



BAŞKANDAN

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

Geride kalan son bir ayda yaşanan en büyük ve sevindirici gelişme hiç kuşkusuz 19 yıldır üzerinde çalışılan ve merakla beklenen Gazipaşa Havalimanı'na düzenlenen ilk tarifeli seferler oldu. Çeyrek asıra yakın süredir siyasetçisi ile kamu kurum ve kuruluşları dahil bir çok kişinin çabalarıyla bugünlere gelen Gazipaşa Havalimanı için bu tarifeli seferlerin bir başlangıç olması ve en kısa sürede bu havalimanında ulusal arası uçuşların başlaması en büyük temennimizdir.

Değerli ALTISO Dergi Okurları; Gazipaşa Havalimanı'nın ulusal arası uçuşlara açılması sadece ilçemizdeki 150 Bini aşkın yatağa hizmet vermeyecek, bu havalimanı Anamur'dan Alanya'ya kadar olan bölgeyi ihya edecektir. Bizim öngörülerimize göre bu havalimanının ulusal arası standartlarda hizmet verir hale getirilmesi ile 100 bin kişiye doğrudan, 500 bin kişiye de dolaylı 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 anlamış oluruz.

Devletin kasasından da bir kuruş harcama yapılmadan tamamen yatırımcı şirket tarafından karşılanabilecek bu yatırım için yapılması gereken, sadece yasal olarak bu yapılanmanın önünün açılmasıdır. Bu konuda Oda Yönetim Kurulu olarak girişimlerimiz, Gazipaşa Havalimanı'na gerçekleşen ilk tarifeli uçuşlar nedeniyle azalmamış, aksine artmıştır. Alanya olarak bu gelişmeyi fırsatı dönüştürmek gerektiği kanaatindeyiz. Bu manada bu hizmete öncülük edecek her siyasetçi, kurum ve kuruluşa destek vermeye hazırız. Dergimizin bu sayısında bu

konudaki çalışmalarımıza ayrıntılı biçimde yer verilmiştir. Odamız Yönetim Kurulu yöremize yararı olacak konularda çalışma yapan her kişi ve kurumla işbirliği yapmayı prensip edinmiştir. Bu çerçevede ilçemize gelen her aynai görüşten devlet büyükleri ve hükümet yetkilileri ile temasa geçilmiş ve Alanya'nın kapsamlı raporları kendilerine iletilmiştir.

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

Geride kalan dönemde Gazipaşa Havalimanı dışında da önemli gelişmeler yaşanmıştır. Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi'nden sonra yine aynı üniversiteye 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 üniversitesinin kapasitesinin artırılması, bölgemizin ekonomik ve sosyal gelişmesi için önemli aşamalar olarak gördüğümüz bu gelişmeler ile birkaç yıl için bölgemiz yükseköğrenim kapasitesi ve turizminin önemli bir seviyeye geleceğine inanmaktayız.

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

Bu duygu 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 başlanılan Gazipaşa Havaalanına ilk tarifeli yolcu uçağı iniş yaptı. 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.



ALANYA KONGRE TURİZM İÇİN KOLLARI SIVADI

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası ile Konaklı Belediyesi işbirliğinde yapılan çalışmalarla yükseltilenim ve turizm alanlarında 2 dev projenin startı verildi.



SUALTI ZENGİNŞİĞİMİZ SU YÜZÜNE ÇIKTI

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



**ALANYA TİCARET ve SANAYİ
ODASI YAYIN ORGANİ**

Haziran - Temmuz 2010

sayı: 66

Tel : (0242) 512 16 97

Fax : (0242) 513 69 07

ats@atsa.org.tr

www.atsa.org.tr

SAHİBİ

Alanya Ticaret ve Sanayi
Odası adına

F. Kerem Aydoğan

YÖNETİM KURULU BAŞKANI

Genel Yayın Müdürü

H. Sarıel UNLU

Genel Sekreter

Sorumlu Yaz İşleri Müdürü

Necati ŞATIRMA

Basın ve Halkla İlişkiler Koordinatörü

Görsel Yönetim
Şirketi **TUNÇ**



Grafik Tasarım

Green Bee Alanya

Tel : (0242) 512 70 90

Fax : (0242) 512 70 89

www.greenbeeajans.com

info@greenbeeajans.com



YATIRICI KURULUŞ

DİM MEDYA CENTER

Adres: Çarşıyolu Hacıbağcı Karşısı

Hacı Yusuf Sarıca Sokak No: 14/A

07400 ALANYA

Tel : (0242) 513 17 55

Fax : (0242) 513 98 60

BASKI

Başak Matbaacılık Tur. ve Hiz. Ltd. Şti

Tel: 0 312 397 16 17

ANKARA

ALTSO' DAN BAKAN EKER' E TARIM SEKTÖRÜ RAPORU

ALTSO Tarafından Hazırlanan
Tarım Sektör Raporu
Bakan Eker'e Sunuldu

22



OSMANLI' DAN CUMHURİYETE ALANYANIN SÖNMEYEN IŞIĞI...

Tam 150 Yıldır Alanya Kalesi'nin tepesinde kendine
münhasır bir alan içinde faaliyetlerini sürdüren
Alanya Deniz Feneri'ni ALTSO DERGI
okurları için ziyaret ettik.

30



TURİZMİN LOKOMOTİFİ YEME İÇME SEKTÖRÜ

Bölgemizde Turizm'in Etkisi ile büyüyen
yeme içme sektörü en büyük istihdam
yaratıcı sektörü durumuna geldi

34



"İBRADI 'LININ MESLEĞİ OKUMAKTIR"

Antalya'nın en önemli iş adamlarından, turizmci, fabrikatör
Yaşar Duru, İbradi'de 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 Muhalefet 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 Havalimanı'na inerek bu tarihi ana tanıklık etti. Yeni Hedef Havalimanı'nın uluslararası uçuşlara açılması olarak belirlendi





GAZİPAŞA HAVALİMANI'NA İLK TARİFELİ UÇUŞ GERÇEKLEŞTİ

İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı'ndan 12 Temmuz 2010 Pazartesi günü kalkan Bora Jet firmasına ait 'Orhan' ATR 72-500 tipi 66 kişilik yolcu uçağında ALTİSO Başkanı Kerim Aydoğan, ALTİSO Yönetim Kurulu Üyeleri, Gazipaşa Kaymakamı Muhittin Pamuk, Gazipaşa Belediye Başkanı Cem Burak Özgün, 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 Ulukanlı ve Finlandiyalı Avukat Vesa Juntunen de yer aldı.

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

Uçaktaki ilk yolcular Havaalanı pistinde çok sayıda vatandaş ve folklorcü öğrenciler tarafından çiçeklerle karşıldılar.

AYDOĞAN: "SORUNSUZ BİR SEFER GERÇEKLEŞTİ HEDEF İKİNCİ PİST"

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

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

19 Yıldır Gazipaşa Havalimanı'na tarifeli sefer yapılacağı günün hayalinin görüldüğüne dikkat çeken Aydoğan, "Gördüğünüz gibi Bora Jet firması havalimanımızda gerekli koşulların oluştuğuna karar vererek tarifeli seferleri başlattı. Hepimiz uçaktaydık. Oldukça başarılı ve sorunsuz bir iniş gerçekleşti. 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 kalkınması için de son derece önemli olduğunu düşünüyoruz. Bundan sonraki tarifeli uçuşlarla bölgemize güzellik katacak. Bu ilk yolculukta bizlerle birlikte olanlara teşekkür ediyorum. Bora Jet firması da cesur bir adım attı. Diğer firmalar da mutlaka buradaki potansiyeli görecek ve sefer düzenleyeceklerdir" diye konuştu.





düzenlenen ücretsiz servislerin kalış ve vana noktası ALTSO önü olarak belirlendi. Bununla birlikte Tosmur Grand Kaptan Otel karşısı, Mahmutlar Belediye Karşısında D-400 üzeri, Kargıcak Titan Otel Karşısı ve Demirtaş Jandarma Karakolları karşısında da servis durakları kurulmasına karar verildi.

19 Yıldır büyük mücadeleler verilerek bugünlere gelen Gazipaşa Havalimanı'na tanıtmak, buradan Bora-Jet firması tarafından Ankara ve İstanbul'a yapılan seferleri özendirerek Gazipaşa Havalimanı'na olan ilgiyi arttırmak ve bu sayede de bu havalimanı tercih edilen bir liman haline getirmek amacıyla düzenlenecek olan ücretsiz servislerin birkaç ay sürmesi bekleniyor.

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

ALTSO Başkanı bu çalışmaya destek veren tüm kurum, kuruluş ve belediyelere de teşekkür ederken Gazipaşa havalimanı yolcu sayısının artırılması ve gelişmesi için yörenizde yaşayan herkesi Ankara ve İstanbul uçuşlarını Gazipaşa Havalimanı'ndan yapmaya davet etti.



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 Çıtırmı Pause Pastanesi önünde bir kokteyl düzenlendi.



GAZİPAŞA HAVALİMANI'NI TERCİH EDENLERE ÜCRETSİZ ÖZEL SERVİS HİZMETİ BAŞLADI

Törene ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ve Meclis Başkanı Mustafa Tuna, ALTSO Yönetim Kurulu üyeleri, ALTİD Başkanı Gülçin Güner, TURSAB Alanya BYK Başkanı Ayhan Kaya, Çıplaklı Belediye Başkanı Yaşar Ertekin, Demirtaş Belediye Başkanı Mustafa Aras, Oba

Belediye Başkan yardımcısı Mükerrrem Babaoğlu ile belde belediye yetkilileri katıldı.

Bilindiği üzere söz konusu hizmet Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya Belediyesi, Cıkcılı, Çıplaklı, Oba, Tosmur, Kestel, Mahmutlar Demirtaş ve Kargıcak belediyeleri ile ALTAV, ALTİD, TURSAB Alanya BYK işbirliğinde gerçekleştiriliyor.

Gazipaşa Havalimanı'na



ALTSO, VALİ DR. AHMET ALTIPARMAK'I 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
göreve 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
arttırılması ve ilave pist konusu ile ilçemizde
kuruluş çalışmaları devam eden Organize
Sanayi Bölgesi konularında Vali
Altıparmak'tan destek istendi.

Alanya Raporu'nun
çalışmalarında kendisine önemli bir kaynak
teşkil edeceğine işaret eden Vali Altıparmak
da geçtiğimiz ay Antalya'ya gelen olan
Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'a bityfik
bir titizlikle belirlediği birkaç önemli
konunun içinde Gazipaşa Havalimanı'na
da yer verdi

Bu konunun Antalya'nın öncelikli
konusu olarak gördüğünü vurgulayan



Altıparmak, yine ALTSO tarafından
Güzelbağ'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 ilçemize bir
ziyaret yapacağını dile getirdi.

ALTSO Başkanı Kerim
Aydoğan, göreve başlar başlamaz yoğun
bir tempo içine giren Vali Altıparmak'ın
ilçemizin bekleyen hizmetlerine gösterdiği
duyarlılığın memnuniyet verici olduğuna
işaret ederek kendisine teşekkür etti.





ÖZEL ALANYA

“Kalbiniz



Kalp sağlığınız için **Kardiyoloji ve Kalp Dam**
Eforlu EKG • Holter EKG • Holter Tansiyon • Koroner Ar



Tüm resmi kurumlarla ve öz

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

CAN HASTANESİ

"N'li Kalsın"

Kliniği, güçlenen kadrosuyla hizmetinizdedir
• Koroner Balon • Koroner Stent • Açık Kalp Cerrahisi



el sigortalarla anlaşmamız vardır.

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



Gazipaşa Havalimanı ile 500 Bln Kişiyi İstihdam



“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'nın uluslararası uçuşlara açılması bölge ve ülke ekonomisine neler kazandıracak? ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan bu konuda önemli açıklamalar yaptı. Aydoğan'ın açıklamaları şöyle; Tarihî ilk çağlarından buyana çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan ilçemiz ülkemizin turizmle ilk tanışan yörelerinden birisi olup, bu gün 650 tesiste toplam 150 bine yakın belediye ve bakanlık belgeli yatağı ile ülkemizin İstanbul'dan sonra en fazla turistik yatağına sahip merkezi durumundadır. Yıllık bir milyar doların aşkın 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, inşaatı yarım kalmış havaalanının 31 Ağustos 2007 tarihinde Ulaştırma Bakanlığı (DHMI) tarafından ihale edilerek, buranın havalimanları konusunda bir dünya şirketi haline gelen TAV firmasıyla 25 yıllığına kiralanması, havalimanının konvansiyonel ölçülerde hizmete geçeceğinin beyan edilmesi,

bölgemizde çoğunluğu turizm sektöründen beslenen kesimlerinde bayram havası yaratmıştır. Ancak, ihalenin üzerinden 3 yıla yakın bir süre geçmiş olmasına rağmen, bu beklentiler 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 büyütülmüştür. Son olarak ihale edilen mevcut havalimanının 1200x24 metre pist inşaatı tamamlanmış, yaklaşık 500.000 yolcu/yıl kapasiteli 2.000 metrekare büyüklüğünde prefabrik nitelikte havaalanı için yeterli büyüklükte yolcu salonu inşaatı tamamlanmış durumdadır.

Yaşanan son gelişmeler ve yetkililerle yapılan görüşmelerde, ihaleci olan TAV Firmasının ihale şartnamesi hükümlerine uygun olarak, kamulaştırma ve yapım bedelinin de kendisi tarafından karşılanması sureti ile havalimanını konvansiyonel ölçülerde yaparak hizmete açmak istediği, ancak ihale şartnamesi hükümlerinin buna imkân vermesine rağmen, ilgili idarenin (DHMI) söz konusu büyüme projesine



onay vermediği ve yatırımın mevcut hali ile açılmasında ısrarlı davrandığı görülmüştür. 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 BÖLGENİN EKONOMİK VE KÜLTÜREL AÇIDAN CANLANMASINI SAĞLAYACAKTIR

Sonuç itibarı ile devletin kasanadan hiçbir ödenek çıkmaksızın sadece yatırımının önünü açarak yapılabilecek düzenlemelerde, sahip olduğu doğal, tarihi ve kültürel özellikleri ile turizm alanında önemli bir potansiyele sahip Alanya doğusu, Gazipaşa, Anamur, Bozyazı ilçeleri ile Mersin'e kadar uzanacak Doğu Akdeniz de yeni ve alternatif turizm merkezlerinin hayata geçmesine vesile olabilecektir.

HAVALİMANI KISA SÜREDE KENDİ POTANSİYELİNİ YARATACAKTIR.

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

doğal güzellikleri, uzun deniz mevsimi, tarihi özellikleri ile önemli bir potansiyele bulunmakla birlikte ulaşım güçlüğü nedeniyle bu potansiyel harekete geçirilememiştir.

ÜLKE EKONOMİSİNE YILDA 2,5- 3 MİLYAR DOLARLIK EK KAYNAK

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

BÖLGE'DE TARIMIN GELİŞMESİNİ HIZLANDIRIR

Havalimanı, sahip olduğu iklim ve mikro klima özellikleri sayesinde sadece bu bölgede yetişebilen çok sayıda özgün ve tropikal tarım ürünlerinin değerlendirilmesinde, bu ürünlerin uluslararası piyasaya açılmasında da önemli bir katkı sağlayacaktır.

