kendileri için kayda değer bir sosyal tatmin sağladığının altını çizen Pala, öğrenim hayatını devlet yatılı okulunda geçirmiş bir kişi olarak topluma karşı hissettiği borcu, edindikleri bilgiyi

diğerleriyle paylaşarak ve yörenin gelişimine de katkı sağlayarak ödemenin hazzını yaşadığını söylüyor.

Araştırmanın gücüne, yeni ve farklı fikirlerin peşinden koşmanın önemine inanan Mustafa Pala, kendileri gibi hayallerini gerçeğe dönüştürmek isteyenlere IPARD programı gibi desteklerden faydalanmalarını öneriyor. Pala, özellikle emeklilere sesleniyor: “Mutlaka yeni bir şeyler yapın. Ben emekli oldum diye kıyıya köşeye çekilmeyin. Benim yapacak işlerim var deyin ve yeni projelere girin.”



Küçük bir bodrum katından büyük bir fabrikaya Mardin



Tekstil hikayesi insanlık tarihi kadar eskiye dayanır. Ne de olsa dış etkenlerden korunmanın, kimi zaman ısınmanın kimi zaman vücudu serin tutmanın yegane koşuludur giyinmek. Hitit ve Asur dönemlerinden beri Anadolu’da aktif olan tekstil üretimi bugün Mardin’in yükselen değerleri arasında bulunuyor.

ENS Tekstil Dikişçilik Projesi’nin sahibi Ayşe ve Yusuf Kaya çifti uzun yıllardır tekstil sektöründe çalışan iki isim. Altmış metrekarelik ışıksız ve havasız bir bodrum katında çalışırken tanışıp evlenen çift, kendi işyerini kurma hayalinden hiç vazgeçmeyenlerden.

TKDK Mardin İl Koordinatörlüğü’ne danıştıkları gün çiftin hayatları değişir. IPARD desteklerinden haberdar olup büyük bir heyecanla projelerini hazırlamaya başlarlar. Proje başvurularının kabul görmesiyle harekete geçen Kaya çifti, Mardin Organize Sanayi Bölgesi’nde 1.500 metrekare kapalı alana sahip fabrikalarını kurmayı başarırlar. Girişimci Ayşe Kaya bu süreci şöyle anlatıyor: “Tarım ve Kırsal Kalkınmayı

Destekleme Kurumu’nun tekstile verdiği desteği duyunca acaba bize de destek verilir mi umuduyla Mardin İl Koordinatörlüğü’ne gittik. Bize gösterilen ilgi sonrası projemizi hazırlayıp kuruma sunduk ve sonuç olarak eşimle birlikte fabrikamızı kurduk. Mardin İl Koordinatörlüğü’nde çalışan arkadaşların emeği olmasaydı bu tesisi kuramayacak ve o bodrum katında çalışmaya devam ediyor olacaktık. Onlara teşekkürü bir borç biliyorum.”

Bugün ürünleri Avrupa’ya ihraç edilen tesisin kurucularından Yusuf Kaya ise uzun vadede hedeflerinin istihdamda ve üretimde 100-150 kişi çitasını yakalayabilmek olduğunu belirtiyor. Kaya, IPARD desteklerine başvurmayı düşünenlere şunları tavsiye ediyor: “Ne istediğinizi iyi bilin, planlamanızı iyi yapın, projenizi bitirdikten sonra revizelere gitmeyin. Çünkü revizeler hem maddi hem manevi açıdan oldukça yorucu olabiliyor.”

Süt ve süt ürünleriyle yazılan bir başarı hikayesi

Mersin

Zengin vitamin içerikli ve kalsiyum deposu süt, insanların hayatlarında sahip olduğu değeri binlerce yıldır koruyor. Peynir, yoğurt, tereyağı gibi süt ürünleri yüzyıllardır sofralara hem sağlık hem lezzet katıyor. Ramazan Öz, vazgeçilmezlerimizden olan süt ve süt ürünlerini güvenle evlerimize taşıyan başarılı bir işletmeci.

Öz, ata mesleği hayvancılıkla geçimini sağlayan bir aileden geliyor ve 28 yıldır süt ve süt ürünleri alanında çalışıyor. Küçük bir işletmeyle yola çıkan Öz, Mersin Organize Sanayi Bölgesi'nde üretim tesisi sahibi olma hayalini öz sermayesinin yanı sıra IPARD destekleriyle gerçeğe dönüştürmenin mutluluğunu yaşıyor. Bölgede kurduğu 12.500 metrekarelik kapalı alana sahip tesisi sayesinde BRC belgesi almaya hak kazanan ve yaklaşık 7-8 yıldır ürünlerini ihraç eden Öz, başarısının sırrını şu cümlelerle ifade ediyor: "KOBİ'ler olarak bizler yurdumuzun -tabir yerindeyse- taşıyıcılarıyız. Bizlerin sırtında ciddi sorumluluklar var. Bunun farkında



olarak hareket etmemiz lazım. Ülkemizin ve dünyanın gittiği yönde mutlaka bizlerin de aksiyon alması gerekir. Sayın Cumhurbaşkanımızın 2023 ve 2050 vizyonu çerçevesinde bizler de kendi alanlarımızda vizyonumuzu ortaya koymalıyız ki bu anlamda yol alabilelim."

