



BASİK DİYALOG

BASİK DİYALOG BAŞKANDAN

Yoğun geçen bir çalışma dönemini daha geride bıraktık. Oda olarak yine ilçemizin çözüm bekleyen sorunları, hizmetleri ve projelerinin takipçi olduk.

Geride kalan son bir syda yaşanan en büyük ve sevindirici gelişme hiz kususuz 19 yıldır üzerinde çalışılan ve merakla beklenen Gazipaşa Havalimanı'na düzenlenen ilk tarifeli seferler oldu. Çeyrek asra yakın süredir siyasetçi ile kamu kurum ve kuruluşları dahil bir çok kişinin çabalayıyla bugündelere gelen Gazipaşa Havalimanı için bu tarifeli seferlerin bir başlangıç olması ve en kısa sürede bu havalimanında uluslararası arası uçuşların başlaması en büyük temennimizdir.

Değerli ALTSO Dergi Okurları;
Gazipaşa Havalimanı'nın uluslararası arası uçuşlara açılması sadece ilçemizdeki 150 Binin aşın yatağa hizmet vermeyecek, bu havalimanı Anamur'dan Alanya'ya kadar olan bölgeyi lhya edeceklerdir. Bizim öngörülerimize göre bu havalimanının uluslararası standartlarda hizmet verir hale getirilmesi ile 100 bin kişiye doğrudan, 500 bin kişiye de dokuyu yoldan istihdam kapısı açacaktır.

Ülkemizin en büyük sorunlarından birinin işsizlik olduğunu düşünürsek, bu tip yatırımların ülkemiz için ne kadar büyük bir önem teşkil ettiğini de daha iyi anlıyor oluruz. Devletin kasasından da bir kuruş harcama yapılmadan tamamen yatırımcı şirket tarafından karyolasilecek bu yatırım için yapılması gereken, sadece yasal olarak bu yapılannanın önünüza açılmasıdır. Bu konuda Oda Yönetim Kurulu olarak girişimlerimiz, Gazipaşa Havalimanı'na gerçekleşen ilk tarifeli uçuşlar nedeniyle azalmamış, aksine artmıştır. Alanya olarak bu gelişmeyi fırsatı döndürmek gereği kaneatindeyiz. Bu manada bu hizmete öncülük edecek her siyasetçi, kurum ve kuruluşu destek vermeye hazırız. Dergimizin bu sayısında bu

komudaki çalışmalarımıza ayrıntılı biçimde yer verilmiştir. Odamız Yönetim Kurulu yöremize yaran olacak komularda çalışma yapan her kişi ve kurumla işbirliği yapmayı prensip edinmiştir. Bu çerçevede ilçemizde gelen her siyasi göriliden devlet büyükleri ve hükümet yetkilileri ile temas geçilmiş ve Alanya'nın kapsamlı raporları kendilerine iletilmiştir.

Geçtiğimiz dönemlerde Sayın Başbakanımız, bakanlarımız, TBMM'de komisyon başkanlığı yapan milletvekillerimize olduğu gibi Ada Muhafet Partisi CHP Genel Başkanı Sayın Kemal Kılıçdaroğlu'nun Alanya ziyaretleri sırasında da kendisine bölgemizin sorunları ve çözüm önerilerimize ilişkin hazırlamış olduğumuz raporumuz sunulmuştur.

Geride kalan dönemde Gazipaşa Havalimanı dışında da önemli gelişmeler yaşanmıştır. Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi'nden sonra yine aynı üniversitede bağlı olarak bir mühendislik fakültesi ile ilgili Kararname'de Resmi Gazetede yayınlanmıştır. Yine Konaklı Belediyesi tarafından yapımına devam edilen Kültür Merkezi'nin Akdeniz Üniversitesi Kongre Merkezi olarak faaliyete geçmesi konusunda anlaşma sağlanmıştır. Devlet üniversitenin kapasitesinin artırılması, bölgemizin ekonomik ve sosyal gelişmesi için önemli aşamalar olarak gördüğümüz bu gelişmeler ile birkaç yıl için bölgemiz yüksəköğretim kapasitesi ve turizminin önemli bir seviyeye geleceğine inanmaktadır.

Oda olarak tüm bu çalışmalara gücümüzün yettiği ölçüde destek olmakta ve bizzat üyelerimiz adına da takipçi olmaya devam etmektayız.

Bu duyguları ve düşüncelerle, en derin saygılarımı sunar, esenlikler dilerim.

F.Kerim AYDOĞAN
Yönetim Kurulu Başkanı

İçindekiler

RÜYA SONUNDA GERÇEKLEŞTİ İLK UÇAK GAZİPAŞA' YA İNDİ

Yapımına 1991 yılında başlayan Alanya ve Gazipaşa' dan 88 kişilik bir heyet İstanbul'dan saat 10:50'de kalkan Bora Jet uçağı ile Gazipaşa Havalimanı'na inerek bu tarihi ana tanıklık etti.



6

ALANYA KONGRE TURİZM İÇİN KOLLARI SIVADI

Alanya Ticaret ve Sanayi odası ile Konaklı Belediyesi işbirliğinde yapılan çalışmaları yüksəköğretim ve turizm alanlarında 2 dev projenin start verildi.

18



SUALTI ZENGİNŞİĞİMİZ SU YÜZÜNE ÇIKTI

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası bugüne kadar gizli kalan Alanya'nın Su Altı Yaşam'ını gün yüzüne çıkardı.

20




**ALANYA TİCARET ve SANAYİ
ODASI YAYIN ORGANI**

Haziran - Temmuz 2010
sayı: 55
Tel : (0242) 512 16 97
Fax : (0242) 513 69 07
ahs@ahs.org.tr
www.ahs.org.tr

SAHİBİ
Alanya Ticaret ve Sanayi
Odası adına
F. Karan Aydoğdu
YÖNETİM KURULU BAŞKANI
Genel Yayın Müdürü
H. Servet ÜNLU
Genel Sekreter

Sorumlu Yaza İşler Müdürü
Nazmi ŞAHANNA
Beşarı ve Hellâde İmkanlıklar Koordinatörü

Görsel Yönetmen
Şükran TUNC


Green Bee
Grafik Tasarımı
Green Bee Ajans
Tel : (0242) 512 70 90
Fax : (0242) 512 70 89
www.greenbeejans.com
info@greenbeejans.com


DIM
YAYINCI KURULUS
DİM MEDYA CENTER
Adres: Çevresolu Hasbahçe Kampüsü
Hacı Yusuflar Sokak No: 14/A
07400 ALANYA
Tel : (0242) 513 17 55
Fax : (0242) 513 98 60

BASIK
Beyaz Matbaacılık Tari. ve Hz. Ltd. Şti.
Tel: 0 312 397 16 17
ANKARA

ISSN: 1302-2087

ALTSO' DAN BAKAN EKER' E TARIM SEKTÖRÜ RAPORU

ALTSO Tarafından Hazırlanan
Tarım Sektör Raporu
Bakan Eker'e Sunuldu



22

OSMANLI' DAN CUMHURİYETE ALANYANIN SÖNMЕYEN İŞIĞI...

Tam 150 Yıldır Alanya Kalesi'nin tepesinde kandilne
münhasır bir alan içinde faaliyetlerini sürdürden
Alanya Deniz Feneri'nı ALTSO DERГI
okurları için ziyaret etti.



30

TURİZMİN LOKOMOTİFİ YEME İÇME SEKTÖRÜ

Bülgemizde Turizmin Etidal ile büyүyen
yeme içme sektörü en büyük istihdam
yaratıcı sektör durumuna geldi



34

"İBRADI 'LININ MESLEĞİ OKUMAKTIR"

Antalya'nın en önemli iş adamlarından, turizmcil, fabrikatör
Yaşar Duru, İbradı'da bulunan tarihi 160 Yıllık olan evinin
kapılarını ALTSO dergiye açtı.



46

ANA MUHALEFET LİDERİNE ALTSO'DAN ALANYA RAPORU

ALTSO Yönetim Kurulu Başkanı Kerim Aydoğan ilçemizi
ziyaret eden CHP Genel Başkanı ve Ana Muhalifet Partisi
Lideri Kemal Kılıçdaroğlu'na sunulmak üzere hazırlanan
raporu CHP İlçe Başkanı Osman Özcan'a verdi.



62



Rüya sonunda gerçekleşti... ilk uçak Gazipaşa'ya indi

Yapımına 1991 yılında başlanılan Gazipaşa Havaalanına ilk tarifeli yolcu uçağı iniş yaptı. Alanya ve Gazipaşa'dan 66 kişilik bir heyet İstanbul'dan saat 10:50'de kalkan Bora Jet uçağı ile Gazipaşa Havallmanı'na inerek bu tarihi ana tanıklık etti. Yeni Hedef Havallmanı'nın uluslararası uçuşlara açılması olarak belirlendi





GAZİPAŞA HAVALİMANINA İLK TARİFELİ UÇUŞ GERÇEKLEŞTİ

İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı'ndan 12 Temmuz 2010 Pazartesi günü kalken Bora Jet firmasına ait 'Orhan' ATR 72-500 tipi 66 kişilik yolcu uçağında ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, ALTSO Yönetim Kurulu Üyeleri, Gazipaşa Kaymakamı Muhittin Pamuk, Gazipaşa Belediye Başkanı Cem Burak Özgenç, CHP Antalya İl Başkanı Özer Ahmet Ülken, AK Parti İlçe Başkanı Hüseyin Güney, Alanya-Gazipaşa'dan gazeteciler ile TAV İstanbul Terminal İşletmeciliği AŞ. Genel Müdürü Kemal Ünlü, TAV CEO Danışmanı Hüseyin Uluhanlı ve Finlandiyah Avukat Vesa Juntumen de yer aldı.

Pilot Kadir Teker yönetimindeki 4 mürettebatla havalandan uçak 12.50 sorunsuz bir şekilde Gazipaşa Havaalanına iniş yaptı.

Uçaktaki ilk yolcular Havaalanı pistinde çok sayıda vatandaş ve folklorcu öğrenciler tarafından çiçeklerle karşılandı.

AYDOĞAN: "SORUNSIZ BİR SEFER GERÇEKLEŞTİ HEDEF İKİNCİ PİST"

Başarılı biçimde gerçekleşen seyahatin ardından bir açıklama yapan ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, Alanya, Gazipaşa ve Anamur'un ekonomisine büyük

hareketlilik sağlayacak olan Gazipaşa Havalimanı'nda tarihi bir güne tanıklık etmekten duyduğu memnuniyeti dile getirdi.

19 Yıldır Gazipaşa Havalimanı'na tarifeli sefer yapılacağı günün hayalinin görüldüğünne dikkat çeken Aydoğan, "Gördüğünüz gibi Bora Jet firması havalimanınızda gerekli koşulların oluştuğuna karar vererek tarifeli seferleri başlattı. Hepimiz uçaktaydık. Oldukça başarılı ve sorunsuz bir iniş gerçekleştı. Bunun bir başlangıç olmasını temenni ediyoruz. En kısa sürede diğer uçak firmaları ve yurt dışından gelecek olan charterlerin de havalimanımıza sefer düzenlemelerini umut ediyoruz. Pistin 2600 metreye uzatılması için çalışmalar devam ediyor. Hedef ikinci bir pistin de yapımına başlanmasıdır" dedi.

Havaalanının çok uzun bir geçmişi olduğunu ifade eden Gazipaşa Kaymakamı Muhittin Pamuk, "Bu havaalanını planlayanları ve uygulayanları bir kez daha şükranla ve minnetle anıyoruz. Onlar bu havaalanını hayal ettiler ve bu hale geldi. Havaalanı sadece Gazipaşa için değil bölgenin kalkınmas için de son derece önemli olduğunu düşünüyoruz. Bundan sonra tarifeli uçuşlarla bölgeye gülümseklik katacaktır. Bu ilk yolculukta bizimle birlikte olanlara teşekkür ediyorum. Bora Jet firması da cesur bir adım attı. Diğer firmalar da mutlaka buradaki potansiyeli görecektir ve sefer düzenleyeceklerdir" diye konuştu.





Ücretsiz Servis Tanıtımı İçin Tören Düzenlendi

Geçtiğimiz ay tarifeli uçuşların başladığı Gazipaşa Havalimanı'na şimdi de Ücretsiz servis konuldu. Ücretsiz servisin tanıtımı amacıyla 06 Ağustos 2010 günü servis hizmetlerinden yararlananlara Ücretsiz ikramların yapılacağı Çitirim Pause Pastanesi önünde bir kokteyl düzenlendi.

GAZİPAŞA HAVALİMANINI TERCİH EDENLERE ÜCRETSİZ ÖZEL SERVİS HİZMETİ BAŞLADI

Tören ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ve Meclis Başkanı Mustafa Tuna, ALTSO Yönetim Kurulu Üyeleri, ALTID Başkanı Gürçin Güner, TURSAB Alanya BYK Başkanı Ayhan Kaya, Çiplaklı Belediye Başkanı Yasar Ertekin, Demirtaş Belediye Başkanı Mustafa Aras, Oba

Belediye Başkan Yardımcısı Mürkerrem Babaoglu ile belde belediye yetkilileri katıldı.

Bilindiği üzere söz konusu hizmet Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya Belediyesi, Cikcilli, Çiplaklı, Oba, Tosmur, Kestel, Mahmudlar Demirtaş ve Kargıcak belediyeleri ile ALTAV, ALTID, TURSAB Alanya BYK işbirliğinde gerçekleştiriliyor.

Gazipaşa Havalimanı'na

düzenlenecek ücretsiz servislerin kalkış ve varış noktası ALTSO ödü olarak belirlendi. Bununla birlikte Tosmur Grand Kaptan Otel karşısı, Mahmudlar Belediye Karşısında D-400 üzeri, Kargıcak Titan Otel Karşısı ve Demirtaş Jandarma Karakolları karşısında da servis durakları kurulmasına karar verildi.

19 Yıldır büyük mücadeleler vererek bugündelere gelinen Gazipaşa Havalimanı'nu tanıtmak, buradan Bora-Jet firması tarafından Ankara ve İstanbul'a yapılan seferleri özendirerek Gazipaşa Havalimanı'na olumlu ilgiyi artırmak ve bu nedyede de bu havalimanını tercih edilen bir liman haline getirmek amacıyla düzenlenecek olan ücretsiz servislerin birkaç ay süresi bekleniyor.

Konuya ilişkin bir açıklama yapan ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, bazı teknik alt yapı ekleklilikleri tamamlanıncaya kadar Gazipaşa Havalimanına ücretsiz servislerin düzenleneceğini, uçuş saatinden 2 saat önce servislerin kalkacağını ve Gazipaşa'ya inen yolcuların da yine aynı şekilde ALTSO ödüne kadar ücretsiz olarak getirileceğini sözlerine ekledi.

ALTSO Başkanı bu çalışmaya destek veren tüm kurum, kuruluş ve belediyelere de teşekkürlerken Gazipaşa havalimanı roku sayının artırılmasını ve gelişmesi için ülkemizde yaşayan herkesi Ankara ve İstanbul uçuşlarını Gazipaşa Havalimanı'ndan yapmaya davet etti.



ALTSO, VALİ DR. AHMET ALTİPARMAK'İ ZİYARET ETTİ

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Antalya Valisi Dr Ahmet Altıparmak'ı makamında ziyaret ederek kapsamlı bir Alanya Raporu takdim etti.

YENİ VALİYE ALTSO'DAN ALANYA RAPORU

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Geçtiğimiz Mayıs ayında görevde başlayan Antalya Valisi Dr Ahmet Altıparmak'ı makamında ziyaret etti. ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ziyarette Vali Altıparmak'a kapsamlı bir Alanya raporu sundu.

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Antalya Valisi Dr Ahmet Altıparmak'ı makamında ziyaret ederek kapsamlı bir Alanya Raporu takdim etti. ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ve Meclis Başkanı Mustafa Tuna ile beraber tüm yönetim kurulu üyelerinin de hazır bulunduğu ziyarette özellikle Gazipaşa Havalimanı'nın pist uzunluğunun artırılması ve ilave pist konusu ile İlçemizde kuruluş çalışmaları devam eden Organize Sanayi Bölgesi konularında Vali Altıparmak'tan destek istendi.

Alanya Raporu'nun çalışma makamlarında kendisine önemli bir kaynak teşkil edeceğini işaret eden Vali Altıparmak da geçtiğimiz ay Antalya'ya gelen olan Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'a bittiğinde titizlikle belirlediği birkaç önemli konunun içinde Gazipaşa Havalimanı'nda yer verdi.

Bu konumum Antalya'ının öncelikli konusu olarak gördüğünü vurgulayan



Altıparmak, yine ALTSO tarafından Güzelyalı'da kuruluş çalışmaları yürütülen Organize Sanayi Bölgesi için de ziyaret esnasında ilgili müsteşarı arayarak destek istedi.

Raporda yer alan diğer konuların çözümü için de ALTSO'nun Raporunu kaynak olarak değerlendireceğini söyleyen Altıparmak, en kısa sürede İlçemize bir ziyaret yapacağını dile getirdi.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, görevde başlar başlamaz yoğun bir tempo içine giren Vali Altıparmak'ın İlçemizin beldeden bizzat gösterdiği duyarlılığın memnuniyet verici olduğunu işaret ederek kendisine teşekkür etti.





ÖZEL ALANYA

"Kalbiniz



Kalp sağlığınıza için Kardiyoloji ve Kalp Dam

Eforlu EKG • Holter EKG • Holter Tansiyon • Koroner A



Tüm resmi kurumlarla ve öz

Çevreyolu Hal Kavşağı, Stad Cad. No:28 Alanya • w

CAN HASTANESİ

"CAN'lı Kalsın"

er Kliniği, güçlenen kadrosuyla hizmetinizdedir

tro • Koroner Balon • Koroner Stent • Aşk Kalp Cerrahisi



Her sigortalarla anlaşmamız vardır.

canhospital.com.tr • Tel: 0 242 522 62 60-61-62



Gazipaşa Havalimanı İle 500 Bin Kişiye İşİlhdam



Aydoğan; Gazipaşa Havalimanı'nın büyütülerek uluslararası uçuşlara açılması bölgenin tüm dinamiklerini harekete geçirir, ülke ekonomisine de yıllık 2,5 – 3 milyar dolar ek kaynak sağlar.

”



Gazipaşa Havalimanı'nn uluslararası uçuşlara açılması bölge ve ülke ekonomisine neler kazandıracak? ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan bu konuda önemli açıklamalar yaptı. Aydoğan'ın açıklamaları şöyle; Tarihin ilk çağlarından buyana çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan ilçemiz ülkemizin turizmle ilk tanışan yördeinden birisi olup, bu gün 650 tesis ile toplam 150 bine yakın belediye ve bakanlık belgeli yatağı ile ülkemizin İstanbul'dan sonra en fazla turistik yatağa sahip merkezi durumundadır. Yıllık bir milyar dolan aşın turizm geliri ile ülkemiz turizm gelirlerinin yaklaşık % 7'lik bir kısmını tek başına karşılamaktadır.

Bu nedenle ulaşım bölgemizin en öncelikli konularından birisidir. Bu açıdan bölgemize hizmet verecek konvansiyonel ölçülerde uluslararası uçuşlara açık bir havalimanı en temel ihtiyaçlarımızdan birisi haline gelmiştir. Bu konuda, Gazipaşa'da yıllardır atıl vaziyette bekleyen, inşası yarılmış havazalanının 31 Ağustos 2007 tarihinde Ulaştırma Bakanlığı (DHMİ) tarafından ihale edilerek, buranın havalimanları konusunda bir dünya şirketi haline gelen TAV firmasına 25 yılına kiralanması, havalimanın konvansiyonel ölçülerde hizmete gireceğinin beyan edilmesi,

bölgemizde çoğu turizm sektöründen beslenen kesimlerinde bayram havası yaratmıştır. Ancak, ihsalenin üzerinden 3 yıl yakını bir süre geçmem olmasına rağmen, bu bekłentiler tam olarak karşılanamamıştır.

Gazipaşa İlçesinde yapılan havalimanı 1990 yılında Antalya valiliğinin talepleri ile gündeme gelmiş ve "Stol Havalanı" (Kısa mesafe iniş/kalkış) projesi kapsamında yapımına başlanmıştır. Daha sonra 01.03.1999 tarihinde bölgenin turizm potansiyeli dikkate alınarak proje yeniden revize edilerek büyükülmüştür. Son olarak ihale edilen mevcut havazalanının 1200x24 metre pist inşası tamamlanmış, yaklaşık 500.000 yolcu/yıl kapasiteli 2.000 metrekare büyüklüğünde prefabrik nitelikte havazalanı için yeterli büyülüklükte yolcu salonu inşası tamamlanmış durumdadır.

Yaşanan son gelişmeler ve yetkililerle yapılan görüşmelerde, ihaleyi alan TAV Firmasının ihale şartnameci hükümlerine uygun olarak, kamupropTypesıma ve yapım bedelinin de kendisi tarafından karşılanması sureti ile havalimanını konvansiyonel ölçülerde yaparak hizmete açmak istediği, ancak ihale şartnameci hükümlerinin buna imkân vermesine rağmen, ilgili idarenin (DHMİ) söz konusu büyütme projesine

onay vermediği ve yatırıminın mevcut hali ile açılmasında ısrarlı davrandığı görülmüşdür. Burada ortaya çıkan hususlarda söz konusu havalimanının sadece Alanya'nın mevcut potansiyeline hizmet etmesi değil, bölgede yaratacağı yeni potansiyel ve istihdam kapasitesini de göz ardı etmemek gerektiğini düşünüyoruz.

KONFANSİYONEL ÖLÇEKTE BİR HAVALİMANI BÖLGİNİN EKONOMİK VE KÜLTÜREL AÇIÐAN CANLANMASINI SAÐLAYACAKTIR

Sonuç itibarı ile devletin kasasından hiçbir ödenek çıkmaksızın sadece yatırımcının ömüri aşarak yapabileceği düzlemlerde, sahip olduğu doğal, tarihi ve kültürel özellikleri ile turizm alanında önemli bir potansiyele sahip Alanya doğusu, Gazipaşa, Anamur, Bozyazı ilçeleri ile Mersin'e kadar uzananak Doğu Akdeniz de yeni ve alternatif turizm merkezlerinin hayatı geçmesine vesile olabilecektir.

HAVALİMANI KISA SÜREDE KENDİ POTANSİYELİNİ YARATACAKTIR.

Böyleslikle uluslararası ölçekte açılacak Gazipaşa havalimanı, kendi potansiyelini kısa sürede yaratabilicektir. Halen Alanya Doğusu, Gazipaşa, Anamur ve Bozyazı ilçelerinin yer aldığı yaklaşık 250 kilometreklik sahil boyunca geniş bir arazi üzerinde toplam 150 bini bulan bir yerleşik nüfus yaşamaktadır. Yörenin sahip olduğu

natural güzellikleri, uzun deniz mevsimi, tarihi özellikleri ile önemli bir potansiyeli bulunmakla birlikte ulaşım güçlüğü nedeni ile bu potansiyel hizmete geçirilememiştir.

ÜLKЕ EKONOMİSİNÉ YILDA 2,5-3 MİLYAR DOLARLIK EK KAYNAK

Havalimanının uluslararası ölçekte hizmet vermesi ile bu yörelerdeki en potansiyelinde, mevcut turizm yörelerinden daha farklı ve özellikle bir planlama yapmak sureti ile değerlendirilmesini önünü açacaktır. Yaşanacak bu gelişmelerle bölgede olacak potansiyel en fazla beş yıl içinde 100 bin kişiye doðrudan; 500 bin kişiye de dolaylı istihdam sağlayacak, ülke ekonomisine de yıllık 2,5-3 milyar dolarlık ek bir girdi sağlayabilecektir.

BÖLGEDE TARIMIN GELİŞMESİNİ HIZLANDIRIR

Havalimanı, sahip olduğu iklim ve mikro klima özellikleri nedeni sadece bu bölgede yetişebilen çok sayıda özgün ve tropikal tarmık ürününün değerlendirilmesinde, bu ürünün uluslararası piyasalarına girdiğinde da önemi bir katır sağlayacaktır.

Yine açılacak havimanının ağırlığı Alanya Doğusunda olan 30 bini bulan yerel yahcılann ihtiyaç duyduğu yolcu trafiğini de sağlayarak, yörede halen devam etmekte olan bu konudaki yatırımlarında önünü açabilecektir.



İşyeri Denetimleri Bilgilendirme Toplantısı Yapıldı

Alanya Ticaret ve
Sanayi Odası, 08
Temmuz 2010
günü "İşyeri
Denetimleri

Bilgilendirme
Toplantısı"
düzenledi.
Toplantıda 01
Haziran – 30 Kasım
tarihleri arasında
ilçemizde yapılacak
olan denetimler
konusunda
bilgilendirme
yapıldı.



CEZA KESMEK İÇİN DEĞİL ÇÖZÜM BULMAK İÇİN DENETİM YAPILACAK

Çalışma Ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Teftiş Kurulu Başkanlığı İş Teftiş Antalya Grup Başkanlığı'nın 01 Haziran – 30 Kasım 2010 tarihleri arasında ilçemizde "Turizm Sektoründe Çalışma Mevzuatına Aykırı Uygulamaların Önlenmesi Projesi" kapsamında "Turizm İşkolu"ndaki işyerleri aşağıdakiler olmak üzere yapacağı denetimler konusunda çeşitli bilgilerin verildiği toplantıya ilgi büyükü.

ALTSO Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen toplantıya konuşmacı olarak; Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Teftiş Kurulu Başkanlığı'ndan Baş İş Müfettişleri Ali İhsan Öztürk ile Mevlüt Can katıldı.

ALTSO Meclis Başkanı Mustafa Tuna toplantı öncesi yaptığı açıklamada,

"Denetim" kelimesinin insanda tedirginlige neden olduğuna işaret ederek; "Buradaki tedirginlik yasal bir açığınız ya da bir haramız olduğundan değil, özellikle kamu kurumları ve maliye denetimlerinde mutlaka bir eksiklik bulunması gibi bir yargıdan kaynaklanan tedirginlidir. Bizler ne kadar iyi niyetli ve kanunnara, mevzuata uyumaya çalışsa da, sonuça çok sık değişen uygulamalara ayak uydurma gücü ve oldukça karmaşık olan iş mevzuatı konusunda ekaiksiz olabilmek maalesef zordur" dedi.

Yabancıların çalışma ile ilgili yaşanan gelişmeleri de değerlendiren Tuna, "İçemiz sadece Türk yatırımcılar değil yabancı yatırımcıların da gözdesi durumuna gelmiştir. Ancak bu alanda ve özellikle yabancı uyrukluların çalışma kanıları ile ilgili sorunlar yaşanmaktadır. Malumunuz, yabancıların Türkiye'deki çalışmalarını izne bağlamak ve bu yabancılarla verecek çalışma izinleri ile ilgili düzenlemeler ile uygulamadaki çok başlık giderilmiş ve çalışma ve sosyal güvenlik bakanlığı tarafından yürütülmesine başlanmıştır. Bu konuda mevzuatın ve yetkili makamın tek ekle toplanması doğru adımlı makamlı birlikte uygulamada izin sürecinin uzunluğu ve zorluğu ile izin işlemlerinin merkeziyeti



oluğu birçok sorunun yaşanmasına ve izin alma sürecinin zorlaşmasına neden olmaktadır.

Özellikle sezonluk bir çalışmayı gerektiren, yaşanan yabancı dil sorunu ile belirli meslek dallarında Türk uyruklu personel bulunamamasından kaynaklanan sorunlar nedeni ile yabancı uyruklu personel istihdamının neredeyse zorlu olduğu turizm ve emlak sektöründe çok daha öncে çıkan bir konudur. Bu sorun her yıl 50'yi aşıkın değişik ülkeden turisti ağırlayan bölgemizde çok daha beriz hissedilmektedir" dedi.

AMACIMIZ CEZA YAZMAK DEĞİL, ÇÖZÜM ÜRETMEK

Baş İş Müfettişi İhsan ÖzTÜRK, bu denetimleri yaparken amaçlarının ceza kesmek veya işletmeleri mağdur etmek olmadığını bu yüzden de bu bilgilendirme toplantısına ihtiyaç duyduklarına işaret etti. ÖzTÜRK, denetimlerde esas hedefin çalışma hayatından kaynaklanan sorunlarına tarafın yaklaşımı, İş Kanunu ile buna dayanılarak yayımlanmış bulunan yönetmeliklerin ve diğer kuralların uygulanmasından doğan sorunların teşpitile birlikte çözüm yollarının aranması olduğunu de söyledi.

ÖzTÜRK ayrıca, özürüklerin çalışma yönetmeliği, Kayıt Dışı işçi çalıştırma, yabancı işçi çalıştırma konularında Antalya Bölgesi'nde bir çok sorun ile karşı karşıya kıldıklarını da belirterek, "Bu denetimlerde bu sorunlara köklü çözümleri yine işletmecilerinin görüşlerini alarak bulacağız. Özellikle 50 kişiden fazla işçi çalıştırılan işletmelerde özürük çalıştırma zorunluluğu var ama buna uygun işletme çok az. Özürük işçi çalıştmak için ilk şart İş ve İşçi Bulma Kurumu'na başvurmaktır. Bunu bile yapmayan işletmeler var. Yabancı işçiler konusunda da özellikle turistik tesislerin hamam ve saunalarında sorunlar mevcut.

Bu sorunları el birliği ile çözmek gerekir" dedi.

UYGULAMADA BİR SÜRÜ SORUNLA KARŞILAŞIYORUZ

Baş İş Müfettişi Mevlüt CAN ise işi kayıt dışı işçi çalıştırma konusuna dikkat çekti. Bir personelin içi sınıflına girmesi için iş sözleşmesi ve sigortasının olması gerektiğini söyleyen CAN, ayrıca işletmelerin çok büyük yanlışlar yaparak çalışıkları personele tazminat ödemek zorunda kaldığını işaret etti. Aylık ücreti geciktirmenin iş akının içi lehine bozulmasına sebebiyet verdigini söyleyen CAN, bu hususlarda işletmelerin dikkatli olmasını beklediklerini söyledi.

Yabancı Sermayeli şirketlerin de bu denetimlerde özellikle mercek altına alınsağının da hatırlatan CAN, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası'nın verdiği bilgilerin ve raporlarında çalışmalarında kendilerine yön vereceğini sözcürine etdedi.

Tuna; "Denetim" kelimesinin insanda tedirginliğe neden olduğuna işaret ederek; "Buradaki tedirginlik yasal bir açığımız ya da bir hatamız olduğundan değil, özellikle kamu kurumları ve maliye denetimlerinde mutlaka bir eksiklik bulunması gibi bir yargıdan kaynaklanan tedirginlidir. Bizler ne kadar iyi niyetli ve kanunlara, mevzuata uyumaya çalışsak da, sonuçta çok sık değişen uygulamalara ayak uydurma güçlüğü ve oldukça karmaşık olan iş mevzuatı konusunda eksiksiz olabilmek maalefes zordur" dedi.





Turizmin Ticaret Sektöründe Etkileri Konuşuldu



“ Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu, Ülkeye Gelen Turist Sayısının Her Geçen Yıl Artmasına Karşılık Turist Başına Düşen Gelirin Her Yıl Azaldığını Bildirdi. ”

Hisarcıklıoğlu, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) tarafından düzenlenen 'Turizmin Ticaret Sektöründe Etkileyici, Kış ve Kültür Turizminin Bölge Ekonomisine Yansımları' konulu panelin açılışında yaptığı konuşmada, turizm gelidelerinin artırılması için sektörde faaliyet gösteren girişimcilerin birlikte hareket etmeleri ve markalaşmaya gitmelerinin zorunlu olduğunu söyledi. Söz konusu panele Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Kerim Aydoğan da katıldı. Aynı zamanda TOBB Turizm Kurulu Başkanı olan Aydoğan, panelden önce Başkan Hisarcıklıoğlu'na turizm sektörünün sorularına ilişkin kurul olarak yaptıkları çaplılıklar hakkında bilgi verdi.

30 yıl önce Türkiye'de yılda 10 milyon turist hedefi sealendirdiği zaman bunun bir hayal gibi görüldüğünü emmeatant Hisarcıklıoğlu, bugün gelinen noktada ise yılda 30 milyon sınırına yaklaşarak, dünyanın 7'inci büyük turist çeken ülkesi konumuna gelindiğini, bunun da büyük bir başarı hikayesi olduğunu belirtti. Hisarcıklıoğlu, turist sayısındaki artışla ulaşan başanya gelir anlamında ulesmekte ise yeterez kalındığını vurguladı. 'Turist sayısı artarken turist başına düşen gelir azalıyor' diyen Hisarcıklıoğlu 2003 yılında turist başına gelirin 950 Dolar olmasına karşılık, 2009 yılı rakamlarıyla bunun 800 Dolar sınırına gerilediğini anlattı. Hisarcıklıoğlu, turist başına düşen gelideki bu azalmaya karşılık, sektör ve otellerin girdi maliyetlerinin 2003 yılından bu yana en az yüzde 60 arttığını işaret etti. Hisarcıklıoğlu gelirdeki bu azmanın otellerin hizmet kalitesini de etkilediğine işaret etti ve sektördeki faaliyet gösteren otellerin sorunların çözümü ve fiyat hareketliliği konusunda birlikte hareket etmeleri gerektiğini söyledi. Hisarcıklıoğlu, bu noktada markalaşmanın büyük önem taşıdığını vurguladı ve 'Geliri artırmak için markalaşmak gerekiyor' dedi.

PERSONELİN VERGI YÜKÜ KALDIRILMALI'

Hisarcıklıoğlu, belediyelerin kayıtlı nüfus sayıına göre genel bütçeden pay alıklarını emmeatant, turizm döneminde milyonlarca



turist ağırlayan belediyelere bölgeye gelen turist sayısına bağlı olarak turizm gelirlerinden de pay verilmesi gerektiğini ifade etti.

Hisarcıklıoğlu, turizm açıından ölü sezon kabul edilen kış aylarında otel personeli için uygulanan vergi yükümlünün de kaldırılmasını zorunlu gördüklerini, çoğu tesisin her yıl yeniden personel almak zorunda kaldığını, bunun da hizmetin kalitesini olumsuz etkilediğini kaydetti.

'İHRACAT ÜRÜNÜ'

Antalya Valisi Ahmet Altıparmak da, Antalya için turizmin çok önemli bir ürün olduğunu vurguladı ve bu sektörü, bir 'ihracat ürünü' gibi görmek gerektiğini dile getirdi. Vali Altıparmak, bu yılın ilk yarısında gelen turist sayısının 5 miliona ulaşğını bu rakamın bu yıl için beşeflenen 10 milyon turist rakamına yıl sonuna kadar ulaşacağını gösterdiğini söyledi.