Yine açılacak havalimanı ağırlığı Alanya Doğusunda olan 30 bini bulan yerleşik yabancıların 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 Sektöründe Çalışma Mevzuatına Aykırı Uygulamaların Önlenmesi Projesi" kapsamında "Turizm İşkolundaki" işyerleri ağırlıklı olmak üzere yapacağı denetimler konusunda çeşitli bilgilerin verildiği toplantıya ilgi büyüktü.

ALTSO Konferans Salonu'nda gerçekleşen 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 açılış konuşmasında,

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

Yabancıların çalışması ile ilgili yaşanan gelişmeleri de değerlendiren Tuna, "İlçemiz sadece Türk yatırımcılar değil yabancı yatırımcıların da gözdesi durumuna gelmiştir. Ancak bu alanda ve özellikle yabancı uyruklının çalışma izinleri ile ilgili sorunlar yaşanmaktadır. Malumunuz, yabancıların Türkiye'deki çalışmalarını izne bağlamak ve bu yabancılarla verilecek çalışma izinleri ile ilgili düzenlemeler ile uygulamadaki çok başlılık giderilmiş ve çalışma ve sosyal güvenlik bakanlığı tarafından yürütülmesine başlanmıştır. Bu konuda mevzuatın ve yetkili makamın tek elde toplanması doğru adım olmakla birlikte uygulamada izin sürecinin uzunluğu ve zorluğu ile izin işlemlerinin merkezileşmesi



oluşu 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 zorunlu olduğu turizm ve emlak sektöründe çok daha öne çıkan bir konudur. Bu sorun her yıl 50'yi aşkın değişik ülkeden turisti ağırlayan bölgemizde çok daha bariz 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 tarafların yaklaşımları, İş Kanunu ile buna dayanılarak yayımlanmış bulunan yönetmeliklerin ve diğer kuralların uygulanmasından doğan sorunların tespitiyle birlikte çözüm yollarının aranması olduğunu da söyledi.

Öztürk ayrıca, özürliülerin çalışma yönetmeliği, Kayıt Dışı işçi çalıştırma, yabancı işçi çalıştırma konularında Antalya Bölgesi'nde bir çok sorun ile karşı karşıya kaldıklarını da belirterek, "Bu denetimlerde bu sorunlara köklü çözümleri yine işletme sahiplerinin görüşlerini alarak bulacağız. Özellikle 50 kişiden fazla işçi çalıştıran işletmelerde özürli çalıştırma zorunluluğu var ama buna uyan işletme çok az. Özürli işçi çalıştırmak için ilk part İş ve İşçi Bulma Kurumu'na başvurmalıdır. 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 işçi kayıt dışı işçi çalıştırma konusuna dikkat çekti. Bir personelin işçi sınıfına girmesi için iş sözleşmesi ve sigortasının olması gerektiğini söyleyen Can, ayrıca işletmelerin çok büyük yanlışlar yaparak çalıştıkları personele tazminat ödemek zorunda kaldığına işaret etti. Aylık ücreti geciktirmenin iş akdinin işçi lehine bozulmasına sebebiyet verdiğini söyleyen Can, bu hususlarda işletmelerin dikkatli olmasını beklediklerini söyledi.

Yabancı Sermayeli şirketlerin de bu denetimlerde özellikle mercek altına alınacağını da hatırlatan Can, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası'nın verdiği bilgilerin ve raporlarında çalışmalarında kendilerine yön vereceğini sözlerine ekledi.

“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 tedirginliktir. Bizler ne kadar iyi niyetli ve kanunlara, mevzuata uymaya çalışsak da, sonuçta çok sık değişen uygulamalara ayak uydurma güçlüğü ve oldukça karmaşık olan iş mevzuatı konusunda eksiksiz olabilmek maalesef zordur” dedi.





Turizmin Ticaret Sektörüne 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 Sektörüne Etkileri, Kıyı ve Kültür Turizminin Bölge Ekonomisine Yansımaları' konulu panelin açılışında yaptığı konuşmada, turizm gelirlerinin artırılması için sektörde faaliyet gösteren girişimcilerin birlikte hareket etmeleri ve markalaşmaya girmelerinin 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 sorunlarına ilişkin kurul olarak yaptıkları çalışmalar hakkında bilgi verdi.

30 yıl önce Türkiye'de yılda 10 milyon turist hedefi seklendirildiği zaman bunun bir hayal gibi görüldüğünü anımsatan Hisarcıklıoğlu, bugün gelinen noktada ise yılda 30 milyon sınırını yaklaşılarak, dünyanın 7'inci büyük turist çeken ülkesi konumuna geldiğini, bunun da büyük bir başarı hikayesi olduğunu belirtti. Hisarcıklıoğlu, turist sayısındaki artışla ulaşılan başarıya gelir anlamında ulaşmakta ise yetersiz kaldığını 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 gelirdaki bu azalmaya karşılık, sektör ve otellerin girdi maliyetlerinin 2003 yılından bu yana en az yüzde 60 arttığına işaret etti. Hisarcıklıoğlu gelirdaki bu azalmanın 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 VERGİ YÜKÜ KALDIRILMALI

Hisarcıklıoğlu, belediyelerin kayıtlı nüfus sayısına göre genel bütçeden pay aldıklarını anımsatarak, turizm döneminde milyonlarca



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

Hisarcıklıoğlu, turizm açısından ölü sezon kabul edilen kış aylarında otel personeli için uygulanan vergi yükünün 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 milyona ulaştığını bu rakamın bu yıl için hedeflenen 10 milyon turist rakamına yıl sonuna kadar ulaşılacağını gösterdiğini söyledi.

Antalya Belediye Başkanı Mustafa Akaydın ise belediye olarak kenti turizm açısından cazip kılma çabalarına karşılık

turizm gelirlerinden hiçbir pay alamadıklarından yakındı. Akaydın, '207 milyon lira yıllık bütçe ile 10 milyon turistin geldiği kentte turistler için yine yapılabilecek olanın en iyisini yapmaya çaba gösteriyoruz' diye konuştu. Başkan Akaydın, turizm için de yatırımlarını sürdüreceklerini, 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 deneyecek düzeyde pay aldığını söyledi. 'Biz 10 yıl önceki turizmi Özler hale geldiysek, 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 yaratılmasının 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 yapının 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 sektöre hem kentlere ve bütün ekonomik yapıya zarar vererek değişecektir. Bu konuda bugüne kadar konuştuğumuz politikalardan farklı, objektif, ilkeli bir politikaya ihtiyaç vardır.'

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



Alanya Kongre Turizmi İçin Kolları Sıvadı

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası ile Konaklı Belediyesi işbirliğinde yapılan çalışmalarla yükseköğrenim ve turizm alanlarında 2 dev projenin startı verildi.



"Akdeniz Üniversitesi Konaklı Kongre Merkezi" ve "A.Ü. Eğitim Fakültesi" kurulması amacıyla yapılan işbirliği neticesinde ilçemiz Konaklı beldesine gelen Akdeniz Üniversitesi Rektörü Prof Dr İsmail Kurtcephe, kaba inşaatı 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 önünde hiçbir engel bulunmadığı kaydedildi.

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

Kongre merkezinde çok sayıda konferans, seminer, toplantı salonları olacağı, uluslararası düzeyde hizmet verecek olan teknik odalar ile hizmet ofislerinin yer alacağı açıklandı.

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



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

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

Her iki konuda da müjdeli haberi veren ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, bu projeye Alanya Kongre turizmine kapılarını açtığını duyurdu.

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

Özellikle durgun geçen sonbahar-kış döneminde Alanya ekonomisine çok büyük katkılar sağlanacak olan Kongre Merkezi'nin halen Konaklı'da yapımı devam eden ve kaba inşaatı biten 12 bin metrekarelik binada yapılması için teknik onayın alındığını müjdeledi.

Konaklı Belediye Başkanı Abdullah Sönmez ise, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası ile yürütülen çalışmada çok önemli bir noktaya gelindiğini ve yöre turizmine sınıf atlatarak büyük bir çalışmanın startını verdiklerini söyledi. Konaklı Beldesinde 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.Ü.Rektörü Prof Dr İsmail 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' nın sualtı Yaşamını Tanıtacak



Alanya Ticaret ve Sanayi Odası bugüne kadar gibli kalan Alanya'nın Su Altı Yaşamı'nı gün yüzüne çıkardı. Bu amaçla ilçemizin tanınmış su altı fotoğrafçıları olan Kaymakamlık Yazı İşleri Müdürü Ferit Altürk ve Diş Hekimi Ahmet Şen'in uzun yıllardır çekip derlediği fotoğraf ve bilgileri kitap haline getirdiklerini söyleyen Aydoğan, "Bundan sonra ilçemizin su altı yaşamını da tanıtmaya açmayı hedefledik" dedi.

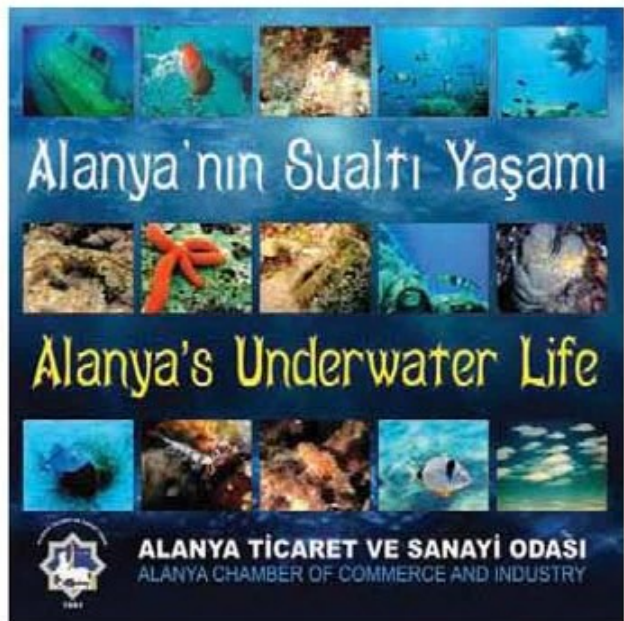
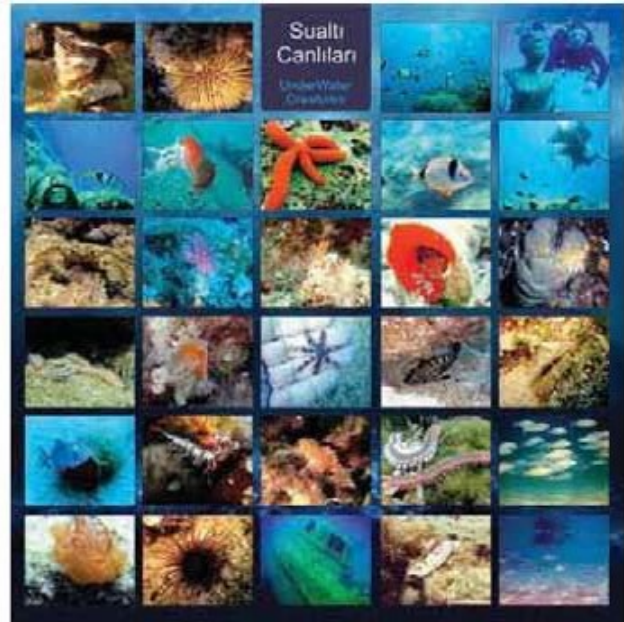
Alanya Ticaret ve Sanayi Odası'nın 29 Haziran günü gerçekleştiren haftalık yönetim kurulu toplantısında yapılan açıklamada, Alanya'nın bugüne kadar hiç bilinmeyen su altı yaşamının kitap haline getirildiği ve bu sayede tanıtımda yeni bir sayfa daha açılacağı belirtildi.

İlçemizde su altı fotoğrafçılığı alanında tanınmış isimlerden olan Kaymakamlık Yazı İşleri Müdürü Ferit Altürk ve Diş Hekimi Ahmet Şen'in yıllardır derlediği görüntü ve bilgilerin bir

kitapta toplandığını belirten Aydoğan, "Bu Kitaba Alanya'nın Su Altı Yaşamı" ismini verdik. Tanıtımla ilgili tüm kurumlara bu eseri paylaşmaya hazırız. Gerçekleştiren kurumlara bu kipten baskmaları için bilgileri de veriyoruz. Alanya'nın zengin Su Altı Yaşamı bugüne kadar yeterince tanıtılmadı. Daha doğrusu ilçemizde su altı zenginliği buraya gelip dalar meraklılar dışında pek bilinmiyordu. Bu yayımla ilçemizin muhteşem yer üstü güzelliklerine su altı zenginliklerimizi de ekledik. Kitapta emeği geçen değerli su altı fotoğrafçıları Ferit Altürk ve Ahmet Şen'e teşekkür ederiz" dedi.

Su altı yaşam fotoğrafçısı Ferit Altürk de, ALTSO'nun başarılı çalışmalarına bir yenisini daha elde ederek bugüne kadar unutulmuş Alanya'nın çok önemli bir zenginliğini tanıtmaya açtığını söyledi. Alanya'daki su altı yaşam ile ilgili özellikle yurt dışında tek kare fotoğraf ve bilgi olmadığuna dikkat çeken Altürk, "Biz bugüne kadar kendi web sitemizde ve amatör yayınlarla çekimlerimizi ve elde ettiğimiz bilgileri sınırlı sayıda kişilere ulaştırabilişiz. Ama bu kitap Alanya Su Altı Yaşamı'nı tanıtmaya için çok büyük önem taşıyor. İlçemizde senede 100 - 150 bin arası dalış yapılmaktadır. Buna keza 10-12 civarında da dalış okulumuz var. Dalış turizminin ilçemize ciddi ekonomik katkılar olabilir ama iyi tanıtmak kaydıyla. Bu manada bu eserin hazırlanmasına öncülük eden Alanya Ticaret ve Sanayi Odası'na şükranlarımızı sunarım" dedi.







ALTSO Tarafından Hazırlanan Tarım Sektör Raporu Bakan Eker'e Sunuldu

ALTSO'dan Bakan EKER'e Tarım Sektörü Raporu

13 Haziran 2010 Pazartesi günü "Türkiye Buluşmaları" konulu hazırlanan program kapsamında Alanya'ya gelen ve ilçemizin tarım sektörünün sorunlarını dinleyen Tarım ve Köy İşleri bakanı Mehdi Eker'e, ALTSO Tarım komisyonu tarafından hazırlanan "Alanya Tarım Sektörü, Yapısı sorunları ve Çözüm önerileri" konulu rapor teslim edildi.

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

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

Tarım Sektör temsilcilerinin katıldığı toplantıda bir de konuşma yapan Aydoğan konuşmasında; "İlçemizde turizm her ne kadar gelişmiş olsa da, tarım halen bölgemiz gayrisafi milli hasılası üzerinde % 25; istihdamda ise yaklaşık %35 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 ortalama 700-800 milyon dolar civarında gelir elde edilmektedir. Dolayısıyla ilçemiz açısından tarım sektörünün sorunları ve bu sektördeki gelişmelerde turizm kadar önemlidir" diye konuştu.