Proje kapsamında tesislerinde 70 ton kapasite sınırına uyduklarını belirten Ramazan Öz, bu kapasiteyi daha sonra büyütülebilecek şekilde tasarladıklarını, ileride 250-300 ton kapasiteyi kaldırabilecek düzeye erişmeyi hedeflediklerini söylüyor. Girişimcilere IPARD gibi hibe programlarından faydalanmalarını tavsiye eden Öz, bir de uyarıda bulunuyor: "Bu paraların bize araçlarımızı değiştirmek, yeni evler almak, kendimize yat-kat edinmek için verilmediğinin farkında olarak hareket etmemiz lazım. Biz öncü çalışmalar yapıyoruz. Yeni istihdam alanları yaratmamız için bize destek sunuluyor."

Kovandan sofraya tatlı yolculuk Muş



Araştırmalar ilk insanların ağaç ya da kaya oyuklarına yerleşen arıların ballarından faydalandıklarını kanıtlar nitelikte. Ekolojik sistemin devamlılığında baskın role sahip arılar tarafından üretilen ve hem sağlık hem lezzet açısından vazgeçilmezlerimizden olan bal, Taş Devri'nden beri tüketiliyor. Türkiye, bal üretiminde dünyanın sayılı ülkeleri arasında yer alıyor. Bal çeşitleri, özellikle yurdumuzun doğu bölgelerinde zenginlik gösteriyor.

Evli ve 4 çocuk babası Fırat Pekbay, 10-11 yaşlarından beri aile mesleği gezgin arıcılık işiyle uğraşiyor. Yıllardır ürettikleri balları iç piyasada satabilmek üzere bir firma kuran Pekbay, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun ürünlerini sertifikalandırmış ve İstanbul, İzmir, Bursa, Ankara gibi büyük şehirlerde tüketicilerle buluşturmuş durumdadır. Muş Karlıyayla Bal Paketleme Tesisi projesi kapsamında aldığı destekle Muş ilinin Korkut ilçesinde tesisini kuran Pekbay, aynı zamanda Muş Arı Yetiştiricileri Birliği'nin başkanlığını yürütüyor.

Fırat Pekbay, tesis kurulmadan önce Muş'ta üretilen balların paketlenmesi için şehir dışına çıkarılmala-

rı gerektiğini, tesisin faaliyete geçmesiyle birlikte bu ihtiyacın giderildiğini ve paketleme işleminin hijyenik ortamda gerçekleştirilebildiğini söylüyor. Üreticilerin şehir dışına gitmek için yüklendikleri nakliye masraflarını sıfırladıklarını belirten girişimci, doğrudan ve dolaylı olarak ciddi bir istihdam yaratmış olmanın haklı sevinçini de yaşıyor. Hijyenik koşullarda kavanozlama yöntemiyle raf ömrünü uzattıkları ürünlerini ARIŞ Organik markasıyla satışa sunan Pekbay, Muş ve çevre illerde yürüttükleri faaliyeti ülke geneline yayarak hem üretim kapasitelerini hem de istihdam rakamlarını artırmayı hedeflediklerini, bölgede bal üretim ve paketleme konusunda üreticilere modern bir anlayış kazandırmayı amaçladıklarını belirtiyor.

2012 yılından beri Muş ilinde faaliyet gösteren TKDK İl Koordinatörlüğü'ne ve uzman ekip arkadaşlarına müteşekkir olduklarını söyleyen Pekbay, "Bize her konuda öncülük ettikleri ve yardımcı oldukları için kendilerine teşekkürü bir borç biliyoruz" diyor.

Bir hayalin gerçeğe dönüşmesi Nevşehir

Killi toprağın çamur haline getirilip elle ya da çömlekçi çarkında şekillendirilmesiyle üretilen kap-kacak, testi, vazo gibi ürünlere verilen isimdir çömlek. Arkeolojik buluntular Anadolu'da çömlek yapımını günümüzden yaklaşık 8.000 yıl, çarklı çömlekçiliğin izlerini ise yaklaşık 5.000 yıl öncesine tarihlenmektedir. Çömlekçilik bugün hâlâ aktif olarak yürütülen bir zanaattır.

Halim Bülent Sönmez, 10 yaşından beri çömlek işiyle uğraşiyor. Uzun senelerdir çalıştığı atölyesini 2002 yılında ustasından devralarak Sönmez Çömlekçilik adıyla kendi işletmesini kuran girişimci, hep daha ileriye hedefleyerek yoluna devam etmiş. Örneğin, 16 yaşından beri kurduğu kendi çömlek fabrikasına sahip olma hayalinden hiç vazgeçmemiş ve 2013 senesinde makine-ekipman ve inşaat desteği için TKDK'ya başvurarak 600 metrekarelik bir atölye açmış. 2017 yılında öz sermayesiyle bir de 500 metrekare kapalı alana sahip ek bina inşa ettirmiş. TKDK'ya ilk projelerini hazırladıkları sırada arkadaşlarının, "Sen bu projeyi yapma. Gelir senin elinden



alırlar bu işi" gibi söylemlerine kulak asmayan Sönmez, bugün ürünlerini Avrupa'nın çeşitli ülkelerine ihraç etmenin mutluluğunu yaşıyor.