Antalya Belediye Başkanı Mustafa Akayda ise belediye olarak kenti turizm açısından cazip kılmaya çabaladı. Akayda, turizm gelirlerinden hiçbir pay almadıklarından yakındı. Akayda, '207 milyon lira yıllık bütçe ile 10 milyon turistin geldiği kente turistler için yine yapılabilecek olanın en iyisini yapmaya çaba gösteriyoruz' diye konuştu. Başkan Akayda, turizm için de yatırımlarını sürdürmeyeceklerini, bu çerçevede orta vadede kruvaziyer turizmi için yatırım yapmayı planladıklarını bildirdi.

YAPISAL SORUN VAR

ATSO Başkanı Çetin Osman Budak ise, turizmde yaşanan sorunlara değinerek, öncelikle kentin, turizm gelirlerinden yok denecek düzeyde pay aldığı söyledi. 'Biz 10 yıl önceki turizmi Özer hale getirdiğimizde, demek ki bu süreçte önemli hatalar yaptık ve halen ciddi yapısal sorunlarımız bulunuyor' diyen Budak, her şeyden önce plansız bir şekilde büyük bir kayı turizmi kapasitesi yaratılmamasının bu sorunların başında geldiğine işaret etti.

Budak, kapasite fazlası nedeniyle iyi geçen bir sezonda bile düşük karlılık nedeniyle sorunların ortaya çıktığını ifade etti ve sektörde mevcut yapıının sürdürülemez bir hale geldiğini savundu. Budak şöyle konuştu:

'Bu yapı ya bilinçli planlı bir dönüşümle kalite artışı ve çeşitlendirme politikasıyla değişecektir ya da mevcut yapı hem sektörde hem kentlere ve bütün ekonomik yapuya zarar verecek değişecektir. Bu komuda bugüne kadar konuştuğumuz politikalardan farklı, objektif, ilkeli bir politikaya ihtiyaç vardır.'

Panelin açılış konuşmalarının ardından değişik turizm bögelerinden sanayi ve ticaret odaları temsilcileri ile sektör temsilcileri, turizmdeki mevcut yapıya dikkati çekerek, sorunların çözümüne ilişkin önerilerini ortaya koymayı.



Alanya Kongre Turlzmlı İçin Kolları Sıvadı

Alanya Ticaret ve Sanayi odası ile Konaklı Belediyesi İşbirliği içinde yapılan çalışmalarla yüksəköğretim ve turizm alanlarında 2 dev projenin startı verildi.



"Akdeniz Üniversitesi Konaklı Kongre Merkezi" ve "A.U. Eğitim Fakültesi" kurulması amacıyla yapılan işbirliği neticesinde ilçemiz Konaklı beldesine gelen Akdeniz Üniversitesi Rektörü Prof Dr İsafil Kurtcephe, kaba inşası biten ve kültür merkezi olarak planlanan binada incelemelerde bulundu.

İlk incelemelerin ardından beldeye bir de üniversiteye bağlı teknik bir ekip gönderilirken yapılan tüm tetkiklerin ardından söz konusu binanın "Kongre Merkezi" olmasının önündे hiçbir engel bulunmadığı kaydedildi.

Söz konusu binada 12 bin metre kare alan bulunduğu ve sadece konferans salonunda 3 bin kişinin katılacağı kongrelerin yapılabileceği syncada binada aynı anda 6 bin kişinin çeşitli toplantı ve etkinliklerde gerçekleştirileceği ifade edildi.

Kongre merkezinde çok sayıda konferans, seminer, toplantı salonları olacağ, uluslararası düzeye hizmet verecek olan teknik odalar ile hizmet ofislerinin yer alacağı açıklanmıştır.

Akdeniz Üniversitesi'ne bağlı olarak kurulması planlanan ve yapılan teknik incelemelerin ardından onay alınan "Akdeniz Üniversitesi Konaklı Kongre



Merkez"nin Alanya'nın kongre turizmine atacağı büyük bir adım olmasa bekleniyor. Yapılan işbirliği sadece kongre merkezi ile de sınırlı kalmadı.

A.U. ile yapılan görüşmelerde Konaklı Beledesi'ne bir de "A.U. Eğitim Fakültesi" kurulması konusunda karar alındı. Eğitim Fakültesi'nin Konaklı Belediyesi tarafından verilecek uygun bir arazide inşa edileceği belirtildi.

Her iki konuda da müjdeyi haber veren ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, bu projeyle Alanya Kongre turizmine kapısını açtığını duyurdu.

Aynı zamanda ilçemiz yüksəköğrenimine de büyük katkılar sağlayacak olan projeler nedeniyle dünyanın birçok bölgesinde bilim adamı ve öğretim görevlilerinin gelecek dönemde ilçemizde yapılacak toplantılar katılıcağını belirten Aydoğan; "Kongre turizmi hayalinin gerçekleşmesi halinde bugün 2 milyon turist aşırılan ilçemiz bir o kadar turisti daha ağırlayabileceğine işaret etti.

Özellikle durgun geçen sonbahar-kuş dönemlerinde Alanya ekonomisine çok büyük katkılar sağlanacak olan Kongre Merkezi'nin halen Konaklı'da yapımı devam eden ve kaba inşası biten 12 bin metrekarelik binada yapılması için teknik onay alınmış bulunmaktadır.

Konaklı Belediye Başkanı Abdullah Sönmez ise, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası ile yürütülen çalışmalarla çok önemli bir noktaya gelindiğini ve yore turizmine sunuf atılatacak büyük bir çalışmanın startını verdiklerini söyledi. Konaklı Beledesinde yapılacak olan kongre merkezinin sadece beldeye değil tüm Alanya'ya katma değer sağlayacağını söyleyen Sönmez, kongre turizmi nedeniyle ilçemize gelecek olan katılımcıların bölgemizdeki turistik tesislerde konaklayacağını ve özellikle yaz dönemi dışındaki aylarda büyük ekonomik hareketliliğe neden olacağını söyledi.

Sönmez ve Aydoğan, bu çalışmaya destek veren A.U. Rektörü Prof Dr İsafil Kurtcephe'ye de teşekkür ettiler.



TULUKLAR

1984
MARKALARIN BULUSMA NOKTASI



MERKEZ

Çevreyolu üzeri Demirtunç Apt No:222 ALANYA

Tel: +90 242 513 29 29 Fax: +90 242 511 64 67

VESTEL KONSEPT

Yavuz Selim cad. No:4 ALANYA

Tel: +90 242 513 85 00 Fax: +90 242 513 27 97

VESTEL SHOWROOM

Atatürk Cad. No: 212 ALANYA

Tel: +90 242 512 07 07 Fax: +90 242 519 15 74

VESTEL SHOWROOM 2

Konaklı Kasabası Telakiye Mah. Halyolu Cad.

Tel: +90 242 565 35 42 - +90 242 565 28 63

BİLGİSAYAR SHOWROOM

Yavuz Selim Cad. No:4 ALANYA

Tel: +90 242 513 29 29 Fax: +90 242 513 27 97

OTEL EKİPMANLARI

Atatürk Cad. No: 212 ALANYA

Tel: +90 242 519 15 71 (pbx) Fax: +90 242 519 15 73

e-mail: tuluklar@tuluklar.com.tr

www.tuluklar.com.tr



SUALTI ZENGİNLİĞİMİZ SU YÜZÜNE ÇIKTI

ALTSO, Alanya'ın sualtı Yaşamını Tanıtacak



Alanya Ticaret ve Sanayi Odası bugüne kadar gizli kalan Alanya'nın Su Altı Yaşamı'nı gün yüzüne çıkardı. Bu amaçla İlçemizin tanınmış sualtı fotoğrafçıları olan Kaymakamlık Yaza İşleri Müdürü Ferit Altürk ve Dış Hekimi Ahmet Şen'in usul yollarla çekip derlediği fotoğraf ve bilgileri kitap haline getirdiklerini söyleyen Aydoğan, "Bundan sonra İlçemizin sualtı yaşamını da tanıtmaya hedefliyoruz" dedi.

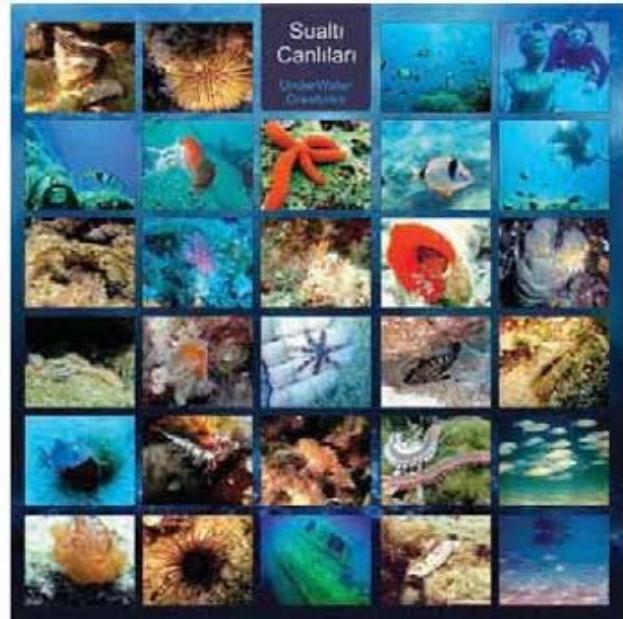
Alanya Ticaret ve Sanayi Odası'nın 29 Haziran günü gerçekleşen haftalık yönetim kurulu toplantısında yapılan açıklamada, Alanya'nın bugüne kadar hiç bilinmeyen sualtı yaşamının kitap haline getirildiği ve bu sayede tanıtımında yeni bir sayfamız daha açılacağı belirtildi.

İlçemizde sualtı fotoğrafçılığı alanında tanınmış isimlerden olan Kaymakamlık Yaza İşleri Müdürü Ferit Altürk ve Dış Hekimi Ahmet Şen'in yollarla derlediği görüntüsü ve bilgilerin bir

kitapta toplandığını belirten Aydoğan, "Bu Kitapta Alanya'nın Su Altı Yaşamı"lığını verdik. Tanıtımıla ilgili tüm kurumlarla bu eseri paylaşmaya hazırız. Gerekirse isteyen kurumlara bu kitaptan basımları için bilgileri de veririz. Alanya'nın zengin Su Altı Yaşamı bugüne kadar yeterince tanıtılmadı. Daha doğrusu İlçemizde sualtı zenginliği burza gelip dalan meraklılar dışında pek bilinmiyordu. Bu yolla İlçemizin ruhluğum yer üstü güzelliklerine sualtı zenginliklerimizi de ekledik. Kitapta emeği geçen değerli sualtı fotoğrafçıları Ferit Altürk ve Ahmet Şen'e teşekkür ederiz" dedi.

Sualtı yaşam fotoğrafçısı Ferit Altürk de, ALTSO'nun başarılı çalışmalarına bir yenisini daha ekleyerek bugüne kadar umutulan Alanya'nın çok önemli bir zenginliğini tanıtma açığım söyledi. Alanya'daki sualtı yaşam ile ilgili özelliğe yurt dışındaki tek kare fotoğraf ve bilgi olmadığını dikkat çeken Altürk, "Biz bugüne kadar kendi web sitemizde ve amatör yarışmalarla çekimlerimizi ve elde ettiğimiz bilgileri anıh saydakî kişilere ulaşırılmıştık. Ama bu kitap Alanya Su Altı Yaşamı'nın tanıtımı için çok büyük önem taşıyor. İlçemizde seviye 100-150 bin arası dalış yapılmaktadır. Buna kese 10-12 civarında da dalış okulumuz var. Dalış turizminin İlçemize ciddi ekonomik katkıları olabilir ama iyi tanıtmak kaydıyla. Bu manada bu eserin hazırlanmasına öncüllük eden Alanya Ticaret ve Sanayi Odası'na yüklənlərinizi sunarım" dedi.





Alanya'da Dalış
Diving in Alanya

Alanya, which has been known as the "City of Divers" for many years, is one of the most popular diving centers in Turkey. The warm water, clear visibility, and variety of marine life make it an ideal destination for both novice and experienced divers. The city's proximity to the Mediterranean Sea allows for easy access to the water, making it a favorite among tourists and locals alike. Whether you're looking for a relaxing swim or an exciting dive, Alanya has something for everyone.

Alanya is also home to several marine parks and reserves, including the Cleopatra Beach Marine Park and the Cleopatra Islands Marine Park. These areas provide a safe haven for marine life and offer opportunities for snorkeling and diving. The city's dive centers offer a wide range of services, from equipment rental to guided tours and certification courses. So why not take a dip and explore the beauty of the underwater world? You never know what you might find!

Alanya'nın Sualtı Yaşamı
Alanya's Underwater Life

ALANYA TİCARET VE SANAYİ ODASI
ALANYA CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY



ALTSO Tarafından Hazırlanan Tarım Sektör Raporu Bakan Eker'e Sunuldu

ALTSO'dan Bakan EKER'e Tarım Sektörü Raporu

13 Haziran 2010 Pazar günü "Türkiye Buluşmaları" konulu hazırlanan program kapsamında Alanya'ya gelen ve İlçemizin tarım sektörünün sorumlularını dinleyen Tarım ve Köy İşleri Bakanı Mehdi Eker'e, ALTSO Tarım komisyonu tarafından hazırlanan "Alanya Tarım Sektörü, Yapısı sorunları ve Çözüm önerileri" konulu rapor takdim edildi.

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Kerim Aydoğan, bir dizi ziyaretciler ve toplantılar yaparak İlçemiz tarım sektör temsilcileri ile bir araya gelen Tarım ve Köy İşleri Bakanı Mehdi Eker'e ALTSO Tarım Komisyonu tarafından hazırlanan "Alanya Tarım Sektörü, Yapısı sorunları ve Çözüm önerileri" başlıklı raporu takdim etti.

ALTSO raporunda hayvancılıktan İlçemizde üretimi yapılan tüm tarım ürünlerine kadar bilgilerin, sorunların ve bu sorunlara ilişkin çözüm önerilerinin yer aldığı açıklanır.

Tarım Sektör temsilcilerinin katıldığı toplantıda bir de konuşturma yapan Aydoğan konuşmasında; "İlçemizde turizm her ne kadar gelişmiş olsa da, tarım halen bölgemiz gönülafi millî hasası üzerinde % 25; istihdamda ise yaklaşık %635 lere varan önemli bir paya sahiptir" dedi.

ALTSO Başkanı: "Bu veriler itibarı ile bölgemizde yaklaşık 100 bin kişi halen tarım kesiminde istihdam edilmekte ve tarımsal ürünlerden yılda ortalamma 700-800 milyon dolar civarında gelir elde edilmektedir. Dolayısı ile İlçemiz açısından tarım sektörümüz sorunları ve bu sektördeki gelişmelerde turizm kadar önemlidir" diye konuştu.

ALTSO Tarım Komisyonu Başkanı Namık Şenli de toplantıda yaptığı konuşmada İlçemiz yürütülen örtü altı tarım faaliyetleri ve zararlılarla mücadele konularında

bakanlıkta bekentilerini dile getirdi. Toplantıda söz alan konuşmacılar da genel olarak İlçemizdeki muz üretimi, narenciye, sulama suyu ihtiyacı, çiftçinin beklenisi olan teşvik ve destekler konusunda Bakan Eker'e görüşlerini sundu.

EKER: "İHRACATIMIZ HER YIL ARTTIYOR"

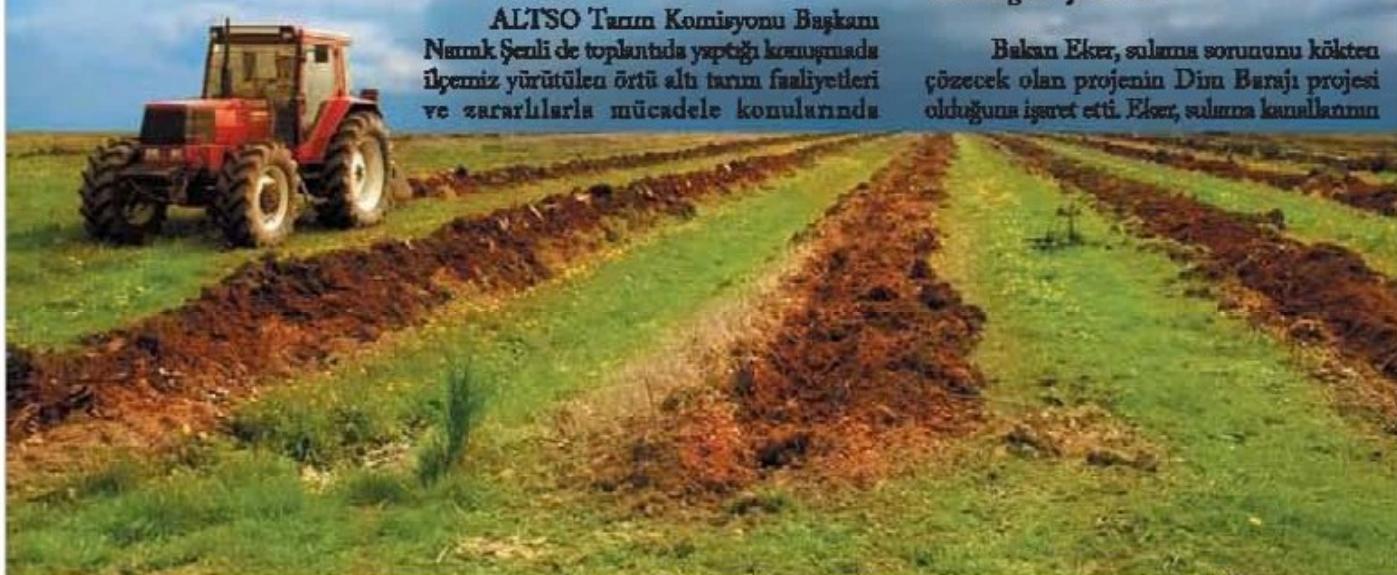
Tarım ve Köy İşleri Bakanı Mehdi Eker ise, turizm bölgelerindeki tarım alanlarının korunması ve muz üreticisinin sonlarının çözümüyle ilgili yapılan çalışmalar komisyonu bir soru üzerine de hükümeti döneminde Türkiye'de muz üretiminin arttığını kaydetti.

Türkiye'de 85 bin ton olan yıllık muz üretiminin 190 bin tonsa çıktıığını belirten Eker, "Türkiye'de muz üretimi 2 katından daha fazla arttı. Artık sadece eski denetimde küçük muzlar değil, senatik gelgit muz üretimidir. Daha önceden gördüğümüz ve ithal dediğimiz çeşitler de Türkiye'de üretiliyor. Muz üreticileriyle görüşüyorum, konuşuyorum. Üretici, vatandaşın da, hayatımdan da memnun" dedi.

Tarım arazilerinin korunmasına büyük önem verdiklerine değinen Eker, Türkiye Cumhuriyeti tarihinde Toprak Koruma Kamunu'nu çeken ilk hükümet oldularını, 2005 yılında çıkarılan bu kanunun tarım arazilerini amaçladığını kaydetti.

Bu amaçla tüm il ve ilçelerde Toprak Koruma Kurulları oluşturduklarına dikkati çeken Eker, kurulun bugüne kadar yüzbinlerce hektar alanı amaç dışı kullanılmaktan kurtardığını işaret etti.

Bakan Eker, sulama sorununu kökten çözecek olan projenin Dym Barajı projesi olduğunu işaret etti. Eker, sulama kanallarının





devreye girmesi ile Alanya Tarım Sekktörünün su sorunının tamamen ortadan kalkacağını söyledi.

Son 6 yılda tarım sektöründeki ihracat oranlarındaki artış da dikkat çeken Bakan Eker, Avrupa'ya 4,5 milyar dolarlık tam ürün ihracatını söyledi. Eker, "Bazı ürünlerin ithal edilmesiyle ilgili bir soruya da, "Tek taraflı ticaret olmaz. Satıcılarımız ve alıcılarımız. Önemli olan enigmaşan daha fazla olmasadır. Biz düşünenizden 3 katını satan bir ülke olduk" dedi.

EKER "HAYVAN SAYISINDA AZALMA YOK"

Eker, örtü altı seracılığın da dönemlerinde teşvik edildiğini ekipman anlamında bir çok tarım desteği verdiklerini söyledi. "Türkiye'de hayvancılığın göstergelerinde çok büyük gelişme var. Son 6-7 yıl içinde hayvancılık konusunda Türkiye profesyonellegti. İçinde 50 başın üzerinde hayvan bulunan 4 bin 500 işletme var. Şu anda 18 bin 650 işletme var. İletme sayısında 4,5 kat artış oldu. Türkiye'de balyıkbaş hayvan sayısında bir azalma yok. Kamuoyunda bazen (hayvan bitti) diye söylüyor. Bu doğru değil. Türkiye'nin sağ varlığında, büyük baş hayvan sayısında artış var, azalma yok. Biz devralduğumuzda bu sayı 9 milyon 800 bindi. Şimdi 10 milyon 800 bin oldu. Daha önce bir hayvandan 180 kilo et alınıyordu. Şu anda ortalama 215 kilo et alınıyor. Daha önce hayvandan bin 700 litre süt alınıyordu. Şu anda 2 bin 750 litre süt alınıyor. Daha önce Türkiye'de toplam 8 milyon ton süt elde ediliyordu, şimdi 12 milyon 400 bin ton süt elde ediliyor. Hayvancılık desteklerini 15 kat artırdık. Türkiye'de 2002 yılında hayvancılığa verilen destek 83 milyon lira iken bu sene 1 milyar 250 milyon TL'ye,

yani 15 katına çıktı. Türkiye'de hayvancılık artık üvey evlat değil." Diye sözlerini tamamladı.

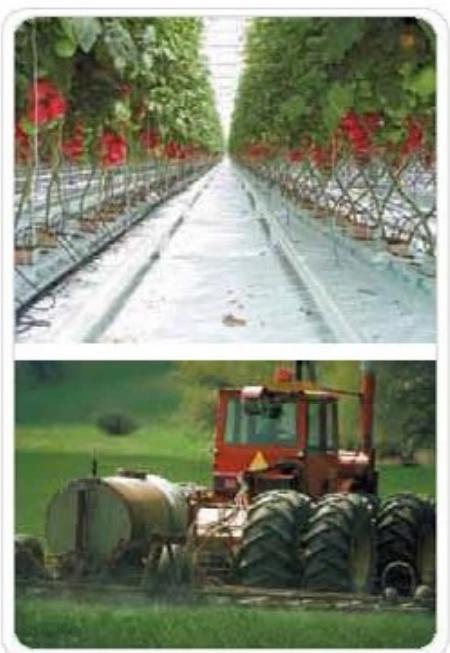
Bir çok genel müdür, müfetteş ve daire başkanının yanı sıra, İlçemizin tarım sektörünü temsil eden tüm kurum ve kuruluşlarının temsilcilerinin katıldığı toplantıda ALTSO Başkanı kerim Aydoğan tarafından Bakan Mehdi Eker'e sunulan geniş kapsamlı raporda özetle şu ifadelere yer verildi:

ALANYA TARIM SEKTÖRÜNÜN SORUNLARI VE ÖNERİLERİMİZ:

AB müzakere sürecinde en olumsuz etkilenenek sektörlere birisi olan tarım, ülkemizde turizmden sonra en önemli istihdam ve gelir kaynağı oluşturmaktadır. Ancak turizmciler kadar organize olamamakta ve büyük sıkıntılar yaşamaktadır. Son yıllarda ulusal ekonomideki iyi gidişata rağmen, tarım sektörünün her geçen gün kötüleşmesi nihayetinde yaşanan temel neden de budur. Son yıllarda İretici birlikleri yasası, tarımsal projelerin desteklenmesi yasası, doğrudan gelir desteği gibi birçok teşvik edici yasal düzenleme yapılmakla birlikte, sektörün bu yasal düzenlemelere intibak ve bundan tam olarak faydalananabilmesi mümkün olamamıştır. Bunda da en büyük etken sektörün eğitim ve örgütlenme bilincinin düşük oluşundan kaynaklanmaktadır. Bu konuda sektörün örgütlenmesi ve değişen şartlara intibak ettirileşi için yoğun bir eğitim ve bilgilendirme seferberliğine ihtiyaç vardır. Bu konuda Tarım Müdürlükleri başta olmak üzere, milli eğitim, halk eğitim merkezleri ve sivil toplum kuruluşlarına önemli görevler düşmektedir.

Yöremizin tarımsal girdilerinden en önemlidilerinden birisi muzculuktur. Mevcut turizm sektörünün de önemli ölçüde kaynağını oluşturan muzculuk 1980 li yıllarda serbest ithalatın yaygınlaşması ile birlikte büyük yara almış ve neredeyse tamamen yok olma noktasına gelmiştir. Ancak son yıllarda uygulanan sıkı gümrük politikaları ve sınırlı ticaretine getirilen denetim ile ithal muzun kaçak yollarla giriş büyük ölçüde engellenmiş ve yörede muz üretiminde büyük bir patlama yaşanmıştır. Muzda örtü altı üretimine geçilerek hem kalite hem de miktar olarak ülke ihtiyacını büyük ölçüde karşılayacak kapasiteye doğru gidilmektedir. Bu sırada üretimin yanı sıra ambalajlama, muhafaza ve pazarlama konusunda da önemli tecrübeler kazanılmış ve bu alanda yatırımlar yapılmıştır. Önceleri sadece kuzeyi kaplı ve denize yakın bölgelerde açıkta yetişirilmekte iken, örtü altı üretimi sayesinde çok daha geniş ve farklı alanlarda üretim yapılmaya başlanmıştır. 30.000 tonlara kadar düşen yıllık muz üretimi son yıllarda 120.000 tonlara kadar yükselmektedir. Alanya, Gazipaşa ve Anamur yöreninde toplam 150.000 i aşkın kişinin istihdam ve gelir kaynağı olan muzculukta yatırımların bu hızda devam etmesi halinde birkaç yıl içinde Türkiye'nin muz tüketiminin önemli bir kısmını da sağlayabilecek hatta ihracat imkânlarını bile zorlayabilecektir. Ancak son dönemlerde ithalata konulan sınırlımların kalkacak olmasa sektörde tedbirinARGE neden olmuştur.

Ürün bazı tarımsal destekleme uygulama esnasında, ilçemizde özel ürün sınıfında olan Muz, Avokado, Yeni Dünya gibi ürünlerin özellikle dikkate alınması.





Bölgenizde önemli ölçüde örtü altı ve açıkta sebze üretimi yapılmaktadır. Yöremizdeki tarım üremelerinin değerlendirilmesi ve bu alandaki getirinin çoğalması için ihracat imkânlarının artırılması gerekmektedir. Bu ürünlerin ihracat olanağını azaltan en önemli etkenlerin başında AB tarfindan uygulanan standartlara uygun üretim, sınıflandırma ve paketleme ünitelerinin yeterliliği ve nakliye sorumlularıdır. Bu tür tesislerin bölgemizde kurulması ve soğuk nakliye zincirinin kurulması desteklenmeli, ayrıca ton başına ihracatı verilen teşvikler de sürdürilmelidir.

Yine bölgemiz tarım ürünlerinin pazarlanmasında havayoluunu kullanımı için Gazipaşa Havalimanı'nın hizmet verecek boyutta gerekli çalışmaların yapılması önemlidir.

İlçemiz tarımının diğer önemli meselesi de toptancı hallerinin dağılığdır. İlçemizde halen Alanya, Demirtaş, Konaklı ve Payıllar olmak üzere dört adet toptancı hali bulunmaktadır. Toplam 60.000 metrekare alan üzerinde

faaliyet gösteren toptancı hallerinde 184 komisyoncu faaliyet göstermektedir. Bu dağınık nedeni ile yakun mal alımı yapan tüccar için uygun ortam olmamakta bundan dolayı hem üretici hem de bölgemiz ekonomik anlamda önemli kayıplar yaşamaktadır. Yeni çakan haller kanunuyla bu hallerin yetedi fiziki ve teknik koşulları tamamla nedeni ile 3 yıl sonra faaliyeterine devam etmeleri mümkün gözükmüyor. Bu konuda Alanya Ticaret ve Sanayi Odası ile Türkler Belediyesi işbirliğinde Türkler beldesindeki 150.000 metrekarelik hazine arazisine modern bir hal kompleksi yaparak, bölgedeki tüm halleri tek çatı altında toplamaya çalışıyoruz. Çalışmamız proje ve onay aşamasındadır. Bakanlıkтан talebimiz, yeni yapılacak olan yeni hal kompleksinin rezülde laboratuvarı ve soğuk hava deposunun 2011 yatırım bütçesine katarak bizlere destek olunmasıdır.

Bölgemizdeki tarımsal işletmelerin neredeyse tamamı sile işletmesi olup ortalama 5-10 dönüm büyüklüğündeki arazilerde tarımsal üretim yapılmaktadır.

Bu ölçekteki işletmelerde yeni teknolojilerin uygulanması, standart üretim ve planlama yapma imkânı güçtür. Bu nedenle tarımsal işletmelerin bölünmesini deşil birleştirme ve bütünlüğünü teşvik eden projeler hayatı geçirilmelidir. Yine bölgemizde atıl durumda bulunan ve henüz işlenmemeyen ve tarıma elverişli alanların tarıma kazandırılması için çalışmalar hız verilmelidir.

İlçemizde tarımsal sulama için sınırlı alanları hizmet verebilen Dimçayı ve Alara Çayı sulama alt yapıları bulunmakla birlikte, bu alanların dışında ve koc fiatünde kalan çok büyük bir alanın sulaması elektrikli motorlarla başmak sureti ile yapılmaktadır. Dolayısı ile enerji maliyeti önem kazanmaktadır. Bu nedenle yapımı gerçekleştirilen Dim Barajı projesi kapsamunda yapılacak sulama kanalları inşaatının hızlandırılması önemlidir.

Ülkemizde ve bölgemizde sürekli artan enerji ihtiyacına karşılık doğalgazın önemli bir alternatif haline geldiği

malumlarındadır. Bu konuda Antalya ya gelmiş olan doğalgaz'ın Alanya ya gelmesi konusunda girişimlerimiz devam etmektedir. Konu ile ilgili girişimlerimizin makamlarımız tarafından da desteklenmesini arz ediyoruz.

Tanıusal girdilerden önemli maliyet kalemini oluşturan gübre, elektrik, mazot ve plastik sera örtüsü fiyatları son yıllarda hızla artmış ve bu artış üretim maliyetlerimi ciddi oranlarda arttırmıştır. Bu nedenle tanıusal girdilerden olan elektrik, gübre, mazot ve plastik sera örtülerinin fiyatlarında KDV vb. indirimler yapılarak üreticinin desteklenmesini arzu etmektedir. Böylelikle ülkemiz üreticilerinin dünya piyasalarında rekabet şansı artacaktır.

Bölgemizde örtü altı ihrac mahan ürünlerimizde ilaç kalımı sıkıntısı yaşamaktadır. Bunu iki sebebi vardır; birincisi Alanya ve Gazipaşa bölgesi olarak turfanda örtü altı hıyar üretiminde bininciñiz. Hıyar her hafta ilaçlanması gereken bir bitki. (Özellikle midilliç, beyazsarıç, kirmizi örümcek, gelençi sineği) hıyanın en önemli özelliği de her gün haşat yapılabilen veya gün aşırı yapılan bir bitki olması. Bu özelliğinden dolayı su anki mevcut ruhsatı laflar en az 3 gün veya 1 hafta haşat yapılması gereken ilaçlar. Bu ilaçlar kalıntı bırakıyor, bizlerde çaresizlikten kullanmak zorunda kalmıyoruz. Önerimiz 0 veya 1 gün kalıntı bırakın ilaçların, firmalar tarafından biz üreticilere sunulması. Bunun bakanlık tarafından teşvik edilmesi veya zorlanması. İkincisi ise bölgemizdeki seraların çok eksi usul, ilkel, tünel tipi basık seralar olması. Bu tip seralardaki üretimin hem kalitesi düşük oluyor, hem de hastaklığa mücadelede çok zor oluyor. Verim kaybı da en önemlidisi. Önceniz bu ilkel seraların yenilenmesi için damlama sulama uygulandığı gibi, sifir fazla uzun vadeli, gerekirse bir kişi hibe şeklinde çiftçilerimize teşvik edilmeli. Bunun hem ülke ekonomisine hem de çiftçimizce çok faydalı olacaktır.

Örtüaltı üretime destek verilmesini istiyoruz. Bu konuda Avrupa'daki gibi üreticiye, ihracat yapan firmalar gibi destek verilmesini istiyoruz. Geçmiş hükümetler örtü altı sebzede taban fiyat uygulamasını yapışagini duymuşlardır. Ama bugüne kadar hiçbir hükümet bunu yapmadı. Avrupa'da üretici, ürettiği malı kaça satıcılarını biliyor. Ama bizde planlama ve

üretime destek olmadığı için kaça satıp ne kazanacağımız bilmiyoruz. Zaman zaman üretim fazlalığından dolayı tırnları denize döküyoruz.

Türkiye'de, özellikle bölgemize yeni müsallat olan, büyük zararlara ol ayan, ihracatı durdurulan domates güvene karşı bakanlık olarak acil önlem planı hazırlanmalı. Dünya'nın 3. Domates ihracatan yapan ülkesi olarak, ihracatımıza bitirme noktasına getiren bu zararlına önlenmesi için çiftçiye her türlü destek sağlanmalıdır.



Önerimiz, biyolojik önlem olarak tüm seralarda kullanılmak üzere, delta tipi tuzakların ve ince gözenekli özel böcek tüberlerinin seracılara devlet desteğiyle verilmesi.

Alanya ve çevresinde ithal olarak getirilen palmiye vb ağaçlar ile birlikte çok sayıda Zarılı böcek ve bakteri de ülkemize girmiştir. Bunlar mevcut ağaçlara olduğu kadar yörede bulunan başka bitkilere ve doğal yapıya da zara verir hale gelmiştir. Bu tür bitkilerin ülkemize ithalatı sırasında çok sıkı denetim altına alınması, yöreye uygunluklu konusunda gerekli denemeler yapılması gerekmektedir. Tüm Akdeniz bölgesinde olduğu gibi bölgemizde de çam ağaçlarında yaz aylarında oluşan ve ormanları tahrip eden çam kese böceklerine karşı önlem alınmalıdır. Yeni kurulan örtü altı sera tesislerin tesis masrafları çok yüksek

olmaktadır. Verilen krediler, ipotek karşılığı verildiğinden, kredi verirken yapılacak tesiste göz önünde bulundurulması, ona göre kredilendirilmeli sağlanmalıdır. Çünkü boz arazi üzerine yapılan tesis de arazi değerini yükseltecektir. Kredi için yapılan ipotek değerlendirme arsa değeri yanında yapılacak yatırım değeri de esas alınarak belirlenmesi uygun olacaktır.

Diğer sektörlerdeki birçok KOBİ'den böylelik olmamızın rağmen bizlere imalatçı veya KOBİ gözüyle bakılmıyor. Kobilerin haklarından yararlanmıyoruz. Küçük tarım işletmelerinin, KOBİ lere tanınan teşvik ve müafiyetlerden faydalananında yarar görülmektedir.