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

bakanlıktan beklentilerini dile getirdi. Toplantıda söz alan konuşmacılar da genel olarak ilçemizdeki muz üretimi, narenciye, sulama suyu ihtiyacı, çiftçinin beklentisi olan teşvik ve destekler konusunda Bakan Eker'e görüşlerini sundu.

EKER: "İHRACATIMIZ HER YIL ARTIYOR"

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

"Türkiye'de 85 bin ton olan yıllık muz üretiminin 190 bin tona çıktığını belirten Eker, "Türkiye'de muz üretimi 2 katından daha fazla arttı. Artık sadece eskiden ürettiğiniz küçük muzlar değil, seracılık gelişti muz üretiminde. Daha önceden gördüğümüz ve ithal dediğimiz çeşitler de Türkiye'de üretiliyor. Muz üretiminde büyük bir gelişme var. Muz üreticileriyle görüşüyorum, soruyorum. Üretici, senlerden de, fiyatlardan da memnun" dedi.

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

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

Bakan Eker, sulama sorununu kökten çözecek olan projenin Din Barajı projesi olduğuna işaret etti. Eker, sulama kanallarının





devreye girmesi ile Alanya Tarım Sektörünün su sorununun tamamen ortadan kalkacağını söyledi.

Son 6 yılda tarım sektöründeki ihracat oranlarındaki artışa da dikkat çeken Bakan Eker, Avrupa'ya 4,5 milyar dolarlık tarım ürünü ihraç ettiklerini söyledi. Eker, "Bazı ürünlerin ithal edilmesiyle ilgili bir soruya da, "Tek taraflı ticaret olmaz. Satarsanız ve alırsınız. Önemli olan satışınızın daha fazla olmasıdır. Biz dışarıya alacağımızın 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 söylerken, "Türkiye'de hayvancılığın göstergelerinde çok büyük gelişme var. Son 6-7 yıl içinde hayvancılık konusunda Türkiye profesyonelleşti. İçinde 50 başın üzerinde hayvan bulunan 4 bin 500 işletme vardı. Şu anda 18 bin 650 işletme var. İşletme sayısında 4,5 kat artış oldu. Türkiye'de büyükbaş hayvan sayısında bir azalma yok. Kamuooyunda bazen (hayvan bitti) diye söyleniyor. Bu doğru değil. Türkiye'nin eğir varlığında, büyük baş hayvan sayısında artış var, azalma yok. Biz devraldığımızda 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.

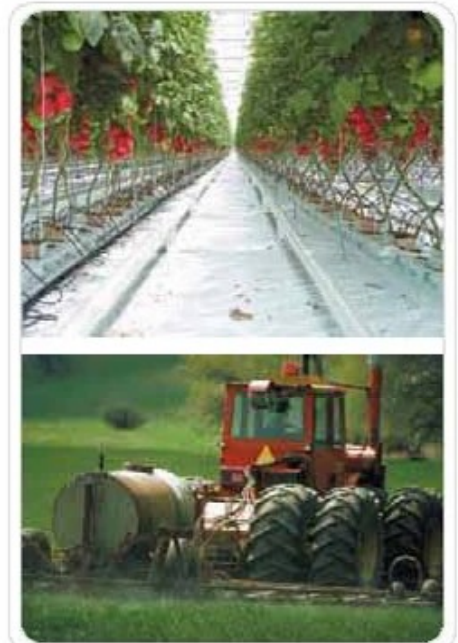
Bir çok genel müdür, milletvekil ve daire başkanının yanı sıra, ilçemizin tarım sektörünü temsil eden tüm kurum ve kuruluşlarının temsilcilerinin katıldığı toplantıda ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan tarafından Bakan Mehdi Eker'e sunulan geniş kapsamlı raporda özetle şu ifadelerle yer verildi:

ALANYA TARIM SEKTÖRÜNÜN SORUNLARI VE ÖNERİLERİMİZ:

AB müzakere sürecinde en olumsuz etkilenecek sektörlerden birisi olan tarım, yörenizde turizmden sonra en önemli istihdam ve gelir kaynağını oluşturmaktadır. Ancak turizmciler kadar organize olamamakta ve büyük sıkıntılar yaşamaktadır. Son yıllarda ulusal ekonomide ki iyi gidişata rağmen, tarım sektörünün her geçen gün kötüleşmesi nin altında yatan temel neden de budur. Son yıllarda üretici birlikleri yasaası, tarımsal projelerin desteklenmesi yasaası, doğrudan gelir desteği gibi birçok teşvik edici yasal düzenleme yapılmakla birlikte, sektörün bu yasal düzenlemelere intibakı ve bunlardan tam olarak faydalanabilmesi mümkün olamamıştır. Bunda da en büyük etken sektörün eğitim ve örgütlenme bilincinin düşük oluşundan kaynaklanmıştır. Bu konuda sektörün örgütlenmesi ve değişen şartlara intibak ettirilmesi için yoğun bir eğitim ve bilinçlendirme seferberliğine ihtiyaç vardır. Bu konuda Tarım Müdürlükleri başta olmak üzere, millî eğitim, halk eğitimi merkezleri ve sivil toplum kuruluşlarına önemli görevler düşmektedir.

Yörenizin tarımsal girdilerinden en önemlilerinden 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 gelmişti. Ancak son yıllarda uygulanan alı gümrük politikaları ve sınır ticaretine getirilen denetim ile ithal muzun kaçak yollarla girişi 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 alanda üretimin yanı sıra ambalajlama, muhafaza ve pazarlama konularında da önemli tecrübeler kazanılmış ve bu alanda yatırımlar yapılmıştır. Önceleri sadece kuzeyi kapalı ve denize yakın bölgelerde açıkta yetiştirilmekte iken, örtü altı üretimi sayesinde çok daha geniş ve farklı alanlarda üretim yapılmaya başlanmış, 30.000 tonlara kadar düşen yıllık muz üretimi son yıllarda 120.000 tonlara kadar yükselmiştir. Alanya, Gazipaşa ve Anamur yöresinde toplam 150.000 i aşkın kişinin istihdam ve geçim kaynağı olan muzculukta yatırımların bu hızla 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 sınırlamaların kalkacak olması sektörde tedirginliğe neden olmuştur.

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





Bölgemizde önemli ölçüde örtü altı ve açıkta sebze üretimi yapılmaktadır. Yöremizdeki tarım ürünlerinin değerlendirilmesi ve bu alandaki getirinin çoğaltılması için ihracat imkânlarının artırılması gerekmektedir. Bu ürünlerin ihracat olanağını azaltan en önemli etkenlerin başında AB tarafından uygulanan standartlara uygun üretim, ambalajlama ve paketlenme ünitelerinin yeterliliği ve nakliye sorunlarıdır. Bu tür tesislerin bölgemizde kurulması ve soğuk nakliye zincirinin kurulması desteklenmeli, ayrıca ton başına ihracata verilen teşvikler de sürdürülmelidir.

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

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

faaliyet gösteren toptancı hallerinde 184 komisyoncu faaliyet göstermektedir. Bu dağılımın nedeni ile yekûn mal alımı yapan tüccar için uygun ortam olmamakta bundan dolayı hem üretici hem de bölgemiz ekonomik anlamda önemli kayıplar yaşamaktadır. Yeni çıkan haller kanununa bu hallerin yeterli fiziki ve teknik koşulları taşımaması nedeni ile 3 yıl sonra faaliyetlerine devam etmeleri mümkün görünmüyor. 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. Bakanlıktan talebimiz, yeni yapılacak olan yeni hal kompleksinin rezüde 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 değil birleştirme ve bütünleştirmeyi teşvik eden projeler hayata geçirilmelidir. Yine bölgemizde atıl durumda bulunan ve henüz işlenmeyen ve tarıma elverişli alanların tarıma kazandırılması için çalışmalara hız verilmelidir.

İlçemizde tarımsal sulama için sınırlı alanlara hizmet verebilen Dimçayı ve Alara Çayı sulama altyapıları bulunmakta birlikte, bu alanların dışında ve kot üstünde kalan çok büyük bir alanın sulaması elektrikli motorlarla basmak sureti ile yapılmaktadır. Dolayısı ile enerji maliyeti önem kazanmaktadır. Bu nedenle yapımı gerçekleştirilen Dim Barajı projesi kapsamında yapılacak sulama kanalları inşaatının hızlandırılması önemlidir.

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

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

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

Bölgemizde örtü altı ihracat malı tarım ürünlerimizde ilaç kalıntı sınırları yaşanmaktadır. Bunun iki sebebi vardır, birincisi Alanya ve Gazipaşa bölgesi olarak turfanda örtü altı hıyar üretiminde birinciyiz. Hıyar her hafta ilaçlanması gereken bir bitki. (özellikle mildiyö, beyazınçık, kırmızı örümcek, gülen sineği) hıyarın en önemli özelliği de her gün hasatı yapılabilen veya gün aşırı yapılan bir bitki olması. Bu özelliğinden dolayı şu anki mevcut ruhsatlı ilaçlar en az 3 gün veya 1 hafta hasat yapılmaması gereken ilaçlar. Bu ilaçlar kalıntı bırakıyor, bizlerde çaresizlikten kullanmak zorunda kalıyoruz. Önerimiz 0 veya 1 gün kalıntı bırakılan ilaçların, firmalar tarafından bizi üreticilere sunulması. Bunun bakanlık tarafından teşvik edilmesi veya zorlanması. İkincisi ise bölgemizdeki seraların çok eski uval, ilkel, tünel tipi basık seralar olması. Bu tip seralardaki üretimin hem kalitesi düşük oluyor, hem de hastalıkla mücadelesi çok zor oluyor. Verim kaybı da en önemlisi. Önerimiz bu ilkel seraların yenilenmesi için damlama sulamada uygulandığı gibi, sıfır faizli uzun vadeli, gerekirse bir kısmı hibe şeklinde çiftçilerimize teşvik edilmeli. Bunun hem ülke ekonomisine hem de çiftçimize çok faydası olacaktır.

Örtüaltı üretime destek verilmesini istiyoruz. Bu konuda Avrupa'daki gibi üreticiye, ihracat yapan firmalar gibi destek verilmesini istiyoruz. Geçmiş hükümetler örtü altı sebze de taban fiyat uygulaması yapacağını duyurmuşlardı. Ama bugüne kadar hiçbir hükümet bunu yapmadı. Avrupa'da üretici, ürettiği malı kaçta satacağını biliyor. Ama bizde planlama ve

üretimi destek olmadığı için kaçta satıp ne kazanacağını bilmiyoruz. Zaman zaman üretim fazlalığından dolayı ürünleri denize döküyoruz.

Türkiye'de, özellikle bölgemize yeni musallat olan, büyük zararlara ol açan, ihracatı durduran domates güvesine karşı bakanlık olarak acil önlem planı hazırlanmalı. Dünya'nın 3. Domates ihracatı yapan ülkesi olarak, ihracatımızı bitirme noktasına getiren bu zararlının önlenmesi için çiftçiye her türlü destek sağlanmalı.



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

Alanya ve çevresinde ithal olarak getirilen palmye vb ağaçlar ile birlikte çok sayıda Zaralı böcek ve bakteri de ülkemize girmiştir. Bunlar mevcut ağaçlara olduğu kadar yörede bulunan başka bitkilere ve doğal yapıya da zarar verir hale gelmiştir. Bu tür bitkilerin ülkemize ithalatı arasında çok sıkı denetim altına alınması, yöreye uygunlukları konusunda gerekirse denemeler yapılması gerekmektedir. Tüm Akdeniz bölgesinde olduğu gibi Bölgemizde de çam ağaçlarında yaz aylarında oluşan ve omanları 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 kredilendirilmesi sağlanmalıdır. Çünkü boş arazi üzerine yapılan tesis de arazi değerini yükseltmektedir. Kredi için yapılan ipotek değerlemesinde arsa değeri yanında yapılacak yatırım değeri de esas alınarak belirlenmesi uygun olacaktır.

Diğer sektörlerdeki birçok KOBİ'den büyük olmamıza rağmen bizlere imalatçı veya KOBİ gözüyle bakılmıyor. Kobilerin haklarından yararlanmıyoruz. Küçük tarım işletmelerinin, KOBİ lere tanınan teşvik ve muafiyetlerden faydalanmalarında yarar görülmektedir.

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

Bilindiği gibi 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun" uyarınca halk sağlığının korunması ve gıda güvenliğinin sağlanması amacı ile her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve maddelerin üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları belirlenmiş olup, bu hizmetlerin denetimlerine dair hususlar belirlenmiştir. Konu ile ilgili olarak ilçemizde dağınık halde bulunan gıda imalathaneleri, gıda dağıtım firmaları ve gıda toptancılarının toplu olarak organize bir bölgede faaliyet göstermesi amacı ile Alanya ticaret ve sanayi odası tarafından gıda toptancı ve gıda dağıtıcıları toplu işyeri sitesi'nin emişbeleni belgesi sınırları içinde oluşturulması konusunda mutabakat sağlanmış ve çalışmalar yapılmıştır. İlçemiz için son derece önemli olan bu yatırımın bir an evvel hayata geçmesi için gerekli desteğin verilmesi arzu etmekteyiz.

Akdeniz Bölgesi'nin arıcılık yönünden kısaltma bölgesi olması dolayısıyla, ilçemiz sınırları içerisinde asrı derecede gezginci arı gelmekte olup, bölge arılarını zarara uğratmaktadır. Bu nedenle Arıcılık Yönetmeliği'nin 5. Maddesindeki "arı kısaltma bölgelerinde flora kapasitesine bakılmaksızın" ibaresinin kaldırılarak, arıcıların oturma izni aldıktan sonra konaklama izni almasının sağlanması, bölgemiz arıcılarının 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 emeği geçen tüm kurumlar adına aldığını söyledi.





ANFAŞ DAN ALTSO YA TEŞEKKÜR PLAKETİ

28 Mayıs 2010 Cuma günü gerçekleşen plaket takdiminde konuşan ANFAŞ Fuarcılık 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 ettiklerini de sözlerine ekledi.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan ise, fuarlara Alanya Kaymakamlığı, Alanya Belediyesi, Alanya Ziraat Odası, Maz Üreticileri Birliği gibi kuruluşlarla katkılarını ve emeği geçen herkese teşekkürü

borç bildiğini 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 çıkmasında 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 yürütmükleri bir takım projelerde mutlu sona ulaşıldığını ve bu çalışmalarını yaparken de çeşitli kişi ve kurumlardan önemli destekler aldıklarını söyledi.

İlçemizde yükseköğrenimin 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 kararının çıkmasında çok etkin rol oynamıştır" dedi.