Eskiden atölyelerinin çok küçük olması sebebiyle yalarında yalnızca bir kişi çalıştırabildiklerini söyleyen Sönmez, aldıkları destek sayesinde bugün 11-12 kişi istihdam edebildiklerini, yurt dışından gelen yüksek talebe yetişebilmek içinse Avanos'taki diğer çömlek ustalarıyla iş birliği içinde olduklarını belirtiyor. Böylece hem istihdama katkı sağlamanın hem de bölge ekonomisine artı değer sunmanın haklı gururunu yaşıyor. İlk projelerini hazırlarken bazı zorluklar yaşadıklarını ama mevcut projelerini sıkıntısız ve rahat bir şekilde yürüttüklerini belirten girişimci, 2023 yılına dek işletmelerini 10.000 metrekare kapalı alana sahip olacak şekilde büyütmeyi ve 60-70 kişiye istihdam sağlamayı hedeflediklerini söylüyor. Sönmez, proje başvurusu yapmak isteyenlere, "Başvuru yapmaktan çekinmeyin. Biz size her konuda yardımcı olmaya hazırız" diye sesleniyor.

Kadın emeği, toplumsal kalkınmanın müjdecisi Ordu



Kadınların iş hayatında daha fazla yer edinmeleri hem bireysel yaşam şartlarının iyileşmesinde hem de toplumsal refah ve ekonomik kalkınmanın sağlanmasında oldukça önemli bir faktördür. Bu sebeple, dünyanın önde gelen ülkeleri kadın istihdam oranlarının yükseltilmesi için geliştirilen çeşitli programlarla şekillenen yol haritalarının hazırlanmasına öncelik verir.

Ordu ilinin Fatsa ilçesinin Kabakdağ mahallesinde hayata geçirilen “Kadın Emek Verdi Meyveler Çürümedi” projesi de istihdamda kadın gücünü önemseyen girişimciler sayesinde gerçekleştirilmiş. Proje, 2017 yılında Tarım ve Orman Bakanlığı Eğitim ve Yayın Dairesi Başkanlığı’nın Kırsalda Kadın Programı kapsamında desteklenmiş.

İl Tarım ve Orman Müdürlüğü adına proje koordinatörlüğü yapan Zekeriya Atasever, projelerine pilot bölge olarak seçtikleri alanı şu sözlerle ifade ediyor: “Kabakdağ Mahallesi’nin özelliği, organik tarımın yoğun yapıldığı bir yer olmasıdır. Bu bizim için önemli bir kriter çünkü organik tarımın daha farklı, daha değerli bir tarafı var. Organik tarımın yapıldığı fındık bahçelerinde ise tek ağaç şeklinde dikilmiş meyve ağaçları bulunur. Her ne kadar bu ağaçların meyveleri de organik üretim olsa da, kimse bunları toplayıp pazarda satmaz. Yani ekonomik bir değeri yoktur ve genellikle çürümeye bırakılırlar.”

Kabakdağ ve çevre mahallelerdeki çürümeye terk edilen bu meyvelerin kurutulması, işlenmesi ve değe-

re dönüştürülmesi amacıyla yola çıktıklarını belirten Atasever, "Biz bunu bir şekilde değerlendirelim, daha sağlam ve sert olanları kurutalım, daha yumuşak olanlardan pekmez, pestil, reçel yapalım istedik. Çıkış noktamız buydu" diyor.

"Bu bölge için ihtiyaca yönelik bir yatırım yaptık" değerlendirmesinde bulunan Zekeriya Atasever, 2017 yılında Tarım ve Orman Bakanlığı Eğitim ve Yayın Dairesi Başkanlığı'nın yatırım programına alınan projeleri sayesinde bölgedeki 55 kadın çiftçiye eğitimler verildiğini söylüyor. Aynı zamanda bölgede o dönemde atıl durumda bulunan sağlık ocağı binası elden geçirilmiş, makine ekipmanı sağlanmış ve bir gıda üretim tesisi haline dönüştürülmüş. 80-90 metre karelik tesisteki 2 kurutma fırınında tek seferde yaklaşık 100 kilogram meyve kurutulabiliyor. Sezonda yaklaşık 20 ton meyveyi değerlendirdiklerini belirten Atasever, çürümeye terk edilen meyvelerin katma değerli ürünler olarak

ekonomiye kazandırıldığını, üretilen ürünlerinse Fatsa Ziraat Odası Başkanlığı'nın iktisadi işletmelerinde ve anlaşma sağladığı yerel marketlerde satışa sunulduğunu ifade ediyor.