Ürettığımız ürünlerin pazarda rekabet edebilmesi için (özellikle Ortadoğu ülkeleriyle), girdilerimizde iyileştirme yapılması, destek sağlanmasını talep ediyoruz. Mesela elektrik, mazot ve gübre KDV'sini kaldırırmak gibi.

Bilindiği gibi 5179 sayılı "Gadaların Üretimi, Tüketti Ve Denetlenmesine Dair Kanun" uyarınca halk sağlığını korunması ve gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasında bulunan madde ve malzemelerin üretimi ve aattan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları belirlenmiş olup, bu hizmetlerin denetimlerine dair hususlar belirlenmiştir. Konu ile ilgili olarak ilçemizde dağlık halde bulunan gıda imalathaneleri, gıda dağıtım firmaları ve gıda toptancılarının tophu olarak organize bir bülge faaliyet göstermesi amacıyla Alanya ticaret ve sanayi odası tarafından gıda toptancı ve gıda dağıtları toplu işyeri sitesi'nin emsbeleni beldesi sınırları içinde oluşturulması konusunda mutabakat sağlanmış ve çalışmalar yapılmıştır. İlçemiz için son derece önemli olan bu yatırının bir an evvel hayatı geçmemesi için gerekli destegin verilmesi arzu etmektedir.

Akdeniz Bölgesi'nin arıcılık yönünden kısıtlama bölgesi olması dolayısıyla, ülkemiz anıtları içerisinde açı derecede gezginçi an gelmektedir, bölge anıtlarını zarara uğratmaktadır. Bu nedenle Arıcılık Yönetmeliği'nin 5. Maddesindeki "an kısıtlama bölgelerinde flora kapasiteine bakılmaksızın" ibaresinin kaldırılarak, arıcıların oturma izni alıktan sonra konaklama izni alınmasının sağlanması, bölgemiz arıcılanna sorunlarını çözecektir.

ALANYA STANDI ÖDÜLLENDİRİLDİ



Geçtiğimiz Aylarda gerçekleşen Fresh Antalya ve Yörex Fuarlarında açılan Alanya standının başarısı nedeniyle ANFAŞ Fuarcılık tarafından ALTSO'ya bir başarı plaketi takdim edildi.

ALTSO Başkanı teşekkür plaketini fuara erneği geçen tüm kurumlar adına aldığı söyledi.





ANFAŞ DAN ALTSO YA TEŞEKKÜR PLAKETİ

28 Mayıs 2010 Cuma günü gerçekleşen plaket takdiminde konuşan ANFAŞ Fuarçılık Direktörü Çiğdem Akmandor, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde son yıllarda tarım sektörünün uluslararası düzeyde başarıyla temsil edildiğini, gerçekleşen fuarlarda da Alanya Standının onlarca stand arasında örnek seçildiğini söyledi.

Akmandor, ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan'ın, Alanya'nın sadece bir turizm şehri değil aynı zamanda bir tarım şehri olarak da adını tüm dünyaya duyurması ile ilgili verdiği mücadeleyi takdirle takip ettiğini de sözlerine ekledi.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ise, fuarlara Alanya Kaymakamlığı, Alanya Belediyesi, Alanya Ziraat Odası, Muz Üreticileri Birliği gibi kuruluşların katkılarından ve emeği geçen herkese teşekkür etti.

börcünü söyledi.

ALTSO Başkanı, hem ANFAŞ Tarım Fuarı ve hem de Yöresel Ürünlerin Sergilendiği YÖREX'de Alanya'nın başarıyla temsil edildiğini ve birçok ihracatçı ile ilçemiz iş adamlarının bağlantıya geçtiğini hatırlattı. Aydoğan, hedeflerinde tarım sektörüne yönelik daha çok fuarda ilçemizi temsil etmek olduğunu da sözlerine ekledi.



İKİ PROJENİN DESTEKÇİLERİNE TEŞEKKÜR

ALTSO Yönetim Kurulu tarafından yapılan ilçemizde Mühendislik Fakültesi kurulması İçin Bakanlar Kurulu'ndan karar çıkışmasında etkin rol oynayan Devlet Bakanı ve Başbakan Yardımcısı Bülent Arınç ve Alanya Kapalı Yüzme Havuzunun tamamlanması İçin beklenen ödeneğin aktarılmasındaki büyük payı nedeniyle de Ak Parti Genel Başkan Yardımcısı Haluk İpek'e ve emeği geçenlere teşekkür edildi.



ALTSO'DAN ARINÇ VE İPEKE TEŞEKKÜR

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, oda olarak yürütmüklere bir takum projelerde mutlu sona ulaşlığını ve bu çalışmaları yaparken de çeşitli kişi ve kurumlardan önemli destekler aldıklarını söyledi.

İçemizde yüksəköğrenimin daha yaygın bir hale gelmesi yönündeki Oda Yönetim Kurulu çalışmalarının geçtiğimiz günlerde Mühendislik Fakültesi açılması yönündeki Bakanlar Kurulu kararı ile devam ettiğini belirten ALTSO Başkanı, "Bu çalışmaya destek veren Devlet Bakanı ve Başbakan Yardımcısı Sayın Bülent Arınç'a sonsuz şükranlarımızı sunarız. Kendisi mühendislik fakültesinin kuruluş karanının çıkışmasında çok etkin rol oynamıştır" dedi.

BEKLENEN ÖDENEK GELDİ

Odamız Başkanı Kerim Aydoğan ayrıca, geçtiğimiz günlerde Gençlik Spor İlçe Müdürlüğü tarafından odamızı akitlənə bilgi nedeniyle yapımı devam eden Kapalı Yüzme Havuzu için beklenen ödeneğinde yapılan girişimler sonucu 5 günlük sürede aktarıldığını ve projenin tamamlanmasının önündə hiçbir engel

kalmadığını söyledi.

Aydoğan, bu ödeneğin aktarılmasında da AK Parti Genel Başkan Yardımcısı ve Ankara Milletvekili Haluk İpek'in büyük yardımları olduğunu dile getirdi. ALTSO Başkanı kendilerine gelen talebi geçtiğimiz günlerde Ak Parti Genel Başkan Yardımcısı Haluk İpek'e ilettilerini ve ödeneğin ivedilikle çatılımını müjdelerken



sunları söyledi; "Sayın İpek Yaptıı uzun süredir devam eden ve ödeneğ nedeniyle bir süredir yapılmış duran Kapalı Yüzme Havuzu projesi nedeniyle istedigimiz desteği 5 gün içinde gereken desteği vermişit. Kapalı Yüzme Havuzumuz şimdiden Alanya gençliğine, spor dünyasına ve turizmimize hayırlı olsun. Sayın İpek'e de ilçemiz meselelerine gösterdiği ilgi nedeniyle sonsuz şükranlarınızı sunarız."



Mercedes-Benz



TRANSPOUNDER KEY IMMOBILIZER SYSTEM



ELEKTRONİK ANAHTAR KUMANDA SİSTEMLERİ

*Kumanda Kopyalama - Kumanda Kodlama - Orjinal Oto Kumandaları
Oto Alarm Sistemleri - Kartı Anahtarlar - Kumanda Bakım Onarımı*

Yırtılan ve Yıpranan Kumandalarınız İçin Üzülmeyin... ÇÖZÜM: PaŞaLi KİLİT

ANAHTARCI



7/24
Hizmetinizdeyiz

PAŞALİ



AKILLI
KİLİT
SİSTEMLERİ



KUMANDALI SİSTEM



KARTLI SİSTEM



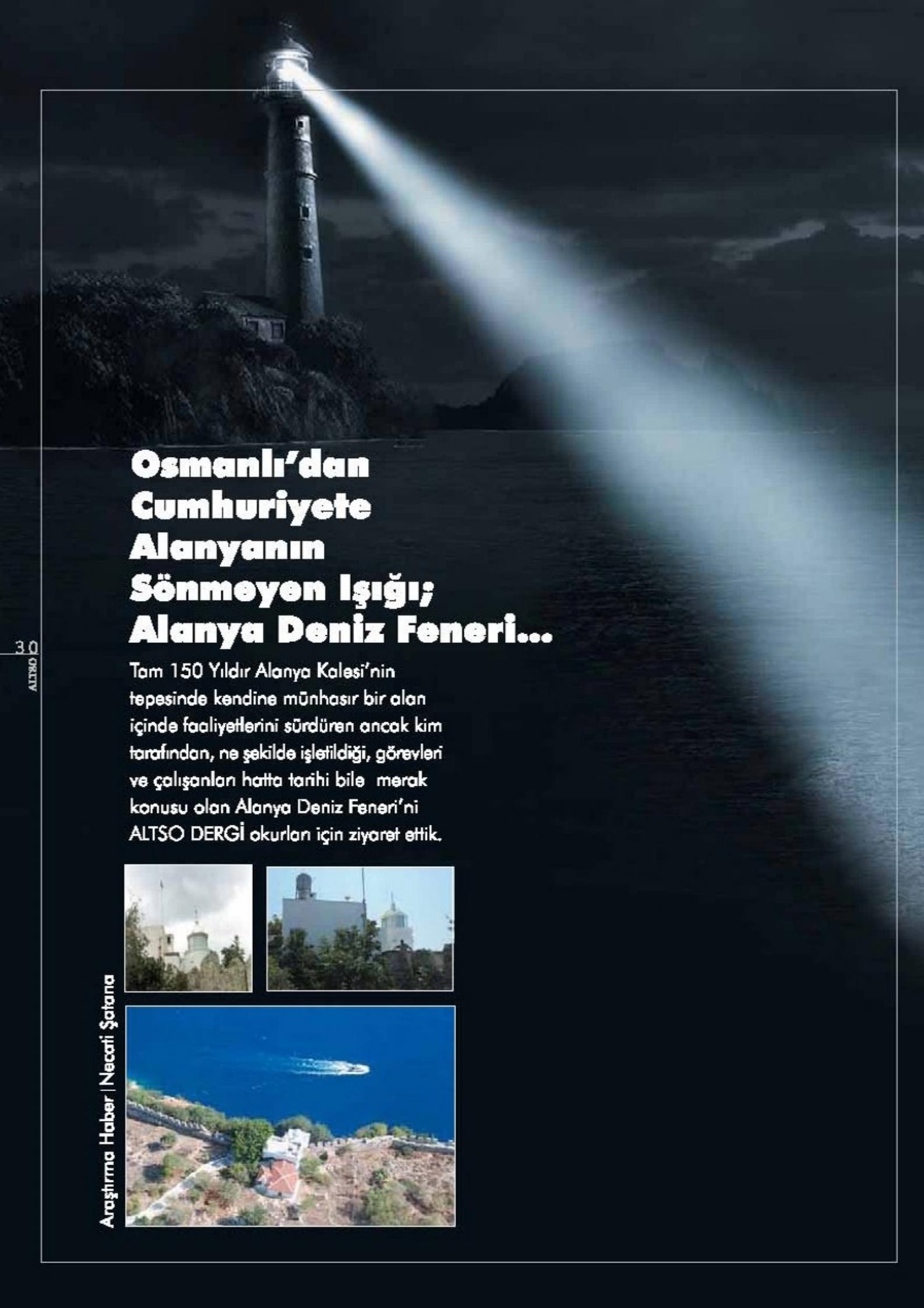
OTOMAT



EMNİYET KİLİDİ

Tel: 0 242 513 41 17 • Gsm: 0 536 610 09 56
Şekerhane Mah. Tevfikiye Cad. Şevkibey Sok. Azakoğlu İşhanı No: 13/ B Alanya
(Esnaf ve Sanatkarlar Odası Karşısı)

Sanayi Şb: Cumhuriyet Mah. Sanayi Cad. No:36 • Tel: 515 22 21
www.pasalikilit.com



Osmancık'dan Cumhuriyete Alanyanın Sönmeyen Işığısı; Alanya Deniz Feneri...

3.0

ALTSO

Tam 150 Yıldır Alanya Kalesi'nin
tepeşinde kendine münhasır bir alan
içinde faaliyetlerini sürdürün ancak kim
tarafından, ne şekilde işletildiği, görevleri
ve çalışanları hatta tarihi bile merak
konusu olan Alanya Deniz Feneri'ni
ALTSO DERGİ okurları için ziyaret ettilik.



**“ 1890 Yılında yani
Osmanlı devrinde
Damat İbrahim Paşa
tarafından Fransız
müteahitlere yaptırıldığı
rivayet edilir. Alanya
Deniz fenerini 1936
Yılına kadar Fransızlar
işletmişlerdir ”**

Karaca, sosyal yaşama bu kadar uzak olmasına karşın müthiş bir genel kültür sahibi olduğunu sohbete başlar başlamaz belli ediyordu...

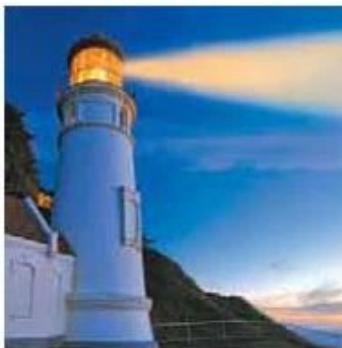
Hemen sordum: "Fenerin tarihi konusunda bilgi alabilir miyiz?" diye

Cevapladı Karaca: "1890 Yılında yani Osmanlı devrinde Damat İbrahim Paşa tarafından Fransız müteahitlere yaptırıldığı rivayet edilir. Zaten Fransızlar 1936 Yılına kadar bu feneri işletmişler. Karşılığında da "Fenerler Rüsumu" yani bugünkü adıyla Fenerler Ücreti" almışlar. Kabotajın Kabuğu

Feneridir. Akdeniz'de faaliyet gösteren fenerlere Rota Feneri denir. Önemli noktalarda bulunurlar. 4 çakar görünlüldür.

Deniz Fenerlerinin gemileri sağ salım doğru yerden geçmemesi düşündük görevleri nelerdir?

Karaca: Römorkaj, çekici ve eskortlu hizmetlerimiz var. Hizmet sahası ve seyir yardımıcılığı ile genel müdürlüğümüzün uluslararası platformlarda temsil görevleri de var. Yine Türk Radyo ve televiz hizmetleri de genel müdürlüğümüzün görevleri



Ziyaretimiz için gerekli izinlerin alınması için Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü'ne faks yoluyla yapılan başvuruya Basın ve Halkla İletişim Müdür Vekili Orhan Karahmetoğlu'nun son derece pratik ve hoşgörülü biçimde verdiği onay cevabı ile kalemia yolunu tuttuk.

İşin doğrusu 20 Yıla yakın zamandır Alanya'da yaşayan ben bile defalarca öndünden geçtiğim Alanya Deniz Feneri konusunda en küçük bilgi sahibi değildim. Scooterim ile Alanya Kalesi ile adeta bütüneleşmiş olan toplam 2100 metrekare alana kurulmuş Deniz Feneri ve fenerin tamamlayan tesislerin bulunduğu alanın kapısına gelenğimde burada 2 çocuğu ve eşi ile 4 yıldır görev yapmakta olan güler yüzlü Fener Bakıcısı Hüseyin Karaca ile karaştıdım. Karaca'nın, tescisin kapısını açarken zannedi bize Alanya'nın kalbi olan bir yerde ama gehinden biraz kopuk fakat mutlu yaşamının kapılarını da açmış olduğunu fark ettim.

ile ülkemizdeki tüm fenerler gibi Alanya Feneri de millileştirilmiş. İlk başlarda Denizcilik işletmeleri ve Denizcilik Bankası tarafından işletilen fenerler daha sonra Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü'ne devredilmiş. Halen Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü tarafından işletiliyor"

arandadır.

"Ülkemizde deniz fenerlerimin var olduğu nasıl ve ne zaman başladı?" şeklindeki sorularımız karşılıkta Karaca'nın ne kadar konusuna bakım ve tarihi donanımı olduğunu da fark ediyoruz.

Sorularımız birbirini takip ediyor: "Deniz Feneri nedir? Ne işe yarar?"

Karaca: "Denizde seyredenlerin yolunu salınen bulman, tehlikeli yerlerden belirli ritmik ışık işaretleri yoluyla sağlayarak seyir yardımıcılığı Deniz Feneri diyoruz. Dünyadaki tüm Fenerler Fener Risalesi denen kitupta yer almaktadır. Ülkemizde de 8333 km sahil yolu ki bu 3500 deniz miline tekabül eder toplam 490 deniz Feneri bulunmaktadır"

Peki Alanya Feneri'nin diğer birçok Fenerden ayıran özellikleri var mı?

Karaca: "Tabii ki... Alanya Feneri Rota



Karaca cevaplıyor: 1800'ü yıllarda Kırım Savaşı'nın akabinde İstanbul Ahırkapı'da bir Osmanlı gemisi karaya oturuyor ve sonrasında ülkemizde deniz fenerine olan ihtiyaç hâal oluyor.

Görevinim sorumlulukları konusunda neler hissediyorsun?

Karaca: Her seyden önce biz deniz fenecileri hayat kurtarıyoruz. Bundan önceli bir şey olabilir mi? Yaptığım işi bu manada çok kırtasal görürüm. Bizim işimizde hatya yer yok. Bir sürü gemici bizlere güvenerek bu limanlara geliyorlar. Onların mutlu ve huzurlu biçimde, limanlarda seyir ediyor olmasının sorumluluğunu taşımak aslında çok güzel. Bu düşüncelerle fenerin bakım, onarımı yapmak ve onu sürekli çalışma halde tutmak en başta bizim insanı olarak görevimiz. Ne şartlarda olursa olsun insana hizmet vermek onurlu bir görev....

Peki Hüseyin Karaca'nın 1 günü nasıl geçiyor? Aileci ile bu fenerde gözlerden uzak yaşamak nasıl bir duygudur?

Karaca: Her akşam bava katarmeye yakın takriben 20:30 sularında fenerin ışığını yakıyorum. Sabah gün ışınlarıyla beraber feneri söndürür ve temizliğini, bakımını yaparım. Ardından kısa bir yürüyüşün ardından ailece kahvaltı yaparız. Sonra 2 çocuğumu Hayate Hanım İlköğretim Okulu'na uğurlarız. Genel Müdürlüğümüz ile gerekli yazışmaları yaparım. Ondan sonra benim için tesisin bakım ve onarım çalışmalarını başlar. Boz zamanlarında şiir yazarım. Çok esyada şiirim var. İlleride bunları kitap haline getirmeyi planlıyorum ki metsetse... Kızacası ejim, ikinci çocuğu ve köpeğimiz Rafe ile mutlu bir hayat sürüyoruz. Alanya'da bulunmaktan da son derece mutluyuz.



ALANYA FENERİ

Osmanlı İmparatorluğu döneminde 1880 yılında Fransızlar müteahhitler tarafından inşa edilmiştir. Akdeniz'de seyreden gemiler için Rota feneridir. Alanya kaleinin burçları üzerine kagır köle olarak yapılmıştır. Adeta Alanya kalei ile bitişikleşmiştir.

Alanya'nın en yüksek tepebine kurulmuş bulunan eski tarihi kalenin üzerinde yer olması nedeniyle fenerin deniz

seviyesinden yüksekliği 209 metre olup, kule yüksekliği ise 6 metredir.

Akdeniz'de çakma karakteri Fl.W.20 Sn. olan fenerin görünlüğü mesafesi 20 deniz milidir.

Fenerde önce ışık kaynağı olarak fitilli gaz yağı lambası kullanılmış daha sonra LPG ile çalışan parlak ışıklı manşonlu (gömlekli) lambalar kullanılmış ve günümüzde 500 W'lık elektrik lambası ile aydınlatma sağlanmaktadır.

İşik kaynağını güçlendirecek uzaktan görüşmesini temine eden uzaklıği 200 mm olan 4 adet kotodiyoptrik panel kullanılmaktadır.

Söz konusu optik paneller civâ banyosu üzerinde dönen bilgisayar platform üzerine dörtgen şeklinde edecek şekilde yerleştirilmiş bulunmaktadır. İşik kaynağını odakta sabit olarak tutmak ve platform üzerindeki optik panellerin döndürülmemesi suretiyle fenerin dört çakar ışık vermesi sağlanmaktadır.

Kuledeki çelik tellerle aşağıya dik olarak hareket eden ağırlıklara sahiptir. Ağırlık inerken saat harekete geçer ve yolda ağırlık yukarı doğru geriye kurulmadığı taktirde ağırlık direğe ulaşlığı zaman saat durur. Fener bekçileri, Optik sistemin hemen altında yer alan mekanizmsa bağlı geniş kurma kolu ile deniz feneri optik saatini kurmaktayırlar. Bu sistem evlerdeki saat mekanizmasına benzermaktadır.

Söz konusu makine ve optik paneller koruma altına alınmış olup halen kullanılmaktadır. Fener ve gardiyan binası ulusal miras olarak Kıyı Emniyeti ve Gemi Kuruma İşletmeleri Genel Müdürlüğüne koruma altındadır.



drycivit®

KURU TEMİZLEME

Temizlik için, doğru seçim



www.civit.com.tr

drycivit

KURU TEMİZLEME

Yunus Emre Cad. Bakgör Apt. No: 42 ALANYA
Tel: 0242. 512 77 67 Fax: 0242. 512 27 07

ÇİVİT

ÇAMAŞIR YIKAMA FABRİKASI

Sanayi Sitesi Cami Sok. ALANYA
Tel & Fax: +90.242.515 15 25 Pbx

TURİZMİN LOKOMOTİFİ YEME İÇME SEKTÖRÜ

Fotoğraflar: Mehmet Çelik

Bölgemizde Turizmin Etkisi
ile büyüyen yeme içme
sektörü en büyük istihdam
yaratıcı sektörü durumuna
geldi

Alanya'nın turizm yoğunluğunun
başlamadığı, yıllarda önce birkaç esnaf
lokantası ve sahil kesiminde üst düzey
bürokrat ve şehrini ileri gelenlerinin uğrak
yeri olan birkaç restaurant bulunuyordu.
Bu gün ise konaklama işletmesi bünyesinde
yer alan yeme içme üniteleri hariç, toplam
1570 yeme içme işletmesi hizmet vermektedir
ve bu sektörde toplam 13 bine yakın kişi
doğrudan istihdam edilmektedir. Bu yolu
ile yeme içme sektörü turizm sektörünün de
lokotif sektörü haline gelmiştir.

Sektörün gelişmesinde önemli
dönüm noktaları sırasıyla 1970'li yıllarda
başlayan yedi turizm hareket, 1980'li yılların
ortalarında başlayan kitle turizmi, 1990'lı

yılların ortalarında başlayan apart otel
konseptinin yaygınlaşması ve 2 binli yıllarda
başlayan ve yaygınlaşan her şey dahil satış
sistemi dönemleri olarak sayabiliriz.

Özellikle şehirde apart otelilığın
geliştiği yıllar olan 1990'lı yıllarda bu sektörde
en hız gelişmesini göstermiştir. İlk başlarda
otel konsepti dışında sadece mobilyalı ve
tekrarlı daire kiralamanın sureti ile başlayan
bu süreç, özellikle Alanya kent merkezinde,
başta restaurant ve yeme içme sektörü olmak
üzere çok çeşitli sektörleri ve kentin ticaretini
de carlundurmuştur.



Bu alanda daha sonraki yıllarda başlayan daralma ile hızlanan düşüş, apart otelcilikte içmemizi çok zor geçecek bir başlangıç hazırladı. Bu gelişmeden yeme içme sektörü de olumsuz etkiledi. BU dönemde kontrolsüzce gelişen bu sektörün ıslah ile ilgili bir çalışma başlatıldı. Bunların başında bu işletmelere metrekare ve çepit standartları getirilmesi oldu. Tüm bu düzenlemeler içeriği standartlarında gözle görülebilir bir iyileşme sağlamakla birlikte malesef içeriği sayısının azalmasında çok fazla etki yapmadı.

Sektör bu dönemden sonra da, hızla yaygınlaşan her şey dahil satış sisteminde olumsuz etkilemiştir. Bu satış şıkları; gerek tesis büyüklüğü, gerekse kent içinde turizm yapılması gibi şartlar nedeniyle, Alanya için cazip bir sistem olarak görülmemekle birlikte, müşteri talebinin neredeyse tamamının bu satış şekline kayması ve tesislerin varlıklarını devam ettirebilmeleri için her şey dahil satış sistemine geçmeleri zorunlu bir hal almıştır. Bu durum yeme içme sektörünün büyütmesini önlemiş ve çok sayıda işletmenin el değiştirmesine neden olmuştur.

Sonraki yıllarda özellikle yabancılara konut satışı hızlanması, yerleşik yabancılardan sayısının artması, sektörde bu konumlarda yönelik nitelikli, standartlı yüksek yeni yatırımların ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Tüm bu gelişmelere rağmen yeme içme sektörü, içmemizde en hızlı değişimini yaşadıktı. Reali verilere göre son 15 yıl içinde açılan üç işletmeden ikisi bu süre içinde kapanmak zorunda kalmıştır. Ticaret ve Sanayi Odası kayıtlarına göre 1992 yıldan bu yana sektörde 1222 firma kayıt yaptırmış, bunlardan bu gün sadece 476 firma varlığını sürdürmüştür. Buna rağmen sektör bu gün yaratığı istihdam ve katma değer ile içmemiz ekonomisinin en temel sektörlerinden birisi konumundadır.

YEME İÇME SEKTÖRÜNÜN İSTİHDAM KAPASİTESİ:

Sektörün istihdam kapasitesine baktığımız zaman bunu iki kısımda ele

Bu ve almak mümkündür. Bunlarda ilki yiyecek içecek işletmeleri, diğer ise konaklama tesisleri bünyesindeki yiyecek içecek işletmelerdir.

1- YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ İSTİHDAM POTANSİYELİ

Alanya'da konaklama tesisleri dışında faaliyet gösteren restoran, bar, disco, kafeterya, pizza salonu, kebab salonu, kahvaltı salonu, pastane, çay bahçesi ve benzeri çok sayıda yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerin büyük bölümü Alanya Belediyesi ve belde belediyeleri tarafından belgelendirilmiş işletmelerdir. Bu işletmeler ilişkin veriler aşağıda Tablo'da verilmiştir.



ALANYA İLÇESİ YEME İÇME SEKTÖRÜ İŞLETMELERİ VE İSTİHDAM POTANSİYELİ TABLOSU

NACE KODU	İŞ KONUSU	TOPLAM İŞLETME	TOPLAM İSTİHDAM KAPASİTESİ (İŞVEREN DAHİL)			
			MUTFAK	SERVİS	İDARI	TOPLAM
561001	Restoranlar	1.140	3.648	4.902	730	10.420
561002	Kafeteryalar /Pastaneler	272	353	571	25	1.221
561003	Fast-Ford Restoranları	30	93	65	10	198
561099	Diğer Lokantalar Ve Seyyar Yemek Hizmeti Faaliyetleri	13	25	13	7	58
562100	Özel Günlerde Dışarıya Yemek Hizmeti Sunan İşletmelerin Faaliyetleri	3	12	10	3	28
562903	Okul Kantinlerin Ve Kafeteryalarının İşletilmesi	9	9	11	0	29
563000	İçecek Sunum Hizmetleri (Çay Bahçeleri Dahil)	103	236	442	120	901
GENEL TOPLAM		1.570	4.376	6.014	895	12.855

Not:

- * Veriler Turizm Sezonu Esas Alınarak Düzenlenmiştir. (15 Mayıs -30 Ekim)
- * Bu işletmelerin Yaklaşık % 30'u Tüm Yıl Açıktır.
- * İşletmelerin 931 Adedi Alanya Kent Merkezinde Kalan 639 İşletme Belde Belediye veya Köy Şanlılarında Hizmet vermektedir.
- * Çalışan Nüfusun yaş Gruplarına Göre Ele Alındığında Sektör Aileleri ile Birlikte Doğrudan 35.000 Kişinin Geçim Kaynağıdır.
- * Çalışan Sayları Ortalama İşletme Büyüklükleri Esas Alınarak Düzenlenmiştir.

Bu veriler itibarı ile ilçe genelinde toplam 1.570 yiyecek içecek işletmesinde toplam 12.855 kişiye (işveren dahil) istihdam sağlamaktadır.

2-KONAKLAMA İŞLETMELERİ İÇİNDE YEME İÇME SEKTÖRÜNÜN POTANSİYELİ

Alanya'da hizmet veren konaklama tesisleri Kültür ve Tarihi Bakanlığından belgeli ve belediye belgeli tesisler olarak



ALANYA'DAKİ BAKANLIK BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ

Sınıflandırma	2009		
	Tesis	Oda	Yatak
Turizm İşletme Belgeli	225	32 394	68 681
Turizm Yatırım Belgeli	30	5 559	11 741
Toplam	255	37 709	80 422

Kaynak: Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Turizm İstatistikleri

faaliyet göstermektedir. Bu kapasite, Bakanlık Belgeli olarak 2009 yılı sonu

itibarıyle 225 tesisde toplam 68 681 yatak kapasitesine ulaşmıştır. 2009 yılında

Antalya'daki Bakanlık işletme ve yatırım belgeli tesislerdeki toplam 346 256 yatak kapasitesinin % 23,22' si Alanya'da bulunmaktadır. Turizm işletme belgeli konaklama tesislerinin türlerine göre dağılımı incelendiğinde, Alanya'da en çok 3 ve 4 yıldızlı otellerin bulunduğu ve 2009 yılında, bu tesislerin 35 226 yatak kapasitesine sahip olduğu görülmektedir. Bununla birlikte 34'ü 5 yıldızlı otel ve 3'ü 5 yıldızlı tatil köyü olmak üzere 37 adet büyük ölçekli konaklama tesisi içinde toplam 24.630 yatak kapasitesi mevcuttur. Alanya'da Bakanlık belgeli pansion bulunmamakla birlikte, 30 adet müstakil apart oteli ise 4.723 yatak kapasitesine sahiptir.



ALANYA'DAKI TURİZM İŞLETME ve YATIRIM BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ

Tesis Türü/Sınıfı	2009 (Yatırım Belgeli)			2009 (İşletme Belgeli)		
	Tesis	Oda	Yatak	Tesis	Oda	Yatak
5 Yıldızlı Tatil Köyü	1	282	564	3	1 106	2 706
4 Yıldızlı Tatil Köyü	-	-	-	1	312	624
5 Yıldızlı Otel	2	840	1 724	34	10 473	21 924
4 Yıldızlı Otel	17	3842	8 105	60	11 249	23 691
3 Yıldızlı Otel	4	364	791	61	5 618	11 535
2 Yıldızlı Otel	2	95	258	30	1 493	3 048
1 Yıldızlı Otel	1	14	29	3	117	228
Motel	-	-	-	-	-	-
Apart Otel	2	80	180	3	86	202
Müstakil Apart Otel	1	42	90	30	1940	4 723
Toplam	30	5 559	11 741	225	32 394	68 681

Kaynak: Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Turizm İstatistikleri

İlçede bakanlık belgeli konaklama tesislerinin yanında belediye belgeli konaklama tesisleri de önemli bir yere sahiptir. Bu konumu ile Konaklama sektörü bünyesinde de yeme içme (mutfak+servis) departmanları en önemli birimlerden birisidir. Bu birimlerde işletme toplam

personelinin yaklaşık % 34,1 ini oluşturmaktadır. (Kaynak: Hasan Olal, Meral Korzay, (1993), Otel İşletmeciliği, İstanbul: Beta Basım Yayın Dağıtım A.Ş., s.615.) Konaklama işletmelerinin yatak başına ortalama personel sayıları esas alınarak (Kaynak: O.Kemal Ağaoğlu,

(1992), "İlgicin Üyelik Uzmanlaşdırma Tekniklerinin Turizm Sektöründe Uygulanması," Verimlilik Dergisi, Milli Produktivite Yayımları No: 457, Ankara, s. 114.) yapılan değerlendirmeler ışığında Alanya bölgesinde konaklama sektörü içinde de yeme içme (servis+restaurant personeli) toplam 14.475 kişilik bir doğrudan istihdam potansiyelinin olduğu görülmektedir.

Bu veriler ışığında Alanya'da yaz sezonu süresince yeme içme sektöründe 12.855 kişi konaklama tesisleri dışında faaliyet gösteren restoran, bar, disco, kafeterya, pizza salonu, kebab salonu, kahvaltı salonu, pastane, çay bahçesi ve benzeri çok sayıda yiyecek içecek işletmesinde; 14.475 kişi de konaklama sektörü bünyesinde yer alan yiyecek içecek (mutfak+servis) departmanlarında olmak üzere toplam 27.330 kişinin bu sektörde doğrudan istihdam edildiği sonucuna varılabilir. Çoğun kesimlerin büyük oranda genç kesim (18-40 yaş) olduğu göz önüne alındığı zaman bu kesimin bakmakla yükümlü olduklarıyle birlikte bölgemizde yaklaşık 50 bini bulan kişinin geçimini sağlayan bir sektör olduğunu görmekteyiz. Bölgede kişi dönemde gerek yeme içme işletmelerinin gerekse konaklama tesislerinin büyük bir kısmının kapandığı göz önüne alındığında bu potansiyelin kişi dənəmi için büyük oranda azaldığı söylenebilir.

ALANYA İLÇESİ KONAKLAM TESİSLERİ BÜNYESİNDE YER ALAN YEME İÇME SEKTÖRÜ DEPARTMANLARI İSTİHDAM POTANSİYELİ TABLOSU

OTEL TÜRÜ	TESİS SAYISI	YATAK SAYISI	YATAK BAŞINA SERVIS+MUTFAK PERSONELİ	TOPLAM MUTFAK+SERVIS PERSONELİ
Otel 5 Yıldız	34	21.924	0,20	4.398
Otel 4 Yıldız	60	23.691	0,13	3.061
Otel 3 Yıldız	61	11.535	0,12	1.412
Otel 2 Yıldız	30	3.048	0,10	290
Otel 1 Yıldız	3	228	0,09	19
Ozel Belgeli Otel			0,25	0
Tatil Köyleri	4	330	0,13	42
Motel 1. Sınıf	0	0	0,13	0
Motel 2. Sınıf	0	0	0,16	0
Pansion ve Oberj	33	4.925	0,09	419
Belediye Belgeli Tesisler	380	55.955	0,07	3.805
GENEL TOPLAM	605	121.636	0,12	14.475

Not:

* Veriler Turizm Sezonu Esas Alınarak Düzenlenmiştir. (15 Mayıs -30 Ekim

* Bu işletmelerin Yaklaşık % 15'i Tüm Yıl Açık Olanlardır.



Mehmet TÜREMIŞ
ALTSO 15. Guru Meclis Üyesi

“ Yasalar turizmciyi korumalı. Bizim sektör temsilcileri olarak yapmamız gereken her şyeden önce kalifiye personeli çalıştmak, uluslararası standartlarda servis hizmeti sunmak ve fiyatlarında tutarlı olmaktır. ”

YEME İÇME SEKTÖRÜ DEĞİŞİMİN NERESİNDE?