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 ilettiklerini ve ödeneğin ivedilikle çıktığını müjdelerken



BEKLENEN ÖDENEK GELDİ

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

şunları söyledi; " Sayın İpek Yapımı uzun süredir devam eden ve ödenek nedeniyle bir süredir yapımı duran Kapalı Yüzme Havuzu projesi nedeniyle istediğimiz desteğe 5 gün içinde gereken desteği vermiştir. Kapalı Yüzme Havuzumuz şimdiden Alanya gençliğine, spor dünyasına ve turizmimize hayırlı olsun. Sayın İpek'e de ilçemiz meselelerine gösterdiği ilgi nedeniyle sonsuz şükranlarımızı sunarız."



TRANSPONDER 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 Üzölmeyin... ÇÖZÜM: PaŞaLi KİLİT

ANAHTARCI



7/24

Hizmetinizdeyiz

PAŞALI



AKILLI
KİLİT
SİSTEMLERİ



*Her Çeşit Kilit Tamiri ve Montajı
Otel Pas Sistemleri -Çelik Kasa Açılımı ve Anahtar Yapımı
Anahtar Çoğaltma*



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

Osmanlı'dan Cumhuriyete Alanyanın Sönmeyen Işığı; Alanya Deniz Feneri...

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



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

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

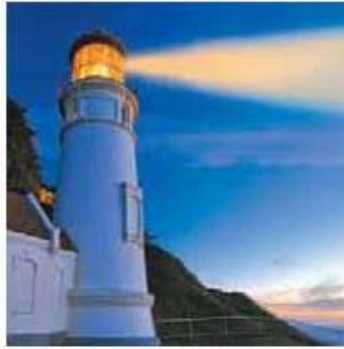
Hemen sordum: “Fenerin tarihi konusunda bilgi alabilir miyiz?” diye

Cevapladı Karaca: “1890 Yılında yani Osmanlı döneminde Damat İbrahim Paşa tarafından Fransız müteahhitlere yaptırıldığı rivayet edilir. Zaten Fransızlar 1936 Yılına kadar bu feneri işletmişler. Karşılığında da ‘Fenerler Rüsumu’ yani bugünkü adıyla Fenerler Ücreti’ almışlar. Kabotajın Kabulü

Feneridir. Akdeniz’de faaliyet gösteren fenerlere Rota Feneri denir. Önemli noktalarda bulunurlar. 4 çakar görünümüdür.

Deniz Fenerlerinin gemileri sağ salım doğru yerden geçirmesi dışındaki görevleri nelerdir?

Karaca: Römorkaj, çekiş ve eskortluk hizmetlerimiz var. Hizmet sahası ve seyir yardımcılığı ile genel müdürlüğümüzün uluslararası platformlarda temsil görevleri de var. Yine Türk Radyo ve televizyon 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 kalenin yolunu tuttuk.

İşin doğrusu 20 Yıla yakın zamandır Alanya’da yaşayan ben bile defalarca önünden geçtiğim Alanya Deniz Feneri konusunda en küçük bilgi sahibi değildim. Scooterim ile Alanya Kalesi ile adeta bütünleşmiş olan toplam 2100 metrekare alana kurulmuş Deniz Feneri ve fenerin tamamlayan tesislerin bulunduğu alanın kapısına geldiğimde burada 2 çocuğu ve eşi ile 4 yıldır görev yapmakta olan güler yüzlü Fener Bakıcısı Hüseyin Karaca ile karşılaştım. Karaca’nın, tesisin kapısını açarken yanında bize Alanya’nın kalbi olan bir yerde ama şehirden 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”

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

Karaca: “Denizde seyredenlerin yolunu salimen bulması, tehlikeli yerlerden belirli ritmik ışık işaretleri yoluyla sağlayan seyir yardımcılarını Deniz Feneri diyoruz. Dünyadaki tüm Fenerler Fener Risalesi denen kitapta 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

arasındadır.

“Ülkemizde deniz fenerlerinin var oluşu nasıl ve ne zaman başladı?” şeklindeki sorularımız karşısında Karaca’nın ne kadar konusuna hakim ve tarihi donanımı olduğunu da fark ediyoruz.



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

Görevinin sorumlulukları konusunda neler hissediyorsun?

Karaca: Her şeyden önce biz deniz fenercileri hayat kurtarıyoruz. Bundan önemli bir şey olabilir mi? Yaptığım işi bu manada çok kıtsal görüyorum. Bizim işimizde hataya 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, onarımını yapmak ve onu sürekli çalışır halde tutmak en başta bizim insani 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 duygu?

Karaca: Her akşam hava kararmaya yakın takriben 20:30 sularında fenerin ışığını yakarım. Sabah gün ışımasıyla beraber feneri söndürür ve temizliğini, bakımını yaparım. Ardından kısa bir yürüyüşün ardından ailece kahvaltı yaparız.

Sonra 2 çocuğumu Hayate Hanım ilköğretim Okulu'na uğurlarız. Genel Müdürlüğümüz ile gerekli yazışmaları yaparım. Ondan sonra benim için tesisin bakım ve onarım çalışmaları başlar. Boş zamanlarımda şiir yazarım. Çok sayıda şiirim var. Üzeride bunları kitap haline getirmeyi planlıyorum kismetse... Kıscası eşim, iki çocuğum 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 kalesinin burçları üzerine kagir kule olarak yapılmıştır. Adeta Alanya kalesi ile bütünleşmiştir.

Alanya'nın en yüksek tepesine kurulmuş bulunan eski tarihi kalenin üzerinde yer alması nedeniyle fenerin deniz

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

Akdeniz'de çakma karakteri FLW.20 Sn. olan fenerin görünüş mesafesi 20 deniz milidir.

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

Işık kaynağını kuvvetlendirerek uzaktan görünmesini teminen odak uzaklığı 200 mm olan 4 adet kotodiyoptrik panel 1 kullanılmaktadır.

Söz konusu optik paneller cıva banyosu üzerinde dönebilen dairesel platform üzerine dörtgen teşkil edecek şekilde yerleştirilmiş bulunmaktadır. Işık kaynağı odakta sabit olarak yakılmakta ve platform üzerindeki optik panellerin döndürülmesi 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 takdirde ağırlık dibe ulaştığı zaman saat durur. Fener bekçileri, Optik sistemin hemen altında yer alan

mekanizmaya bağlı geniş kurma kolu ile deniz feneri optik saatini kurmaktadırlar. Bu sistem evlerdeki saat mekanizmasına benzemektedir..

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



dryçivit®

KURU TEMİZLEME

Temizlik için, doğru seçim



www.civit.com.tr

dryçivit

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

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

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

Sektörün gelişmesinde önemli dönüm noktaları sırası ile 1970 li yıllarda başlayan yerli turizm hareketi, 1980 li yılların ortalarında başlayan kitle turizmi, 1990 li

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 otelciliğin geliştiği yıllar olan 1990 li yıllarda bu sektörde en hızlı gelişmesini göstermiştir. İlk başlarda otel konsepti dışında sadece mobilyalı ve tefişli daire kiralanmak sureti ile başlayan bu süreç, özellikle Alanya kent merkezinde, başta restaurant ve yeme içme sektörü olmak üzere çok çeşitli sektörleri ve kentin ticaretini de canlandırmıştır.



Bu alanda daha sonraki yıllarda başlayan daralma ile hızlanan düşüş, apart otelcilikte ilçemizi çok zor geçecek bir başlangıca hazırladı. Bu gelişmeden yeme içme sektörü de olumsuz etkilendi. BU dönemde kontrolsüzce gelişen bu sektörün ıslahı ile ilgili bir çalışma başlatıldı. Bunların başında bu işletmelere metrekaşe ve çeşitli standartlar getirilmesi oldu. Tüm bu düzenlemeler işyeri standartlarında gözle görülür bir iyileşme sağlamakla birlikte maalesef işyeri sayısının azalmasında çok fazla etki yapmamıştır.

Sektör bu dönemden sonra da, hızla yaygınlaşan her şey dahil satış sisteminin olumsuz etkilenmiştir. Bu satış şekli; gerek tesis büyüklüğü, gerekse kent içinde turizm yapılması gibi şartlar nedeniyle, Alanya için cazip bir sistem olacak 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 büyümesini önlemiş ve çok sayıda işletmenin el değiştirmesine neden olmuştur.

Sonraki yıllarda özellikle yabancılara konut satışının hızlanması, yerleşik yabancıların sayısının artması, sektörde bu kesimlere yönelik nitelikli, standardı yüksek yeni yatırımların ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Tüm bu gelişmelere rağmen yeme içme sektörü, ilçemizde en hızlı değişimin yaşandığı sektördür. Resmi verilere göre son 15 yıl içinde açılan üç işletmeden ikisi bu süre içinde kapanmak zorunda kalmıştır. Ticaret ve Sanayi Odası kayıtlarına göre 1992 yılından bu yana sektöre 1222 firma kayıt yaptırmış, bunlardan bu gün sadece 476 firma varlığını sürdürebilmiştir. Buna rağmen sektör bu gün yarattığı istihdam ve katma değer ile ilçemiz ekonomisinin en temel sektörlerinden birisi konumundadır.

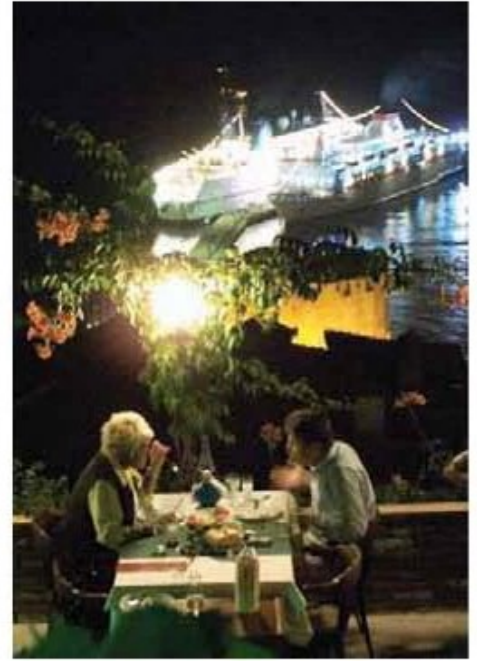
YEME İÇME SEKTÖRÜNÜN İSTİHDAM KAPASİTESİ:

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 işletmeleridir.

1- YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ İSTİHDAM POTANSİYELİ

Alanya'da konaklama tesisleri dışında faaliyet gösteren restoran, bar, disko, 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 belediye 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 Kafeteryaların İşletilmesi	9	9	11	0	29
563000	İçecek Sunum Hizmetleri (Çay Bahçeleri Dahil)	103	236	442	120	901
GENEL TOPLAM		1.570	4.378	6.014	895	12.855

Not:
 * Veriler Turizm Sezonu Esas Alınarak Düzenlenmiştir. (15 Mayıs -30 Ekim)
 * Bu işletmelerin Yaklaşık % 30'u Tüm Yıl Açık Olanlardır.
 * İşletmelerin 931 Adedi Alanya Kent Merkezinde Kalan 639 İşletme Belde Belediye veya Köy Sınırlarında Hizmet Vermektedir.
 * Çalışan Nüfusun Yaş Gruplarına Göre Ele Alındığında Sektör Aileleri ile Bütçe Doğrudan 35.000 Kişinin Geçim Kaynağıdır.
 * Çalışan Sayıları 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 sağlanmaktadır.

2- KONAKLAMA İŞLETMELERİ İÇİNDE YEME İÇME SEKTÖRÜNÜN POTANSİYELİ

Alanya'da hizmet veren konaklama tesisleri Kültür ve Turizm Bakanlığında belgeli ve belediye belgeli tesisler olarak

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



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

itibarıyla 225 tesiste 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 tesisinde toplam 24.630 yatak kapasitesi mevcuttur. Alanya'da Bakanlık belgeli pansiyon bulunmamasıyla birlikte, 30 adet müstakil apart otel ise 4.723 yatak kapasitesine sahiptir.



ALANYA'DAKİ 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	-	-	-	-	-	-
Apartment 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 Olalı, 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 Ağnoğlu,

(1992), "İşgücünü Verimli Kullanma Tekniklerinin Turizm Sektörüne Uygulanması," Verimlilik Dergisi, Milli Produktivite Yayını 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 sektörüne 12.855 kişi konaklama tesisleri dışında faaliyet gösteren restoran, bar, disko, 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. Çalışan kesimlerin büyük oranda genç kesim (18-40 yaş) olduğu göz önüne alındığında zaman bu kesimin bakmakla yükümlü oldukları aile bireyleri ile birlikte bölgemizde yaklaşık 50 bini bulan kişinin geçimini sağlayan bir sektör olduğunu görmekteyiz. Bölgede kış döneminde gerek yeme içme işletmelerinin gerekse konaklama tesislerinin büyük bir kısmının kapandığı göz önüne alındığında bu potansiyelin kış dönemi 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 SERVİS+MUTFAK PERSONELİ	TOPLAM MUTFAK+SERVİS 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
Özel 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
Pansiyon ve Oberg	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 TÜREMİŞ
ALTSO 15. Guru Meclis Üyesi

“Yasalar turizmciyi korumalı. Bizim sektör temsilcileri olarak yapmamız gereken her şeyden önce kalifiye personeli çalıştırmak, uluslar arası standartlarda servis hizmeti sunmak ve fiyatlarda tutarlı olmaktır.”

YEME İÇME SEKTÖRÜ DEĞİŞİMİN NERESİNDE?

Son 10 yılda turizmde yaşanan değişimler pek tabidir ki yeme içme



sektöründe de farklılık yarattı. Ancak geçmişte Avrupalı ağırlıklı gelen turiste göre hazırlanan menülerin, son yıllarda artış gösteren Rus Turiste yönelik olarak bir değişim göstermemesi tartışılması ve üzerinde durulması gereken bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Müşteriye göre ve yemek tarzına göre sektörde çok büyük bir değişim olmadı ama dükkanların görünümünde ve sunumunda bazı değişimler yaşandı.

Çok hızlı bir değişim ve gelişim yaşanan turizmde esasen mutfak anlayışımızın da aynı oranda değişim ve gelişim göstermesi gerekirdi. Son 10 yılda farklılık yaratan kaç işletme açıldı bakmak lazım... Bunun dışında zaman zaman bu sektörde bir müzik yayımları ve telif hakları gibi sorunlarla karşılaşmaktadır. Özellikle müzik yayınları konusunda yıllardır ülkemizde bir kargaşa yaşanmakta. Sektör ile telif isteyen müzik yapımcıları arasında bir muhatap sorunu yaşanmakta. Çok sayıda



farklı sanatçı grupları farklı haklar istemekte. İlimizde ağırlıklı olarak zaten yabancı müzikler çalınıyor. Bu sorunu çözecek olan ne müzik yapımcıları ve ne de bizleriz. Yasalar turizmciyi korumalı. Bizim sektör temsilcileri olarak yapmamız gereken her şeyden önce kalifiye personeli çalıştırmak, uluslar arası standartlarda servis hizmeti sunmak ve fiyatlarda tutarlı olmaktır. Misafirperverlik ise milletimizin en büyük özelliğidir. Bunu kaybetmememiz gerekiyor. Her şeyden önce sektörümüz hizmet sektörüdür ve insana yatırım yapılmamalıdır. Örneğin çalışan personel kadar işverenlerin de eğitilmiş olması gerekmektedir.