Projeleriyle 2017 yılında "Tarıma Değer Katanlar" kategorisinde ödülle layık görüldüklerini, 2019 yılında ise Tarım ve Orman Bakanlığı'nca düzenlenen Dünya Kadın Çiftçiler Programı'nda ürünlerini sergileyip projelerini anlattıkları bir stant kurduklarını söyleyen Zekeriya Atasever, ulusal birçok firmanın da ilgi odağı olduklarını ve söz konusu firmalarla üretim anlaşmaları gerçekleştirdiklerini belirtiyor. Elde ettikleri güzel sonuçlarla gururlandıklarını ifade eden Atasever, kadınların üretim içerisinde yer alacakları benzer projelerin yaygınlaştırılmasının kurumsal hedefleri arasında bulunduğunu, proje özelindeki hedeflerinin ise butik bir marka haline gelerek kalitenin artırılması olduğunu belirtiyor.



Maharetli ellerle yoğrulan lezzet Samsun



Samsun'un Coğrafi İşaret Sertifikası'na sahip lezzeti Bafra pidesi ince hamurdan yapılır, odun ateşinde pişirilir ve gevrek bir tada sahiptir. Bölgede düğünlerin, cenazelerin, asker uğurlama törenlerinin ve pazar sabahlarının vazgeçilmezleri arasında yer alan Bafra pidesi, yüzyılı aşkın bir süredir maharetli ustaların ellerinde yoğrulup şekillenmekte ve afiyetle tüketilmektedir.

Samsun Bafra doğumlu Niyazi Kesim, uzun yıllardır restoran sektöründe çalışan bir işletmeci. Kesim, restoranlarını ziyarete gelen TKDK Samsun İl Koordinatörü Bülent Turan sayesinde IPARD programıyla tanışır. TKDK desteklerinden daha önce iki kez faydalanan Kesim, Samsun ilindeki Bafra, Batı Park ve Dereköy şubelerinin yanı sıra Ankara'da açılan restoranlarıyla toplamda beş şubeye sahip olur. Kesim, üçüncü IPARD projesiyle Bafra Organize Sanayi Bölgesi'nde aldığı 5 dönüm araziye 1.500 metrekare kapalı alanlı bir tesis kurmayı ve burada yöresel

lezzet Bafra pidesini donuk ürün şeklinde üretmeyi planlıyor. TKDK ile yürüttükleri ilk projesini "çıraklık", ikincisini "kalfalık", üçüncüsünü ise "ustalık" dönemi olarak niteleyen Niyazi Kesim, doğrudan ve dolaylı olarak 178 kişiye istihdam sağlamış olmanın mutluluğunu yaşıyor. IPARD'ın firmaların değerini yükselttiğini söyleyen Kesim, hibelerden faydalanmak isteyen girişimcilere proje öncesi öz sermaye sahibi olmalarının önemli olduğunu hatırlatıyor ve aldıkları hibeyi akıllıca kullanmalarını tavsiye ediyor.

Niyazi Kesim, Bafra pidesini donuk ürün olarak üretecekleri projeye şube sayılarını ve istihdamı artırmayı, daha sonra da ürünlerini ihraç etmeyi hedeflediklerini söylüyor. Kesim, "Biz hiçbir şeyi kısa vadeli tasarlamıyoruz. Birlikte yürüyeceğimiz arkadaşlarımızı da yapacağımız işleri de hep uzun vadeli düşünüyoruz. Türkiye'de Bafra pidesinin donuk ürün olarak üretilmesine biz öncülük yapacağız, inşallah da iyi olacak" diyor.

Yerelin sesleri bir arada daha kuvvetli Samsun OMYEGDER



Samsun'un Ondokuz Mayıs ilçesi kültürel mozaïği, tarihî eserleri ve doğal güzellikleri ile ülkemizin parlayan incilerindedir. Nebiyan Turizm Merkezi, Sarıgazel Tabiat Parkı, Kızılırmak Deltası Kuş Cenneti, Galerîç Subasar Ormanı, sahili ve kumsalıyla eşsiz doğal güzelliklere sahip ilçede, antik dönemden günümüze ulaşan Yörükler, Dağköy ve Köfteroğlu Tümülüslerinin yanı sıra Yörükler ve Fındıklı taş köprüleri ile Yörükler Hamamı gibi mimarî eserler tarihimize ışık tutmaktadır.

Ondokuz Mayıs ilçesi, Tarım ve Orman Bakanlığı ile Avrupa Birliği'nin ortak çalışması olan LEADER Tedbiri kapsamında desteklenecek 25 pilot ilçe arasında yer alır. İlçe, sahip olduğu 263 kilometrekarelik alanda 25.000'in altında bir nüfusu barındırmaktadır. Samsun'da gerçekleştirilen toplantılar sayesinde LEADER felsefesinden haberdar olan ilçede, Dernekler Kanunu'na tabi olarak 2016 yılında Ondokuzmayıs Yerel Eylem Grubu Derneği (OMYEGDER) kurulur. Nüfus rakamlarına ve tek ilçede faaliyet göstermesine

bağlı olarak küçük Yerel Eylem Grupları kategorisinde yer alan dernek, sektör ve mahalle odaklı toplantılar düzenler, anketler gerçekleştirir, bölge insanların istek, beklenti ve sorunlarını tespit edip ilçede bulunan tüm paydaşların desteğiyle Yerel Kalkınma Stratejisi'ni (YKS) hazırlar. Strateji, yerelde tabandan tavana bir yönetim anlayışını sergiler.