Son 10 yılda turizmde yaşanan değişimler pek tabidir ki yeme içme



sektöründe farklılık yarattı. Ancak geçmişte Avrupalı ağırlıklı gelen turiste göre hazırlanan məmələrin, son yıllarda arta gösteren Rus Turiste yönelik olarak bir değişim göstermemesi tartışılmasının üzerinde durulması gereken bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Müşteriye göre ve yemek turizmine göre sektörde çok büyük bir değişim olmadı ama dükkanların görünümündeki ve sunumda bazı değişimler yaşandı.

Çok hızlı bir değişim ve gelişimi yaşayan turizmde esasen mutfağımızın da aynı oranda değişim ve gelişim göstermemi gereklidir. Son 10 yılda farklılık yaratılan kaç işletme açıldı bilmek lazım... Bütün dünyada zaman zaman bu sektörde bir müzik yayınları ve telif hakları gibi sorunlarla karşılaşmaktadır. Özellikle müzik yayınları konusunda yıllardır ülkemizde bir kargaşa yaşanmaktadır. Sektör ile telif isteyen müzisyen yapımcıları arasında bir muhatab sorunu yaşanmaktadır. Çok sayıda



farklı sanatçı grupları farklı haklar istemekte. İlçemizde ağırlıklı olarak zaten yabancı müzikerler çalışmıyor. Bu sorunu çözecek olan ne müzik yapımcıları ve ne de bizleriz. Yasalar turizmciyi korumalı. Bizim sektör temsilcileri olarak yapmamız gereken her şyeden önce kalifiye personeli çalıştmak, uluslararası standartlarda servis hizmeti sunmak ve fiyatlarında tutarlı olmaktır. Misafirperverlik ise milletimizin en büyük özellitidir. Bunu kaybetmememiz gerekiyor. Her şyeden önce sektörümüz hizmet sektörüdür ve insana yatırım yapmalıdır. Örneğin çalışan personel kadar işverenlerin de eğitimli olması gerekmektedir.



ÇIRAKLIĞINI BİLMEDİĞİN İŞİN PATRONLUĞUNU YAPMA*

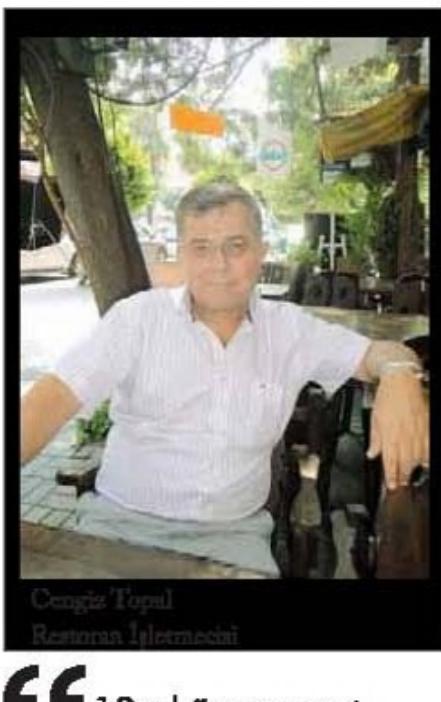
10 Yıl önce beldelerin turizm çapları yoktu. Şimdi neredeyse her beldede turizm çapları var. Bu durumda Alanya Mecdesindeki



Kadir Taoritanır
Restoran işletmecisi

“ Artık Avrupa'da bilinen birçok menü restoranlarımızda var. Tek hatamız alkol ve diğer hammadde fiyatlarının yüksekliği. ”

İşletmeler eakis kez hareketli günler yaşamıyor. Her şey Dahili sistemi 10 yılda alabildiğince turizmi etkisi altına aldı. Küçük bir apart otelde bile HD uygulanıyor. Sektörde gelişmeler oldu tabii ki... Artık Avrupa'da bilinen birçok menü restoranlarımızda var. Tek hatamız alkol ve diğer hammadde fiyatlarının yüksekliği. Bu olumsuzluk ister istemez müşteri fiyatlarını yansıtıyor. Müşteri yemek ve servisten genel olarak memnun ama fiyatlardan şikayetçi. Kalifiye eleman sayısının her sene artıyor ama işletme sayısı da keza ona göre artıyor. Bu nedenle patronlara önerim: Çıraklığını yapmadığınız işe soyunmayın... ”



Cengiz Topal
Restoran İşletmecisi

“ 10 yıl önce apart otelde kalan müşteri şimdi her şey dahil otelde kalmaya başladı. Bununla beraber eskiden müşteriyi sadece güler yüzle ve sıradan yemeklerle mutlu etmek mümkünü. Şimdi müşterinin gözünden hiçbir şey kaçmıyor. Kokteylin içine koyulan viskinin bile markasını bilen müşterilerimiz var. Daha iyi servis ve hizmet vermenin anısı yok. Sürekli işletmelerin kendisini yenilemesi gereklidir. Kendi işletmemizde yapamadık ama birçok işletmede kalifiye eleman sıkıntısı olduğunu görüyoruz. Özellikle Rusça bilen eleman konusunda eksikslikler var. Hammadde fiyatları her sene biraz daha

etmeye en doğru karar olduğuna inanıyoruz. Ayrıca 10 yıl önce apart otelde kalan müşteri şimdi her şey dahil otelde kalmaya başladı. Bununla beraber eskiden müsteriyi sadece güler yüzle ve sıradan yemeklerde mutlu etmek mümkünü. Şimdi müşterinin gözünden hiçbir şey kaçmıyor. Kokteylin içine koyulan viskinin bile markasını bilen müşterilerimiz var. Daha iyi servis ve hizmet vermenin anısı yok. Sürekli işletmelerin kendisini yenilemesi gereklidir. Kendi işletmemizde yapamadık ama birçok işletmede kalifiye eleman sıkıntısı olduğunu görüyoruz. Özellikle Rusça bilen eleman konusunda eksikslikler var. Hammadde fiyatları her sene biraz daha

Mutfağının daha iyi tanıtılması ve işletmelerin bu konuda kendilerine bazı kuralları misyon edinmeleri gerektiğini düşünüyorum.



Mesut ÖNAL
Alun Kepçe Turizm ve
Açılıclar Derneği Başkanı



“ Turizmle geçinen bir bölgede olmamızdan dolayı her türlü ham maddede yapılan fiyat artışları işletmelerimizi ve çalışanlarımızı olumsuz yönde etkilemektedir. ”



yükseliyor. Döviz kuru düşük olduğundan satlığımız ürünlere de pahalı geliyor müsteriyi. Et fiyatları son 10 yılda müthiş yükseldi. Kaliteli eti kilosu 50 TL den aşağı almak mümkün değil. İthal et konusu gündeme girdi ama daha sektörde yansıyıcı bir durum yok. Zaman içinde fiyatların düşeceğine inanıyoruz. Ayrıca Akdeniz ve Türk

HAMMADDE ARTIŞLARI MAAŞLARA YANŞITILIYOR..

Yiyecek ve içecek üretimi yapan sunan işletmelerimiz ham maddelerdeki orantısız artışlardan dolayı bazı olumsuzluklar yaşayınca olduğunu hepimiz bilmekteyiz. Bunun da başlica sebepleri, ülkemizde önumizű görmeden planlamalarımızı yapıyoruz ve akabinde devlet tarafından olsun, özel sektör tarafından olsun bir zam fiyata başlıyorular.

Hal böyle olunca da yapılan tüm planlamalar alt üst oluyor. Örneğin bulunduğuımız bölge için olumsuzluklara bekçak olursak Turizme bağlı ve Turizmle

“THINK GLOBAL, ACT LOCAL”

İşin özü son 10 yılda yeme içme sektöründe çok şey değişmedi. Sadece sunumda değişiklikler oldu. Örneğin, et, tavuk ve balık yine var ama yanında pilav veya patates yerine brokoli veya haşlanmış ve aotelenmiş sebzeler veriyoruz. Dünya mutfağlarından çok sayıda örneğe ilçemizde rasitlemek mümkün ancak biz her ne kadar da dünya mutfaqlarından örnekler alıksak da bu örnekleri ülkemiz ölçüğünde bazı değişiklikler ile sunuyoruz.

Biz bunu “Think Global, act local” diyoruz. Yani Global düşünüp, yerel hareket

geçinen bir bölgede olmamızdan dolayı her türlü ham maddede yapılan fiyat artıları işletmelerimizi ve çahşanlarımız olumsuz yönde etkilemektedir. Hepimizin malumu bölgemizde birçok tesis diğer bölgelere göre küçük boyutlarında yatak kapasitesine sahip ve diğer bölgelere göre yatak fiyatlarımız daha ucuz satıldığından dolayı kar marjumuz düşük kalması sebebiyle ham maddelere



gelen fiyat artıları direkt olarak personelle yansıtılırak maaşların düşük kalması nedeniyle kalifiye personelin bölgemizden kaçmasına sebep oluyor. Umarım bundan sonraki yapacağımız planlamalar daha bir bilinçli olarak yapılır, işletmelerimiz ve çalışan personelimiz bu tür olumsuzluklardan etkilenmez.

YENİ TRENDLER ve MÜŞTERİ BEKLENTİLERİ NELER?

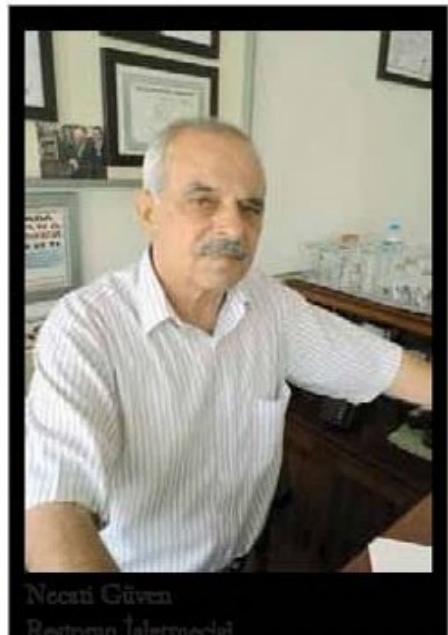
Ülkemizde yiyecek içecek sektöründeki yeni Trendleri yükseltmememiz için gastronomi üzerine değişik etkinlikler ve eğitimler yapılmalı ve tüm dünyada olduğu gibi birçok yenilikleri bulup insanların beğenilerine sunulmalı.

Ülkemizde 10 yıl öncesine kadar yemek yanışması nedir diye sorulduğu zaman nedir acaba diye hepimiz birbirimize soruyorduk fakat şimdî geldiğimiz noktaya baktığımız zaman meslek grupları kendi çaplarında Türk mutfağı sanatını icra ederken

yurt dışı ve yurt içerisinde birçok yenilikler yaparak tanıtma gayreti içersine girmiş ve devam ettirmektedirler ama bu yeterli mi? Tabi ki yeterli değil çünkü bu meslek gruplarına devlet desteği kesinlikle şart devlet desteği olursa yurt dışında mutfağımızı daha fazla tanıtma imkânına sahib oluruz ve ülkemizin bazı yerlerini veya bölgelerini gastronomi kenti olarak geliştirebiliriz bunun dünyada birçok örnekleri var bizim ülkemizde neden olmasın? Biz Açıcalar olarak bunu bilgilerimizle tecrübelerimizle yapmaya gücümüz var yeter ki bizlere destek verilsin.

MÜŞTERİ BEKLENTİLERİ:

Artık müşteriler farklılıklar aranmak gözmek, tutmak ve yaşamak için gümüþ birlik turlarının düzenlenmesi ve yedikleri yemeklerin farklılıklarını görebilmek tadabilmek için FÜZYON mutfağı dediğimiz yanı birkaç lezzetin ve görünümün bir arada sunulduğu yecleri aramaktı olduktan biliyoruz. Bunun için gastronomi ile uğraşan her kişi bu tür çalışmaların yapılmasında çalışmanın içerisinde yer almmalıdır diye düşünüyorum.



Necati Güven
Restoran İşletmecisi

"HERSEYDEN ÖNCE ESNAF OLMAYI BECERMEK LAZIM"

Ben 42 sene evvel Alanya'da Lokanta sektöründe 8 tane daha lokanta vardı. Ve o zamanın esnafı gerçek esnafı ve ustası idi. Bu insanların syn özellikleri, insanlığı ve



kalitesi vardı. 68'de lokantamı açtığında "Ben de onlar gibi olabilir miyim?" diye düşünüyordum. Örnek alıyorum onların meslek ahlakını... Bana hiç yabancılık çektiğmediler, saygı ve sevgi gösterdiler. O zamanki esnaf ve özellikle restoran esnafı sabah ezamı üstüme okutmazdı. Ramazan

“ 68'de lokantamı açtığında "Ben de onlar gibi olabilir miyim?" diye düşünüyordum. Örnek alıyorum onların meslek ahlakını.. Bana hiç yabancılık çektiğmediler, saygı ve sevgi gösterdiler. O zamanki esnaf ve özellikle restoran esnafı sabah ezamı üstüme okutmazdı. Ramazan

sonrası çorbayı çaldığımda dökkânumuzın ömürden geçen esnaf selam verir hal ve hastar sorardı. Şimdi o esnafı anıyorum. Her geyden önce dürüstlük esnafın desturusuydu. Şimdi esnafın o insanları örnek alman gereklidir. O zamanki esnaf 1992 yılına kadar turizmin alt yapısını oluşturdu mükemmel bir Alanya imajı çizdi. Günümüzde çoğu esnaf denmiyor işlenmecinin turizme yaran yok ve hatta belki zararı bile var. Çünkü esnaf ve esnaflık olmayı beceremiyorlar. Bakınız 1992 yılından sonra her geçen yıl bir önceki yılı aramış. Hep geriye gidilmiş. Esnafın önce kendini sorgulaması gereklidir. Hamuradde fiyatları ise ben kendimi bildim bileli hep sorun. Ama bu sene et fiyatları çok arttı.



“ ALTSO ve “Start Fuarçılık” ile yapılan anlaşma gereği 2011 Şubat ayından itibaren Alanya’da “Turizm, Ticaret ve Sanayi Fuarları” düzenlenmeye başlanacak. **”**



Alanya Fuar Organizasyonlarına Hazırlanıyor



ALANYA FUARCILIKLA TANISACAK

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, ekonomisi hızla bir büyümeye gösteren ilçemizde iş dünyasının fuar tecrübesini artırmak ve ilçemizde fuarcılığın gelişmesi amacıyla önemli bir çalışmanın startını verdi. ALTSO ve “Start Fuarçılık” ile yapılan anlaşma gereği 2011 Şubat ayından itibaren Alanya’da “Turizm, Ticaret ve Sanayi Fuarları” düzenlenmeye başlanacak.

Bu amaçla Alanya'ya gelen Start Fuarçılığın Yönetici Ortağı Musa Öztürk ile ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan'ın imzaladığı protokol çerçevesinde kısa süre içerisinde konuya ilgili ön hazırlık çalışmalarına başlanacağı açıklandı. Buna göre ilk olarak 06-09 Şubat 2011 tarihinde Turizm, Ticaret ve Sanayi fuarı yapılacak açıklandı.

Start Fuarçılıktan yapılan açıklamada söz konusu fuarin Kestel'de bulunan 8 bin metrekarelik kapalı alana sahip “Go-Kart” tesalarinde gerçekleşmesi için gerekli anlaşmaların yapıldığını ifade



edildi.

Karşılıklı atılan imzaların ardından konuşan ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, ilçemizin ekonomiye dayalı tüm sektörlerinin dinamizmini artıracak bu proje sayesinde zaman içinde yurt içi ve yurt dışından çok sayıda iş dünyası

temsilcilerini ilçemizde güçlendirmek istediklerini söyledi. ALTSO Başkanı fuarcılık konusunda Alanya'nın tecrübe sahibi olması gerektiği düşüncesinden hareketle yola çıktııklarına ve tüm fuarcılık organizasyonlarını da Start Fuarçılık bünyesinde gerçekleştireceğini ifade etti.

Aydoğan, gelişen ve hâlâ üyen Alanya'nın çok önemli hedefleri olduğunu ve bu hedeflere ulaşmak için önemli organizasyonlara ev sahipliği yapılması gerektiğini de sözcüğine ekledi.

Start Fuarçılık Temsilcisi Musa Öztürk de Alanya için çok yeni sayılabilen fuarcılık konusunda ilerleye yönelik ciddi projeleri olduğunu ve bu sektörden Alanya'nın zaman içinde ciddi manada yararlanabileceğini söyledi.

Öztürk, açıklamasında ayrıca, ilçemizde fuar düzenlenmesi ile ilgili bir takvim ön hazırlıklarının da 6 ay öncesinden başladığını ve yer sorunlarının çözülmesinin ardından stand planlarının çıkarılarak kiralama aşamasına geldiğini söyledi.



EFENDİOĞLU MÜHENDİSLİK - ASANSÖR

PROJE / TESİSAT / TRAFO / ASANSÖR / KOMPANZASYON
Hasan ARLI
(Elektrik Müh.)

TEL: 0242 522 06 04 - 513 59 96 FAX: 0242 522 58 57 - 512 50 05
Kadıpaşa Mah. Sugözü Cad. Belen Camii Yanı Yücesan Apt. Altı ALANYA

Hijyenik bakkallar geliyor!...

İlçe Tarım Müdürlüğü, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası ile Bakkallar Odası işbirliğinde 26 Mayıs 2010 Çarşamba günü, "Bakkal ve Marketlerde Denetim" konulu toplantı gerçekleştirildi. Toplantıya Bakkallar Odası ve ALTSO'nun bakkal ve marketçi işyerleri katıldı.

ALTSO Meclis Salonu'nda gerçekleşen toplantı konumacı olarak İlçe Tarım Müdürlüğü'nden Necati Yayılhı katıldı. Yayahı, bakkal ve marketlerde yaptıkları denetimlerde karşılaştıkları sorunlar ve bu sorunları yönelik çözüm önerileri ile genel uygulamaları anlattı. Bakkallar Odası işyerleri ile ALTSO'nun bakkal ve marketlerinin temsil edildiği 1 ile 16'inci komite üyelerinin katıldığı toplantıda birbirinden çarpıcı mesajlar veren Yayahı, konumacının raf düzeninin nasıl sağlanacağı ile başlandı.

RAF DÜZENİNE DİKKAT!..

Gıda ürünlerinin dizildiği rafların yakınına veya arasına temizlik maddesi olan ve kimyasal içeren ürünlerin konulmasına

gerektiğini belirten Yayahı, tarihi geçmiş ürünlerin de raflarda yer almaması gerektiğini söyledi.

UNLU MAMÜLLERİN ALTINA BASKILI KAĞIT KONMAYACAK!..

Yayahı, gıda ürünlerinin satışının denetlenmesinde karşılaşılan uygunluklara çok ağır cezalar verildiğine dikkat çektiği konuşmasında, ekmek, poğaça, simit ve benzeri ürünlerin satıldığı dolapların hijyenik olmasına ve bu ürünlerin alıma baskılı kağıtlara veya gazete serilmesinin uygunluluğu yol açacağını söyledi.

DONDURMA DOLABINDA BAŞKA ÜRÜN SATIŞI OLMAYACAK!..

Ürünlerin dolaplarda çeşitliine göre ayrı bölmelerde bulundurulması gerektiğini de söyleyen İlçe tarım müdürlüğü görevlisi, dondurma satılan dolapta başka hiçbir ürünün bulundurulmaması gerektiğini de altını çizdi.



ÇİFTLİK NUMARASIZ YUMURTA SATIŞI YASAK!..

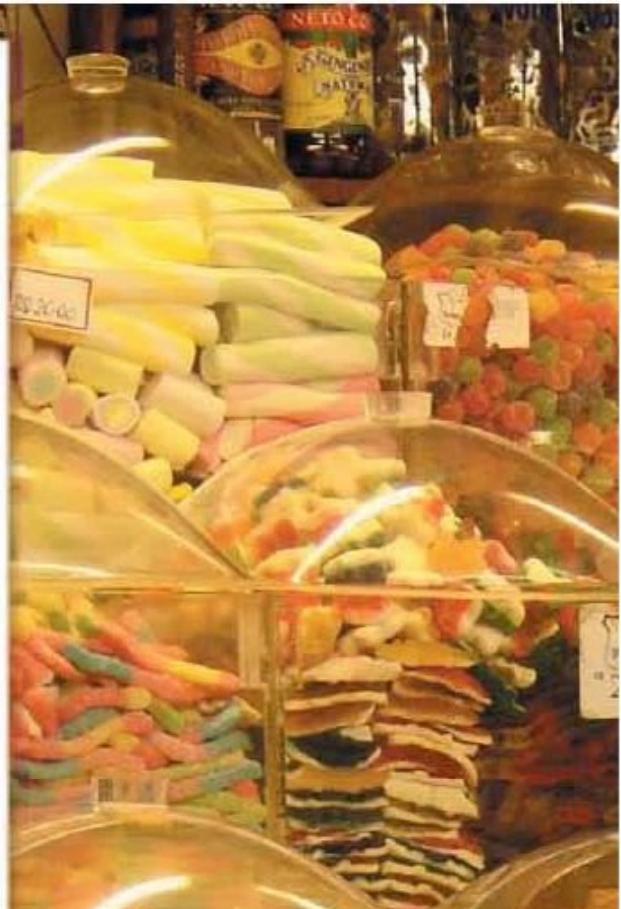
Birkaç ay öncesine kadar en büyük sorunlardan biri olan yumurta satışının konusunda gelişmeler olduğunu da belirten Necati Yayahı, çiftlik numarası bulunmayan yumurtaların satışıın yasak olduğunu önemle vurguladı.

DEPOLARA DÜZENLİ VE TEMİZ OLMALIL..

Raflar kadar depoların da temiz ve düzenli olmasının önemine dikkat çeken Yayahı, depolarda böcek ve kemerin hayvan vadığına neden olacak şartların tespiti halinde ağır cezaların verildiğini söyledi.



TAPDK'ının orijinal etiketlerinin bulundurulması zorunluluk. Bu etiketi olmayan ürünler kaçak ürünler olarak işlem görecektir. Bunun da hapse varan ağır cezaları var



ALKOLLÜ ÜRÜNLERDE AYRINTILI FATURA VE TAPDK ETİKETİ ŞART!...

Yaylı komşumuzunda synca: "Alkollü ürünlerin satışı yapanların bu ürünlere ait ayrıntılı faturaları bulundurmaları gerekiyor. Bu çok önemlidir. Ayrıca tütün ve alkollü içeceklerde de "TAPDK" nin orijinal etiketlerinin bulundurulması zorunluluk. Bu etiketi olmayan ürünler kaçak ürünler olarak işlem görecektir. Bunun da hapse varan ağır cezaları var" diye konuştu.

PAZAR YERLERİNE DİKKAT!...

Yaylı soñ olarsa, pazar yerinde bir markette satılan her ürünün açıkta ve sağıkçe koşullarda satıldığını ve bunun önüne geçmek için de ilgili odalar ve belediyelerle çalışma yürütüldüğünü sözlerine ekledi.

Toplantıya başkanlık yapan Bakkallar Odası başkanı Veliiddin Yenihalp ve ALTSO 1. Meslek Komitesi başkanı Vahit Sabır da İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından yapılan denetimlerde çok basit ve eksik bilgiye dayanan hatalardan ağır cezalar ödenmemesi için üyelerin bilgilendirileceğini söyledi.



La Porta Büyüülüyor

Akdeniz'in mavi sularını 340 derece açıdan izlerken, dünya mutfağından eşsiz lezzetler tatınız mı? Cevabınız 'Hayır' ise adres La Porta

YATIRIMCILIK serüvenine 22 yıl önce Alanya'da kurulan Melani Otel, şimdiki adı ile Oba Star ile şirketinin yönetimini üstlenmekle başlayan Cem Özcan, Almanyada doğdu. Gazi Üniversitesi İnşaat Mühendisliği bölümünden mezun olan Özcan, uzun yillardan bu yana Alanya'da yaptığı yatırımlarla La Porta Restoran Bar ile yeni bir halka ekledi. Türkiye'nin 30. marinası olan Alanya Marina'da kurulan işletme, turizmde Türkiye'nin ve dünyamın çekim merkezi olan ilçemizde ihtiyaç duyulan nezih mekan ihtiyacına cevap vermemi hedefliyor.

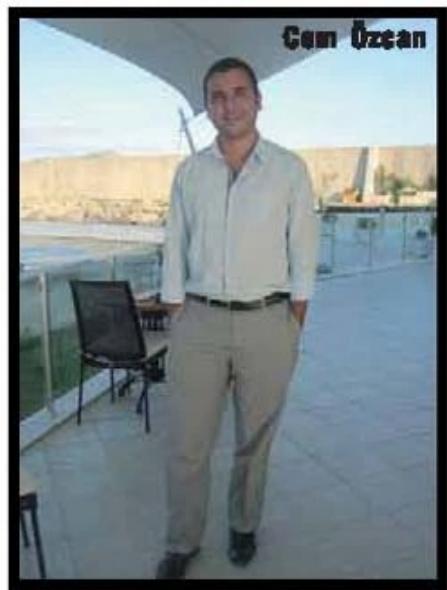
Melani Otel ile başlayan yatırımlar 2004 yılında Melani Home ve Melani Hus ortaklılığı ile devam etti. Kendi inşastalarını yapan Özcan, Melani Home Emlak'la da büyümeye devam etti. Melani Hus ve Norveç ortaklılığı ile yurt dışı bağlantılı çalışmaya da başlayan Özcan, 2007 yılında

Melkon İnşaat ve ardından en büyük hayali olan La Porta

Restoran Bar'ı hizmete açtı. La Porta'da gördüğüm genç ve dinamik işletmeci Cem Özcan, denize olan tutkusunu La Porta'ın doğmasında büyük rolü olduğunu belirterek, söyle konuştı:

"ALANYADA İŞLETMELER DÜNYA STANDARTLARINDA OLMALIDIR"
"Küçük yaştardan beri denize karşı olan millî türkum üniversite sonrasında soluğu Alanya'da almama neden oldu. 22 yıldan bu yana da her geçen gün dünya markası haline gelen bu kente yapıyorum. Denize ve denizde olan her şeye açığım. Bu sebeple Alanya benim için doğru yer. Bu şehrin gelişmesi, daha önemli bir turistik merkez olması için bilmem ve imkanlarım çerçevesinde elimden geleni yapmaya çalışıyorum. Alanya dünyaya hitap ediyor. Bu yüzden Alanya'da açılan her işletme dünya standartlarında olmalıdır. Verilen hizmetle ve iş anlayışı ile her noktasında titiz davranışlısam. Bizzat La Porta'da bu haseasyetlere dikkat ettim. Hem yore halka için nazih bir buluşma noktası, hem de yurt içi ve dışından gelen misafirlerimize onları bekletilerine yanıt veren bir mekan oluşturduk. Yillardır denizin ortasında bir adada restoran açma hayalim vardı. Burası bir nebzde olsa hayalimin yanuması olıcı diyebilirim."

Toplam 1150 metrekarelik alanda üç ayrı yer bulunuyor. Restoran, Amerikan havuz bar ve Yat Club Pub... Aynı aynı herkesin ruhuna hitsap ediyoruz. La Porta'nın bir diğer özelliği de denize 340 derece olan tek işletme olmasıdır. Tabi burayı oluştururken mimarisi kadar mutfağına da önem verdik. Deniz ürünlerinin binbir çeşidinin



Cem Özcan

yanında istakoz akvaryumuna sahibiz. Alanya'nın tüm bahçesi çiçekleri, steak ve Türk mutfağından zengin çeşitler de sunan La Porta'da el yapımı ekmekler ve el yapımı makarna da müsterilerimizin beğenisine sunuyor. Buların yanı sıra kuzu but ve kuzu kaburması da menümüzde yer alıyor. Yarı olimpik yüzme havuzunda haftanın iki günü düzenlenen "After Beach" partisi ile müsterilerimizi eğlencenin dorğunuza çıkıyoruz.

Tüm Alanya halkını ve misafirlerimizi La Porta'da denizin ve onun sunduğu muhteşem ürünlerin tadını çıkarmaya davet ediyoruz."

Cem Özcan'ın da dediği gibi La Porta, hem yemek, hem de eğlencem için ideal bir atmosfer sunuyor. Alanya'da kalitesi ve uygun fiyatları ile fark yaratın, huzur veren La Porta'nın bu sezona damgasını vurması bekliyor...





La Porta

Alanya Yacht Club est 2010



Muhraqem Alanya ve Akdeniz manzarası, Dünya mutfaklıdan seçme yemekleri ile La Porta Restaurant, Yeni Yat Limanında hizmetinizde...
La Porta Restaurant, Amerikan Havuz Bar ve Yat Club Pob olmak üzere üç ayrı mekan sevgisi sunmaktadır...

Ayrıca yarı olimpik yüzme havuzunda haftanın iki günü After Beach partileri düzenlenmektedir.

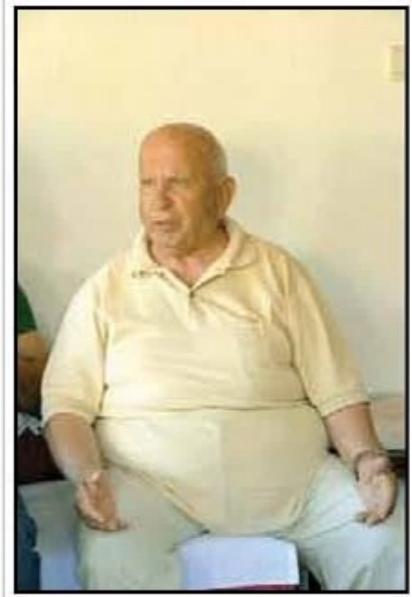
Özel günler, Davet ve Organizasyonlarınızda, farklı bir atmosfer ve kaliteli hizmetlığında misafirlerinizi La Porta da ağırlayabilirsiniz.

Ramazan' da Zengin iftar menümüzle hizmetinizdeyiz...

Akhan Mevkii Yeni Yat Limanı içi ALANYA
0 242 511 11 66 - 0 549 511 11 66
www.laporta.cc

Röportaj
Necati ŞATANA

“Antalya'nın en önemli iş adamlarından, turizmci, fabrikatör Yaşar Duru, İbradı'da bulunan tarihi 160 Yıllık olan evinin kapılarını ALTSO dergiye açtı. Hayırseverliği ile de tanınan Duru ile hem iş hayatı ve hem de birçok önemli ilim ve irfan adamını yetiştiren İbradı'nın tarihinin sayfalarını karıştırdık.**”**



Yaşar Duru ile sohbet etmeden önce İbradı İlçe Emniyet Amirliği Gülcen Alev güzel havası, verimli topraklarının yanısıra tarihi konakları ve mekanları olan İbradı'yi

gezdirip bilgiler verdi. Gülcen Amir Alanya'dan sonra İbradı'da da bayanıyla görevini yapmanın huzuru içinde adeta bir turizm rehberi gibi anlattı İbradı'yı...





Daha sonra Yaşar Amcanın (Yaşar Duru) evinde aldık soluğu. 82 Yıllık yaşamının yarısından çوغunu paylaştığı eşi Necla Hanım ile birlikte 1935 yılında 475 liraya satın aldığı evi anlattı önce. Her yam ahsap doğrama sanatı ile süslenmiş, kadife kaplı kapı ve dolapları olan tarihi konakta yılın 5 ayını geçirdiğini söyleyen Yaşar Amca, Antalya'mın Duru İtriyat markasıyla tüm ülkeye adını chiyurdugu firmasının yanı sıra 1 e 1 marketlerin ve bir de Antalya'da kuzumin istediği otelin sahibi. Duru İtriyat Ege'de "Ege Duru" markası ile faaliyetlerini sürdürüyor. Sahibi olduğu "Halay Kozmetik" ise İstanbul ve İzmir'de faaliyette...

Kendisi tüm iplerini 3'ü erkek 1'i kız olmak üzere 4 çocuğuna bırakmış. Yaşar Duru'nun gözü gibi esrigedigi 5 tane de totunu var...

Yaşar Amca önce hayatı adadığı İbradı hakkında bilgi verdi bizlere... Kadılıkla meşhur İbradı'nın Osmanlı tarihine adını altın harflerle yazdırduğu ve Ankara Hukuk Fakültesi'nin bile İbradı'nın Ali Fehmi Efendi tarafından yaptırıldığını söyledi. "1961 Anayasasını hazırlayan komisyonun sözcülüğünü" de İbradılu Muammer Aksoy Yaptı. Hukuk Profesörüdür Muammer Aksoy. Atatürkü

Düğünce Derneği'ni de kurdu. Sonradan hain bir saldırya kurban gitti" diyor Yaşar duru... İlk Anayasası Kitabının hazırlanmasında bile İbradı'hukukçuların emeği olduğunu söyleyen Yaşar Amca bir de ekliyor: "İbradı'nın mesleği okumaktır"

Gercekten de İbradı'nın okumak geninde



var. 2000 Nüfusu şehrde iki adet kütüphane olduğunu söylersek bu şirin ilçede okumsa verilen önemini de özetlemiş oluruz.

İbradı da en çok ilgimizi çeken ise hiç kuşkusuz yaşayan nüfusa göre çok ama çok fazla mezar olmasıydı. Tarihre Konya ve Antalya arasında bir köprü olan ve "Kadilar Şehri" olarak bilinen İbradı'nın eski tarihinde nüfusun bugilakü nüfusun 7 katından fazla olduğu biliniyor. Yaşar Duru: "Burada zamanında 14 bin 800 nüfus vardı" diyor. Üstelik okunuşluktan söz ederken de Türkiye'de 5 Rüştüye yani bugünkü adıyla Lise olduğunu ve bunlardan bir tanesinin de İbradı'da olduğunu söylüyor. Babası da o zamanın en caheilli insanlarındanmış ve Rüştüye bitirmiştir Yaşar Amcanın...

İBRADIDA YAŞAMA SÜRESİ ÜLKE ORTALAMASININ ÜZERİNDE
İbradı'nın en önemli özelliklerinden biri de yaş ortalamasının 80'in üzerinde olması. Rakunun 150 metre olduğu İbradı havası ve suyu ile yaşamak için en ideal yerleşim merkezi olarak tabir ediliyor. Şöyle ki, İbradı'ya bağlı Ürünlü Köy Kahvesi'ne gittigimizde en çok dikkatimizi çeken de kahvede oturan yaşlı ama dinamik, genç ruhlı insanların çokluğu oldu. Her biri ortalama 85 yaşında olan Ürünlüler kahvede genç insanların gibi şen, şakrak ve

bir o kadar da misafirperver karşıladılar bizleri...

Yaşar Amcayı soruyoruz: Tüccarlığa nasıl başladınız?

Yaşar Duru: Özellikle Cumhuriyetin kuruluşunda İbradılı iş adamlarının İstanbul'da çok büyük itibarı vardı. O zamanlar İbradı bir de iş adamlarıyla meşhur Akseki'ye bağlıydı. İbradılı bir de okumuş olunca o dönemde çok saygı görüyordu. İstanbul'a bir iş için gittiğimde Rahmetli babam bana: "Yaşar sakin borçlanma" demişti... Ama biz dayanamadık ve borçlanarak ticarete atıldık. Böylece ticarete de girmiş olduk...