ÇIRAKLIĞINI BİLMEDİĞİN İŞİN PATRONLUĞUNU YAPMA*

10 Yıl önce beldelerin turizm çarşıları yoktu. Şimdi neredeyse her beldede turizm çarşısı var. Bu durumda Alanya Merkezdeki



Kadir Tanrıtanır
Restoran İşletmecisi

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

İşletmeler eakisi kadar hareketli günler yaşamıyor. Her şey Dahil sistemi 10 yılda alabildiğince turizmi etkisi altına aldı. Küçük bir apart otelde bile HD uygulanıyor. Sektörde gelişmeler oldu tabi ki... Artık Avrupa’da bilinen birçok menü restoranlarımızda var. Tek hatamız alkol ve diğer hammadde fiyatlarının yüksekliği. Bu olumsuzluk ister istemez müşteri fiyatlarına yansıyor. Müşteri yemek ve servisten genel olarak memnun ama fiyatlardan şikâyetçi. Kalifiye eleman sayısı 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 müşteriye sadece güler yüzle ve sıradan yemeklerle mutlu etmek mümkündü. Şimdi müşterinin gözünden hiçbir şey kaçmıyor Kokteylin içine koyulan viskinin bile markasını bilen müşterilerimiz var”

“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 sotelenmiş sebzeler veriyoruz. Dünya mutfaklarından çok sayıda örneğe ilçemizde rastlamak mümkün ancak biz her ne kadar da dünya mutfaklarından örnekler alsak da bu örnekleri ülkemiz ölçeğinde bazı değişiklikler ile sunuyoruz.

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

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



yükseliyor. Döviz kuru düşük olduğundan sattığımız ürün de pahalı geliyor müşteriye. Et fiyatları son 10 yılda müthiş yükseldi. Kaliteli eti kilosu 50 TL den aşağı almak mümkün değil. İthal et konusu gündemde ama daha sektöre yansıyan bir durum yok. Zaman içinde fiyatların düşeceğine inanıyoruz. Ayrıca Akdeniz ve Türk

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



Mesur ÖNAL
Altın Kelebek Turizm ve
Ağaçlar Derneği Başkanı

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

HAMMADDE ARTIŞLARI MAAŞLARA YANSITILYOR...

Yiyecek ve içecek üretimi yapan sunan işletmelerimiz ham maddelerdeki orantısız artışlardan dolayı bazı olumsuzluklar yaşamakta olduğunu hepimiz bilmekteyiz. Bunun da başlıca sebepleri, ülkemizde önümüzü görmeden planlamalarımızı yapıyoruz ve akabinde devlet tarafından olsun, özel sektör tarafından olsun bir zaman fırtınası başlatıyorlar.

Hal böyle olunca da yapılan tüm planlamalar alt üst oluyor. Örneğin baktığımız bölge için olumsuzluklara bakalım olursak Turizmle bağli ve Turizmle

geçinen bir bölgede olmamızdan dolayı her türlü ham maddede yapılan fiyat artışları işletmelerimizi ve çalışanlarımızı olumsuz yönde etkilemektedir. Hepimizin malumu bölgemizde birçok tesis diğer bölgelere göre küçük boyutlarda yatak kapasitesine sahip ve diğer bölgelere göre yatak fiyatlarımız daha ucuz satıldığından dolayı kar marjının düşük kalması sebepiyle ham maddelere



gelen fiyat artışları direkt olarak personele yansıtılarak 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 yakalayabilmemiz için gastronomi üzerine değişik etkinlikler ve eğitimler yapılmalı ve tüm dünyada olduğu gibi birçok yenilikleri bulup insanların beğenilerine sunmalı.

Ülkemizde 10 yıl öncesine kadar yemek yarışması nedir diye sorulduğu zaman nedir acaba diye hepimiz birbirimize soruyorduk fakat şimdi geldiğimiz noktaya baktığımız zaman meslek grupları kendi çaplarında Türk mutfak sanatını ızzat ederek

yurt dışı ve yurt içersinde 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 sahip oluruz ve ülkemizin bazı yerlerini veya bölgelerini gastronomi kenti olarak geliştirebiliriz bunun dünyada birçok örnekleri var bizim ülkemizde neden olmasın? Biz Aşçılar olarak bunu bilgilerimizle tecrübelerimizle yapmaya gücümüz var yeter ki bizlere destek verilsin.

MÜŞTERİ BEKLENTİLERİ:

Artık müşteriler farklılıkları aramak görmek, tatmak ve yaşamak için günü birlik turların düzenlenmesi ve yedikleri yemeklerin farklılıklarını görebilmek tadabilmek için FÜZYON mutfağı dediğimiz yani birkaç lezzetin ve görünümlünün bir arada sunulduğu yerleri aramakta olduklarını biliyoruz. Bunun için gastronomi ile uğraşan her kişi bu tür çalışmaların yapılmasında çalışmanın içersinde yer almalıdır diye düşünüyorum.



Necati Güven
Restoran İşletmecisi

"HERŞEYDEN ÖNCE ESNAF OLMAYI BECERMEK LAZIM"

Ben 42 sene evvel Alanya'da Lokanta açtığımda 8 tane daha lokanta vardı. Ve o zamanın esnafı gerçek sanatçılar ve usta idi. Bu insanların ayrı özellikleri, insanlığı ve



kalitesi vardı. 68'de lokantamı açtığımda "Ben de onlar gibi olabilir miyim?" diye düşünüyordum. Örnek alıyordum onların meslek ahlakını... Bana hiç yabancılık çektilermediler, saygı ve sevgi gösterdiler. O zamanki esnaf ve özellikle restoran esnafı sabah ezanını üstüne okutmazdı. Ramazan

“ 68'de lokantamı açtığımda "Ben de onlar gibi olabilir miyim?" diye düşünüyordum. Örnek alıyordum onların meslek ahlakını.. Bana hiç yabancılık çektilermediler, saygı ve sevgi gösterdiler. ”

sonrası çorbayı çıkardığımda dükkânımızın önünden geçen esnaf selam verir hal ve hatır sorardı. Şimdi o esnafı arıyorum. Her şeyden önce dürüstlük esnafın desturuydu. Şimdi esnafın o insanları örnek alması gerekir. O zamanki esnaf 1992 yılına kadar turizmin alt yapısını oluşturmış mükemmel bir Alanya imajı çizdi. Günümüzde çoğu esnaf demiyorum işletmecinin turizme yararı yok ve hatta belki zararı bile var. Çünkü esnaf ve sanatkar olmayı beceremiyorlar. Bakınız 1992 yılından sonra her geçen yıl bir önceki yılı aratmış. Hep geriye gidilmiş. Esnafın önce kendini sorgulaması gerekir. Hamurmadde 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

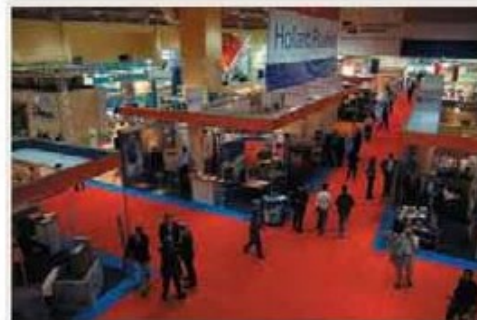


ALANYA FUARCILIKLA TANIŞACAK

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, ekonomisi hızlı bir büyüme gösteren ilçemizde iş dünyasının fuar tecrübesini arttırmak 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 konuyla ilgili ön hazırlık çalışmalarına başlanacağı açıklandı. Buna göre ilk olarak 06-09 Şubat 2011 tarihinde Turizm, Ticaret ve Sanayi fuarı yapılacağı açıklandı.

Start Fuarçılıktan yapılan açıklamada söz konusu fuarın Kestel’de bulunan 8 bin metrekarelik kapalı alana sahip “Go-Kart” tesislerinde gerçekleştirilmesi için gerekli anlaşmaların yapıldığını ifade



edildi.

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

temsilcisini ilçemizde görmek istediklerini söyledi. ALTSO Başkanı fuarcılık konusunda Alanya’nın tecrübe sahibi olması gerektiği düşüncesinden hareketle yola çıktıklarına ve tüm fuarcılık organizasyonlarını da Start Fuarçılık bünyesinde gerçekleştirileceğini ifade etti.

Aydoğan, gelişen ve büyüyen Alanya’nın çok önemli hedefleri olduğunu ve bu hedeflere ulaşmak için önemli organizasyonlara ev sahipliği yapılması gerektiğini de sözlerine ekledi.

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

Öztürk, açıklamasında ayrıca, ilçemizde fuar düzenlenmesi ile ilgili bir takım ön hazırlıkların da 6 ay öncesinden başladığını ve yer sorununun çözülmesinin ardından stand planlarının çıkarılarak kiralama aşamasına geldiklerini 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
Kadipaşa 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 üyeleri katıldı.

ALTSO Meclis Salonu'nda gerçekleştirilen toplantıya konuşmacı olarak İlçe Tarım Müdürlüğü'nden Necati Yaylalı katıldı. Yaylalı, bakkal ve marketlerde yaptıkları denetimlerde karşılaştıkları sorunlar ve bu sorunlara yönelik çözüm önerileri ile genel uygulamaları anlattı. Bakkallar Odası üyeleri ile ALTSO'nun bakkal ve marketlerinin temsil edildiği 1 ile 16'ıncı komite üyelerinin katıldığı toplantıda birbirinden çarpıcı mesajlar veren Yaylalı, konuşmasına raf düzeninin nasıl sağlanacağı ile başladı.

RAF DÜZENİNE DİKKAT!...

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

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

UNLU MAMÜLLERİN ALTINA BAŞKAKAĞIT KONMAYACAK!...

Yaylalı, gıda ürünlerinin satışının denetlenmesinde karşılaşılan uygunsuzluklara çok ağır cezalar verildiğine dikkat çektiği konuşmasında, ekmek, poaça, simit ve benzeri ürünlerin satıldığı dolapların hijyenik olmasına ve bu ürünlerin altına başkakağıtların veya gazete serilmesinin uygunsuzluğa yol açacağını söyledi.

DONDURMA DOLABINDA BAŞKA ÜRÜN SATIŞI OLMAYACAK!...

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



ÇİFTLİK NUMARASIZ YUMURTA SATIŞI YASAK!...

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

DEPOLARDA DÜZENLİ VE TEMİZ OLMALILAR...

Raflar kadar depoların da temiz ve düzenli olmasının önemine dikkat çeken Yaylalı, depolarda böcek ve kemirgen hayvanı varlığına neden olacak şartların tespiti halinde ağır cezaların verildiğini söyledi.

TAPDK' nın 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 ŞARTI...

Yayla köyümüzünde ayrıca: " Alkollü ürünlerin satışı yapanların bu ürünlere ait ayrıntılı faturaları bulundurmaları gerekiyor. Bu çok önemli. Ayrıca tütün ve alkollü içeceklerde de "TAPDK" nın orijinal etiketlerinin bulundurulması zorunludur. Bu etiketi olmayan ürünler kaçak ürünler olarak işlem görecektir. Bunun da hapse varan ağır cezaları var" diye konuştu.

PAZAR YERLERİNE DİKKATİ...

Yayla son olarak, pazar yerlerinde bir markette satılan her ürünün açıkta ve sağlıklı koşullarda satıldığını ve bunun önüne geçmek için de ilgili odalar ve belediyelerle çalışma yürütüldüğünü sözlerine ekledi.

Toplantıya başkanlık yapan Bakkallar Odası başkanı Veliddin Yenilip ve ALTSO 1. Meclis Komitesi başkanı Vahit Sabur da İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından yapılan denetimlerde çok basit ve eksik bilgiye dayanan hatalardan ağır cezalar ödenmemesi için üyelerin bilgilendirileceğini söylediler.



La Porta Büyülüyor

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

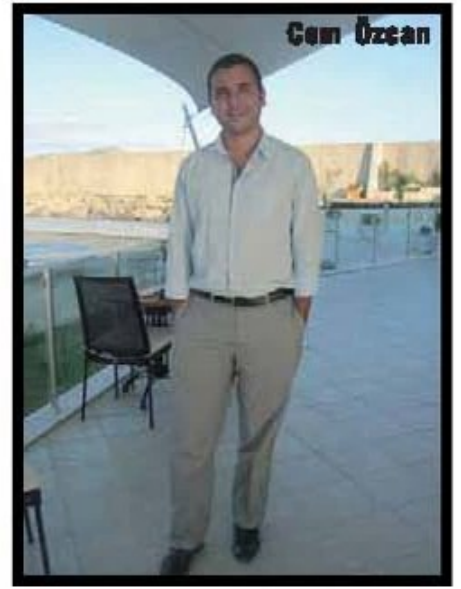
YATIRIMCILIK serüvenine 22 yıl önce Alanya'da kurulan Melani Otel, şimdiki adı ile Oba Star ile şirketinin yönetimini üstlenmekle başlayan Cem Özcan, Alanya'da doğdu. Gazi Üniversitesi İnşaat Mühendisliği bölümünden mezun olan Özcan, uzun yıllardan bu yana Alanya'da yaptığı yatırımlarına La Porta Restoran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

Melani Otel ile başlayan yatırımlar 2004 yılında Melani Home ve Melani Hus ortaklığı ile devam etti. Kendi inşaatlarını yapan Özcan, Melani Home Emlak'la da büyümeye devam etti. Melani Hus ve Norveç ortaklığı 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 görüştüğüm genç ve dinamik işletmecisi Cem Özcan, denize olan tutkusunu La Porta'nın doğmasında büyük rolü olduğunu belirterek, şöyle konuştu:

"ALANYA'DA İŞLETMELER DÜNYA STANDARTLARINDA OLMALIDIR"
"Küçük yaşlardan beri denize karşı olan miltiş tutkum üniversite sonrasında aklıma Alanya'da almama neden oldu. 22 yıldan bu yana da her geçen gün dünya markası haline gelen bu kentte yaşıyorum. Denize ve denizde olan her şeye aşığım. Bu sebeple Alanya benim için doğru yer. Bu şehrin gelişmesi, daha önemli bir turistik merkez olması için bilgim 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 noktada titiz davranılmalı. Bizde La Porta'da bu hassasiyetlere dikkat ettik. Hem yöre halkı için nezih bir buluşma noktası, hem de yurt içi ve dışından gelen misafiderimize onların beklentilerine yanıt veren bir mekan oluşturduk. Yıllardır denizin ortasında bir adada restoran açma hayalim vardı. Burası bir nebze de olsa hayalimin yanması oldu diyebilirim.

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



Cem Özcan

yanında istakoz akvaryumuna sahibiz. Alanya'nın tüm balık çeşitleri, steak ve Türk mutfağından zengin çeşitler de sunan La Porta'da el yapımı ekmekler ve el yapımı makarnalar da müşterilerimizin beğenisine sunuluyor. Bunların yanı sıra kuzu but ve kuzu kavurma da menümüzde yer alıyor. Yarı olimpik yüzme havuzunda haftanın iki günü düzenlenen "After Beach" partileri ile müşterilerimizi eğlencenin doruğuna çıkarıyoruz.