OMYEGDER Yönetim Kurulu Başkanı Tolga Erel, "Çok güzel bir ilçedeyiz. Doğası, kültürü ve toplumuyla mozaïği çok geniş bir ilçe. İlçemizin sahip olduğu bu değerlerin korunması ve geliştirilmesine yönelik bir vizyonumuz, gelecek tasavvurumuz var" diyor. Erel, yerel yönetimi geliştirmeyi, ilçe yönetiminde sivil toplum kuruluşlarının yanı sıra kadınların, gençlerin ve dezavantajlı grupların kapasitesini artırmayı amaçlayarak hazırladıkları Strateji'nin, YEG'ler arası puanlamada birinci geldiğini ve bu sonucun kendilerini çok mutlu ettiğini söylüyor.

Sırrı, bilim ve teknik yatırımları Sivas



Sağlıklı bir bedene sahip olabilmek için öncelikle dengeli beslenmek gerekir. Dengeli beslenme ise et, süt ve süt ürünlerini de kapsayan bir tüketim alışkanlığı gerektirir. Bu denklemde hayvansal ürünleri hijyenik ortamlarda elde edip tüketiciye ulaştıran meslek erbabı kişiler hayatımızın görünmeyen kahramanlarıdır.

Hüseyin Erdem Muçuoğlu, Sivas ilinin Yıldızeli ilçesinin Ortaklar köyünde yaşayan ve hayvancılıkla geçimini sağlayan bir işletmecidir. Muçuoğlu, TKDK desteklerinden faydalanmak üzere 2012 yılında "100 Baş Sağmal Kapasiteli Süt Sığırını İşletmesi Yarı Açık Tesis Yeni Yatırımı" adıyla bir tesis projesi hazırlar ve hibe desteği almaya hak kazanır. Aynı yıl içerisinde proje uygulamasını tamamlayıp hayata geçiren girişimci, 2013 senesinde faaliyete geçen tesisinin ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla başka bir proje daha hazırlar ve ikinci kez hibe desteği almayı başarır. Muçuoğlu, tesisinde ürettiği besi danalarını AB standartlarına uygun bir şekilde kesimhanesinde kesmekte, işlemekte

ve satışa sunmaktadır. Girişimci, ürünlerinin tüketiciye doğrudan ulaştırılabilmesi için 2018 yılında Ankara Turan Güneş Bulvarı'nda modern bir satış mağazası da faaliyete geçirir.

Hüseyin Erdem Muçuoğlu, tesisindeki hayvanların kaba yem ihtiyacını kendine ait topraklardan ve kiralandığı arazilerden karşıladığını belirtiyor. Böylece bölge ekonomisine de katkı sunan girişimci, işletmesinde aralarında bir veteriner hekimin de bulunduğu 6 kişiyi daimi olarak istihdam ediyor. Muçuoğlu aynı zamanda rasyon hazırlama ve hayvan besleme, doğum ve üreme, proje ve bitkisel üretim konularında uzman 3 kişilik danışman ekibiyle faaliyetlerini sürdürüyor. Bilime ve tekniğin gücüne inandığını belirten girişimci, "Kurmuş olduğumuz ekip de bunun en büyük göstergesidir" diyor. Muçuoğlu, tesisinin kapasitesini artırıp birim üretim maliyetlerini düşürerek işletme kârlılığını ve rekabet gücünü yükseltmeyi hedeflediklerini söylüyor.

Fıstık gibi bir başarı hikayesi Şanlıurfa

Yemeye doyamadığımız, tatlılarımıza kattığımız, 7'den 70'e neredeyse hepimizin afiyetle tükettiği bir lezzettir fıstık. Yüksek kalori değerine sahip bu yemiş, A ve B grubu vitaminlerinin yanı sıra protein, potasyum ve fosfor açısından zengindir. Kabuklu bir meyve olan fıstığın ülkemizdeki başlıca üretim merkezi ise Şanlıurfa'dır.

Mustafa Gülhan, Şanlıurfa Organize Sanayi Bölgesi'nde modern ve yüksek kapasiteli bir fıstık işleme tesisi kurmak amacıyla bir proje hazırlar. IPARD programı kapsamında projesi kabul edilen Gülhan, fıstık içi çıkarma, kavurma, paketleme ve satışını yapma amacıyla inşa etmeyi tasarladığı tesisinde güneşi bol Şanlıurfa'nın güneş enerjisinden faydalanmayı da planlar. Edindiği destekle bölgenin en modern fıstık işleme tesisini kurma başarısına erişen Gülhan, bölgede paketleme işlemini gerçekleştiren ilk tesisin sahibi olarak da öne çıkar. 50-60 kişiye istihdam sağlayan şirketin ürünleri, Gülhanbey markasıyla pazardaki yerlerini alır. Gülhan, "Bölgemizde fıstıkla ilgili sanayileşme çok za-



yıf. Ben bu işe girdiğimde parmakla sayılacak kadar az firma vardı ve bunların çoğu profesyonel değildi, işin sadece bir alanıyla ilgileniyorlardı. Biz bu işe girince örnek olduk ve firma sayısının arttığını gördük. Fıstık paketleme işini Şanlıurfa'da ilk defa biz yaptık. Bizden sonra en az 10 firmanın daha teşebbüsü oldu" diyor.