"ALANYA'DAN AKRABALARIM VE DOSTLARIM VAR"

Peki Alanya'da hiç tanışmadınız var mı Yaşar Amca?

Y.D.- Tabii... Eczacı Kaptanoğlu'nu tanırırm. Ayrıca akrabamız da var. Hacıkularlar akrabamız. Tayyar Hacıkula Alanya'da kütüphane yaptırdığında açılışında da bulundum. Selam söyleyin tüm Alanyalı dostlarımıza...

Ormana beldesinde bir tabela vardı gözümüzü çarpan: "Memleketlerini



"unutmayanların İlçesi" yazıyordu. Nedir bunun anlamı?

Y.D.- İbradılar tarihten bu yana ülkemizin yönetiminde söz sahibi olmuşlardır. Kimisi de tüccarlık yaparak ülke genelinde adından söz ettirmiştir. Ama hepimizin ortak özelliği şehrinden kopnamamız ve buraya fırsat buldukça gelerek birliklerimizle hizmet etme anlayışımızdır. O tabela samıyorum yüzlerce yıldır İbradı'ya hizmeti bir görev kabul eden İbradılı İşadamı, ilim ve bilim adamları için söylemiştir. Hepsinе şükranlarımıza sunarız.

Biraz bize İbradı'dan söz eder misiniz Yaşar Amca?

Y.D.- Dedik ya, Osmanlı zamanında İbradı kadılar şehriymiş. Ülkeyi de bilirsiniz o zamanlar kashlar yönetimiş. Nizam-i Cedid kurucusu Kadı Abdurrahman Paşa bu kadılar arasında en çok tanınanydı. Ama padışha bazı hainlerin jurnallemeleri yanı dedikodu yapmaları nedeniyle 1800'lü yıllann sonunda yeniçe aśkerleri tarafından kellesi alındı. Kadı Abdurrahman'ın kellesi tepeide padışha götürüldü. Kadı Abdurrahman'ın o kadar çok malı vardı ki Antalya'dan gelen "deli Mehmet" lakaplı görevli toplam 500 kadar at ve eşekle onun malını yükleyip İstanbul'a götürdü. Bunu da o dönemde İbradı'nm ne kadar zengin bir yer olduğunu ifade etmek için anlatıtm.

Bir de İbradı'da topraklar çok verimlidir.

Ne ekseriniz bıçarsınız. Rakım tamam için çok uygundur. Badem, Kestane, Kayısı, Şeftali, Vişne, Kiraz ne ararsanız vardır burada. Birde İbradı'da dünyانın dallarıyla berserber çevrezi en geniş kestane ağacı vardır. Adı da Arap Astı Ağacıdır. Bu isim nead verildi diye sorarsanız hemen anlatayım: "İbradı tarihinde 2 defa bütünüyle yanmıştır. Bir defasında bir arap dadi gelir İbradı'ya. Bu dadiyi da şehrin zenginleri kendisine hizmet etmesi için getirmiştir. Ancak dadi yanlışlıkla bir yangın çıkarmış ve tüm İbradı kül olurcasına yanmış. Hal böyle olunca bu arap dadiyi adının verildiği kestane ağacında asmışlar. Her İbradı'ya gelene bu ağacı gösteririz. Dünyada tekdir...

Sizsin hem İbradı'da ve hem de Antalya'da birçok hayır işi yaptığınızı duyuyoruz. Sevilen birisiniz. Birez de bunlardan söz etsek.

Y.D.- Hayır işi söylemem tabii... Ama gücümüz yettiğe memleketimize hizmet

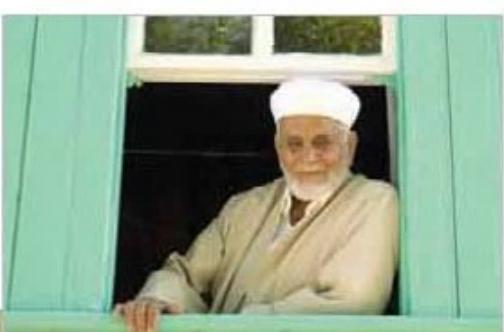
etmek, geleceğin teminatı çocukların ülkemize yararlı bir fert olarak yetişmesi için okullar yapmak hepimizin görevi. Allah ömür ve imkan verirse ben tüm hedeksin memleket için çaba sarfetmesi gerektiğini düşünüyorum. Bu bir görev olmalıdır.

Peki Yaşa Amca gelecek nesillere bir öneriniz var mı?

Y.D.- Okuyunlar... Eğitimlerine büyük önem versinler. Ülkemizin her bölgesinin İbradı'daki okumusluk oranına yükselmesi gerekiyor çünkü.

Son olarak söylemek istedığınız bir şey var mı?

Y.D.- İbradı havası, tarihi, konakları ile güzel bir şehir. Uzun yaşamak isteyen İbradı'ya gelin. Turistleri de bekliyoruz. Tarihi konaklarımızı, mağaralarımızı, diğer tarihi mekanlara ziyaret etmeler. Tanıtın bakanım İbradı'yı...



ŞEN KONA KLARI 'NDA



Sizler için 16 bin metrekare alan üzerinde şehrin en güzel yerinde 5 blok.
30 daire ve 10 dubleksten oluşan, her türlü konfor ve rahatlığın
birleştiği bir proje. Farklı yaşam alanlarının, alışveriş merkezlerinin
ve doğanın ortasında nefes alan bir eser tasarladık.

YAŞAM BAŞLIYOR



ALANYASPOR'DAN KAMPANYA... KOMBİNELER 100 VE 50 TL



5.2
ALTSO



“ ALTSO Yönetim Kurulu'nu ziyaret eden Alanyaspor Yönetimi, yeni sezonda hizmete girecek olan Oba Stadyumu için 100 ve 50 TL olmak üzere kombine bilet fiyatları belirlediklerini söyledi. ALTSO bu biletlerin satış konusunda Alanyaspor'a destek verdi.”

ALTSO ALANYASPOR KOMBİNE KARTLARI İÇİN SATIŞ MASASI KURDU

ALTSO, yeni sezon maçlarını UEFA Kriterlerine uygun biçimde tasarlanan Oba Stadyumu'nda oynayacak olan Alanyaspor'un kombine biletleri için satış masası oluşturdu. ALTZO Başkanı Kerim Aydoğan, Alanyaspor'un hak ettiği seviyeye gelmesi için gerekli olan taraftar desteğini sağlayabilmek adına şehrin merkezinde bulunan ALTZO Hizmet binasında Alanyaspor adına herkese satış yapılacağını söyledi.

2010 – 2011 Futbol Sezonu öncesi hazırlık çalışmalarını sürdürmen ve maddi sorunlarını aşarak lige giriş yapmak isteyen Alanyaspor'a destek amacıyla Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Hizmet Binası'nın 2'inci

katında "Alanyaspor Kombine Kart Satış Maası" oluşturuldu. Maraton tribün kombine kartlarının 100 TL'den satışa sunulduğu ALTSO'dan dileyen herkesin kart alabileceğini açıkladı.

Alanyaspor'un bu sezon oynayacağı lig ve kupa maçlarını sadece 100 TL'ye izleme fırsatı sunan Alanyaspor Yönetimi adına konuşan Başkan Hakan Dizdaroglu, çok uygun fiyatla sundukları kartlara gerekli ilginin gösterilmesini beklediklerini söyledi. Dizdaroglu, bu kart alanların her bir maçı ortalama 5 TL'nin altında bir fiyatla hizmetleneceğini söyleken yeni Oba Stadı'nda seyir zevki bakımından mükemmel biçimde tasarlandığını dikkat çekti.

AlanyasporB Başkanı ayrıca dileyen taraftarların kale arkası tribününden de 50

TL ye kombine kart edinebileceğini sözlerine ekledi.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ise, amaçlarının herkesin ulaşabileceğini merkez bir noktada satış maası kurarak Alanyaspor'a destek vermek olduğunu ifade etti.





Gündoğmuş Kaymakamı ÖZTÜRK'ten ALTSO'ya Ziyaret

Gündoğmuş Kaymakamı Cemil Öztürk, Alanya Gündoğmuşular Derneği Yönetim Kurulu Üyeleri ve İl Genel Meclis Üyesi Rasim Elçi ile ALTSO Yönetimini ziyaret etti. Ziyarette Alanya ve Gündoğmuş arasında ekonomik işbirliği konuları değerlendirildi.

GÜNDÖĞMUŞ İLE İŞBİRLİĞİ KONULARINDA GÖRÜŞÜLDÜ

Gündoğmuşular Derneği Başkanı Mehmet Tığlı ve Alanya İlçe Emniyet Müdürü Turgay Çalışkan'ın da katıldığı ziyarette Alanya ve Gündoğmuş arasında süregelen işbirliği ve gelecekte yapabilecek çabayalar konusunda görüş alışverişinde bulunuldu.

Gündoğmuş'un bölgemizdeki turizm hareketliliklerinden yararlanabilmesi için bir takım düşünceleri olduğunu belirten Gündoğmuş Kaymakamı Cemil Öztürk, bu konuda Alanya'nın tecrübelilerinden yararlanmak istediklerini söyledi. Alanya Ticaret ve Sanayi Odası ile ilçemizde yaşayan çok sayıda Gündoğmuşlu'nun yakın ilişkide olduğunu söyleyen Öztürk, Gündoğmuş'un bölgemizin ekonomisi en zayıf ilçelerinden

birisi okluğunu encah hedeflerinin ekonomide hareketlilik yaratmak olduğunu söyledi.

Ziyaretten duyduğu memnuniyeti dile getiren ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ise, ilçemizde kendisini iş dünyasında kanıtlamış çok sayıda Gündoğmuşlu iş adamı olduğunu ve bu iş adamlarının da ilçemiz sosyal hayatı ve ekonomisine önemli katkı yaptığını söyledi.

Aydoğan, Gündoğmuş ile geçmişte olduğu gibi gelecekte de yakın ilişki içinde olacaklarını belirtiken, bölgemizde bulunan tüm ilçelerin ekonomik gelişiminin Alanya'ya da olumlu etkiler yapacağı bilincinde olduklarını söyledi. Aydoğan, Gündoğmuş Kaymakamı Cemil Öztürk'e de görevinde başarılar dilerken yapacağı çalışmalarında yanlarında olacakları mesajını verdi.

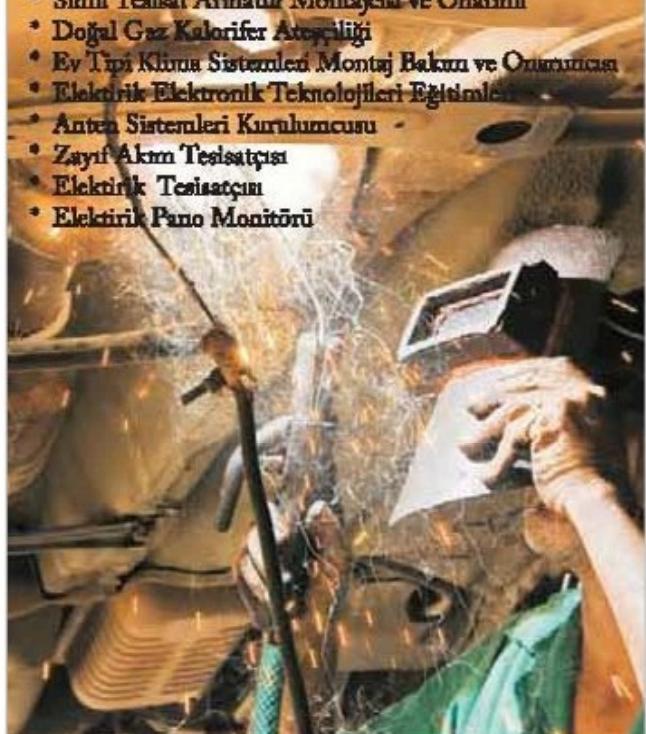
ALTSO Meslek Edindirme Eğitimleri Devam Ediyor

Meslek Edindirmeye Yönelik Eğitim Programlarına Kayıtlar devam ediyor. ALTSO tarafından, ilçemizde çalışma hayatındaki hizmet kalitesini artırmak, üyelerimiz ve çalışanlarının mesleki bilgi, becerilerinin geliştirilmesi amacıyla çeşitli dallarda eğitim, seminar ve konferanslar ile sertifika programları devam ediyor.

Halk Eğitimi Merkez Müdürlüğü ve ALTSO İşbirliği ile Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklı ve Yerel Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanan modül programları çerçevesinde düzenlenen programlara katılmak isteyenlerin iki adet fotoğraf, nüfus cüzdanı fotokopisi ve Eğitim Başvuru Formu ile birlikte ALTSO Eğitim Şubesi'ne başvurması gerekmektedir. ALTSO'dan yapılan açıklamada kurs sonunda yapılacak sınavda başarı gösterenlere Milli Eğitim Müdürlüğü Onaylı rengi sertifika verileceği açıklanmıştır.

PROGRAMA ALINAN EĞİTİMLER

- Pazarlama ve Perakende sektörü
- Kasıyer Eğitimi
- Depo Görevlisi Eğitimi
- Satış Görevlisi Eğitimi
- Emlak Danışmanlığı Eğitimi
- Turizm Sektörü Eğitimleri
- Kat Görevlisi Eğitimi
- Ofis Görevlisi Eğitimi
- Aşçı Çırığı Eğitimi
- Servis Komisyon Eğitimi
- Tezajat Teknolojisi ve İklimlendirme Eğitimleri
- Sihhi Tesisat ve Yangın Tesisatçısı
- Sihhi Tesisat Armatır Montajcısı ve Onarımı
- Doğal Gaz Kalorifer Arızaçılığı
- Ev Tipi Klima Sistemleri Montaj Bakımı ve Onarımı
- Elektronik Elektronik Teknolojisi Eğitimi
- Anten Sistemleri Kurulumucusu
- Zayıf Akım Tesisatçısı
- Elektrik Tesisatçısı
- Elektrik Pano Monitörü



Rüya gibi bir tatil...



UTOPIA WORLD



KARGICAK BELDESİ ALANYA - ANTALYA
TEL: 0 242 526 28 28 (pbx) FAX: 0 242 526 28 29
www.utopiaworld.com.tr



Gezi - Araştırma
Hayri YENIALP
www.hayriyenialp.com
hayalanya@gmail.com

Başkalarının Gözünden....

■ Başıklarının gözünden benliğimizi görmek hep ilgi çekici olmuştur. Dış görünüşümüzden yaşadığımız ortama kadar geniş bir yelpazede kendimizi başkalarının gözünden tanımlarız. Farklılıklarımız, zenginliklerimiz, eksikliklerimiz, zaaflarımız hep o karşımızdan bize doğru tutulan aynadan yansır.



Geçtiğimiz günlerde üç senedir Mayıs ayı içinde yaptığımız gibi Danimarkalı bir grupta üçer bir dağ köyüne gittik. 60 yaşın üstünde hastalıklarla hemhal olan bu insanlar Akdeniz'in kıyısındaki bu üçer dağ köylerinde vücutlarınıresetlemeye niyetlenmişlerdi. Her yıl farklı kişilerden oluşan gurubu organize eden, Danimarka'da küçük bir kasabamın belediye hemşiresi olan Lis Rasmussen üç yıl önce beni bulduğunda tam olstruk ne istediklerimi anlamamıştım.

Uzak bir dağ köyüne zorlu bir yolculuğun ardından ulaşan bu yaşı ve fiziksel olarak yeteviz insanlar ne atıyordu? Taş patikalar, konforsuz evler, alışık olmadıkları tatlar ve yöre insanıyla iletişimlerinde karşılaşıkları sorunlar onları neden mutlu ediyordu? Her gezi sonrası bir sonraki için plan yapmaya başlamalarına çoğu zaman bir anlam veremiyordum. Zaten hıssasız olan bedenlerini son radmeye kadar zoruyorlardı. Küçük sakathıklar onları daha da heveslendirdiyordu.

Kanal Alanya Televizyonu için yaptığı köy programları vesile olmustu bu gezelere. Kendine bu farklı tur için ortak arayan Lis bir arkadaşı aracılığıyla bana ulaşmış ve istediği ortamın zorluklarla beslenmiş bu bölgeyi anlatan hikâyeleri olan mekanlar olmasını istemişti. Bende program çekimleri esnasında tanıttığım farklı bölgelerden insanlarla iletişime geçerek bu ilginç tura mekmân ayıratmaya başladım.

Her gezi gizliimin öntünde olan ve bizi bölgeyi anlatan zenginlikleri gözüme sokuyordu. Öncenmedigüm veya geçmişte kalması gerektiğini düşündüğüm synantalı olsaları hayranlığı neden oluyordu. Derme çatma bir çardak, toprak bir kap, bebeğin muskası, toprağı kazdığımız çökür, kurutulmuş mantar, su dejirmeni, toprak damlı ev. Onların üzerinde hepai zengin ve ilginç bir yaşam birikimin synantları. Her türlü zorluğa rağmen vücutlarının anılarını zorlayarak edindikleri bu tecrübeler onların mükafatı olduğunu söylüyor Lis. Zaten gezinin amacında buyum. Kendilerine rağmen ulaşabilecekleri bir hedef bizim yerel yaşamımız imis.

Onların bu çabaçı bana bir sına tuttu. Reamı makamlarca dillendirilen Kültür Turizminin canlı reamını gördüm. Sadece insanlar arası ilişkilerle olgunlaştırılan ve üçüncü yılma giren bu gezelerin kendimizi tekrar ve derinden algılamamızı vesile olması ümidiyle...

Bu gezileri üç yıldır benimle birlikte organize eden Lis Rasmussen'e, köylerinde bizi ağırlayan İbrahim Bey ve eşi ve bu gezide bana yardımcı olan arkadaşım Çiğdem Mercan'a sonsuz teşekkürler...





Antalya Milletvekili İRBEÇ ALTSO'nun Konuğu Oldu

“ Partisinin yaz programı çerçevesinde Alanya'da bulunan Antalya Milletvekili Prof Dr Yusuf Ziya İrbeç, ALTSO'yu ziyaret etti. ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, İrbeç'e ilçemizin çözüm bekleyen konularına ilişkin rapor sundu. ”

İRBEÇ İLE BÖLGEMİZİN SORUNLARI KONUŞULDU

Milletvekili İrbeç de başta Gazipaşa Havalimanı'nın uluslararası uçuşları açılmasının başta olmak üzere, Akdağ kayak Merkezi, ilçe merkezdeki Yükseköğretimimin gelişmesi ve Alanya'nın il olması gibi konularda önemli mesajlar verdi.

04 Ağustos 2010 günü gerçekleştirilen ziyarette AKP İlçe Başkanı Hüseyin Güney, ALTSO Meclis Başkanı Mustafa Tuna ve ALTSO Yönetim Kurulu üyeleri de hazır bulundu. Antalya Milletvekili Yusuf Ziya İrbeç'in kapsamı bir rapor sunan ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, özellikle Gazipaşa Havalimanı'nın uluslararası uçuşlara açılması için destek istedi.



Aydoğan yaptığı açıklamada oda olarak ilkümüzde yükseköğretimimin gelişmesi, Kişi Turizminin canlanması gibi konularda yaptıkları çalışmaları dile getirdi. Alanya'da İşletme Fakültesi'nden sonra Mühendislik Fakültesi için de Bakanlar Kurulu'ndan karar alınmasının sevinçle karşıladıklarına işaret eden Aydoğan, bu fakültenin izinlerinin alınmasından emekleri nedeniyle bölge milletvekilleri, bakanlar kurulu üyeleri, YÖK Başkanı, A.UÜ:Üniversitesi Rektörü, Alanya İşletme Fakültesi dekanı ve ile Kaymakamımıza teşekkür etti.

Aydoğan Alanya İşletme Fakültesi için ilçemizin neredeyse 25 yıldır yakın zaman mücadele ettiğini ana Mühendislik fakültesi konusunda 1,5 yılda netice alındığını da öne拿出来 hedeflerinin 2 yıl içinde Alanya'ya 9 Bin öğrenci getirebilmek olduğunu söyledi. Aydoğan hem devlet ve hem de valif üniversitesi için oda olarak üzerlerine düşeni yapmaya devam edeceklerini de sözlerine ekledi.

Antalya Milletvekili Prof Dr Yusuf Ziya İrbeç de konuşmasında Gazipaşa Havalimanı'nın uluslararası uçuşlara

acılmasına konusunda Sayın Bakan ve bölge milletvekillerinin yoğun çaba içinde olduğunu söyledi. Bu konuya öncelikle ele alındıktan sonra İrbeç, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası'nın şehrin turizm, ticaret ve eğitim hayatına yaptığı çalışmaların takdirle karşıladıklarını önemle vurguladı.

Yükseköğretim konusundaki çalışmalarla da desteklerinin süreğini belirten İrbeç, ALTSO'nun raporunda yer alan görüş ve önerilerin muhakkak değerlendirileceğini söyledi. İl konusunu siyasi bir konu olduğunu ve TBMM'nin gündemine gelmesi halinde Alanya'nın en öncelikle il yapılacak işlerin başında geldiğini de belirten İrbeç, tüm bölge milletvekilleri olarak zamanı gelirse bu konuda gerekken her çalışmayı yapacaklarını söyledi.

İrbeç son olarak kişi turizminin canlanması için Akdağ Kayak Merkezi'ne olan ihtiyacı farkında olduklarını ve ALTSO'nun 3 üniversiteden gelen öğretim görevlilerine hazırlattığı raporu gerekli makamlara sunduklarını ifade etti.

Toplantının son bölümünde 12 Eylül 2010 günü yapılacak olan Anayasa Değişikliği Referandumu hakkında da bastırıldıktan itibarıyla tanınan İrbeç, halkın alacağı her karara saygılı olumlulığını gerektiğini söyledi.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan da ilçemizin sorunlarına gösterdiği hassasiyet ve ilgi nedeniyle Milletvekili İrbeç'e Alanya'nın temsil gümüş paraasını takdim ederek teşekkür etti.

Mavi Kurdele

Eğitimde Mükemmellik Ödülü

Bahçeşehir Kolejleri'nin!



Bahçeşehir Kolejleri, bugüne kadar sadece Amerika'daki eğitim kurumlarının hizmet kalitesi ve performansını denetleyen bir değerlendirme kuruluşu olan **MÜKEMMEL OKULLAR BİRLİĞİ** tarafından 9 kategoride mükemmel olarak değerlendirildi ve Mavi Kurdele Mükemmellik Ödülüne layık görüldü.

Değerlendirme Kriterleri

Öğrenci Merkezli ve Öğrenci Destekli Eğitim

Okulun Organizasyon Yapısı ve Okul Kültürü

Okulun Eğitim Standartları ve Müfredatı

Eğitimde Teknolojinin Kullanımı

Okul, Aile ve Toplum İşbirliği

Aktif Öğretim ve Öğrenim

Sürekli Mesleki Gelişim

Başarı Göstergeleri

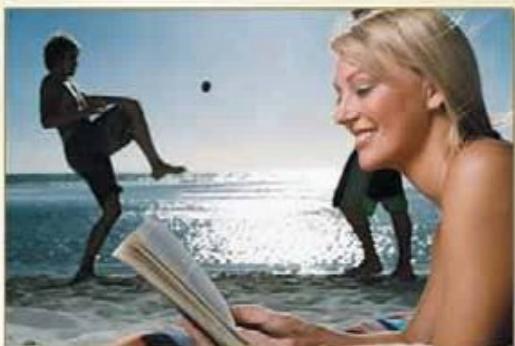
Liderlik



BAHÇEŞEHİR KOLEJİ
"Alanya"

Aydoğan: Bindiğimiz dalı kesmeye lim

“ Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Kerim Aydoğan, bazı seyahat acentelerinin, müşterilerini anlaşmalı oldukları işletmelere yönlendirmek amacıyla yaptıkları reklam ve tanıtımında, diğer işletmelerin genelini karalayıcı, küçük düşürücü, hiçbir belge ve bilgiye dayanmayan yazılı ve sözlü beyanatlar vermesinin turizme zarar verdiği söyledi. ”



Bu davranışın sadece ticari işletmelere değil, bölgenin ve Türkiye'nin imajına olumsuz etki yapabileceğinin göz ardı edilmemesi gerektiğini belirten Aydoğan, "Son günlerde gerek üyelerimizden gelen şikayetlerde, gerekse yerel basın organlarında yer alan bazı haberlerde, seyahat acentelerinin müşterilerini anlaysamalı oldukları ticarethanelere yönlendirmek amacıyla uyguladıkları yöntemlerde, bu işletmelerin tanıtımlarının yanı sıra başka işletmelerden alışveriş yapılması için yedeklik işletmeleri ve hatta kentin genelini karalayıcı ifadeler kullandıkları ve turistlere bu yönde yanlış bilgiler verildiği belirtilmektedir. Alanya, ülkemizin önemli turizm merkezlerinden birisidir.

Turizmdeki bu potansiyel kentin ticari hayatı da yansımış ve günümüzde hala 20 bini aşkın vergi mükellefi, dolaylı ve doğrudan turizm sektörü ile ilişkili olarak çeşitli konularda faaliyetini sürdürmektedir. Bu yönü ile ilçemiz, Türkiye'nin diğer turizm merkezlerinden farklı olarak kent ile iç içe turizm yapılabilecek bir bölgedir. Bu durumun bazı olumsuzlukları olsa da, turizm gelirinin birçok kesim tarafından paylaşılması ve turistlerle iç içe bir yaşamın olmasının, bölgemizde turizm bilincinin gelişmesi, kent peyzajı ve alışveriş mekanlarının da zamanla kendilerini yenilemeleri gibi olumlu katkıları da olmuştur.

Her sektörden 8 bini bulan üye sayısına sahip bir meslek kuruluşu olan Odamız, ülke ve bölge turizmimizin gelişmesi, turizmin sorunları ile etkin mücadele edilebilmesinin yanında, kentimizde turistlerin karşılaştıkları olumsuzlukların azaltılabilmesi, şehrde güvenli ve düzenli bir alışveriş ortamının sağlanması için yerel yönetimlerle birlikte yoğun çabalar harcamaktadır. Bu yolla en azından turizmde ticarethanelerden kaynaklanan sorunların çözülebilmesi, turistlerin kentin her tarafında rahatsız edilmeden, alışverişe zorlanmadan

dolaşabilmesini sağlayacak güvenli ve huzurlu bir alışveriş ortamı sağlayabilmek için tüm gücümüzle çalışmaktrayız. Tüm bunlara rağmen yaşanabilecek münferit olumsuz davranışların da tarafımıza iletilemem halinde yerel yönetimlerle birlikte gerekli tedbirleri de almaya hazırız" dedi.

"BİNDİĞİMİZ DALI KESMEYELİM"

Turizm sektörünün en önde gelen aktörleri olan seyahat acentelerinin, pek çok işletme türü ile çeşitli konularda işbirliği yapmasının, bu alanda aktif roller üstlenmesinin, müşterilerine nihai ürün olarak birbirile birleştirilmiş ve bünyesinde alışverişinde bulunduğu komple hizmetler sunmasının da yapıları gereği normal bir durum olduğunu kaydeden Aydoğan, "Turizm sektörünün en temel ayagını oluşturan ve bölgemizde bu potansiyelin oluşmasında en önemli katkıyı yapan seyahat acenteleri uyguladıkları bu yöntem ile kısa sürede gelirlerini artırsalar da, yapılan yanlış tanıtım ve karalamalarla ülkemize gelen turistlerin, bölgemiz ve ülkemiz hakkında olumsuz düşüncelere sahip olmasına neden olabilmektedir. Bu da bir bütün olan turizm sektörünün zarar görmesi ve adeta kendi bindiğimiz dalı kesmektrdir. Bu itibarla seyahat acentelerinin bu konularda gereklî hassasiyeti göstermeleri ve dayarlı olmalarını beklemekteyiz" diye konuştu.

İŞLETMELERE ÇAĞRI

Turistlere yönelik faaliyet gösteren



ticari işletmelere de çağrı yapan Aydoğan, sözlerini şöyle sürdürdü:

"Bölgemizdeki ticarethanelerin de seyahat acentelerinin sektördeki önemini bilincinde olarak tümfine olumsuz bakmamaları gerekmektedir. İşletmedilerin artık tüm dünyada olduğu gibi, ülkemiz ve bölgemizde, seyahat acentelerinin içinde alışverişinde yer aldığı birçok ürünün bir araya getirerek mesleğin etik kuralları içinde diğer işletmeleri karalamadan müşterilerine sunmasının seyahat acentelerinin asli fonksiyonlarından birisi olarak görmeleri gerekmektedir.

Aynı sektörün birer parçası olan ve birbiri ile yakından ilgili olan herkesin üzerine düşen görevleri yapması, ilkeimize gelen turistin memnun sunulması için elinden geleni yapması ve öncelikle kendi hatlarını düzeltmesi gerekmektedir. Aksi takdirde yaşanacak bir olumsuzluktan sektörün tüm kesimleri zarar görecektir."



ANA MUHALEFET LİDERİNİNE ALTSO'DAN ALANYA RAPORU

Çözüm Önerileri" konulu raporu İlçe Başkanı Osman Özcan'a teslim eden Aydoğan, özellikle Gazipaşa Havalimanı konusunun da muhalefet tarafından meclise taşınması talebinde bulundu.

CHP İlçe Başkanı Osman Özcan da, ALTSO tarafından özenle hazırlanan rapora övgüler yağdırurken, Genel Başkanı Kılıçdaroğlu'na raporu bizzat teslim edeceğini ve sözü bilgi de vereceğini

söyledi.

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası İlçemize gelen tüm devlet büyükleri ve siyaset adamlarına kapeamh raporlar hazırlayarak verdiği dikkat çeken CHP İlçe Başkanı Osman Özcan, Aydoğan'a duyarlılığı nedeniyle teşekkür etti.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan'da CHP Genel Başkanı ve Ana Muhalefet Partisi Lideri Kemal Kılıçdaroğlu'nu ilçemizde görmekten memnuniyet duyduklarını söylemekten, İlçemizin esini her alanda duyurmak için bu tür etkinliklerin değerlendirildiklerini söyledi

"GAZİPAŞA HAVALİMANI
500 BİN KİŞİYE İSTİHDAM
SAĞLAR"

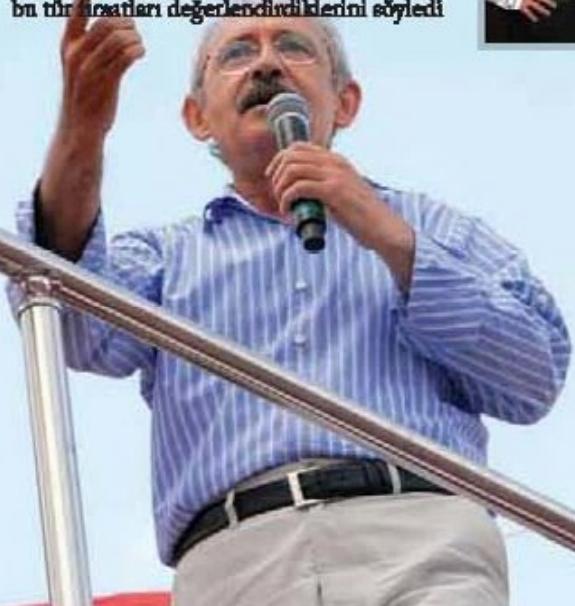
Aydoğan raporda ilçemiz için 27 önemli soruna ve bu sorunların çözüm önerilerine dikkat çekildiğini ama özellikle Gazipaşa Havalimanı'nın bir an önce tam kapasite ile faaliyete geçmesi hulusunda CHP İlçe Teşkilatına düşüncelerini aktardıklarını söyledi. Gazipaşa Havalimanı'nın faal hale gelmesinin Alanya'dan Anamur'a kadar çok olumlu ekonomik gelişmelere vesile olacağını söyleyen Aydoğan, konuşmasında şunları söyledi: "Havalimanının uluslararası standartlara getirilmesi Alanya bölgeye yapacağı katkı yanında Gazipaşa ve doğusunun da gelişimini hızlandıracak, gelişmeler ile 100 kişinin doğrudan beşyüzbin kişinide dâki istihdamı sağlanabilecektir. Şu anda devlet politikaları da istihdamın arttırılması yönündedir. Gazipaşa Havalimanı bu manada bölgenin istihdam sorununu büyük ölçüde azaltacaktır"



KILIÇDAROĞLU'NA ALANYA RAPORU

ALTSO Yönetim Kurulu Başkanı Kerim Aydoğan İlçemizi ziyaret eden CHP Genel Başkanı ve Ana Muhalefet Partisi Lideri Kemal Kılıçdaroğlu'na sunulmak üzere hazırlanan raporu CHP İlçe Başkanı Osman Özcan'a verdi. Raporda özellikle Gazipaşa Havalimanı'nın uluslararası standartlara getirilmesi konusuna dikkat çekildiken; ALTSO Başkanı Aydoğan; "Havalimanının açılması bölgemizde 500 bin kişinin istihdamında çözüm olabilir" dedi.

CHP İlçe Teşkilatına giderek 27 maddeden oluşan "Alanya'nın Sorunları ve





FAKTÖR DÖVİZ

FAKTÖR DÖVİZ A.Ş.

“Güçlü Güvenilir”

YENİ YERİMİZDE HİZMETİNİZDEYİZ...



Mustafa ALAETTINOĞLU

Atatürk Caddesi No: 26/D (Ticaret Odası Karşısı) Alanya/ANTALYA
Tel: 0 242 513 47 13 - 0 242 511 62 11 Fax: 0 242 512 27 00



"Mahmutlar Belediyesi olarak bilindiği gibi beldemizde Avrupa'nın 22 ülkesinden 6 bin civarında yabancı ülke vatandaş yaşıyor. Onların burada yabancılık çekmemesi için gerek kültürel gerekse sosyal imkanları belediye olarak sunmaya çalışıyoruz"

AB,Mahmutlar'a geldi

Alanya'nın en büyük beldelerinden biri haline gelen Mahmutlar beldesine, yabancıların ilgisi de büyük oluyor.



Gerek emlak gerekliliklerin yanı sıra, gerekse sosyal imkanları belediye olarak sunmaya çalıştığımızda, gerek kültürel gerekse sosyal imkanları belediye olarak sunmaya çalışıyoruz. Mahmutlar Belediyesi de yedeklik yabancılarının yoğun olması nedeniyle onların sosyal ve kültürel hayatı adapte olmasının ve zorluk yaşamamaları için bir takımla etkinlikler düzenliyor. Mahmutlar Belediye Kültür Merkezi'nde Kasım ayında bu yana 24 ülkeden 227 yabancı Türkçe öğrendi. Doğu Türkistan,

Kazakistan, Gürcistan, Ukrayna, Rusya, Norveç, İsviçre, Polonya, Finlandiya, İran, Danimarka, Almanya, Avusturya, İsviçre, Fransa, Belçika, Hollanda, İngiltere, İrlanda, İskoçya, Lüksemburg, Belçika, Tataristan ve Beyaz Rusya'dan gelerek Mahmutlar beldesine yerdeki 24 ülke vatandaşı, Mahmutlar Belediyesi'nin açtığı, Türkçe kurslarına katıldı. Kasım ayından başlayarak üç ayrı grupta üç aydır devam eden kursların her birinde yaklaşık 10 yerleşik yabancı Türkçe öğreniyor.