Tüm Alanya halkını ve misafiderimizi 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 eğlenmek için ideal bir atmosfer sunuyor. Alanya'da kaliteli ve uygun fiyatları ile fark yaratan, huzur veren La Porta'nın bu sezona damgasını vurması bekleniyor...



La Porta

Alanya Yacht Club est 2010

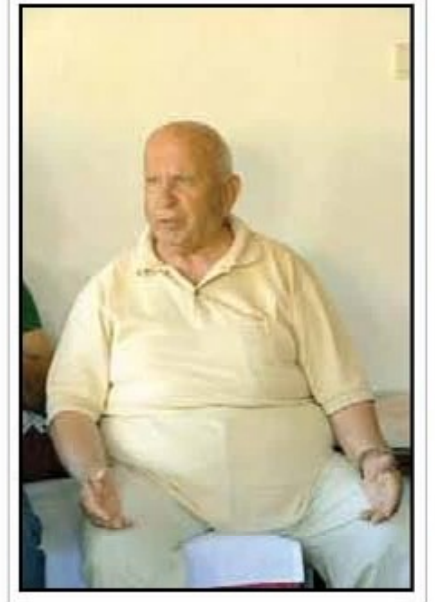


Muhteşem Alanya ve Akdeniz manzarası, Dünya mutfağından seçme yemekleri ile La Porta Restaurant, Yeni Yat Limanında hizmetinizde...
La Porta; Restaurant, Amerikan Havuz Bar ve Yat Club Pub olmak üzere üç ayrı mekân seçeneği sunmaktadır...
Ayrıca yarı olimpik yüzme havuzunda haftanın iki günü After Beach partileri düzenlenmektedir.
Özel günler, Davet ve Organizasyonlarınızda, farklı bir atmosfer ve kaliteli hizmet eşliğinde 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
Necatî ŞATANA

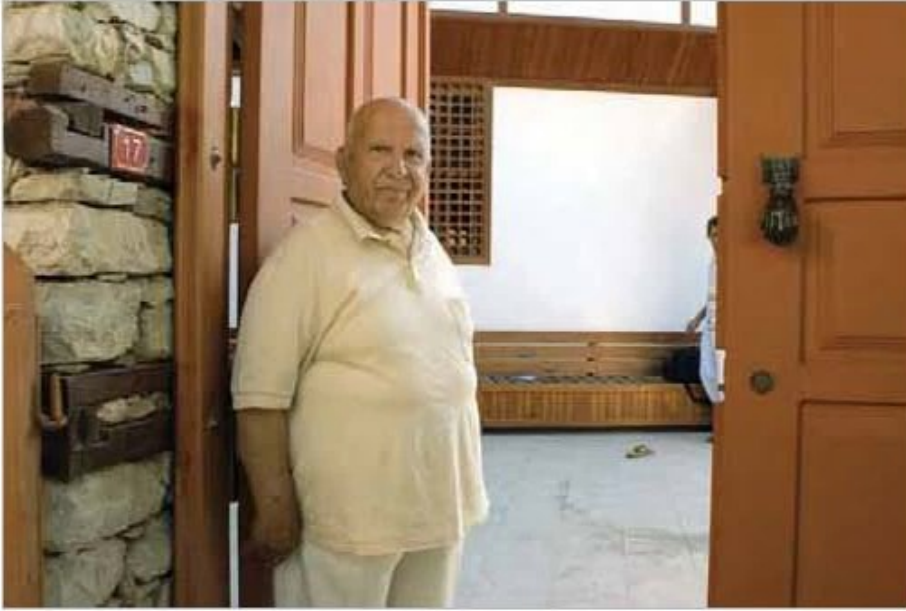
“Antalya’nın en önemli iş adamlarından, turizmci, fabrikatör Yaşar Duru, İbradı’da bulunan tarihi 160 Yıllık olan evinin kapılarını ALTISO dergiye açtı. Hayırseverliği ile de tanınan Duru ile hem iş hayatının ve hem de birçok önemli ilim ve irfan adamını yetiştiren İbradı’nın tarihinin sayfalarını karıştırdık.”



Yaşar Duru ile sohbeti bağlamadan önce İbradı İlçe Emniyet Amirî Gülcan Alev güzel havası, verimli topraklarının yanı sıra tarihi konakları ve mekânları olan İbradı’ya

gezdirip bilgiler verdi. Gülcan Amir Alanya’dan sonra İbradı’da da başarıyla 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 çoğunu paylaştığı eşi Necile Hanım ile birlikte 1935 Yılında 475 liraya satın aldığı evi anlattı önce. Her yanı ahşap doğrama sanatı ile süslenmiş, kadife kaplı kapı ve dolapları olan tarihi konakta yılın 5 ayını geçirdiğini söyleyen Yaşar Amca, Antalya'nın Duru İtiryat markasıyla tüm ülkeye adını duyurduğu firmasının yanı sıra 1 e 1 marketlerin ve bir de Antalya'da kızının işlettiği otelin sahibi. Duru İtiryat Ege'de "Ege Duru" markası ile faaliyetlerini sürdürüyor. Sahibi olduğu "Halay Kozmetik" ise İstanbul ve İzmir'de faaliyette...

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

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

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

Gerçekten de İbradı'lı'nın okumak geninde



var. 2000 Nüfuslu şehirde iki adet kütüphane olduğunu söylersek bu şirin ilçede okumaya verilen önemi 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 "Kadılar Şehri" olarak bilinen İbradı'nın eski tarihinde nüfusun bugünkü nüfusun 7 katından fazla olduğu biliniyor. Yaşar Duru: "Burada zamanında 14 bin 800 nüfus vardı" diyor. Üstelik okumışlıktan söz ederken de Türkiye'de 5 Rüştiye yani bugünkü sıyla Lise olduğunu ve bunlardan bir tanesinin de İbradı'da olduğunu söylüyor. Babası da o zamanın en tahsilli insanlarındanmış ve Rüştiyeyi bitirmiş Yaşar Amcanın...

İBRADIDA YAŞAMA SÜRESİ ÜLKE ORTALAMASININ ÜZERİNDE

İbradı'nın en önemli özelliklerinden biri de yaş ortalamasının 80'in üzerinde olması. Rakımın 150 metre olduğu İbradı havası ve suyu ile yaşamak için en ideal yerleşim merkezi olarak tabir ediliyor. Şöyle ki, İbradı'ya bağlı Ürünölü Köy Kahvesi'ne gittiğimizde en çok dikkatimizi çeken de kahvede oturan yaşlı ama dinamik, genç ruhlu insanların çokluğu oldu. Her biri ortalama 85 yaşında olan Ürünölülüler kahvede genç insanlar gibi şen, fakarak ve

bir o kadar da misafirperver karşıladılar bizleri...

Yaşar Amca'ya soruyoruz: Tüccarlığa nasıl başladınız?

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

"ALANYA'DAN AKRABALARIM VE DOSTLARIM VAR"

Peki Alanya'da hiç tanıdığınız var mı Yaşar Amca?

Y.D.- Tabii... Eczacı Kaptanoğlu'nu tanırım. Ayrıca akrabamız da var. Hacıkurular akrabamız. Tayyar Hacıkura Alanya'da kütüphane yaptırdığında açılışında da bulundum. Selam söyleyin tüm Alanyalı dostlarıma...

Ormana beldeinde bir tabela vardı gözümüze çarpan: "Memleketlerini



unutmayanların ilçesi" yazıyordu. Nedir bunun anlamı?

Y.D.- İbradililer tarihten bu yana ülkemiz yönetiminde söz sahibi olmuşlardır. Kimisi de tüccarlık yaparak ülke genelinde adından söz ettirmiştir. Ama hepimizin ortak özelliği şehrimizden kopmamamız ve buraya fırsat buldukça gelerek birikimlerimizle hizmet etme anlayışımızdır. O tabela sanıyorum yüzlerce yıldır İbradi'ya hizmeti bir görev kabul eden İbradili işadamları, ilim ve bilim adamları için söylenmiştir. Hepsine şükranlarımızı sunarız.

Biraz bize İbradi'den söz eder misiniz Yaşar Amca?

Y.D.- Dedik ya, Osmanlı zamanında İbradi kadılar şehriymiş. Ülkeyi de bilirsiniz o zamanlar kadılar yönetirmiş. Nizam-i Cedid kurucusu Kadı Abdurrahman Paşa bu kadılar arasında en çok tanınanıydı. Ama padişaha bazı hainlerin jurnallemeleleri yani dedikodu yapımları nedeniyle 1800'lü yılların sonunda yeniçeri askerleri tarafından kellesi alındı. Kadı Abdurrahman'ın kellesi tepside padişaha götürüldü. Kadı Abdurrahman'ın o kadar çok malı vardı ki Antalya'dan gelen "deli Mehmet" lakaplı görevli toplam 500 kadar at ve çekle onun malını yükleyip İstanbul'a götürdü. Bunu da o dönem İbradi'nin ne kadar zengin bir yer olduğunu ifade etmek için anlattım.

Bir de İbradi'da topraklar çok verimlidir.

Ne eklerseniz biçersiniz. Rakım tanım için çok uygundur. Badem, Kestane, Kayısı, Şeftali, Vişne, Kiraz ne ararsanız vardır burada. Birde İbradı'da dünyanın dallarıyla beraber çevresi en geniş kestane ağacı vardır. Açı da Arap Astı Ağacıdır. Bu ismi nasıl verildi diye sorarsanız hemen anlatayım: "İbradı tarihinde 2 defa bütünüyle yanmıştır. Bir defasında bir arap dadı gelir İbradı'ya. Bu dadıyı da şehrin zenginleri kendisine hizmet etmesi için getirmiştir. Ancak dadı yanlışlıkla bir yangın çıkarmış ve tüm İbradı kül olurcaına yanmış. Hal böyle olunca bu arap dadıyı adının verildiği kestane ağacında asmışlar. Her İbradı'ya gelene bu ağacı gösteririz. Dünyada tektir...

Sizin hem İbradı'da ve hem de Antalya'da birçok hayır işi yaptığınıza duyuyoruz. Sevilen birisiniz. Biraz da bunlardan söz etmek.

Y.D.-Hayır işi söylenmez tabi... Ama gücümüz yettikçe memleketimize hizmet

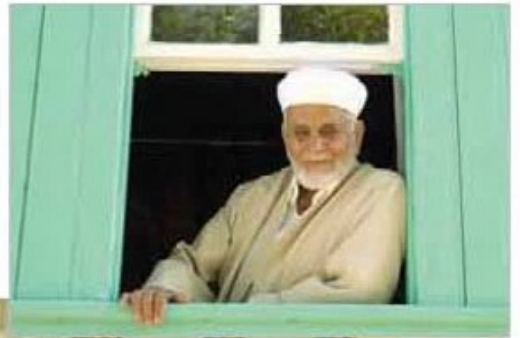
etmek, geleceğin teminatı çocukların ülkemize yararlı bir fert olarak yetişmesi için okullar yapmak hepimizin görevi. Allah ömür ve imkan verirse ben tüm herkesin menileket için çaba sarfetmesini gerektiğini düşünüyorum. Bu bir görev olmalıdır.

Peki Yaşar Amca gelecek nesillere bir öneriniz var mı?

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

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?

Y.D.- İbradı havası, tarihi, konakları ile güzel bir şehir. Uzun yaşamak isteyen İbradı'ya gelsin. Turistleri de bekliyoruz. Tarihi konaklarımızı, mağaralarımızı, diğer tarihi mekânlarımıza ziyaret etsinler. Tanıtın bakalım İbradı'yı...



ŞEN KONAKLARI'NDA



METRO
Market
Arkasında

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



“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 satışı 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. ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, Alanyaspor’un hak ettiği seviyeye gelmesi için gerekli olan taraftar desteğini sağlayabilmek adına şehrin merkezinde bulunan ALTSO Hizmet binasında Alanyaspor adına herkese satış yapılacağını söyledi.

2010 – 2011 Futbol Sezonu öncesi hazırlık çalışmalarını sürdüren 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 Masası" oluşturuldu. Maraton tribün kombine kartlarının 100 TL'den satışa sunulduğu ALTSO'dan dileyen herkesin kart alabileceği açıklandı.

Alanyaspor'un bu sezon oynayacağı lig ve kupa maçlarını sadece 100 TL'ye izleme fırsatı sunan Alanyaspor Yönetimi adına konuşan Başkan Hakan Dizdaroğlu, çok uygun fiyata sundukları kartlara gerekli ilginin gösterilmesini beklediklerini söyledi. Dizdaroğlu, bu kartı alanların her bir maçı ortalama 5 TL'nin altında bir fiyatla izleyebileceğini söylerken yeni Oba Stadi'nin de seyir zevki bakımından mükemmel biçimde tasarlandığına 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 ulaşabileceği merkezî bir noktada satış masası kurarak Alanyaspor'a destek vermek olduğunu ifade etti.





Gündoğmuş Kaymakamı ÖZTÜRK'ten ALTSO'ya Ziyaret

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

GÜNDOĞMUŞ İLE İŞBİRLİĞİ KONULARINDA GÖRÜŞÜLDÜ

Gündoğmuşlular Derneği Başkanı Mehmet Tıgılı ve Alanya İlçe Emniyet Müdürü Turgay Çalışkan'ın da katıldığı ziyarette Alanya ve Gündoğmuş arasında süregelen işbirliği ve gelecekte yapılabilir çalışmalar konusunda görüş alışverişinde bulunuldu.

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

birisi olduğunu ancak hedeflerinin ekonomide hareketlilik yaratmak olduğunu söyledi.

Ziyareten 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 belirtirken, bölgemizde bulunan tüm ilçelerin ekonomik gelişiminin Alanya'ya da olumlu etkiler yapacağı bilinceye olduklarını söyledi. Aydoğan, Gündoğmuş Kaymakamı Cemil Öztürk'e de görevinde başarılar dilerken yapacağı çalışmalarda yanlarında olacakları mesajını verdi.

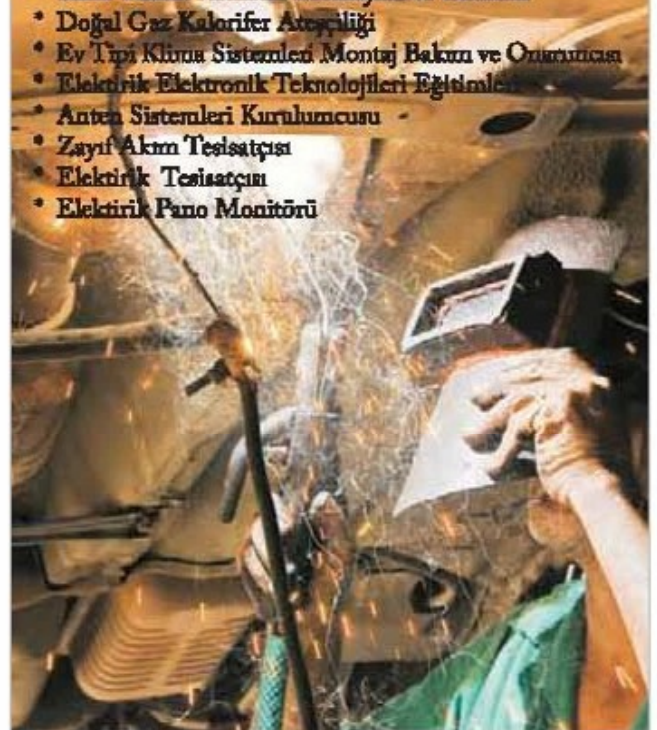
ALTSO Meslek Edindirme Eğitimleri Devam Ediyor

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

Halk Eğitimi Merkez Müdürlüğü ve ALTSO işbirliği ile Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklık ve Yaygın 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 gerekiyor. ALTSO'dan yapılan açıklamada kurs sonunda yapılacak sınavda başarı gösterenlere Milli Eğitim Müdürlüğü Onaylı resmi sertifika verileceği açıklandı.