Ciddi bir projesi olan tüm girişimcilere tereddüt etmeden TKDK desteklerinden faydalanmalarını öneren Mustafa Gülhan, ayrıca şu tavsiyelerde bulunuyor: "Mutlaka hedeflerinizi olabildiği kadar isabetli ve büyük tutun. Attığınız adımlara çok dikkat edin. Yanlış kararlar olumsuz sonuçlara sebep olabilir. Ama ufkunuzu daima açık ve geniş tutun."

Gülhanbey markasıyla önce Türkiye'de, sonra da yurt dışındaki pazarlarda ürünlerini tanıtmayı hedefleyen Gülhan, "Firmamızın ana hedefi tamamen markalaşmaya gitmek, marka sayımızı artırmak ve markalarımızla Türkiye'ye ve dünyaya kendimizi tanıtmaktır" diyor.

Kahvaltıyla gelen mutluluk Trabzon



Çoğumuz için günün en sevilen öğünüdür kahvaltı. Hele ki tüm ailenin bir araya geldiği ya da dostlarla birlikte yapılan pazar kahvaltılarının tadı bir başkadır. Kızarmış ekmeğe sürüldükçe şeffaflaşan tereyağının lezzeti, çeşit çeşit peynirlerin görsel şöleni, yumurtdan zeytine pek çok ürünün albenisi ve kahvaltının olmazsa olmazı ince belli bardaktaki çayı yudumlanmanın keyfi çoğumuzun vazgeçilmez alışkanlıklarındandır.

Kahvaltı Dünyası Yönetim Kurulu Başkanı Hüseyin Tüysüz, bu leziz kahvaltı sofralarını evlerimize taşıyan bir girişimci. Daha önce IPARD programı kapsamında kabul gören iki projeye Trabzon ilinin Üzümlü köyünde ve Bayburt Organize Sanayi Bölgesi'nde iki tesis kuran Tüysüz, üçüncü projede bu tesislerinin

ileri teknolojik makine ve materyal ihtiyacını karşılamış ve yıllık cirosunu 70-90 milyon TL seviyesine çıkarmış. Şirket, aylık yaklaşık 250-300 ton tereyağı, 100-150 ton civarı da peynir üretiyor. Ürünler Trabzon, Rize, İstanbul, Ankara, Erzurum, İzmir, Sakarya gibi birçok ile ulaşıyor. İsrail'e ve Filistin bölgesine ihraç edilen ürünler ise buradan Lübnan ve Ürdün'e dağıtılıyor.

Hüseyin Tüysüz, Kahvaltı Dünyası macerasının çocukluk hayali olduğunu şu cümlelerle ifade ediyor: "Bizim şu an yaptığımız iş, ortaokul ve lise yıllarında arkadaşlarımızla kurduğumuz bir hayaldi aslında. Dede mesleği olduğu için peynir kokusuna aşinaydık. Köy ürünleri sattığımız bir şarküterimiz vardı. Köylerden, yaylalardan peynir, tereyağı alıp satardık

ama imalat faaliyetimiz yoktu. Biz arkadaşlarla kendimize göre bunun planlarını yaptık, hatta mezunu olduğum kimya mühendisliği bölümünü bu yüzden seçtim.”

2000 yılında kiralık bir tesisle yola çıktıklarını, 2007’de ise kendi tesislerini kurmaya başladıklarını belirten Tüysüz, “Bizim acelemiz yoktu, yavaş yavaş yaparız diye düşünüyorduk. Bölgemizde istihdam yaratalım, kendimiz de iş sahibi olalım istiyorduk. Bu yolu belki 5-6 yılda alacakken, TKDK sayesinde hızımız arttı” diyor.

Hüseyin Tüysüz, TKDK gibi kurumların desteğinden faydalanmak isteyenlere şu tavsiyelerde bulunuyor: “Kişinin yapmak istediği şeyi önce kendi kafasında bir proje haline getirmesi gerekli. Projede sadece ilginizi çeken kısımları okuyup işe girişmeyin; bu işin birçok detayı var çünkü. Özellikle prosedürleri tamamen öğrenmeniz gerekiyor. Girişimci arkadaşlara cesaret vermek için söylüyorum, bir eşiğe kadar her şey kapalı gibi görünüyor. Kurumsal düzeni kurana dek her gittiğiniz kapıda zorlanıyorsunuz. Ancak bir aşamadan sonra iş tersine dönüyor. Ondan sonra artık teker kendini döndürmeye başlıyor. TKDK veya destek veren diğer kurumlarla sistemi öğreniyorsunuz. Sistemi öğrenince de sonuçlar bir anda çok değişiyor. Bir anda hızlanıyorsunuz. Bu sefer çevrenizde size inanmayıp sizden ürün almayan insanlar size inanmaya başlıyor ve daha çok yanınızda olmaya çalışıyorlar.”