"MAHMUTLAR AVRUPA OLDU"
Mahmutlar Belediyesi Kültür Merkezi Müdürü Mesut Güneş tarafından verilen kurslarda ilgili bilgi veren Mahmutlar





Belediye Başkanı Ali Çelik, "Mahmütler Belediyesi olarak bilindiği gibi beldeımızde Avrupa'nın 22 ülkesinden 6 bin civarında yabancı ülke vatandaş yaşıyor. Onların burada yabancılık çekmemesi için gerek kültürel gerekse sosyal imkanları belediye olarak sunmaya çalışıyoruz. Bu amaçla da kültür merkezimizde el sanatları, sosyal faaliyetler ve çeşitli dans kursları açılıyor. Bunań yanı sıra ilçede yaşayan yabancıların Türkçe eğitim almaları için de dil kursu açıyoruz. Bugüne kadar bu kurslarımıza yabancıların ilgisi büyük oldu. Kursu bitirenler belediyemize gelip şükretmelerini anlatıyor ayrıca da bizim insanımızla birer bir dil problemi yaşamadan birlik ve

beraberlik içinde yaşayabiliyor. Mahmütler beldezi Türkiye'den önce Avrupa Birliği'ne girmiş bir beldedir. Biz Avrupa'yı halkın ayağına getirdik" dedi.

"BÜYÜK İLGİ GÖRÜYOR"

Yabancı dil kurularına ilginin büyük olduğunu belirten Mesut Güneş de yaptığı açıklamada, kursiyerlerin üç aylık dönemde temel Türkçe'yi öğrendiklerini ve bununla birlikte kendilerini her alanda Türkçe ifade edebildiğini dile getirdi. 9 kişilik bir ekip ile eğitim verdiklerini belirten Güneş, "Ben ve arkadaşlarım yerleşik yabancıların sosyal faaliyetlerini de organize ediyoruz. Burada Türkçe kurslarının yanı sıra bale, tango, resim ve el sanatları kursları

"YABANCILIK ÇEKMIYORUM"

9 yıldır Alanya'da yaşayan ve bir Türk ile evli olan İrlandalı Marie Saltah ise eşiyle daha iyi anlaşmak ve çocukları ile de Türkçe konuşmak için Türkçe kurslarına katıldığını söyledi. Kendini bir Türk gibi hissettiğini belirten Saltah, "Mahmütler'de uzun yillardır yaşıyorum ve artık kendimi bir İrlandalı değil Türk gibi hissediyorum. Gerek Türk Kültürü ve Türk dili benim için vazgeçilmez birer kavramlar. Kursa katılmadan önce çok az Türkçe biliyordum. Üç ay kursu tamamlandıktan sonra şimdi çok daha iyi Türkçe konuşabiliyorum ve hiç sıkıntılı çekmiyorum. Artık dil sorumunu astıktan sonra yabancılık çekmiyorum" diye konuştu.

"HERKESE TAVSİYE EDİYORUM"

Fransız vatandaşı Catherine Thibault ise 8 ay önce eşi ile birlikte Mahmütler beldesine yerlestiklerini ve daha önce tacile geldikleri Mahmütler beldesini çok sevdiklerini belirterek, "Türk insanları çok sıcak kanlı onlarda daha yakın dostluk kurmak için Türkçe kurslarına katıldım. Üç ay gibi bir sürede sorunlarını ve isteklerini anlatabilecek derecede Türkçe öğrendim. Türkçe öğrenmek isteyen herkezin bu kurslara katılmasını tavsiye ediyorum" dedi.



"ÇOK FAYDALI OLDU"

Kursa katılan Rus vatandaşı Yury Kuznetsov, "1yıldır Alanya'da yaşadığını ve Türkçe öğrenmek için katıldığı kurslarda çok güzel dostluklar edindiğini dile getirerek, "Mahmütler beldesine bir yıl önce yerlestim. Türk insanların cana yakınlığı ve sıcak tavırlarını gördükten sonra ben de onlarda daha iyi konuşabilmek için Türkçe öğrenmeye karar verdim burada çok şey öğrendim" dedi.

2009'da Turist Sayısı Artarken, Turizm Geliri Düştü

Türkiye'ye Gelen Turist Sayısı 2009'da, 2008'e Göre Yüzde 3.5 Artarak 30 Milyon 929 Bin 192 Kişi ile 32 Milyon 6 Bin 149 Kişiye Ulaştı.

Türkiye'ye gelen turist sayısı 2009'da, 2008'e göre yüzde 3.5 artarak 30 milyon 929 bin 192 kişiden 32 milyon 6 bin 149 kişiye ulaştı. Aynı dönemde turizm geliri ise yüzde 3.02 azalarak 21 milyar 910 milyon 964 bin dolardan 21 milyar 249 milyon 337 bin dolara geriledi. Turizm gideri ise geçen yıl bir önceki döneme göre yüzde 18.2 artışla 3 milyar 506 milyon 447 bin dolardan 4 milyar 145 milyon 740 bin dolara yükseldi. TÜİK, 2009 yılı IV. Dönem Turizm İstatistiklerini açıkladı. Çıkış Yapan Ziyaretçiler Anketi ile, ziyaretçi profili, gezi karakteristikleri ve Türkiye'nin turizm geliri tahmin edildi. Anket, yabancı ziyaretçiler ile yurt dışında ikamet eden vatandaş ziyaretçilere uygulandı. Giriş Yapan Vatandaş Ziyaretçiler Anketi ile ise yurt içinde ikamet edip başka ülkelere ziyaret eden vatandaşların profili, gezi karakteristikleri ve Türkiye'nin turizm gideri tahmin edildi.

IV. ÇEYREKTE TURİZM GELİRİ YÜZDE 11.6 ARTTI

Çıkış Yapan Ziyaretçiler Anketi sonuçlarına göre, 2009 yılı IV. Dönem turizm geliri, geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 11.6 oranında artarak 5 milyar 12 milyon 898 bin 591 Dolar oldu. Turizm

gelininin 3 milyar 527 milyon 38 bin 4 dolan yabancı ziyaretçilерden, 1 milyar 485 milyon 860 bin 587 dolan ise yurt dışında ikamet eden vatandaş ziyaretçilерinden elde edildi. Ziyaretçilер seyahatlerini kişisel olarak veya paket tur ile gerçekleştirdi. Turizm gelidin 4 milyar 175 milyon 553 bin 964 doları kişisel, 837 milyon 344 bin 627 doları ise paket tur harcamalarından oluştu.

DÖRDUNCÜ DÖNEMDE EN YÜKSEK TURİZM GELİRİ EKİMDE GERÇEKLEŞTİ

Ekim, Kasım ve Aralık aylarından oluşan IV. Dönemde en yüksek turizm geliri 2 milyar 466 milyon 201 bin 396 Dolar ile Ekim ayında gerçekleşti. Kasım ayında 1 milyar 441 milyon 776 bin 357 Dolar, Aralık ayında ise 1 milyar 104 milyon 920 bin 838 Dolar gelir elde edildi. Ekim-Aralık döneminde kişi başı ortalama harcama yabancılarla 603 Dolar, vatandaşlarda ise 382 Dolar olduğu görüldü.

ÇIKIŞ YAPAN ZİYARETÇİ SAYISINDA ARTIŞ

Ekim, Kasım ve Aralık aylarında toplam çıkış yapan ziyaretçi sayısı 6 milyon 928 bin 722 kişi oldu. Bunun 5 milyon 853 bin 318 kişisini yabancı ziyaretçi, 1 milyon 75 bin 404 kişisini

ise yurt dışında ikamet eden vatandaşlar oluşturdu. IV. Dönemde en fazla ziyaretçi 3 milyon 515 bin 977 kişi ile Ekim ayında gerçekleşti. Kasım ayında 1 milyon 945 bin 675, Aralık ayında ise 1 milyon 467 bin 70 kişi Türkiye'yi ziyaret etti.

TURİZM GİDERİNDE

SERT ARTIŞ

Giriş Yapan Vatandaş Ziyaretçiler Anketi sonuçlarına göre 2009 yılı IV. Dönem Turizm Gİderi, geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 34.8 oranında artarak 1 milyar 215 milyon 508 bin 23 dolara yükseldi. Bunun 1 milyar 151 milyon 319 bin 39 dolarını kişisel, 64 milyon 188 bin 984 dolarını ise paket tur harcamalardan oluşturdu. IV. Dönemde en yüksek turizm gideri 447 milyon 217 bin 180 Dolar ile Aralık ayında gerçekleşirken, Kasım ayında 393 milyon 619 bin 402 Dolar, Ekm ayında ise 374 milyon 671 bin 441 Dolar turizm gideri olduğu belirlendi. Ekm-Aralık döneminde kişi başına ortalama harcama 775 Dolar oldu.

2009'DA KİŞİ 32

MİLYON TURİST GELDİ

Türkiye'ye gelen turist sayıları yüzde 3.5 artarak 32 milyon 6 bin 149 kişiye ulaştı. 2008'de bu 30 milyon 929 bin 192 kişi olmuştu. Aynı dönemde turizm geliri ise yüzde 3.02 azalarak 21 milyar 910 milyon 964 bin dolardan 21 milyar 249 milyon 337 bin dolara geriledi. Turizm gideri ise geçen yıl bir önceki döneme göre yüzde 18.2 artışla 3 milyar 506 milyon 447 bin dolardan 4 milyar 145 milyon 740 bin Dolar olmuştur. Turizm gelindede kişi başına harcama 664 Dolar oldu





Yeni ve yurt dışı tanıtımına önem veren firmalara internet fırsatları



"Google Internet Reklamcılığı" konusunda ALTSO ve Ant Eğitim Danışmanlık firması işbirliğinde bir eğitim programı düzenlendi.

14 Temmuz 2010 Çarşamba günü düzenlenen eğitime konuşmacı olarak Ant Eğitim Google Adwords Sertifikali Eğitmeni Erol Orhan katıldı. Orhan eğitimde özetle KOBİ'lerin hem iç hem de dış piyasaya koymakta yeni müşteriler yeni pazarlar kazanmalarını sağlamak için Internet Reklamcılığı konusunda bilgiler verdi.

Orhan, Internet Reklamcılığı eğitimleri sayesinde ürünlerin, hizmetin satışı ve pazarlanması konusunda avantajlı örnekler yaratıldığını söyledi.

Eğitim sırasında beraberlerinde dizüstü bilgisayar getiren her katılımcı eğitim sırasında ücretsiz 100 TL. değerinde bir promosyon kodu verildi. Bu kod ile ücret ödemeden Google Adwords Internet Reklamcılığı hesap açmaları sağlanan katılımcılara uygulamalı eğitim imkânı da sunuldu.

Internet ve Google reklamcılığının ülkemizde belli ülkelere oranla çok fazla gelişmediğine dikkat çeken eğitmeni Erol

Orhan, özellikle yeni açılan ve yurt dışına sesini duyurmak isteyen firmaların bu konuda kendilerini geliştirmesi gerektiğini vurguladı.

Katılımcılara Google Adwords Internet Reklamcılığı konusunda bilgiler veren ve sistemin nasıl işlediğini anlatan Orhan: "Google AdWords, Google'in ana gelir kaynağı olan reklam teknolojisidir. AdWords ile Google arama sonuçları sayfalarında ve Google içerik alanında tıkla-başla-maliyet (CPC) ile reklam satın alınabilir. Arama sonuçlarında yalnızca metin reklamlar gösterilir. Bu reklamlar en fazla 25 karakterlik bir başlıkta ve 35'er karakterlik iki açıklama satırından oluşabilir. İçerik alanında ise her metin reklamlar, hem de resimli reklamlar yayınlanır. Resimli reklamların (banner) boyutları IAB tarafından belirlenmiş olan 8 standart ebatır" dedi.

Orhan son olarak, "Türkiye genelinde seminerler veriyoruz. Bilişçi gibi internet ticari anlamda büyük potansiyel. Bu potansiyelden firmaların daha çok yararlanmasını arzu ediyoruz" dedi.

Eğitim sonunda kursiyedere "Kabul Belgesi" verildiği açıklandı.

FİRMALARA İNTERNET REKLAMCILIĞI ANLATILDI
Günümüzün önemli tanıtım ve reklam pazarlama yöntemlerinden biri olan



Mustafa Görgülü
Marina Restaurant İşletmecisi

Evinizin rahatlığı, Club Marlna'da

**Club MARINA
RESTORANT, Alanya'da**
“Önce memnuniyet” ilkesi ile hizmet veriyor. Kaliteli bir mekanda ailemle yemek yemek benim de hakkım diyorsanız, Mustafa Görgülü'nün itina ile hazırladığı mekân, eşsiz kale ve deniz manzarası ile sizleri bekliyor.

Mustafa GÖRGÜLÜ Alanya'da doğdu. İlköğrenimini Özel Hamdullah Paşa Koleji'nde tamamladı. Aynı zamanda okulun da ilk mezunlarından olan Görgülü, 1989 yılında Gazi Üniversitesi'nden mezun olarak üniversite eğitimiini de tamamladı.

Üniversite sonrası Deri Konfeksiyon ve Kuyumculuk alanında yarışmalar yapan Görgülü, ticari başarısının gereklerini de bu işlerle kavramış. Ardından organik gübre üreticisi Orgevit Organik Gübrelerinin yanı sıra Pelet ve Sıvı gübrelerinin ana bayiliğini yapmaya başlayan Muatafa Görgülü halen

Muz Üreticiliği, Turfanda Örtü Altı Sera Sebzeciliği de uğraşmaktadır.

Üretmek ve çahmayı bir yaşam biçimimi olarak yansıtan Görgülü, son olarak marinadaki mülkü kendisine ait olan Club MARINA Restaurant'ı açtı ve işletmesini yapıyor.

**M u s t a f a
GÖRGÜLÜ Club
M A R I N A ' y i**

açarken, insanların dört duvar arasından kurtulup, normal iş günü stresinden uzaklaşarak, deniz ve kale manzarası eşliğinde yemeğlerini yerken huzur bulacakları bir yer kurmayı amaçladı. Yılların birikimini Club Marina'ya yansitan Görgülü, hizmetinde her şeyi “Önce memnuniyet” sloganı çerçevesinde planlıyor.

Yat limanında 1000 metrekare yer üzerinde kurulan Club MARINA, 500 kişilik kapaklı, 1000 kişilik açık alan olmak üzere toplam 1500 kişilik kapasiteye sahip. Mutfağında deniz ürünlerinden çok zengin bir çeşit sunan Club MARINA, Ocakbaşı ve Taşının yemek çeşitlerini de müşterilerine sunuyor.

Doğum günleri, Sünnet düğünleri, Özel günler ve Grup davetleri gibi özel organizasyonları da yapan bu güzel mekân, Özel istek üzerine Alanya'nın yöresel yemeğlerini de müşterilerine sunmaktadır.

İnsanların kaliteli bir yerde yemek yeme hakkına sahip oldukları düşünülderi için, fiyatlarında her bütçeye hitab edecek şekilde düşünülmüş. Örneğin; firma balık, yanında içkisi, salatası, ezme haydaria ile birlikte yalnızca 20 TL olarsak müşterilerin beğenisine sunuluyor.

Alanya'da geçmiştenden gelen, portakal ve limon bahçelerinde yapılan ‘Ekşilik Düğünleri’ni günümüzde hayata yeniden geçirmemi planlayan Görgülü, yat limanı karşısındaki muz bahçelerinin içinde bulunan mekanında, insanlara nostaljiyi

yaşatmak istediği söylüyor. Alanya'nın yöresel lezzetleri arasında yer alan 'Kılıklı Çorba', bu ekşilik düğünlerinin aranılan yemeği olduğu için, düğünlerde istek üzerine müşterilerin beğenisine sunulacak.

Mekan da çocuklu aileler için düşünülmüş. Çocuk Oyun alanı ve gececlub için Nargile-Oyun alanı da ayrılmış. Başında sorumlusu da olan çocuk alanında çocukların eğlenirken, müşterilerde eşzamanlı eşliğinde keyifle yemeklerini yiyebilecekler.

Yeni yapılan yat limanı karşısunda göz alabileğine deniz, dağ ve kale manzarasının eşlik ettiği Club MARINA, zaman içerisinde kaliteli ve hizmetiyle insanların sıkılıklı tercih edeceğini bir mekan haline getirmek için çağrıyor.

Asıl amaçlarının ağırlayacakları misafirlerin kendilerini “evlerinde hissetmeleri” olduğunu belirten Mustafa GÖRGÜLÜ, kısa zamanda bunu başaracaklarının da altını çiziyor...

Nezih dekorasyonu ve leziz menüsü ile Marina Club Restorant'ın her bölgesinde buram buram deniz kokusunu alacak ve kendiniz denizin ortasında hissedecəksiniz.

Eğer Akdenize kısa bir yolculuk yapmak istiyorsanız Marina Club Restoranta mutlaka uğramalısunuz.



**Marina Club Restorantın
mutlak garanti verdiği
EN'ler...**

En güzel günbatımı...

En güzel mehtap...

En güzel hizmet...

En kaliteli servis...

Evinizdeki rahatlık ve huzur...



Ramazan' da zengin İftar Menülerimiz ile hizmetinizdeyiz...



Yeni Yat Limanı Karşısı Alanya
Tel: +90 242 511 11 99
www.alanyamarinarestaurant.com



AHMET BAŞKIRT
IK Uzmanı
Eğitmeni

ŞİRKETLERDE KARIYER YÖNETİMİ

Kariyer Yönetimi, işgörenin yetenek ve ilgilerini analiz etmelerine yardımcı olmak ve kariyer geliştirme faaliyetlerini planlamaktır. Kariyer Yönetimi veya planlaması, iş dünyasına giriş, atamalar, transferler ve iş değiştirmeleri kapsar. Kariyer Yönetiminde de bazen birey, bazen örgüt, bazen de ortak olarak alınan kararlar yer almaktadır. İşletmelerde kariyer yönetimine önem verilmesinin nedeni, bireyin iş doyumunu ve örgütte kalmasını sağlamak amacıyla yöneliktir. Kariyer yönetiminin bir bileşeni de kariyer planlamasıdır. Bireyin örgütte kendisine bir kariyer yolu seçerek bu yolda ilerlemeye başlama sürecinde; kariyer amaçlarını ve bu amaçları gerçekleştireceği aşamalar belideme sürecidir.

Kariyer Yönetimi, çalışanların işlerinde ilerlemek, üst düzeylere gelmek istemeleri, alındıkları eğitim, zihinsel yetenekleri, kişilik özellikleri, kendilerini geliştirmeye düzeyleriyle yakından ilişkilidir. Çalışanın iş yaşamında ve mesleğinde sağlıklı bir şekilde ilerlemesi Kariyer Yönetimi açısından olahılmaktadır. Kariyer Yönetimi en basit bir anlatımla; kişilerin iş hayatlarına ilişkin planlamalar yapmalarıdır. Bu planların bir süreç olarak oluşturulması hedefe ulaşmadır. Kariyer Yönetimi'yle çalışanların kurum içindeki hareketlilikleri sağlanır ve böylece kişiler motive edilir. İyi bir kariyer yönetimi uygulanan organizasyonlarda kişiler bir süre sonra hangi şartlarda olacaklarını bileyebilir veya tahmin edebilirler. Kişinin bunu bilmesi, onu işine ve kuruma bağlar, motivasyon sağlar.

Kariyer Yönetimi bir çalışanın bulunduğu komünün farkında olmasının, bir sonraki adının ne olacağını bilmesinin, geleceğini öngörebilmesi ve uygun hazırlık yapabilmesi açısından çok gerekli ve yararlı bir çalışmaadır. Kariyer yönetimi, işçilerken işlere doldurulmanı, ne yapmak istedikleri, amaçları ve hedeflerini belirleyen formularla başlar.

Organizasyon şeması ve kişinin iş alımına uygun olarak çalışan kariyer planı çizgisinin çizilmesiyle devam

eder. Ancak bu kariyer çizgileri her zaman tam olsak ilerlemeyebilmektedir. Çünkü çapının içinde ilerlemesi birçok faktörle bağlantılıdır. Bunlardan en önemli kişiye bağlı faktörlerden içinde göstermiş olduğu performans değerlendirme sonucu elde edilen bilgiler, kariyer yönetimini uygulamada kullanılan önemli kriterlerdir.

Kariyer planlama sürecinde çalışanlar, kendilerini bir bütün olarak gözden geçirmeli, ekaik yönlerini, yeteneklerini, bilgi ve becerilerini değerlendirmeliidir. Kurum içinde veya dışında ulaşabileceğli kariyer olanaklarını takip ederek değerlendirmesi gereklidir. Kariyer olanaklarını iyi değerlendirebilmek için kişisel ihtiyaç ve hedefler her çalışan tarafından belirlenmelidir. Çalışanlar kariyer planlama sürecinde kendilerini değerlendirdikten sonra da kendi kurumsal değerlendirmesini yapmalı, sahip olduğu insan kaynağını gözden geçirmelidir. Kişilerin organizasyon içindeki yükseltme olanak, biçim ve şartları belirlenmelidir. Yine kurum tarafından çalışanların nasıl ve nereye gidecekleri izlenip, özellikle performans değerlendirme sonuçlarının kariyer yönetimlerinde kullanılması gerekmektedir. Kumuda belidenen kariyer olsalar da, diğer tarafdan performans değerlendirme yapılan ölçütler ve çeşitli stratejiler sonucun doğrultusunda çeşitli eğitimlerin yapılmasının yararı olacaktır. Kariyer Yönetimi, organizasyon içinde tarafsızlıkla uygulanmalıdır, herkese eşit fırsatlar sunulmalıdır. Kariyer planlama sürecinde etiketlenmesel gelenek en önemlidiler, kişinin yetenekleri, iş kapasitesi ve performans düzeyi olmalıdır. Kariyer Yönetimi teminatı, baktığımızda genel olarak insanların söyleyebilirler; Kariyer Yönetimi, İnsan kaynakları uzmanları ve yöneticilerine, işçilerin ihtiyaçlarını tamam etme ve kendi kişisel kariyer hedeflerini başarmalarına fırsat verme olasılığını sunan amacı, plan ve stratejileri dizayn etip, uygulanmasını saglayan stlöçür.

Kariyer Yönetimi - Çalışan İstekleri:

1990'lardan beri çok organizasyon ve çalışan için kurulmuş çok yillardır. Şirket bireşimeleri ve satın alımlar, yeniden yapılmalar, sosyal baskınlar, demografik değişimler gibi çok çok yapılmış işçi değişimlerinin başlica sebepleri olmuştur.

Global化的 organizasyon şemaları, çok sayıdaki personeli modern görüşlere

taşımada başarısız oldu. Çalışanlar sağa, yukarı, çapraz ve dişarı olmak üzere her çeşit ve büyütülmekteki organizasyonlarda yer değiştirdi. İç kadrolaşma, terfiler, derece düşürmeler, transferlerle ilgili olan bu kararlar İnsan kaynakları Yönetimi'nde önemli bir yeri temsil etti. Etkili iç kadrolaşma planları, yönetmelikleri ve prosedürleri hem organizasyon hem de kişisel amaçlara ulaşmayı etkileyecektir. İç kadrolaşmanın kötü yönetimi de büyük ölçüde iş tatminizliği ve organizasyonel etkinliğin sezonlarıyla sonuçlanabilecektir. Eski organizasyon yapıları yerine yeni yapılanmaların gelmesi, bu yapılar içinde bireylerin varlıklarını oturtabilmeleri ve geleceklerini planlamaları çok önemli bir hal almış ve kariyer yönetimine daha çok önem verilmeye başlamıştır.

USA, İçi İstatistikleri Bölümüne göre, bugünün yeni üniversite mezunları, hayatları boyunca 8-10 arası iş ve kariyer ortalaması yapacaklardır. Maalesef bir kariyer seçimi için belirli bilimsel formüller her zaman geçerli olmamaktadır; bu tamamen şifret ve sosyal yardımlar dengesine bağlı olmaktadır. Bu değerlendirmeye göre iki çeşit insan tipi bulunmaktadır:

Birinci insan tipi; işlerini bir kötülük olarak görürler. Voltaire bu noktada şuna işaret etmiştir; "İş en azından size tiç büyük kötülükten kurtaracaktır; can alıntı, yokluk ve kötü ahlakanlık."

İkinci insan tipi; işlerinde eğlenen ve kendileri ve diğerleri için işde anlamını bulan kişilerdir. Samuel Butler; "herkeste iş, edebiyat, mimari veya her neye, daima o kişinin portresidir." der.

Kariyerlerinde başarılı olan insanlar, işlerinden memnun olanlardır. İnsan kaynakları uzmanları, çalışanlara sadece kariyer seçimleri ve amaçları üzerine odaklı değil, formüle ettikleri bu amaçları başarısında da yardımcı olacak programları düzenleyip uygulamada artan etkin bir rol oynamaktadır. Bu tur yardımalar, çalışma yaşamının kalitesini sağlamaya amaçlı ve organizasyonun insan kaynaklarının etkin kullanmasına odaklaşır. Eğitimin yüksek seviyelere ulaşması, kariyer beklenenlerini de yükseltmiştir. Peşinat çalışıp işverenekini, beklenenlerini gerçekleştirmede fırsatlar sahaması için sorumlu tutmaktadır. Kariyer patikasında ilerleme direk olarak iş performansına bağlı olduğu için, çalışan kariyer hedeflerini gerçekleştirebilmeme performans bakımından motive edilmelidir. Demografik ve sosyal normların değişimi, politik etkiler, ticari bağımlılar ve teknoloji, organizasyonların geleneksel düzeye kariyer olanakları sunmalarını etkilemektedir. Bu

nedenle organizasyonların kariyer konuları üzerinde odaklanması ihtiyaçları vardır. Düz hiyerargili organizasyonlarda, kaçınılmaz olarak ilerleme için daha az finans sağlanmaktadır. Araştırmaların gösterdiği gibi, çalışanların %78.6'a daha fazla çalışma ve daha büyük socumuhıklara rağmen daha az teni etme olsaldaydılar korku kurşunschalar. Birçok çalışan için, organizasyonlardaki iş güvensizliğinin artışı, fırsatların azalması, uzun çalışma saatleri, daha esnek çalışma talepleriyle birleşmektedir. Bu da çalışan ve işveren arasındaki yazılı olmayan karşılıklı beklenenlerin oluşturduğu "psikolojik sözleşmeler"deki bir değişime işaret etmektedir. Eski yazılı olmayan bağışıklık ve sadakat sözleşmeleri artık yecini gelişime ve ödüle bırakmıştır. Çalışanlar artık işverenleriyle geleceklere güvenmemiştir ve yetkilendirilmiş pozisyonlarda yüksek düzeyde performansla çalışabilmeyi bekliyorlar.

Başarılı Bir Kariyer Yönetimi:

Bir organizasyonun kariyer yönetimi kabalarının başarısını 4 faktör belirler. İlk olarak; kariyer yönetimi iyi planlanmış olmalıdır. İkinci olarak; üst yönetim kariyer yönetimini desteklemeli ve olumlu bir iklim sağlamalıdır. Üçüncü olarak, yöneticiler kariyer yönetiminin birçok program ve strecinden hiçbirini baştan savma yapmamalıdır. Bu süreçler, organizasyonel kariyer planlama, bireysel kariyer planlama, organizasyonel ve bireysel planları uyumlama gibi programları içerir. Dördüncü faktör, kariyer denklüğü. Kariyer yönetimi programlarında en kritik faktör olarak bulunmaktadır. Program, işveren-çalışan ve çalışanın kişisel planları arasında kariyer denklüğü sağlamalıdır. Programlar, organizasyonun kariyer planlarını çalışanlara basitçe açıklamalıdır.

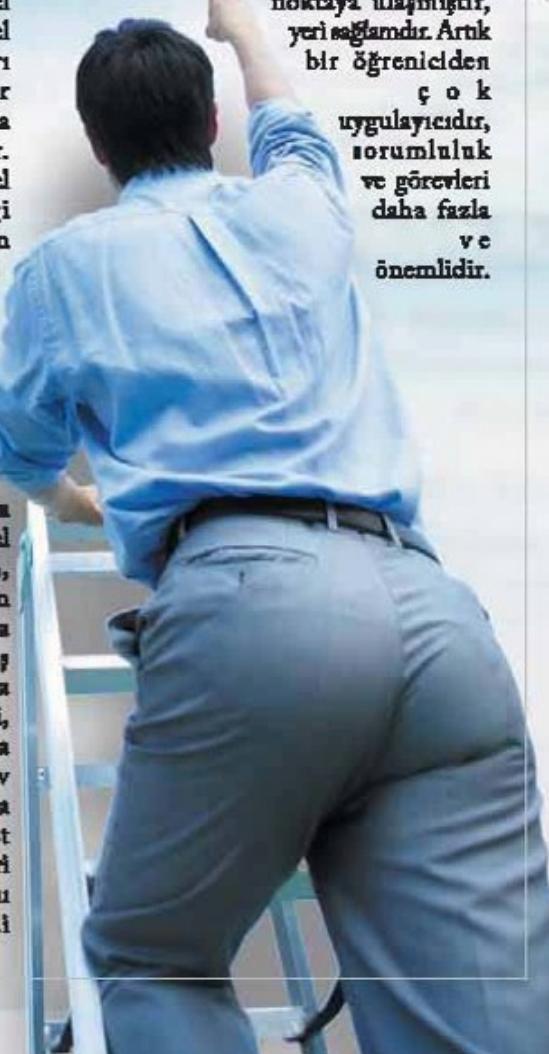
Organizasyon Açıından Kariyer Yönetimi:

Organizasyonda görev alan tüm personelin bir kariyer planlaması modeli çerçevesinde kapsamması durumu ve gerekdir. Ancak organizasyon yukarıda bireyleştiğinde sefer ve onlar için özel kariyer patikaları hazırlar. İlk işlem, organizasyon içindeki pozisyonların fonksiyonel özelliklerinin sırtlanmasına dönük olacaktır. İş analizleri yapılarak iş spesifikasyonları, iş ve görev tumanları ortaya çıkarılır. Bu pozisyonlar için gerekli bilgi, beceri ve yetenekler belirlenir. Daha sonra organizasyonun alt kademelerinde görev yapan bir birey, ileriki dönemlerde yapmakta olduğu iş ile ilişkilendirilemeyecek bir üst pozisyon için hazırlanabilecek, eksikslikleri eğitimle kapatılarak yetiştirilebilecektir. Bu işlemler için organizasyon ya kendi

yöneticilerinden ya da dışardan olmak üzere kariyer danışmanları atamak suretiyle çalışanlarına kariyer yönetimi hizmeti verir. İşletmenin bilgi bankasında bulunan çalışan ile ilgili bilgiler, performans değerlendirme sonuçları, kariyer gerekçim analizleri gibi objektif veriler toplanır. Bireyin potansiyel yetileri ortaya çıkarılmaya çalışılır. Bazı bireyler yetenek, eğitim yeterliliği, düşük performans gibi nedenlerle kariyer basamaklarında çok fazla yükselemezler. Kariyer danışmanları onlar için de ufuk açıcı önerilerde bulunmalı, onları başka yollara sevk etmelidirler.

Birey Açıından Kariyer Yönetimi:

Giderek gelişen kişiliği çerçevesinde, bireyin yaşamının ilerleyen yıllarda daha çok etkisi altına gireceği kendini gerçekleştirmeye motivinin onun kariyer sürecinde önemli bir içsel itici güç olacağı açıklanır. Birey açısından kariyerinde çeşitli aşamalar vardır. İlkeli olan, "keşfetme-rama aşaması"nda, birey kariyeri ile ilgili çalışmalarla başlar. Hangi işte başarılı olacağını belirler, kişiliğini tamir ve geliştirir. İkinci aşama "kurma aşaması"dır ve artık birey aradığı iş bulmuştur. İşle ilgili fırsatları kollamaya ve değerlendirmeye başlar. Üçüncü aşama, "orta kariyer aşaması"dır. Birey kurma aşamasında gösterdiği kabalarla kariyerinde artık bir noktaya ulaşmıştır, yeri sağlamıştır. Artık bir öğreniciden ço k uygulayıcıdır, sorumluluk ve görevleri daha fazla ve önemlidir.



OSMANİYE'DEN ALANYA'YA DİL ÖĞRENMEYE GELDİLER

“TÖMER Alanya Şubesi'nde teorik ve pratik yabancı dil eğitimi almak için ilçemizde bulunan Osmaniye'nin Kadirli İlçesi Özel Biltepe Okulları öğrencileri ALTSO'yu ziyaret etti.”



bölgemiz hakkında bilgi aldılar. TÖMER Müdürü Gülpınar Altuğ, TÖMER'in Alanya'ye gelmenindeki büyük katkı nedeniyle ALTSO'ya bir kez daha teşekkür ederken, eğitime verdiği önem nedeniyle de ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan'a teşekkür etti.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, ülkemizin saygın üniversitelerinden Ankara Üniversitesi'ne bağlı faaliyetlerini sürdürden TÖMER Dil Eğitim Merkezi'nin ilçemize gelmesinde ALTSO'nun öncü olduğunu belirterek başladığı konuşmasında: "Yıllar önce Odamızın girişimleri ile Alanya'ya gelen ve yine hizmet binamızın birinci katunda uzunca bir süre eğitim faaliyetleri yürüten TÖMER'in çalışmalarını takip ediyoruz. Başarlı çalışmalarla imza atan



TÖMER'in, eğitim alanında olduğu kadar sosyal projelere de katılması takdirle karşılanıyor" dedi.

Öğrencilerde bir süre sohbet eden Aydoğan, özellikle turizmde yabancı dilin önemine dikkat çekerek gençlere bazı öğretimlerde bulundu. Aydoğan, "TÖMER birçok dilde eğitim veriyor. Biz de oda olarak eğitimli turizm personeli yetişmesine büyük önem veriyoruz ve çeşitli kurslar düzenliyoruz. Benim gençlere tavsiyem sadece İngilizce ve Almanca değil Rusça başta olmak üzere bir çok farklı dilde eğitim almalan yönündedir" dedi.