PROGRAM ALINAN EĞİTİMLER

- Pazarlama ve Perakende sektörü
- Kasiyer Eğitimi
- Depo Görevlisi Eğitimi
- Satış Görevlisi Eğitimi
- Emlak Danışmanlığı Eğitimi
- Turizm Sektörü Eğitimleri
- Kat Görevlisi Eğitimi
- Ön Büro Görevlisi Eğitimi
- Aşçı Çırağı Eğitimi
- Servis Komisi Eğitimi
- Tesisat Teknolojisi ve İklimlendirme Eğitimleri
- Sıhhi Tesisat ve Yangın Tesisatçısı
- Sıhhi Tesisat Armatür Montajcısı ve Onarımı
- Doğal Gaz Kalfiter Ateşçiliği
- Ev Tipi Klima Sistemleri Montaj Bakım ve Onarım
- Elektrik Elektronik Teknolojileri Eğitimleri
- Anten Sistemleri Kurulumcusu
- 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 YENİALP
www.hayriyenialp.com
hayalanya@gmail.com

Başkalarının Gözünden....

■ Başkalarının 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 grupla üçüncü bir dağ köyüne gittik. 60 yaşın üstünde hastalıklarla hemhal olan bu insanlar Akdeniz'in kıyısındaki bu üçüncü dağ köylerinde vücutlarını resetlemeye niyetlenmişlerdi. Her yıl farklı kişilerden oluşan gurubu organize eden, Danimarka'da küçük bir kasabanın belediye hemşiresi olan Lis Rasmussen üç yıl önce beni bulduğunda tam olarak ne istediklerini anlamamıştım.

Uzak bir dağ köyüne zorlu bir yolculuğun ardından ulaşan bu yaşlı ve fiziksel olarak yetersiz insanlar ne anıyordu? Taş patikalar, konforsuz evler, alışık olmadıkları tatlar ve yöre insanıyla iletişimlerinde karşılaştıkları sorunlar onları neden mutlu ediyordu? Her gezi sonrası bir sonraki için plan yapmaya başlamalarına çoğu zaman bir anlam veremiyordum. Zaten hassas olan bedenlerini son rüdeye kadar zorluyorlardı. Küçük sıkıntılar onları daha da heveslendiriyordu.

Kanal Alanya Televizyonu için yaptığım köy programları vesile olmuştu bu gezilere. Kendine bu farklı tür için ortak arayan Lis bir arkadaşın aracılığıyla bana ulaşmış ve istediği ortamın zorluklarıyla bezenmiş bu bölgeyi anlatan hikâyeleri olan mekanlar olmasını istemişti. Bende program çekimleri esnasında tanıştığım farklı bölgelerden insanlarla iletişime geçerek bu ilginç tura mekân ayarlamaya başladım.

Her gezi gözlemin önünde olan ve bizi bölgeyi anlatan zenginlikleri gözümle sekiyordu. Önemsemediğim veya geçmişte kalması gerektiğini düşündüğüm ayrıntılar onların hayranlığına neden oluyordu. Derime çatma bir çardak, toprak bir kap, bebeğin muskası, toprağı kazdığımız çukür, kurutulmuş mantar, su değirmeni, toprak damlı ev. Onların gözünde hepsi zengin ve ilginç bir yaşam birikimin ayrıntıları. Her tundu zorluğa rağmen vücutlarının sınırlarını zorlayarak edindikleri bu tecrübeler onların mükafatı olduğunu söylüyor Lis. Zaten gezinin amacında buymuş. Kendilerine rağmen ulaşabilecekleri bir hedef bizim yerel yaşamımız için.

Onların bu çabası bana bir ayna tuttu. Resmi makamlarla dillendirilen Kültür Turizminin canlı resmini gördüm. Sadece insanlar arası ilişkilerle olgunlaştırılan ve üçüncü yıla giren bu gezilerin kendimizi tekrar ve derinden algılamamıza vesile olması ümidiyle...

Bu gezileri üç yıldır benimle birlikte organize eden Lis Rasmussen'e, köylerinde bizi ağırlayan İbrahim Bey ve eşine 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 Irbeç, ALTSO’yu ziyaret etti. ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, Irbeç’e ilçemizin çözüm bekleyen konularına ilişkin rapor sundu.”

İRBEÇ İLE BÖLGEMİZİN SORUNLARI KONUŞULDU

Milletvekili Irbeç de başta Gazipaşa Havalimanı’nın ulusal arazi uçurlara açılması başta olmak üzere, Akdağ kayak Merkezi, ilçemizdeki Yükseköğrenimin gelişmesi ve Alanya’nın il olması gibi konularda önemli mesajlar verdi

04 Ağustos 2010 günü gerçekleşen ziyarette AKP İlçe Başkanı Hüseyin Güney, ALTSO Meclis Başkanı Mustafa Tuna ve ALTSO Yönetim Kurulu üyeleri de hazır bulundu. Antalya Milletvekili Yusuf Ziya Irbeç’e kapsamlı bir rapor sunan ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, özellikle Gazipaşa Havalimanı’nın ulusal arazi uçurlara açılması için destek istedi.



Aydoğan yaptığı açıklamada oda olarak ilçemizde yükseköğrenimin gelişmesi, Kış Turizminin canlanması gibi konularda yaptıkları çalışmaları dile getirdi. Alanya’da İşletme Fakültesi’nden sonra Mühendislik Fakültesi için de Bakanlar Kurulu’ndan karar çıkmasının sevinçle karşıladıklarını işaret eden Aydoğan, bu fakültenin binlerinin alınmasındaki emekleri nedeniyle bölge milletvekilleri, bakanlar kurulu üyeleri, YÖK Başkanı, A.Ü:Üniversitesi Rektörü, Alanya İşletme Fakültesi dekanı ve ile Kaymakamımıza teşekkür etti.

Aydoğan Alanya İşletme Fakültesi için ilçemizin neredeyse 25 yıl yakın zaman mücadele ettiğini ama Mühendislik fakültesi konusunda 1,5 yılda netice alındığını da önemle vurgularken hedeflerinin 2 yıl içinde Alanya’ya 9 Bin öğrenci getirebilmek olduğunu söyledi. Aydoğan hem devlet ve hem de vakıf üniversitesi için oda olarak üzerlerine düğeni yapmaya devam edeceklerini de sözlerine ekledi.

Antalya Milletvekili Prof Dr Yusuf Ziya Irbeç de konuşmasında Gazipaşa Havalimanı’nın ulusal arazi uçurlara

açılması konusunda Sayın Başbakan ve bölge milletvekillerinin yoğun çaba içinde olduğunu söyledi. Bu konuyu öncelikle ele aldıklarına işaret eden Irbeç, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası’nın şehrin turizm, ticaret ve eğitim hayatına yaptığı çalışmalarını takdirle karşıladıklarını önemle vurguladı.

Yükseköğrenim konusundaki çalışmalara da desteklerinin süreceğini belirten Irbeç, ALTSO’nun raporunda yer alan görüş ve önerilerin muhakkak değerlendirileceğini söyledi. İl konusunun aiyası bir konu olduğunu ve TBMM’nin gündemine gelmesi halinde Alanya’nın en öncelikle il yapılacak ilçelerin başında geldiğini de belirten Irbeç, tüm bölge milletvekilleri olarak zamanı gelirse bu konuda gereken her çalışmayı yapacaklarını söyledi.

Irbeç son olarak kış turizminin canlanması için Akdağ Kayak Merkezi’ne olan ihtiyacın 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 bastırıldıkları kitapçıyı tancan Irbeç, halkın alacağı her karara saygılı olunması gerektiğini söyledi.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan da ilçemizin sorunlarına gösterdiği hassasiyet ve ilgi nedeniyle Milletvekili Irbeç’e Alanya’nın temsili gümtle parasını talem 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 kesmeyelim

“ Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Kerim Aydoğan, bazı seyahat acentelerinin, müşterilerini anlaşmalı oldukları şletmelere y6nlendirmek amacı ile yaptıkları rekl6m ve tanıtımlarda, diğer şletmelerin genelini karalayıcı, k6ç6k d6ř6r6c6, hiçbir belge ve bilgiye dayanmayan yazılı ve s6zl6 beyanatlar vermesinin turizme zarar verdiğini s6yledi. ”



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 şikâyetlerde, gerekse yerel basın organlarında yer alan bazı haberlerde, seyahat acentelerinin müşterilerini anlaşılmalı oldukları ticarethanelere yönlendirmek amacı ile uygulamaları yöntemlerde, bu işletmelerin tanıtımlarının yanı sıra başka işletmelerden alışveriş yapılması için yedek 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 hayatına da yansımış ve günümüzde halen 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 yapılabilen 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 mekânlarının 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, geyirde 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 çalışmaktayız. Tüm bunlara rağmen yaşanabilecek münferit olumsuz davranışların da tarafımıza iletilmesi 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 birbirleriyle birleştirilmiş ve bünyesinde alışverişinde bulunduğu komple hizmetler sunmasının da yapıları gereği normal bir durum olduğunu kaydeden Aydoğan, "Turizm sektörünün en temel ayaklarını 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 kesmektir. Bu itibarla seyahat acentelerinizin bu konularda gerekli hassasiyeti göstermeleri ve duyarlı 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 öneminin bilincinde olarak tümüne olumsuz bakmamaları gerekmektedir. İşletmecilerin artık tüm dünyada olduğu gibi, ülkemiz ve bölgemizde de, seyahat acentelerinin içinde alışverişinde yer aldığı birçok ürünü 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, ülkemize gelen turistin memnun ayrılması için çinden geleni yapması ve öncelikle kendi hatalarını düzeltilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde yaşanacak bir olumsuzluktan sektörün tüm kesimleri zarar görecektir."



ANA MUHALEFET LİDERİNE 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 yağdırırken, Genel Başkan Kılıçdaroğlu'na raporu bizzat teslim edeceğini ve sözlü bilgi de vereceğini

**"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 hususunda 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 bölgesine yapacağı katkı yanında Gazipaşa ve doğusunun da gelişimini hızlandıracak, gelişmeler ile 100 kişinin doğrudan besiyüzbin kişinin dolaylı istihdamı sağlanabilecektir. Şu anda devlet politikaları da istihdamın artırılması yönündedir. Gazipaşa Havalimanı bu manada bölgenin istihdam sorununu büyük ölçüde azaltacaktır"



KILIÇDAROĞLU'NA ALANYA RAPORU

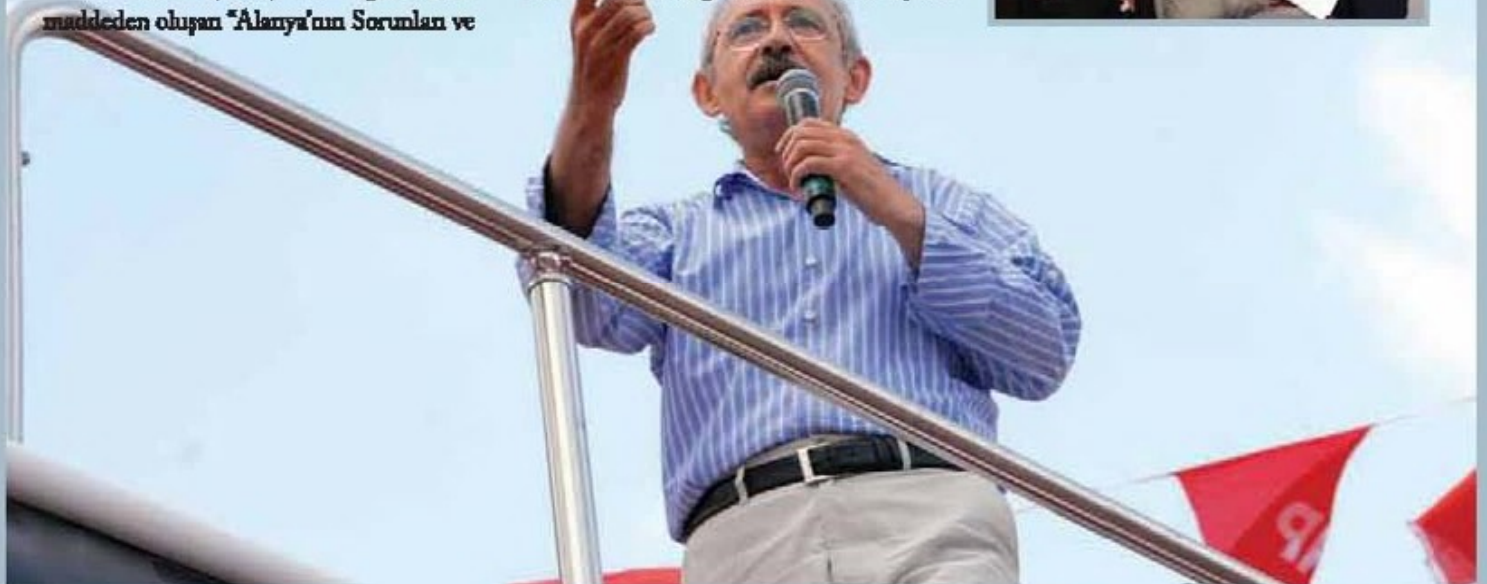
ALTSO Yönetim Kurulu Başkanı Kerim Aydoğan ilçemizi ziyaret eden CHP Genel Başkanı ve Ana Muhalefet Partisi Lideri Kemal Kılıçdaroğlu'na sunulmak üzere hazırlanan raporu CHP İlçe Başkanı Osman Özcan'a verdi. Raporda özellikle Gazipaşa Havalimanı'nın uluslararası uçuşlara açılması konusuna dikkat çekilirken;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

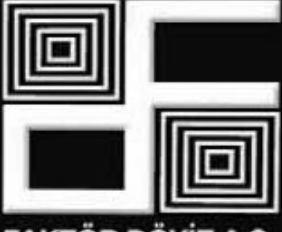
CHP ilçe Teşkilatına giderek 27 maddeden oluşan "Alanya'nın Sorunları ve

söyledi.

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası ilçemize gelen tüm devlet büyükleri ve siyaset adamlarına kapsamlı raporlar hazırlayarak verdiğine dikkat çeken CHP İlçe Başkanı Osman Özcan, Aydoğan'a duyurduğu nedeniyle teşekkür etti.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan'da CHP Genel Başkanı ve Ana Muhalefet Partisi Lideri Kemal Kılıçdaroğlu'nu ilçemizde görmekten memnuniyet duyduklarını söylerken, ilçemizin sesini her alanda duyurmak için bu tür fırsatları değerlendirdiklerini söyledi





FAKTÖR DÖVİZ A.Ş.