Kısa ve orta vadeli hedeflerine ulaştıklarını söyleyen Hüseyin Tüysüz, “Bizim hedefimiz mutlu olmak. Sevdiğimiz işi yapıyoruz. İstihdam açısından insanlara katkıda bulunmak istiyoruz; uzun vadeli hedeflerimiz arasında gerçekleştirmek istediğimiz bir istihdam konusu kaldı. İstihdam ve ihracatı önemsiyoruz. Bizim şu anda 80 civarında personelimiz var ve hepsi kırsal bölgelerden geliyor. İstihdam ve ihracat açısından kendimize sınır koymuyoruz” diyor.



Lezzetin konserve hali Uşak



Fransız komutan Napolyon Bonapart, ordusunun seferler sırasında sık sık yaşadığı beslenme sıkıntısına bir çözüm arar, hatta bu çözümü bulana para ödülü vereceğini ilan eder. Nicolas François Appert, besinleri havası alınacak şekilde şişeleyerek aranan çareyi bulur. Ayrıca, Napolyon'un arayışına bulunduğu çözüm sayesinde konserve ilk formunun da yaratıcısı olur. Bugün tüm dünyada afiyetle tüketilen konserve ortaya çıkış hikayesi de bu şekilde tarihe kaydedilir. O zamandan beri birçok kişinin kurtarıcısı konserve, yurdumuz mutfaklarının da olmazsa olmazdır.

Aydın Yıldırım'ın sahip olduğu şirket de hazır yemek konserve üretimi yapıyor ve ürünlerini dünyanın çeşitli noktalarına ihraç ediyor. Yıldırım, gelen talepler doğrultusunda üretimi artırmak ve yeni yatırımlar yapmak amacıyla Eşme Konservecilik adına Uşak-Eşme'de bir arazi satın alır ve buraya yeni bir fabrika inşa etmeye girişir. IPARD programı kapsamında edinilen hibeyle 4.000 metrekare kapalı, 40 bin metrekare açık alana

sahip bir fabrika hayata geçirilir. Yüzde 100 yerli üretim yapan ve sadece ihracatla uğraşan bir şirket olarak bölge ekonomisine yüksek fayda sağlayan Eşme Konservecilik, ürünlerini başta Birleşik Arap Emirlikleri, İsrail, Ürdün, Amerika, Kanada, Fransa, İngiltere ve Almanya olmak üzere dünyanın pek çok noktasına ulaştırıyor.

Aydın Yıldırım, yeni fabrikalarında kısa vadede deneme üretimlerine başlamayı, orta vadede kapasite oranlarını artırmayı, uzun vadede ise ürün çeşitlendirmesine gitmeyi hedeflediklerini söylüyor. Yıldırım, yeni girişimcilere ise şu tavsiyelerde bulunuyor: "Öncelikle çok iyi bir fizibilite çalışması yapın. Çünkü bu tarz yatırımlarda beklenmeyen maliyetler ve işler insanı bazen düşündürüyor, bazen de vazgeçme noktasına bile getirebiliyor. O yüzden yapacağınız işin iyi bir fizibilitesini yapıp, ona göre bir yol haritası çıkarıp, işin yapıp yapılamayacağına karar verdikten sonra başvurunuzu gerçekleştirin."

Arıya bak bal olsun, dağa bak bağ olsun Yozgat



Arıcılık işiyle uğraşanların temel hedefi hiç şüphesiz ki kaliteli bal elde etmektir. Bunun için de bol miktarda nektar ve polen üreten bitki ve ağaçların çevrelediği araziler tercih edilir. Yonca, korunga, kekik, adaçayı, ıhlamur gibi bitkilerin yanı sıra elma, badem, akasya, turunçgiller, basralı çamlar ve benzeri ağaçlar bu açıdan öne çıkan doğal hazinelerdir.

Murat Doğan geçimini arıcılıkla sağlayan bir girişimci- dir. IPARD programı kapsamındaki desteklerden, tanıtım reklamları ve toplantıları sayesinde haberdar olur. Projesinin kabul görüp desteklenmesiyle Yozgat ilinin Sarıkaya ilçesinin Toprakpınar köyünde 7 dönüm arazi üzerine 240 adet strafor polen tuzaklı kovan, 3 kW mobil solar enerji sistemi ve karavan temini sağlar. Yıllık 2 tona yakın bal ve 150 kilogram polen üretimi yapmaya başlayan Doğan, ayrıca arıların beslenmesi için hem kendi arazisinde hem de civardaki yerleşimlerde çeşitli çiçek ve ağaç türlerinin ekim ve dikimini gerçekleştirebilir. Ülke ekonomisine de katkı sunmayı hedefleyen

girişimci, işletmesi için tamamen yerli üretim makine ve ekipman satın almayı tercih eder.

Murat Doğan, projesini hayata geçirirken çeşitli zorluklarla karşılaştığını fakat IPARD programı kapsamında çalışanların ve yetkililerin oldukça özverili bir şekilde kendisine yardımcı olduklarını belirtiyor ve kendilerine teşekkürlerini iletiyor. Doğan, proje başvurusunda bulunmayı düşünenlere şu tavsiyelerde bulunuyor: “Öncelikle ne istediğinizi iyi bilin ve kendinize iyi bir danışman bulun. Çünkü siz danışmanınızı yönlendireceksiniz; danışmanınız da size yolu gösterecek.”