Ziyarete öğrencileri ile birlikte gelen Osmaniye Kadirli İlçesi Özel Biltepe Okulları Müdürü Duran İsaoglu da Alanya'da bulunmaktan duyduğu memnuniyeti ifade ederek, 'Alanya'da hem dil kursu alıyonuz hem de Alanya'yı tanımak için geziler yapıyoruz. Yaptığımız ziyaretler ve geziler öğrencilerimizin soşyalleşmesi adına önemli katkı sağlıyor. Bazı kurumları da ziyaretler yaptık. ALTSO'da bunlardan biriydi. Sayın başkanın Alanya hakkında önemli bilgiler aldı' dedi.



TRUE MEXICAN FOOD



REZERVASYON : +90 242 519 17 77
CUMA PAZARI ŞEKERHANE MAH.
SİNANOĞLU CAD. NO: 6 ALANYA
www.hanrestaurant.com

HAN
TEX
MEX
RESTAURANT

Türkçe 'Turizm Raporu'nda çarpıcı ve düşündürücü açıklamalar

"Yatırıma oranla en fazla istihdam
yaratın, borçlanın en sadık sektör turizm
ama 2009'da başlayan gelir düşüşü
2010'da da devam ediyor".





Türkiye Otelciler Federasyonu'nun (TÜROFED) Akbank'ın sponsorluğunda üç ayda bir yayınlanacak Turizm Raporu'nun ilki İstanbul'da düzenlenen basın toplantısı ile açıldı.

TÜROFED Başkanı Ahmet Barut, Akbank Genel Müdür Yardımcısı Ferda Beşli, TÜROFED Yönetim Kurulu Üyeleri, Akbank üst düzey yöneticileri ve medya kuruluşlarının temsilcilerini katıldığı basın toplantısı 15 Temmuz 2010 Perşembe günü İstanbul Nippon Hotel'de gerçekleştirildi.

Turizm raporunun önemine değinen Barut, "Zira ölçülemeyen hiçbir sektör yönetilemez ve degeri bilinemez" dedi. Türkiye'de turizm verilerinin neredeyse havaalanı giriş ve çıkışlarından ibaret olduğunu da hatırlatan Ahmet Barut, turizmin ülke ekonomisine, istihdama, diğer sektörlerle olan olumlu katkısının ülke genelinde algılanmadığını ve bu alıcı eksikliğinin de turizmin yarattığı katma değer oranında bir gürçü kamuoyu ve hükümet katında yaratmadığını söyledi.

Barut, sektörün 2010 yılına yönelik değerlendirmesinde ise şunları söyledi: "Hazırladığımız raporda da görüleceği gibi ilk ayılandaki artışımızın birçok olumsuzluğa rağmen sürüdüğü görülmektedir. İzlanda'da volkan patlaması sonucu oluşan kayıp, Antalya'da 13 Rus misafiri ölümyle sonuçlanan kaza, Mavi Marmara kriziyle duran İsrail trafiği gibi gelişmelere rağmen bu rafamlaca ulaşabilmiydi. Bunun yanında geçtiğimiz hafta faaliyetlerini durdurmak

zorunda kalan bir Rus operatörü de yine binlerce yolcunun scaba ülkemeye dönmeyecek miyim, otel beni atar mı korkusu yaşamamasına sebep olmuştur. Ama her zaman olduğu gibi otellerimiz fedakârlık göstererek firmadan alacaklı olmalarına rağmen yine misafirlerimizin dönemlerinin sonuna kadar konaklamsalarını sağlamıştır. Bu olay ne ilk ne de son olacaktır. Başta yolcular olmak üzere tüm alacaklıların haklarını koruyacak sigorta sisteminin geliştirilmesi gereklidir. Bu olay bize sektördeki örgütlenme gerekliliğini tekrar hatırlatmıştır. Konaklama sektörüne yasal bir örgütlenme sağlayacak taslaç konusunda bakanlıkla mutabık kalılmıştır. Meclis açılış aşamasında gündeme alınacağına tahmin ediyoruz."

Yıllık 17 bin ilave istihdam
Turizm sektörünün Türkiye gibi birçok ülkenin en önemli sorunu olan işsizliğe çözüm bulmada yarattığı istihdam olansızları ile ne kadar önemli bir rol oynadığının altını çizen Ahmet Barut, "Daha önce sanayi alanına yapılan yatırımlarda sağlanması istihdamı, artık turizm sektörü, özellikle de sektörün lokomotifi

olan konaklama kesimi yaratıyor. Turizmde konaklama alanında yapılacak yatırımlar için Hazine Müsteşarı'ndan alınan teşvik belgelerinde öngörülen istihdam verilerine göre konaklama teaisleri yatırımları ile Türkiye'de yılda ortalama 17 bin kişiye istihdam olanağı yaratılıyor" dedi.

Borcuna en sadık sektör

Merkez Bankası'nın bankaların kullandığı kredilerin sektörel dağılmını gösteren verilerine göre, turizm sektörünün kredi borcunu en düzeli ödeyen kesimlerden olduğunu ortaya koymuştu. Dikkat çeken Ahmet Barut, "Merkez bankası verilerine göre, bankaların turizm sektörüne 2009 yılında kullandığı toplam kredi miktarı 11,5 milyar TL iken, bu kredilerden geri dönmeyip tasfiye olacak hesapları giren miktar 364 milyon TL olarak gerçekleşmiştir. Bu rakam 2010 yılı Mart ayı itibarı ile ise 355 milyon TL'ye gerileyerek yüzde 2,96'ya düşmüştür. Bu dönemde diğer sektörlerde geri dönmeyen kredilerin toplama oranı ise; toptan ve perakende ticarette yüzde 14, tekstilde yüzde 8, inşaatta yüzde 6 olarak belirlenmiştir" dedi.

Otellerin enflasyonu sokağı geçti

Turizm Raporu'na göre Türkiye'ye gelen turist sayıları ilk beş ayda geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 10 artarak 8 milyonu buldu. Ancak aynı başarı gelir tarafında yaşanmadı. Türkiye'nin turizm



geliri 2010'un ilk çeyreğinde geçen yılın dönemine göre yüzde 1 azalarak 3 milyar 450 milyon dolar oldu.

Ben de şapnum

Barut, sonuçların kendilerini de şartlığını belirterek "Baktığumuz zaman otellerde doluluklar iyi talep de yüksek. Böyle bir nakam çıkmamasına biz de şahidik. Gelirin 3-5 puan artmış olması lazımdı" dedi.

Raporda yer alan kur ve enflasyon ilişkin sonuçları da değerlendiren Barut, "TÜİK verilerine göre Türkiye'de 6 aylık enflasyon yüzde 9,2 seviyesinde gerçekleşti. Bu dönemde otellerdeki yiyecek içecek grubunda gözlenen fiyat artışı ise yüzde 14 düzeyinde gerçekleşti. Yani bizim enflasyonumuz sokaktakının yüzde 50 fazlası" diye konuştu. Barut, Türkiye'nin turizm gelirlerinin yüzde 60'ından fazmasını Euro üzerinden elde ettiğini kaydetti.

İsrail ile ilişkiler 2 yıldan önce düzeltmez

TÜROFED'in Turizm Raporu çerçevesiyle İstanbul'da düzenlenen bir basın toplantısı ile açıldı. Toplantıda gazetecilere soruların yanıtlayana Ahmet Barut, turist sayısı artarken gelirin azalmasına ilişkin bir soru üzerine kırıbın geceleme sayısındaki azalmadan kaynaklandığını söyledi. Bu yıl 30 milyon civarında turist beklediğini kaydeden Barut, "Bu kişiler 1 gece bile eksik kala 30 milyon geceleme yapar. Ortalama 100 dolardan hesaplaşsa 3 milyar dolar daha az gelir anlamına gelir. Bunun yanı harcamalarda da kısıtlamalar oldu. Gelirin düşmesini bu sebeplerle bağılıyorum" dedi. İsrail'e yaşanan gerginlikten turizme etkisi konusunda bir soruya da Barut, "Önceki krizler daha çok politikacılar arasındaydı.

Ancak son Marmara krizinde gerginlik daha çok vatandaşlar dützeyine yayıldı. Banda dolaylı kısa vadede toparlanma beklemiyorum. İlişkilerin düzeltmesi en az 2 yıl alır" diyerek yanıt verdi.

2008'de Türkiye'ye gelen İsrailli turist sayısının 550 bin civarında olduğunu dile getiren Barut 2009'da bu rakamın 300



ediyoruz" değerlendirmesini yaptı. Küllü krizi ve Karya iflası gibi yaşanan krizlerde tüm yükün otellere kaldırıldığından yakının Barut, "Bakanlık ve TÜRSAB'in bu konularda iniatif kullanmasını bekliyoruz" dedi.

Türkiye'nin tesileri rakiplerinden daha genç

TÜROFED'in Turizm Raporu

Türkiye'nin tesilerinin rakiplerinininkinden daha genç olduğunu ortaya koydu. Buna göre Türkiye'de 10 yaşın altındaki tesis sayısı toplamın yüzde 44.6'sına denk gelirken İspanya'da bu rakam yüzde 41.9, Çek Cumhuriyeti'nde yüzde 21.3, Portekiz'de yüzde 21.2, İtalya'da yüzde 19.1, Yunanistan'da ise 18.3 olarak saptandı.

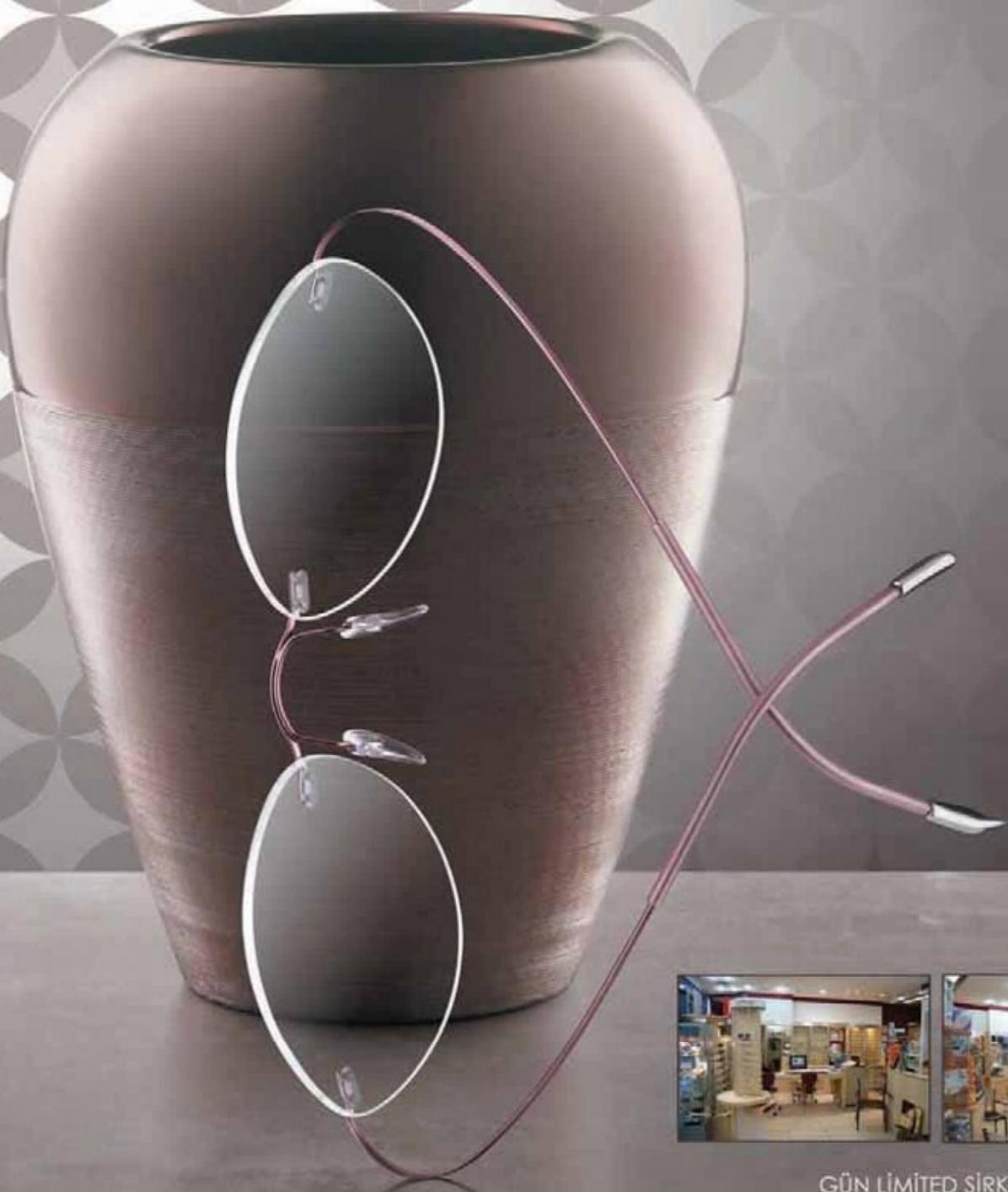
Rapor ayrıca Türkiye'nin işletme belgeli tesilerdeki yatak kapasitelerinin yüzde 44'üne Antalya'nın tek başına sahip olduğunu gösterdi.

MasterCard: Halkın yüzde 53'ü tatili yaptı

MasterCard tarafından hazırlanan ayında gerçekleştirilen MasterIndex Araştırması'na göre Türkiye halkının yüzde 53'ü bu yaz tatili yaptı veya yapmayı planlıyor. MasterCard tarafından Türkiye'nin kentsel nüfusunu temsil eden 11 il merkezinde 1.000 kişi üzerinde yapılan araştırmmanın hazırlanan ayı verilerine göre, yüzde 47'lik kesimin yaz tatili planı yok. Tatil için ortalaması 2,1 hafta sıklıkla, süre genelde ve 45 yaş üstünde artıyor, Marmara ve Ege'de diğer bölgelere oranla düşüyor. Tatil yapma oranı, gelir seviyesi düşükçe düşüyor. Yüksek gelir grubunun yüzde 23'ünden tatil planı bulunmuyor.



Toprak Optik



Green



GÜN LİMİTED ŞİRKETİ
Atatürk cad. No: 28/E 7400 Alanya/ Türkiye
Tel: +90 242 512 18 78 Fax: +90 242 512 82 78
www.toprakoptik.com.tr
toprakoptik07@hotmail.com

Antalya'da turist bereketi

Antalya'ya hava yoluyla gelen turist sayısı yüzde 14 arttı.

Hedeflerin üzerinde doluluk bulunan oteller durumdan memnun. Antalya Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden edinilen bilgiye göre, 18, 19 ve 20 Haziran'da Antalya Hava Limanı Daş Hafif Terminalinden 158 bin 937 turist giriş yaptı. 1-20 Haziran arasında Antalya'ya 939 bin 799 bin turist gelirken, yılbaşından bu yana hava yoluyla gelen turist sayısı ise 3 milyon 293 bin 337'e ulaştı. Bu rakamlarla, Antalya'ya gelen turist sayısı aylık yüzde 14, yıllık yüzde 18 arttı gösterdi.

HEDEFLERİMİZİN ÜZERİNDE DOLULUK VAR

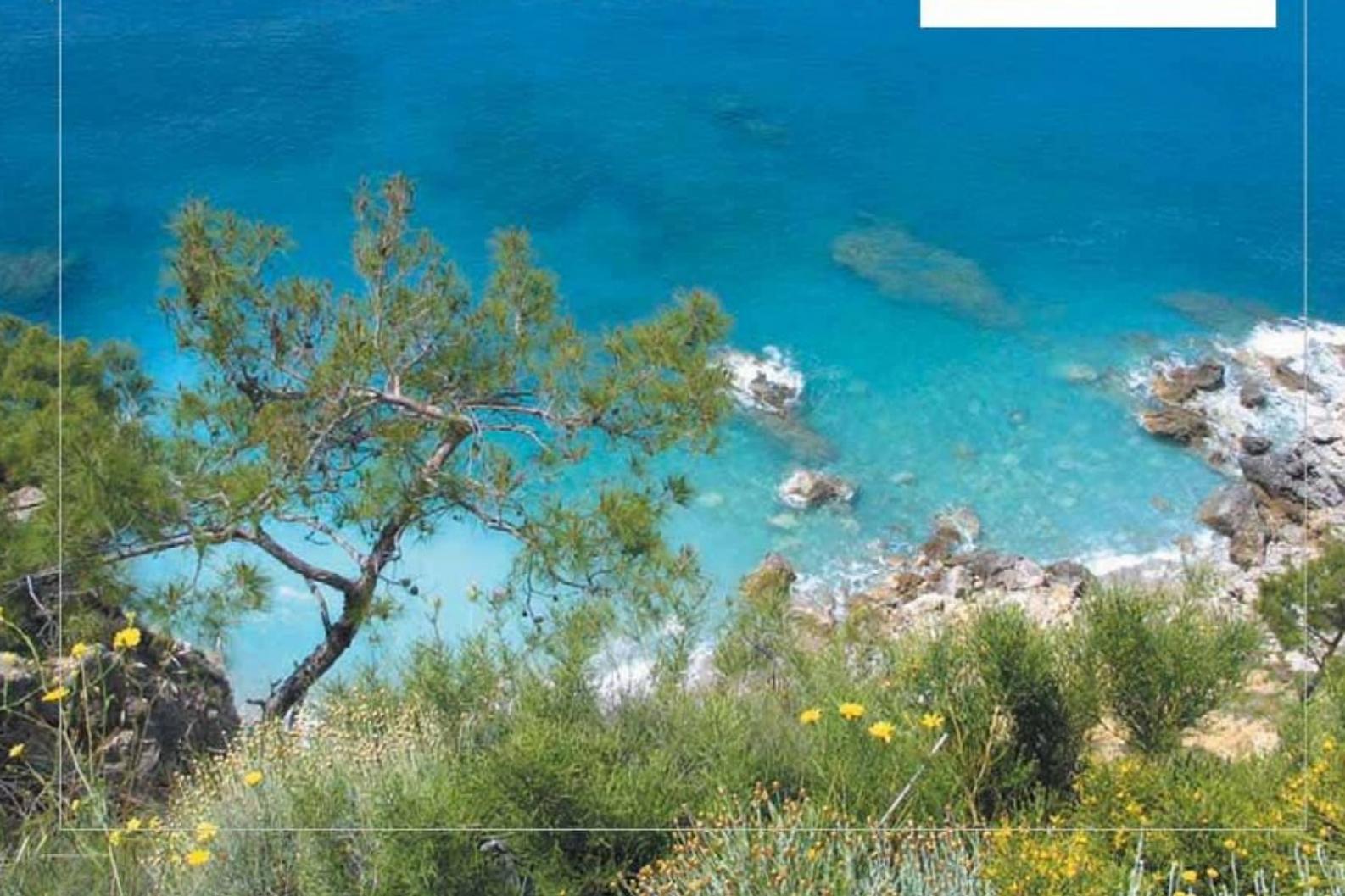
Antalya Kültür ve Turizm Müdürü İbrahim Acar, turizm sezongünün olukça iyi gitliğini söyledi. Antalya'da turizmde yüksek sezona girildiğini belirten Acar, hedeflerinin üzerinde doluluk yaşandığını dikkati çekti. Acar, günlerini kaydetti: "Turizmde olukça iyi gidiyoruz. Antalya yüksek sezonda da hedeflerinin üzerinde doluluk oranını yakaladı. Yüksek sezonda artışlar devam ediyor. Bundan sonra Antalya otellerin dışında da hizmet

kalitesini yükseltmeli. Hizmet kalitesi arttığı sürece turizmin 12 aya yayılacağı, kış aylarında da yaz döneminin gibi yüksek doluluk oranlarına ulaşacağını düşünüyoruz. Bunun için otellerin yanı sıra turiste hizmet veren işletmeler de hizmet kalitesinin artırılması için gayet göstergemeli. Herkese büyük görevler düşüyor." Acar, tarih ve kültür turizminin de büyük rağbet gördüğünü belirtti. Önümüzdeki günlerde Elmalı Müzesi'nin açılış yapacaklarını kaydeden Acar, böylece Antalya'ya yeni bir tarih ve kültür destinasyonu kazandıracaklarını sözlerine ekledi.

MAYIS AYINDA EN

FAZLA RUSLAR GELDİ

Son üç yıldır Mayıs ayında Antalya'yı tercih eden turistlerin milliyetlerine bakıldığında ilk sırada Ruslar yer aldı. 2008 yılı Mayıs ayında Antalya'ya 326 bin 897, 2009 yılında 291 bin 553, bu yılın Mayıs ayında da 394 bin 597 Rus turist Antalya'yı ziyaret etti. Rus turistleri Almanlar, Hollandalılar, Ukraynalılar ve İngilizler izledi



Her köye bir KOBİ

“
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin yüzde 33 ortaklığının bulunduğu Kredi Garanti Fonu ile Avrupa Yatırım Bankası arasında eş garanti anlaşması imzalandı.
”

Avrupa Birliği Rekabet Edebilişlik ve Yenilikçilik Programı çerçevesinde, Avrupa Yatırım Fonu'ndan 'Her köye bir KOBİ' isimli proje için, Kredi Garanti Fonu A.Ş. ve Avrupa Yatırım Fonu arasında %60 eş garanti ile 45 Milyon Avro'luk bir Kontr-Garanti sağlandı. Türkiye'deki 20 banka da projeye %20 orannan da risk katışıyla katılma kararı aldı.

Konu hakkında açıklama yapan, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nden yapılan açıklamada; "Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği olarak ülkemizin istihdam sorunu için çok yönlü çalışmalar içerisindeyiz. Soruna çözümler üretmek yerine, sorunu ortadan kaldırılmaya çalışıyoruz. İşsizlikle mücadelede en önemli eserimizin girişimciliği artırmak olduğunu düşünüyoruz. Bu günde kadar Kredi Garanti Fonu'nun teminatından firmalarımız yararlanmaktadır. Avrupa Birliği Yatırım Fonu'ndan sağlanan 45 Milyon Euro'luk Kontr-Garanti sayesinde kefalet komisyonu bedeli yüzde 100 oranında azaltıldı. Her KOBİ tek seferde 625 bin lirayı aşamamak üzere 1 milyon 250 bin Türk Lirası bedelinde teminat kullanabilecek. Projenin toplam büyüklüğü 112,5 Milyon Avro. Proje ile yeni istihdam alanlarının artırılması, mevcut istihdam alanlarının geliştirilmesi, ülkemiz ekonomisine yeni değerler katması için belde, köy gibi

bölgelerde kurulmuş ya da kurulacak olan ve yörenel ürünleri sanayiye dönüştürecek işlere öncelik verilecek, bütçenin en az yüzde 30'luk kısmı bu alanlarda kullanılmak üzere ayrıldı.

Yine bu proje çerçevesinde üniversiteler ve üniversitelerin kurdüğü vakıfların iştirak ettiği işletmeler ile kar amacı gütmeyen araştırma merkezleri, kamu kurum ve kuruluşlarının ortaklığının bulunduğu iktisadi ve ticari işletmeler de KOBİ olarak nitelendirilecek ve KGF hizmetlerinden çok daha düşük maliyet ile yararlanabilecekler. KOBİ'lerimize avantajlar sağlayacak olan "Her köye bir KOBİ" projesi ile ilgili detaylı bilgi bizim www.tobb.org.tr , KGF'nin www.kgf.com.tr adresli internet sitelerinden ve ayrıca illerdeki oda ve borsalarдан ulaşılabilir." denildi.

KİMLER YARARLANABİLİR?

Başarı vadeden genç ve yaratıcı girişimcilerle, küçük ve orta ölçekli işletmelerin büyümeye ve gelişmelerine destek veren KGF, iyi iş fikirlerinin önündeki teminat yetersizliği engelini ortadan kaldırmaktadır.

Banka kredisi olanaklı olmayan büyük işletmeler kadar kolay ulaşamayan küçük işletmelerin bu teminat problemi, KGF kefaleti ile giderilmekte, bu sayede KOBİ'lerin de banka kredileri kullanma imkanı doğmaktadır. Çalışan sayıya 250'den az olan işletmeler KOBİ olarak kabul edilmekte olup, imalat sanayi yanında hizmetler ve madencilik sektöründeki girişimcilerin de talepleri karşılanmaktadır. Türkiye'nin bütün yörenlerindeki KOBİ'ler, esnaf ve sanatkârlar, tarımsal işletmeler ve çiftçiler, kadın ve genç girişimciler KGF kefaleti için başvurabilirler.

BAŞVURU NOKTALARI

Akbank, Alfabanka, Türk Katılım Bankası, Asya Katılım Bankası, Denizbank,

Eurobank Tekfen, Finansbank, Fortisbank, HSBC Bank, Kuveyt Türk Katılım Bankası, İng Bank, Şekerbank, T.C. Ziraat Bankası, Türk Ekonomi Bankası, Türkiye Finans Katılım Bankası, T. Garanti Bankası, T. Halk Bankası, T. İş Bankası, T. Vakıflar Bankası, Yapı Ve Kredi Bankası Şubeleri, ve Finansal Kiralama (leasing) kuruluşları



AYKAR SOĞUTMA Büyümeye Devam Ediyor

1990 Yılında İlyas Kıldırıcı tarafından kurulan Aykar Soğutma Alanya'nın soğutma sektöründeki açığını en iyi şekilde kapatıp marka olma yolunda büyümeye devam ediyor.



ÇIRAKLIK YILLARI !...

Orta okul yıllarında zamanum geçedi ustalarından Nazmi Darı'nın yanında çıraklık ile başlayan Kıldırıcı, başarısının işini severek yapmakta geçtiğini, tüm gençlere de sevdikleri işi yapmalarını öneiyor.

Zamanın zor şartlarında para kazanmak için Alanya'nın çevre köylerinde yaşayan köylülerin bozulan buzdolaplarını yapmak için köy köy gezdiklerini geçen günlerce köylerde kalarak iş yaptıklarını anlatıyor Kıldırıcı, ustasından öğrendiği mealete 1981 yılında zekerden dönerek icrasa etmeye başlamış, Borozanlar soğukta elektriği Reza Yiğit'in evinin altında başlamış AYKAR serüveni.

Dükkan sahiplerinin 25 Lira değerindeki Anadolu pikapını, Baba Naim Kıldırıcı'nın 20 Lira'lık desteğiyle, Kendi biriktirdiği 5 Lira ile tamamlamış ve ilk arabaıyla Anadolu pikap'la başlamış iş hayatına. Baba Naim Kıldırıcı'nın esprili yaklaşımıyla 'Ben Arkandayım Oğum Yılı' dierek manevi destegide Alan Kıldırıcı bir Anadolu Pikapla başlayan ticaret hayatında kazandığı parayı tekrar işine



İlyas Kıldırıcı

ilgilendirdiğinin de altını çiziyoruz. Daha büyük projelerin ilerleyen yıllarda devam edeceğini her zaman daha iyisi için çalışıklarını sözlerine ekledi.

Sektründe ülkenin lider firmaların bayiliğini ve yetkili servisliğini yaptıklarını ve bunun avantajını 24 saat servis hizmeti ile güçlendirdiklerini söyleyen Ali CANTEZ,

* Soğuk depo taahhüt bölümünde Türkciyen lideri CANTEK, ALANYA BÖLGE BAYI

* Ticari ve ev tipi depofrizelerde SENOCAK ALANYA BÖLGE BAYI

* Pastane reyon ve vitrin dolaplarında SENKAR ALANYA BÖLGE BAYI ile beraber

yatırarak bu günlere geldiğini ve 'Emek Olmadan Yemek Olmaz' ażżifine inandığını belirtiyor.

DEĞİŞİME VE GELİŞİME AYAK UYDURMAK 2007 yılında soğutma teknikeri olan yeğeni Ali Cantezle beraber çalışmaya başlayan Kıldırıcı tecrübe ile enerjiyi bireştirmek ve büyülüen Alanyamızda daha iyi hizmet verebilmek için Çevreyolu üzerindeki yeni mağazalarında hizmete açlıklarım, bununla beraber günde 5

Ton buz üretebilen AYKAR BUZ FABRİKASINI kurdukları ve Akdeniz Bölgesindeki Sağlık Bakanlığı onaylı nadir tesislerden birisini kurmanın verdiği mutluluğu, insanların bardaklarının içine atarak içtikleri buzlu sağlıklı ortamda üretilmesinin insan sağlığını birer biri



Ali Cantez

YENİ MAĞAZADA SUNULAN YENİLİKLERİN BAŞINDA

* TAR GRUP Araç Buzdolapları (12-24V ile Çalışan -30/+15°C ye kadar soğutabilen teknoloji harikası araç buzdolapları)

* Açık Hava Soğutma Sistemleri ve Sebze Meyve Mistleme (Tüm restaurant cafe bar otel bahçeleri için tasarlanmış zaman ayarlı soğutma sistemleri, tüm manşolar için sebze meyve mistlemeyle daha uzun ömürlü ürünler.)

* TERMOMAK Hava Perdeleri (6mt yüksekliğe kadar üfleyebilen uygun fiyatlar)

Yeni klere devam edileceğini ve tüm ürünlerde 12 ay takas imkanı sunduklarını söyleyen Kıldırıcı ve Cantez, tüm müsterilerimizi yeni mağazamıza bekliyoruz mesajını verdiler.



AYKAR



- * Soğuk Depo
- * Market Buzdolabı
- * Araç Buzdolabı
- * Hava Perdesi (Termomak)
- * Sağlık Bakanlığından Onaylı Bardak Kristal Buz
- * Açık Hava Serinletme ve Sebze Meyve Mistleme Sistemleri

■ **ŞUBE 1:** Şekerhane Mah.
Alaiye Cad. Murat Efe Apt. Altı
62/A Alanya - Antalya
Tel: 0 242 512 79 37
Fax: 0 242 511 72 16

■ **ŞUBE 2:** Büyükhassbahçe Mah.
Büyükhassbahçe Cad. Hasbahçe
Apt. No:47 Alanya - Antalya
Tel: 0242 513 00 44
Fax: 0242 512 02 44

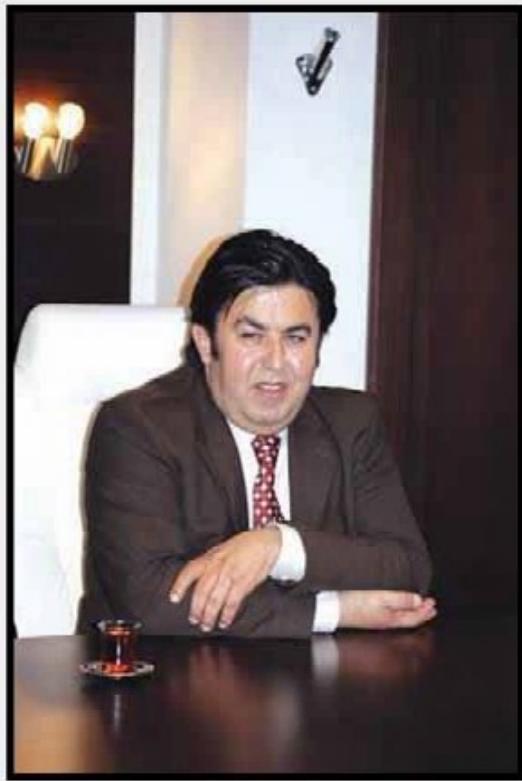


CANTEK

Diktaş

SENOCAK
DERİN DONDURUCU

KOBİ DESTEKLERİNDEN YENİ DÖNEM



“Geçtiğimiz günlerde Sanayi ve Ticaret Bakanı Nihat Ergün tarafından açıklanan KOBİ'lere yönelik 6 yeni destek programını ile ilgili yönetmelik resmi Gazete'de yayınladı. Konu ile ilgili açıklama yapan ALTSO Başkanı Aydoğan” KOBİ'ler için yeni bir dönemin başladığını bunun için işletmelerin KOSGEB veri tabanına kayıt yaptırmanız gereğini hatırlattı.”

Destekler kapsamında KOBİ Proje Destek Programı, Tematik Proje Destek Programı, Ar-Ge İnovasyon ve Endüstriyel Uygulama Destek Programı, Girişimcilik Destek Programı, İşbirliği-Göz Birliği Destek Programı ve Genel Destek Programı yer almıyor.

AYDOĞAN: DESTEKLERDEN FAYDALANMAK İÇİN KOSGEB VERİ TABANINA KAYIT OLUNUZ.

Konu ile ilgili bir açıklama yapan ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan “Bildığınız gibi ülkemizde son günlerin en önemli gündem maddelerinden birisi

ıssızlık olmuştur. Bu yönde gerek Ankara'da yaptığımız temaslarda gerekse izlediğimiz gelişmelerden bu yönde hükümet tarafından oldukça ciddi bazı tedbirlerin ve teşviklerin uygulanmasına konulacağı anlaşılmaktadır.

Bu etreç ile ilgili ilk açıklama da geçtiğimiz günlerde Sanayi ve Ticaret Bakanı Nihat Ergün tarafından yapılmıştır. Yapılan açıklamada bu głne kadar açıklananlardan çok daha kapsamlı bir destek paketinin uygulanması konulacağı belirtilemiştir.

Ağrılı KOBİ'leri kapsayacak bu destek paketinde yer alan tüm teşviklerin KOSGEB aracılığı ile kullanılacağı ve bu nedenle KOSGEB destekleri yönetmeliğinin değişmesi gereği vurgulanmıştır. Bugünkü (15.06.2010 Tarih ve 27612 sayılı) Resmi Gazetede konu ile ilgili KOSGEB Desteğ Programları Yönetmeliği yayınlanmış oku. Bu günden itibaren KOBİ'ler için KOSGEB destekleri ile yeni bir dönem başlamış oldu. Yapılan düzenlemeye ile değişik başlıklar altında KOSGEB tarafından farklı alanlarda, farklı oranlarda yeni destekler sağlanacak. Ancak tüm bu destekler için işletmelerin öncelikle KOSGEB veri tabanına kayıt olması gerekmektedir.

Bölgemizdeki tüm KOBİ niteligideki işletmelerin ve firmaların bir an evvel odamız bünyesinde faaliyet gösteren KOSGEB añaçılı odağı aracılığı ile KOSGEB veri tabanına kaytlarını yapmakta bölgemizin bu desteklerden daha fazla faydalama için son derece önemlidir” dedi.





GIDA SİTESİ PROJESİNE EMİŞBELENİ BELEDİYE MECLİSİNDEN ONAY

Emişbeleni Belediyesi ile Alanya Ticaret ve Sanayi Odası arasında Emişbeleni Belde sınırları içinde oluşturulması düşünülen Alanya Gıda İmalat, Gıda Toptancıları Ve Gıda Dağıtıcıları Toplu İşyeri Projesi için düşünülen alanının İmar planı Emişbeleni Belediye Meclisi tarafından oy birliği ile onaylandı

EMİŞBELENİ BELEDİYE MECLİSİNDEN ÖNEMLİ KARAR

07 Haziran 2010 günü yapılan Emişbeleni Belediye Meclisi, ilçemizde dağıtık halde bulunan Gıda İmalathaneleri, Gıda Dağıtım Firmaları ve gıda toptanlarının toplu olarak organize bir bölgede faaliyet göstermesi amacıyla Alanya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından çalışmaları sürdürilen Gıda İmalatı, Gıda Toptancı ve Gıda Dağıtıcıları Toplu İşyeri Sitesi'nin Emişbeleni belde sınırları içinde oluşturulması konusunda hazırlanan imar planını onayladı.

Belediye Başkanı Nurettin Uludağ başkanlığında bir araya gelen Emişbeleni Meclisi'nin toplantısına katılarak bu önemli proje konusunda tiyeleri bilgilendiren ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, hedeflerinin hizneye sít olan 300 bin metrekarelik alanda 50 anda tarım faaliyeti

yürüten çiftçileri mağdur etmeden, gıda sitesini kurmak olduğuna işaret etti.

AYDOĞAN: "AMACIMIZ KİMSEYİ MAĞDUR ETMEDEN BÖLGEMEYE ÖNEMLİ BİR YATIRIMI KAZANDIRMAK"

ALTSO Başkan Yardımcısı Fevzi Yükselkaya, Meclis Başkanı Mustafa Tuna ve Genel Sekreter Servet Ünlü'nün de katıldığı toplantıda konuşan Aydoğan, "Amacımız hızla büyuen bölgemizde kent içinde sıkışık kalan gıda üreticilerini ve gıda toptancılarını organize olarak toplu bir yerde yapılandırılmaktır. Bu yolla hem kent içindeki alanları daha verimli kullanırı, hem de ilçemizde doğan ancak büyürme sorunu yaşayan çeşitli gıda işletmelerinin önlğini sağlamaktır. Burada bölgede seraları bulunan yada bu araziyi kısmen kullanan insanları da mağdur etmeden bir çözüm bulmak amacındayız.

Emişbeleni Belediye Başkanı Nurettin Uludağ da, tarihi bir karar imza ettiğini, bu kararı alırken öncelikle bu arzide seraları bulunan belde çiftçisini koruduklarını, ardından da belde ekonomisini sınıf atlatmayı planladıklarına işaret etti.

Uludağ açıklamasında, "Beldemizde turizmin olmaması nedeniyle ekonomik büyümeye gerçeklemediyor. Antalya Deftedarlığı'num satışı yapıldığı söz konusu alanın "Gıda Sitesi" olarak imar planını onayladık. Burada serası bulunan çiftçilerimize mevcut dönemleri kadar yeni seralar vereceğiz. Onlar da bundan sonra birilerinin gelip topraklarını elinden alma korkusu yaşamayacaklar. Onları güvence altına alıktan sonra da burada kurulacak site ile beldemizin ekonomik hayatı canlanacaktır" dedi.

Uludağ açıklamasında ayrıca Başkan Kerim Aydoğan'ın yanında Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetimine arazi üzerinde çiftçilik yapan insanların mağdur etmemeye konusunda olumlu yaklaşım için teşekkür etti.

Polonyalı Başkan Alanya'nın Fahri Tanıtım Elçisi Oldu

Polonya'nın Lipsk Belediye Başkanı Małgorzata Cieslik ve Damgaşan Anna Kudas 25 Mayıs 2010 günü ALTSO Yönetim Kuruluna bir ziyaret gerçekleştirdi. Cieslik ve Kudas, 2009 Yıl Aralık ayında da ALTSO'ya bir ziyaret gerçekleştirmiştir. Alanya'yı çok sevdiğini söyleyen Cieslik, her yıl ilçemize gelmeyi planladığım söyledi.

ALTSO Yönetim Kuruluna ziyarette bulunan Polonya'nın Lipsk Belediye Başkanı Małgorzata Cieslik, oda yönetimiyle kurdukları dosthane ilişkiler nedeniyle ülkesinde Alanya'nın bir fahri elçisi gibi çalıştığını söyledi. İlçenizi çok beğendigini ve Allah vergisi güzelliklere

sahip olduğunu söyleyen Cieslik, ülkesinde tatil gitmek isteyenlere de Alanya'yı tavsiye ettiğini söyledi.

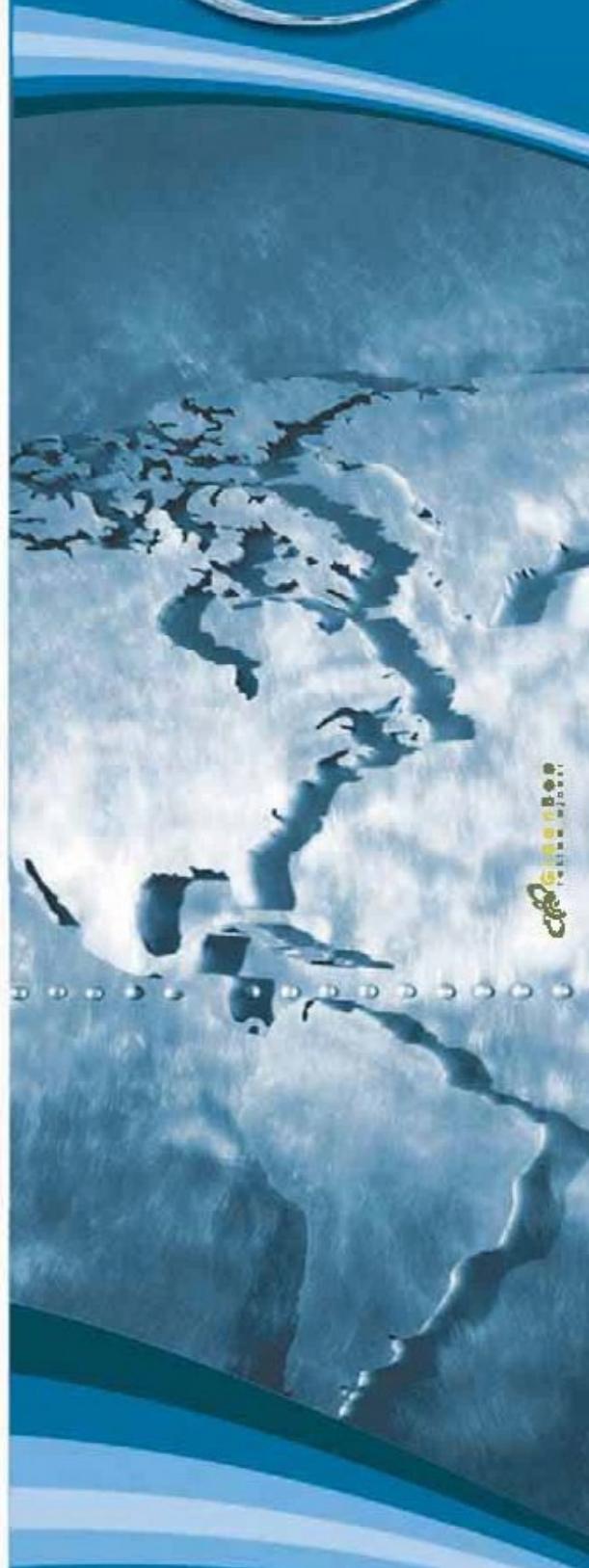
ALTSO Başkan Kerim Aydoğan da, uluslararası düzeyde kurulan dostlık ilişkilerinin önemine dikkat çekenek, Bayan Belediye Başkanının düşüncelerinden duyduğu memnuniyeti ifade etti. Aydoğan, hedeflerinin her pazarda olduğu gibi Polonya pazarında da ilçemizi en iyi biçimde temsil etmek olduğuna işaret ederken, Bayan Cieslik gibi fahri tanıtım elçiliği sayesinde Alanya'nın turizmde bak ettiği noktaya daha kolay varabileceğini söylerine ekledi.



**Endüstriyel
Mutfak ve Soğutma
Ekipmanları**



JINOX



**INOX ENDÜSTRİYEL MUTFAK &
SOĞUTMA EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.**
Fabrika: Alanya Gazipaşa Yolu Üzeri
Şehit Murat Güney Parkı Karşısı No: 57/A
ANTALYA / ALANYA / TÜRKİYE
Fabrika : +90 242 518 20 00 - pbx
Fax: +90 242 518 20 11
Gsm: +90 532 414 14 04

TurizmcİYE enerji desteği verilecek

Bakanlık Belgeli İşletmelere Enerji desteği ile ilgili yapılan son düzenleme yürürlüğe girdi.



Turizm Yatırım Belgesi veya Turizm İşletme Belgesi alan yatırımlar veya işletmelerin tükettilkileri elektrik enerjisi bedellerinin bir kısmı bütçeden karşılanacak. Turizm Belgeli Yatırım ve İşletmelere Elektrik Enerjisi Desteği Hakkındaki "2010/478 Sayılı Turizm Belgeli Yatırım ve İşletmelere Elektrik Enerjisi Desteği Hakkında Karar" dünkü Reami Gazete'de yayımlananın 16 Temmuz 2009 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere yürürlüğe girdi.

Karardı ilgili olarak Alanya Ticaret ve Sanayi Odası'ndan (ALTSO) bir açıklama yapılırken, şu ifadeler kullanıldı: "Kararı göre, Kültür ve Turizm Bakanlığı turizm Yatırım Belgesi veya Turizm İşletme Belgesi alan yatırımlar da işletmelere elektrik enerjisi desteği sağlayacak. Elektrik enerjisi desteği miktarı bakanlıkça belgelendirilen Turizm yatırımları veya işletmelerde, şantiye dönemi dahil tüketilen elektrik enerjisi giderlerinin tesisi bulunan ildeki mesken ve sanayi abonelerine uygulanan tarifelerden en düşük ile kendi abone grubuna uygulanan tarife arasındaki fark kadar olacak. Elektrik ödemeleri desteği bakanlık bütçesine konacak ödenekten karşılanacak."

Belgeli yatırımları işletmeler, enerji destekinden yararlanmak için istenilen belgelerle birlikte başvuruda bulunacak. Karar kapsamında yasalıcı ya da geçerleme söz konusu bilgi ve belge verilmemiş durumunda, Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun hükümleri uygulanacak. 29 Ocak 2004 tarihli ve 5084 sayılı Kamu hükümleri kapsamında enerji desteği

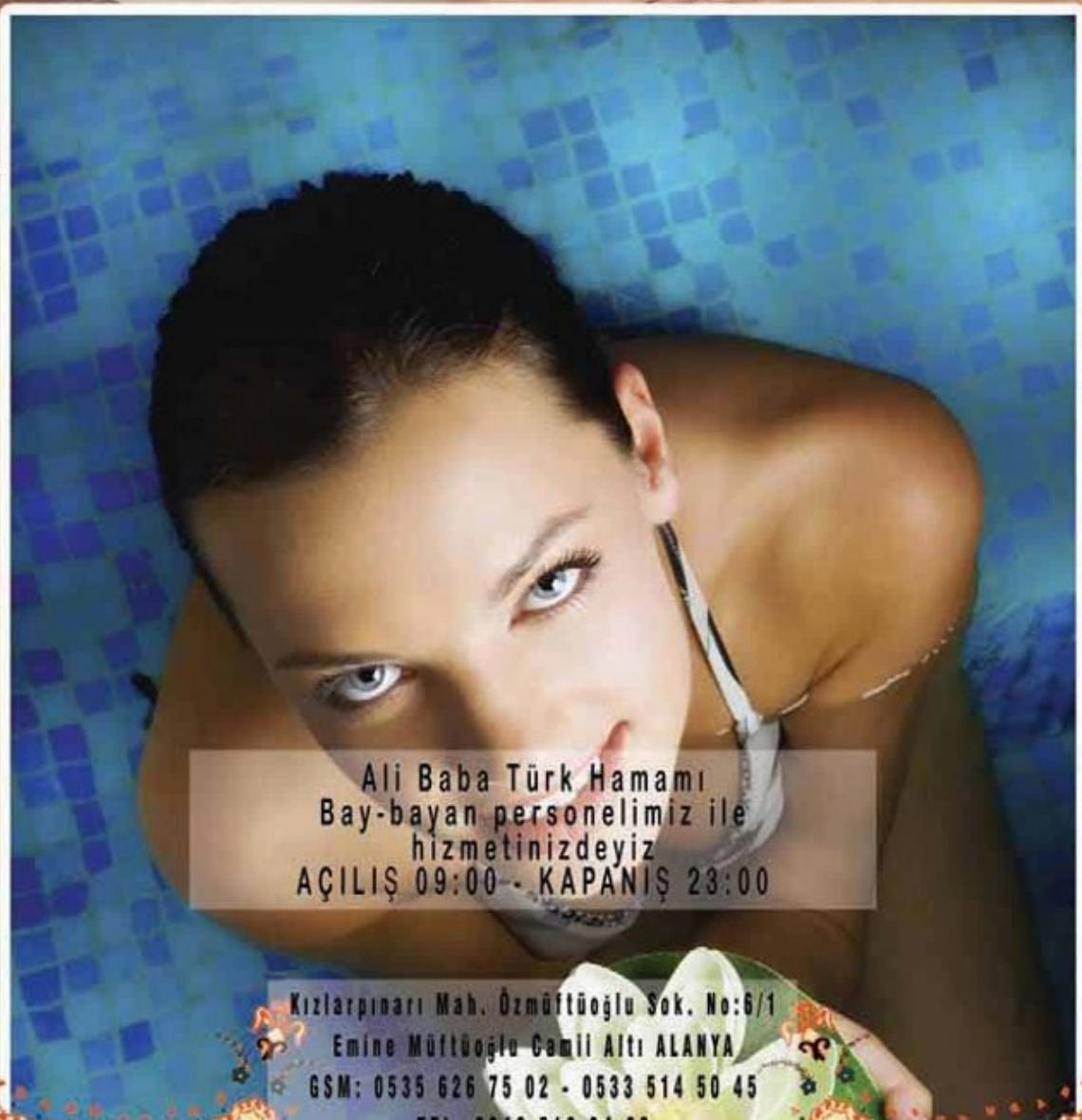
sağlanan işletmeler, aynı dönem için yeni düzenlemeye getirilen destekten yararlanamayacaklar.

Daha önceki uygulamalarda Hazine Müsteşarlığı'nın yaptığı ve yeni bir düzenleme yapılmadığı için de 16 Temmuz 2009 da sona eren elektrik enerjisi desteği, bundan böyle Kültür ve Turizm Bakanlığı bütçesinden karşılanacak. Bu tarihten bu yana elektrik enerjisi desteği sağlanması için bu kararının alınması gerekiyordu. Yeni düzenleme ile işletmeler, herhangi bir kayıp yaşamadan 16 Temmuz 2009 tarihinden başlamak üzere bu destekten faydalansı da mümkün olacak. Bu yönü ile düzenleme Turizm Belgeli Yatırım ve İşletmelere Elektrik Enerjisi Desteği konusunda yeni bir uygulama olmamakla birlikte mevcut yasal boşluğu dolduran bir uygulama olmuştur."



ALİ BABA

TURKISH BATH
SAUNA & MASSAGE



Kızlarpinarı Mah. Özmuftüoğlu Sok. No:6/1
Emine Müftüoğlu Camii Altı ALANYA
GSM: 0535 626 75 02 - 0533 514 50 45
TEL: 0242 519 34 90

HSBC



HSBC İle Yeni Kredi Anlaşması İmzalandı

“ Ekonominin can damarı KOBİ'lerin ticari faaliyetlerine destek olmak amacıyla hazırlanan “Sermayem Cebimde” kredi paketi 02 Haziran 2010 günü ALTSO Üyelerinin istifadesine sunulmaya başlandı.

”



HSBC'DEN SERMAYEM CEBİMDE KREDİSİ

ALTSO tarafından üyelerinin uygun şartlarda kredi kullanmasına yönelik çalışmalara HSBC Bank Alanya Şubesi ile yapılan yeni anlaşma eklendi. Ekonominin can damarı KOBİ'lerin ticari faaliyetlerine destek olmak amacıyla hazırlanan “Sermayem Cebimde” kredi paketi 02 Haziran 2010 günü ALTSO Üyelerinin istifadesine sunulmaya başlandı.

Protokol, ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ve HSBC Bölge Müdürü Mehmet Sunay arasında imzalandı.

İmza töreninin ardından bir açıklama yapan HSBC Bölge Müdürü Mehmet Sunay, söz konusu kredi paketinin %1,04 den başlıyor ve vadesi 10 yıla kadar uzandığını söyledi. Nakit a kış l a r i n d a k i dalgalanmalara paralel olarak her yıl içinde 90 güne varan ödemeler d ö n e m i m k a n i sunduklarını da belirten Sunay, düzenli ödeme yapan firmaların da banka tarafından ödüllendirildiğine dikkat çekti.

Yapılan açıklamada ayrıca bu kredi paketinden yararlanan ALTSO üyelerinin spot rotatif gibi nakit krediler ile teminat mektubu ve akreditif gibi gayri nakdi kredi imkanlarıyla; çek karnesi, şirket ticari kartı, otomatik fatura ödemeleri, üye iş yeri uygulaması (POS vb) diğer ürünlerden de uygun koşullarda yararlanabilecekleri belirtildi.

Protokol HSBC Bank Alanya Şube Müdürü Nihal Gürler de katıldı.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ise ekonominin son dönemlerde yeniden canlandığını ve bunun sonucu olarak da bankaların yeni ve çok uzun vadeli kredi çalışmaları yaptığına dikkat çekti. Aydoğan HSBC Bank'ın da 10 yıl vadeli bu kredisinin ilçemiz ekonomisine hayatı olması temennisinde bulundu.





COZAN'S
ACCESSORIES



Cozan's inci serisini yakından görmemin tam zamanı

Cozan's Accessories Kadipaşa Mah. Şevket Tokuş Cad. No:57/C ALANYA Tel: +90 242 511 10 18

Eşmer Bijuteri Alanyum AVM Kat: 1 ALANYA Tel: +90 242 515 28 81

Leydi Bijuteri Cuma Pazari 1e1 AVM ALANYA Tel: +90 242 513 03 09

www.cozans.com

Yapı Malzemelerinde, "CE" Ve "G" İşaretleri Mecburi Oldu

Yapı malzemelerinde, "CE" veya "G" işaretinin iliştirilmesinin mecburi olduğu bildirildi. CE kapsamı dışındaki ürünlerin piyasaya arz koşulları ile CE işaretini taşıyan tajumdan tüm ürünlerin yapıda kullanım koşullarının belirleyen yönetmelikleri uygulaması da beraberinde getirdi.

26 Haziran 2009 tarih ve 27270 sayılı Resmi Gazete'de yayımlan, "Yapı Malzemelerinin Tabii Olacağı Kriterler Hakkında Yönetmeliğin" (G Yönetmeliği) 1 Temmuz 2010 tarihinde mecburi uygulamaya girdi. "Buna göre, yapı işlerinde kullanılacak ürünlerde ya "CE" ya da "G" işaretini iliştirilmesi zorunlu oldu.

Ayrıca, yapıda kullanılmak amacıyla şantiye mahalline getirilen malzemeler için, ilgili standardına uygun olarak işaretlenmiş ve beraberinde beyan edilen, kullanım amacına göre performans değerleri yeterli olan malzemeler yapı işlerinde kullanılabilir. "CE" ve "G" işaretini beraberinde beyan edilen performans

değerleri ile kullanım amacına uygun olmayan yapı malzemeleri o yapı işlerinde kullanılmayacak. İlgili standardına uygun olmayan ve/veya işaretlemeyi (CE, G) yeterli olan malzemeler yapı işlerinde kullanılmayacak ve o malzemeye ilişkin olarak ilgili form doldurularak Valiliklere (Bayındırılık ve İskan Müdürlüğü) bildirilecek.

Ilgili standardına uygun olup olmadığı konusunda şüpheye düşülen malzemeler için TS EN ISO/IEC 17025 standartı koşullarını sağlayan bir laboratuarda yapılan deney sonuçlarına göre işlem yapılacak. Deney sonuçları uygun ise malzemenin yapı işlerinde kullanılmasına müssade edilecek. Aksi halde (Madde 3'ün gerekleri yerine getirilecek) yapının kontrolünden sorumlu birim tarafından yapıda kullanılan malzemelere ilişkin kontrol formu doldurularak bir müşahideli ile birlikte yapı kullanma ruhsatı vermeye yetkili idareye teslim edilecek. Diğer nüshasının kontrolden sorumlu birim tarafından 10 yıl muhafaza edilmesi gerekiği bildirildi.

Mantı, Keşli Makarna, Pide Çeşitleri,
Izgara Çeşitleri, Sulu Yemekler,
Zeytinyağlılar, Çorba Çeşitleri
ile hizmetinizdeyiz.

Doğum Günü, Özel Günler, Kına ve
Nişan Toplantıları, Çay, Kahve veya
Yemekli olarak devam etmektedir.
Not: İş yerimiz ALKOLSÜZDÜR



Saray Mah. Mehmet Akif Ersoy Cad.
Türkmenbaşı Sk. No:2 ALANYA

ALO YEMEK - 512 46 46

"özel"
Ramazanlar
Bolu Sofrası'nda
yaşanır.





Bahçe Mobilyaları Garden Furniture



% 70
güneş ışınlarına karşı
3 yıl garantilidir

Merkez: D-400 Karayolu Üzeri Sungar Beach Hotel Yanı Alden A3 Blok Mahmutlar / ALANYA
Tel: 0242 528 77 12 - 0242 528 71 92 - 0242 528 38 99
Şube: Oktay elektrik Çevre Yolu Cad. Devlet Hastanesi Kavşağı ALANYA
Tel: 0242 511 99 22 - 0242 523 77 60





Saray Mah. Sugözü Cad. Yüksel Sok. Doğan Apt. No:9 ALANYA
Tel: 0 242 512 79 02 • Fax: 0 242 513 32 73



*gitmek
istediğinizde*

**İÇ / DIŞ HAT
CHARTER**
TARİFELİ UÇAK BİLETLERİ
**VİZE İŞLEMLERİ ve
OTEL REZERVASYONLARI**

CARTIER TOUR

Flight Ticket & Hotel Reservation

ALANYA MERKEZ (242) 511 53 31 - 513 07 76 ALANYUM AVM OFİS (242) 515 11 60 ANTALYA OFİS (242) 243 43 83

GSM (7/24) : 532.336 56 46 - 532.216 89 24



THY atlasjet Onurair SunExpress PEGASUS FLY ÖGER Condor KTHY

www.cartiertour.com www.holidayalanya.com www.turizmvebiz.com

Sultan Filika Garden

Beğeniler, alışkanlıklar ve
zevkler farklı olsa da
FİLİKADA keyif
alacağınız bir şey
Mutlaka vardır

Ramazan Ayı boyunca
birbirinden farklı
iftarlıklarla donatılmış

zengin *Sultan filika
Garden*
bir sofra için



Kapalı ve açık tesislerimizle
1000 kişiye kadar Davetlerinizde
Gününü您 unutulmaz kıyalım



Sultan Filika Garden, Özel gün
ve gecelerinizi unutulmaz
kıyan tek adresiniz



Çocuk oyun parkı ile her Pazar
Saat: 09.30 ile 13.30 BRUNCH keyfi



Saray Mah. Güzel Yalı Cad. Belediye Sosyal Tesisleri vanı ALANYA

Rez. Tel: 519 37 27

HATIRLATMA

MAL ALIM TALEPLERİ

FİRMA ADI: Global Jute Trading Limited

BANGLADEŞ

43, Dilkusha Commercial area, 4th floor, Dhaka-1000,
Bangladesh

TEL: ++880 (29) 556572 FAKS: ++880 (29) 568869

e-posta: globjute@gmail.com

Yetkili Kişi: Kamran Uddin / Managing director

Jüt ve jütten yapulan ürünler ihracatçı olan firma, çuval, çuval
bezinden gıda, iplik ve ham jüt satmak üzere Türkiye pazarına
girmek istedğini bildiriyor.

FİRMA ADI: CANTINA PORTA ROSSA

İTALYA

TEL: ++90 (212) 244 22 68 FAKS: ++90 (212) 252 58 85

e-posta: ceyda@cciaist.com

Yetkili Kişi: Ceyda Oğraç

Yüksek kaliteli kirmizi, beyaz, tatlı Şarap ve damatilmiş likör
üretimi yapan firma, Şarap ithalatçıları ve distribütörleri arıyor.
Söz konusu teklif Birligimize, İtalyan Ticaret Odası Derneği
Ankara Ofisi vasıtasyyla iletilmiştir.

FİRMA ADI: CORPEI - Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones

EKVATOR

Ay. De las Américas # 406 Centro de Convenciones de Guayaquil
Simón Bolívar Guayaquil, Ecuador
TEL: ++593 (4) 229 7123 ext.23 FAKS: ++593 (4) 229 2910
e-posta: mandrade@corpei.org.ec

Yetkili Kişi: Mary-Francia Andrade

2010 Eylül ayında muz ve ananas üreticilerinden oluşan bir heyete
Ülkemizzi ziyaret etmeyi planladıkları ve bu ziyaretteki görüşmeleri
planlayabilmek için Simodiden söz konusu ürünlerin ithalatçılığıyla
 temas kurmak istediklerini bildiriyor.

FİRMA ADI: Midani Co. For Man Made Fibers

MISIR

Piece 17+18, Block No.12005 El-Obeir City, Cairo - Egypt
TEL: ++20 (10) 1625 127

e-posta: m_samir@midanitex.com

Yetkili Kişi: Mr.Mohamed S.Midani

Polyester iplik ve eriyikten boyalı iplik "FDY ve DTY" (üretimi
komusunda uzman olan, ayrıca müsteri talebine göre 70/36,
100/36, 150/48, 300/96, 450/96, 450/144 denye tedarik
edebileceğini belirten firma, bu ürünlerini satmak üzere bu alandaki
Türk firmalarla iletişim kurmak istedğini bildiriyor.

FİRMA ADI: NORTON

MOLDOVA

6, Industriala Street, Staucaui, Chisinau, RM
TEL: ++373 (691) 05295 FAKS: ++373 (692) 93989
e-posta: lenoi@yahoo.com

Yetkili Kişi: Vasile Guzun / Manager

Ceviz üreticisi olan firma, Türkiye'ye ürünlerini satmak istedğini
bildiriyor. Moldova'nın Ankara Büyükelçiliği kaynaklı olan söz
konusu teklif, T.C. Dışişleri Bakanlığı tarafından Birligimize
iletılmıştır.

FİRMA ADI: KM IMPIANTI SRL

İTALYA

TEL: ++39 (29) 5350051

FAKS: ++39 (29) 5351122

e-posta: commerciale@kmimpianti.it

Yetkili Kişi: Francesca Muti

Ateş dayanıklı malzemeler üretimi ve montajı yapan firma, bu
komularla işbirliği yapabileceğini Türk firmalarıyla temas kurmak
istiyor. Söz konusu teklif Birligimize, İtalyan Ticaret Odası
Derneği Ankara Ofisi vasıtasyyla iletilmiştir.

FİRMA ADI: XAMHUNTI TRADING

GÜNEY AFRIKA

Car Smit and Nugget 612 Leighgate building 2001 Johannesburg
South Africa

TEL: ++27 (11) 725 5309 FAKS: ++27 (86) 653 8919

e-posta: Cohen.shikwambane@xamhunti.co.za

Yetkili Kişi: Cohen Shikwambane/ Expert Manager

Kömür, metal cevheri, manganez, çinko, bakır ve geri
dönüşürtilebilir nitelikte kullanılmış plastik ürünler ihracatçı
olan firma, bu ürünlerini satmak istedğini bildiriyor. Firma yetkilisi
ile +27 83 995 9802 cep telefonundan da temas kurulabilir.

FİRMA ADI: TEMPOMAK INTERNATIONAL

MAKEDONYA CUMHURİYETİ

DOO INDUSTRISKA ZONA BB 1230

GOSTIVAR MACEDONIA

TEL: ++389 (70) 251141

FAKS: ++389 (70) 222196

e-posta: idervis@hotmail.com

Yetkili Kişi: Idris Derviş / Şirket Sahibi

Firma, redyktör almak istiyor.

YURTİÇİ FUAR TAKVİMİ

TARİH	SEKTÖR	FUAR ADI	YER
05.10.2010 10.10.2010	Otomotiv ve Yan Sanayii	4. Denizli Auto Show: 4. Denizli Otomobil ve Aksesuarları Fuarı	Denizli
06.10.2010 10.10.2010	Makine ve Teknik	Makine Fuarı: Makine Teknolojileri, Donanımları, Otomasyon, Yedek Parça Fuarı	Çorum
06.10.2010 10.10.2010	Otomotiv ve Yan Sanayii	Manisa Otomobil: Manisa Otomobil, Ticari Araçlar, Motosiklet, Bisiklet ve Aksesuarları	Manisa
06.10.2010 10.10.2010	Tarım Hayvancılık	Anadolu Hayvancılık : Hayvancılık Teknolojileri Et ve Süt Endüstrisi	Çorum
06.10.2010 10.10.2010	Tarım Hayvancılık	Anadolu Tarım: Tarım Makineleri ve Tarım Endüstrisi	Çorum
06.10.2010 10.10.2010	Tarım Hayvancılık	Anadolu Tavukçılık: Tavukçılık Teknolojileri ve Yumurta Endüstrisi	Çorum
06.10.2010 10.10.2010	Tarım Hayvancılık	Bursa Hayvancılık: Bursa 3.Hayvancılık ve Ekipmanları	Bursa
06.10.2010 10.10.2010	Tarım Hayvancılık	Burtarm 2010 : 8.Tarım, Tohumcuhuk, Fidancılık ve Süt Endüstrisi	Bursa
06.10.2010 10.10.2010	Telekomünikasyon	Eurasia 2010 -A CeBIT: 14.Uluslararası Uydu İletişimi, Yayıncılık, Kablosu ve TV Sektörü Fuar ve Konferansı	İstanbul
07.10.2010	Bahçe Mobilya	Belediye 2010 : Ortadoğu Belediye İhtiyaçları, İş Makineleri, Kent Mobilyaları, Park Bahçe Düzenlemecleri ve Spor Sahaları Donanımları	Diyarbakır
07.10.2010 10.10.2010	Boya ve Kırmızısal	TURKCHEM 2010 : 4.Uluslararası Kimya Sanayi Grup Fuarı	İstanbul
07.10.2010 10.10.2010	Çiçekçilik	Florist Pet Show 2010: Evcil Hayvan ve Süs Bitkileri	İstanbul
07.10.2010 11.10.2010	Hediye Eşya	Kurumsal Hediye Günleri; Profesyonel Promosyon ve Pazarlama Ürünleri, Tasarım Malzemeleri	İstanbul
07.10.2010 10.10.2010	Lojistik Depolama	Mersin Lojistik: Mersin 3.Lojistik Mersin Lojistik ve Transport Fuarı	Mersin
07.10.2010 10.10.2010	Ticaret	MÜSİAD 2010 : 13. Misiad Ticaret Fuarı	İstanbul
07.10.2010 10.10.2010	İnşaat	İnşaat 2010 : Ortadoğu Yapı Malzemeleri, Yapı Teknolojileri, Doğal Gaz, Isıtma, Soğutma, Havalandırma, İş ve İnşaat Makineleri	Diyarbakır
08.10.2010 11.10.2010	Enerji İst. ve Havalandırma	Renenergy İstanbul : Yenilenebilir Enerji Fuarı	IFM
09.10.2010 17.10.2010	Hediye Eşya	Arts & Crafts 2010 : Ankara 16. Sanat ve El Sanatları	Ankara
09.10.2010 17.10.2010	Mobilya Dékorasyon	Mobilya ve Dekorasyon 2010: Ev ve Ofis Mobilyaları, Aksesuarları ve Ev Tekstili Ürünleri	Ankara

YURTDIŞI FUAR TAKVİMİ

TARİH	SEKTÖR	FUAR ADI	YER
09.09.2010 02.10.2010	Endüstriyel Ekipman	Baghdad Hotel Equipment Show: Bagdat Uluslararası Otel Ekipmanları Fuarı	Bagdat
29.09.2010 01.10.2010	Gıda	Food Ingredients Asia: Organik ürünler fuarı.	Jakarta
29.09.2010 01.10.2010	Medika	Analytica Anacon India: Diagnostika, Laboratuvar teknigi, Tip teknik, Sağlık, Bio teknolojik ürünler Fuarı	Hyderabad
29.09.2010 01.10.2010	Medika	Analytica Anacon India: 5. Analiz, Bioteknoloji ve Laboratuvar Teknolojileri	Hyderabad
29.09.2010 02.10.2010	Mermel	MARMOMACC: Uluslararası Mermel Fuarı	Verona
29.09.2010 02.10.2010	Mobilya	Baghdad Furniture Show: Bagdat Uluslararası Mobilya , Ev Tekstili ve Duyuruları	Bagdat
29.09.2010 02.10.2010	Tekstil	Baghdad Fashion show: Bagdat Uluslararası Hazar Giyim, deri Konfeksiyon, Ayakkabı ve Aksesuarları Fuarı	Bagdat
30.09.2010 02.10.2010	Gıda	BIOSTYL: Uluslararası organik beslenme, ekoloji ve sağlık yaşam fuarı	Bratislava
30.09.2010 02.10.2010	Kuyumculuk	Watches & Jewels: 18. uluslararası Saat, altın, gümüş ve mücevher fuarı	Prag
30.09.2010 03.10.2010	Ticaret	Turkish Expo Tanzania: Tanzania 2.Türk İhraç Ürünleri Fuarı	Dar es Salaam
01.10.2010 04.10.2010	Kuyumculuk	INTERGEM: Doğal Taş, Mücevher ve Doğal Taş Objeler Sektoörel Fuarı	Idar-Oberstein
02.10.2010 10.10.2010	Denizcilik	Salone Nautico: Uluslararası Denizcilik Fuarı	Cenova



GÖZ HASTALIKLARI VE CERRAHİ MERKEZİ
YAŞAMIN İŞIKLARINI
DOYASIYA YAŞAMAK
İSTEYENLER İÇİN...



TÜM GÖZ AMELİYATLARINDA
SOSYAL GÜVENLİK KURUMU (SGK) (Emekli Sandığı, Bağkur, SSK)
"ANLAŞMAMIZ VARDIR" FARK ÜCRETİ ALINMAKTADIR.

FAKO ile Dikişsiz Katarakt Ameliyatı / Şaşılık Ameliyatları
Glakom (Göz Tansiyonu) Ameliyatları / Gözyaşı Kanalı
Ameliyatları / Göz Kapağı Ameliyatları / Göz Eti (Pterijum)
Ameliyatları / Salozyon (Göz Kapağı Yağı Kisti)
Ameliyatları / FFA (Göz Anjiyosu) / Bilgisayarlı Görme Alanı
Bilgisayarlı Göz Tansiyonu Ölçümü / Yağ Lazer / Argon Lazer
Pakimetri / Biometri

CERRAHİ BİRİMİMİZ HİZMETE GİRMIŞTİR.

Saray Mah.Hal Kavşağı Pelitlik Cad.Metin Tuna Apt. No: 13/A (Toptancı Hali Yanı)ALANYA

Tel: 0 242 511 58 46 - 513 18 33 • Fax: 0 242 511 58 47

www.lazergoz.com