Murat Doğan, bundan sonraki öncelikli hedeflerinin işletmelerinde tespit ettikleri eksiklikleri gidermek olduğunu söylüyor. Ayrıca, faaliyetlerine arı sütü ve propolis üretimini de dahil ederek ürünlerini çeşitlendirip kârı artırmayı planlıyor. Doğan, “Ürünlerimizi bir marka altında toplayıp ulusal pazarda daha geniş bir şekilde pazarlamayı arzu ediyoruz” diyor.

Modern teknolojiyle buluşan binlerce yıllık uğraş Van



İnsanlık tarihinin seyrini tümünden değiştiren Tarım Devrimi'nin çok yönlü sonuçlarından biri daha becerikli, daha donanımlı çiftçiler ve hayvancılar ortaya çıkarması olur. Ekonomik ve toplumsal hayat dönüştürken hayvanlar ve bitkilerle ilgili bilinenler de artar, insanoğlunun yapabileceklerinin kapsamı daha önce hiç olmadığı kadar genişler. O kadar ki, 2018 yılında yürütülen bir araştırma, Moğolistan bozkırlarındaki çobanların mandıracılık sayesinde "Asya'nın tamamını ve Avrupa'yı fethedebildiklerini" ortaya koyar. Araştırmaya göre Orta Asya mandıracılığı kültürel

temas yoluyla Avrasya Stepleri olarak bilinen ve Romanya'dan Ukrayna'ya, Doğu Türkistan'dan Mançurya'ya çok geniş bir alanı kapsayan bölgeye yayılmıştır.

Tarım ve hayvancılık gibi mandıracılığın da nerede ve ne zaman başladığını kesin olarak bilmek mümkün değil. Bununla birlikte, Orta Asya coğrafyasına çok uzak olmayan Anadolu'nun söz konusu faaliyetlerde öncü ve merkezî bir rol üstlendiği gerçeği de inkar edilemez. Hayatın idamesini ve şekillenmesini sağlayan bu uğraşlar yerleşim tarihinin MÖ 7. yüzyıla

uzandığı Van'da da halen devam ettirilir. İnsanoğlu bundan binlerce yıl önce daha müreffeh bir hayat için çabalamış, elindeki teknolojilerin verimini yükseltmek için çalışmıştır. Aynı azim hâlâ devam etmekte, işini en iyi şekilde yapmak isteyenlerin gayretlerinde kendini göstermektedir.

1966 yılında kurulan Dönerdere Tarımsal Kalkınma Kooperatifi söz konusu gayretlerin başarılı bir örneğidir. Adını Van'ın Özalp ilçesindeki köyden alan kooperatif, kuruluş amaçlarından birini ortakların ürettikleri sütün daha etkin değerlendirilmesi olarak belirler. Kooperatifçilik ilkelerinden iş birliği başlangıçtan itibaren sağlanır, ortak menfaatler için dayanışmayla hareket edilir fakat Dönerdere Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı Turgay Özbek'in söylediğı gibi hep bir arayış vardır. Bu arayış tesis olanaklarının geliştirilmesi, üretim kalite ve standartlarının yükseltilmesi, pazar payının artırılması yönündedir. Özbek içinde bulunulan durumu "Ya faaliyetler durdurulacak ya destekle yeni tesis kurulacaktı" cümlesiyle ifade ediyor. Kooperatif, tarımsal ve kırsal kalkınma destekleriyle tanıştığında bu arayış sona erer. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınan hibeyle tesis Avrupa Birliği standartlarında yenilenir; faaliyetler durmaz, aksine güçlenerek artar.

Kooperatif daha önce benzer bir proje uygulamamış olmasına rağmen bütün süreçleri başarıyla tamamlar, alınan destek üretimin kalite ve verimini artırmanın yanı sıra daha önce teknolojik kısıtlılıklar nedeniyle kurulamayan iş birliklerini mümkün kılar ve bölgede ekonomik canlanma yaratır. Kooperatif Başkanı

Turgay Özbek'in sözleri alınan desteğın yarattığı geniş çaplı etkiyi özetler niteliktedir: "Biz bu desteğı almasaydık bu yatırımı gerçekleştiremeyecektik, birçok çalışmamız işsiz kalacaktı, ürettiğimiz katma değeri üretemeyecektik."

En büyük hedeflerinden birini gerçekleştiren Dönerdere Tarımsal Kalkınma Kooperatifi yola yeni hedeflerle devam ediyor. Kooperatifin yol haritası, markalaşma sürecinin tamamlanmasını ve Van'ın güneş enerjisinden faydalanmasını mümkün kılabilecek projeler geliştirilmesini kapsıyor.





Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.



UKA

ULUSAL KIRSAL Ađ
NATIONAL RURAL NETWORK



T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIğI
TARIM REFORMU GENEL MüDüRLüğü