FAKTÖR DÖVİZ

“Güçlü Güvenilir”

YENİ YERİMİZDE HİZMETİNİZDEYİZ...



Mustafa ALAETTİNOĞLU

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 yabancılaşmaması 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.



Kazakistan, Gürcistan, Ukrayna, Rusya, Norveç, İsveç, Polonya, Finlandiya, İran, Danimarka, Almanya, Avusturya, İsviçre, Fransa, Belçika, Hollanda, İngiltere, İrlanda, İskoçya, Lüksemburg, Belçika, Tataristan ve Beyaz Rusya'dan gelerek Mahmutlar beldesine yerleşen 24 ülke vatandaşı, Mahmutlar Belediyesi'nin açtığı, Türkçe kurslarına katıldı. Kasım ayından

Gerek emlak gerekse yatırım amaçlı birçok ülke vatandaşının tercihi haline gelen Mahmutlar Belediyesi de yerleşik yabancıların yoğun olması nedeniyle onların sosyal ve kültürel hayata adapte olması ve zorluk yaşamamaları için bir takım etkinlikler düzenliyor. Mahmutlar Belediye Kültür Merkezi'nde Kasım ayından bu yana 24 ülkeden 227 yabancı Türkçe öğrendi. Doğu Türkistan,

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 kurslarla ilgili bilgi veren Mahmutlar





Belediye Başkanı Ali Çelik, "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. Bu amaçla da kültür merkezimizde el sanatları, sosyal faaliyetler ve çeşitli dans kursları açılıyor. Bunun 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 şikayetlerini anlatabiliyor ayrıca da bizim insanımızla bire bir dil problemi yaşamadan birlik ve

beraberlik içinde yaşayabiliyor. Mahmutlar beldesi Türkiye'den önce Avrupa Birliği'ne girmiş bir beldedir. Biz Avrupa'yı halkımızın ayağına getirdik" dedi.

"BÜYÜK İLGI GÖRÜYOR"

Yabancı dil kuralarına 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 kuralarının yanı sıra bale, tango, resim ve el sanatları kursları

da açıyoruz. Hepsi de büyük ilgi görüyor. Amacımız Mahmutlar'ı dünya çapında tanıtmak ve iyi ki biz buraya gelmişiz dedirtmek" dedi.

"ÇOK FAYDALI OLDU"

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

"YABANCILIK ÇEKMİYORUM"

9 yıldır Alanya'da yaşayan ve bir Türk ile evli olan İrlandalı Marie Saltalı ise eşiyle daha iyi anlaşmak ve çocukları ile de Türkçe konuşmak için Türkçe kurslarına katıldığını söyledi. Kendini bir Türk gibi hissettiğini belirten Saltalı, "Mahmutlar'da uzun yıllardır 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 tamamladıktan sonra şimdi çok daha iyi Türkçe konuşabiliyorum ve hiç sıkıntı çekmiyorum. Artık dil sorunu aştıktan sonra yabancılık çekmiyorum" diye konuştu.

"HERKESE TAVSİYE EDİYORUM"

Fransız vatandaşı Catherine Thibault ise 8 ay önce eşi ile birlikte Mahmutlar beldesine yerleştiklerini ve daha önce tatile geldikleri Mahmutlar beldesini çok sevdiğini belirterek, "Türk insanları çok sıcak kanlı onlarla daha yakın dostluk kurmak için Türkçe kurslarına katıldım. Üç ay gibi bir sürede sorunlarımı ve isteklerimi anlatabilecek derecede Türkçe öğrendim. Türkçe öğrenmek isteyen herkesin bu kurslara katılmasını tavsiye ediyorum" 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 kişiden 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 ülkeleri 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

geliminin 3 milyar 527 milyon 38 bin 4 doları yabancı ziyaretçilerden, 1 milyar 485 milyon 860 bin 587 doları ise yurt dışında ikamet eden vatandaş ziyaretçilerinden elde edildi. Ziyaretçiler seyahatlerini kişisel olarak veya paket tur ile gerçekleştirdi. Turizm gelirden 4 milyar 175 milyon 553 bin 964 doları kişisel, 837 milyon 344 bin 627 doları ise paket tur harcamalarından oluştu.

DÖRDÜNCÜ 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 yabancılar 603 Dolar, vatandaşlarda ise bin 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 Gideri, 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 oluştu. IV. Dönemde en yüksek turizm gideri 447 milyon 217 bin 180 Dolar ile Aralık ayında gerçekleşirken, Kasım ayında 393 milyon 619 bin 402 Dolar, Ekim ayında ise 374 milyon 671 bin 441 Dolar turizm gideri olduğu belirlendi. Ekim - Aralık döneminde kişi başına ortalama harcama 775 Dolar oldu.

2009'DA KİŞİ 32 MİLYON TURİST GELDİ

Türkiye'ye gelen turist sayısı yüzde 3.5 artarak 32 milyon 6 bin 149 kişiye ulaştı. 2008'de bu 30 milyon 929 bin 192 kişi olmuştur. 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 oldu. Turizm gelirinde kişi başı harcama 664 Dolar oldu.





Yeni ve yurt dışı tanıtımına önem veren firmalara internet fırsatları



FİRMALARA İNTERNET REKLAMCILIĞI ANLATILDI

Günümüzün önemli tanıtım ve
reklam pazarlama yöntemlerinden biri olan

"Google İnternet 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 Sertifikalı
Eğitmeni Erol Orhan katıldı. Orhan
eğitimde özerde KOBİ'lerin hem iç hem
de dış piyasa koşullarında yeni müşteriler
yeni pazarlar kazanmalarını sağlamak için
İnternet Reklamcılığı konusunda bilgiler
verdi.

Orhan, İnternet Reklamcılığı
eğitimi sayesinde ürünlerin, hizmetin
satış ve pazarlanması konusunda avantajlı
imkanlar yarattığını söyledi.

Eğitim sırasında beraberlerinde
dizüstü bilgisayar getiren her katılımcıya
eğitim esnasında ücretsiz 100 TL.
değerinde bir promosyon kodu verildi. Bu
kod ile ücret ödmeden Google Adwords
İnternet Reklamcılığı hesap açmaları
sağlanan katılımcılara uygulamalı eğitim
imkanı da sunuldu.

İnternet ve Google reklamcılığını
ülkemizde batılı ülkelere oranla çok fazla
gelişemediğine dikkat çeken eğitimci Erol

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

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

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

Eğitim sonunda kursiyelere "Katılım
Belgesi" verildiği açıklandı.



Mustafa Görgülü
Marina Restaurant İşletmecisi

Evinizin rahatlığı, Club Marina'da

“Club MARİNA 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 eğitimini de tamamladı.

Üniversite sonrası Deri Konfeksiyon ve Kuyumculuk alanında yatırımlar 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 Mustafa Görgülü halen

Muz Üreticiliği, Turfaada Örtü Altı Sera Sebzeciliği de uğraşmakta.

Üretmek ve çalışmayı bir yaşam biçimi olarak yansıtan Görgülü, son olarak marinadaki mülkü kendisine ait olan Club MARİNA Restorant'ı açtı ve işletmesini yapıyor.

M u s t a f a
GÖRGÜLÜ Club
M A R İ N A ' y ı

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

Yat limanında 1000 metrekare yer üzerinde kurulan Club MARİNA, 500 kişilik kapalı, 1000 kişilik açık alan olmak üzere toplam 1500 kişilik kapasiteye sahip. Mutfağında deniz ürünlerinden çok zengin bir çeşit sunan Club MARİNA, Ocakbaşı ve Tağının 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 yemeklerini de müşterilerine sunmaktalar.

İnsanların kaliteli bir yerde yemek yeme hakkına sahip olduklarını düşündükleri için, fiyatlarda her bütçeye hitab edecek şekilde düşünülmüş. Örneğin; firmada balık, yanında içkisi, salatası, ezme haydarisi ile birlikte yalnızca 20 TL olarak müşterilerin beğenisiyle sunuluyor.

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

yaşatmak istediğini söylüyor. Alanya'nın yöresel lezzetleri arasında yer alan “Külüklü Çorba”, bu ekşilik düğünlerinin aranılan yemeği olduğu için, düğünlerde istek üzerine müşterilerin beğenisiyle sunulacak.

Mekân da çocuklu aileler için düşünülmüş. Çocuk Oyun alanı ve gençler için Nargile-Oyun alanı da ayrılmış. Başında sorumlusu da olan çocuk alanında çocuklar eğlenirken, müşterilerde eşsiz manzara eşliğinde keyifle yemeklerini yiyebilecekler.

Yeni yapılan yat limanı karşısında göz alabilirdiğine deniz, dağ ve kale manzarasının eşlik ettiği Club MARİNA, zaman içerisinde kaliteli ve hesaplı hizmetleriyle insanların sıklıkla tercih edeceği bir mekân haline gelmek için çalışıyor.

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

Nezih dekorasyonu ve lezzetli menüsü ile Marina Club Restorant'ın her bölümünde buram buram deniz kokusunu alacak ve kenediniz denizin ortasında hissedebilirsiniz.

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



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

ŞİRKETLERDE KARIYER YÖNETİMİ



AHMET BAŞKIRT
İK Uzmanı
Eğitimci

Kariyer Yönetimi, işgörenin yetenek ve ilgilerini analiz etmelerine yardımcı olmak ve kariyer geliştirme faaliyetlerini planlamaktır. Kariyer Yönetimi veya planlama, 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 doyurumunu ve örgütte kalmasını sağlama amacına 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 araçları belirleme sürecidir.

Kariyer Yönetimi, çalışanların işlerinde ilerlemek, üst düzeylere gelmek istemeleri, aldıkları eğitim, zihinsel yetenekleri, kişilik özellikleri, kendilerini geliştirme düzeyleriyle yakından ilişkilidir. Çalışanın iş yaşamında ve mesleğinde sağlıklı bir şekilde ilerlemesi Kariyer Yönetimi sayesinde olabilmektedir. Kariyer Yönetimi en basit bir anlatımla; kişinin iş hayatına ilişkin planlamalar yapmalarıdır. Bu planların bir süreç olarak oluşturulması hedefe ulaşmada önemlidir. Kariyer Yönetimi'yle çalışanların kurum içindeki hareketlilikleri sağlanır ve böylece kişiler motive edilir. İyi bir kariyer yönetimi uygulanan organizasyonlarda kişiler bir süre sonra hangi statüde olabilecekleri bilebilir veya tahmin edebilirler. Kişinin bunu bilmesi, onu işine ve kuruma bağlar, motivasyonu sağlar.

Kariyer Yönetimi bir çalışanın bulunduğu konumun farında olmasın, bir sonraki adımın ne olacağını bilmesi, geleceğini öngörebilmesi ve uygun hazırlıklarla yapabileceği açıdan çok gerekli ve yararlı bir çalışmadır. Kariyer yönetimi, işe başlatan kişilere dolayısıyla, ne yapmak istedikleri, amaçları ve hedeflerini belirleyen formlarla başlar.

Organizasyon çeması ve kişinin iş alanına uygun olarak çalışanın kariyer plan çizgisinin çizilmesiyle devam

eder. Ancak bu kariyer çizgileri her zaman tam olarak ilerlemeyebilmektedir. Çünkü çalışanın içinde ilerlemesi birçok faktörle bağlantılıdır. Bunlardan en önemli kişiye bağlı faktörlerden içinde göstermiş olduğu performanstır. Performans değerlendirme sonucu elde edilen bilgiler, kariyer yönetimini uygulamada kullanılan önemli kriterlerdendir.

Kariyer planlama sürecinde çalışanlar, kendilerini bir bütün olarak gözden geçirmeli, eksik yönlerini, yeteneklerini, bilgi ve becerilerini değerlendirmelidirler. Kurum içinde veya dışında ulaşabilecekleri kariyer olanaklarını takip ederek değerlendirmesi gereklidir. Kariyer olanaklarını iyi değerlendirebilmesi için kişisel ihtiyaç ve hedefler her çalışan tarafından belirlenmelidir. Çalışanlar kariyer planlama sürecinde kendilerini değerlendiren; kurum da kendi kurumsal değerlendirmesini yapmalı, sahip olduğu insan kaynağını gözden geçirmelidir. Kişilerin organizasyon içindeki yükselme olanak, biçim ve şartları belirlenmelidir. Yine kurum tarafından çalışanların nasıl ve nereye gidecekleri izlenip, özellikle performans değerlendirme sonuçlarının kariyer yönetimlerinde kullanılması gerekmektedir. Kurumda belirlenen kariyer olanakları, diğer taraftan performans değerlendirme için yapılan ölçümler ve çeşitli araştırmalar sonuçları doğrultusunda çeşitli şartların yapılması yararlı olacaktır. Kariyer Yönetimi, organizasyon içinde tarafsızlıkla uygulanmalı, herkesi eşit fırsatlar sunmalıdır. Kariyer planlama sürecinde etkilenebilen gereken en önemli ölçüler, kişinin yetenekleri, iş becerisi ve performansı düzeyi olmalıdır. Kariyer Yönetimi tümüne baktığımızda genel olarak şunları söyleyebiliriz: Kariyer Yönetimi, İnsan kaynakları uzmanları ve yöneticilerine, işgücü ihtiyaçlarını tamim etme ve kendi kişisel kariyer hedeflerini başarmalarına fırsat verme olanaklarını sunan amaç, plan ve stratejileri dizayn edip, uygulanmasını sağlayan süreçtir.

Kariyer Yönetimi Çalışan İhtiyacı:
1990'lı yıllar, birçok organizasyon ve çalışan için kuruma dahil yıllardır. Şirket birleşmeleri ve satın almaları, yeniden yapılanmalar, sosyal beklentiler, demografik değişimler gibi pek çok yapılandırma işyeri değişimlerinin başlıca sebepleri olmuştur. Geleneksel organizasyon çemaları, çok sayıda personeli modern gruplara

taşımada başarısız oldu. Çalışanlar aşağı, yukarı, çapraz ve dışarı olmak üzere her çeşit ve büyüklükteki 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 tatminsizliği ve organizasyonel etkinliğin azalmasıyla sonuçlanabilecektir. Eski organizasyon yapıları yerine yeni yapıların gelmesi, bu yapılar içinde bireylerin varlıklarını oturtabilmeleri ve geleceklerini planlamaları çok önemli bir hal almış ve kariyer yönetimine daha çok önem verilmeğe başlanmıştır.

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

Birinci insan tipi; işlerini bir kötlük olarak görürler. Voltaire bu noktada şuna işaret etmiştir; "iş en azından sizi üç büyük kötlükten kurtaracaktır; can sıkıntısı, yoksulluk ve kötü alışkanlık."

İkinci insan tipi; işlerinde öğrenen ve kendileri ve diğerleri için işde anlamını bulan kişilerdir. Samuel Butler; "herkesin işi, edebiyat, mimari veya her neyse, 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 başarmada da yardımcı olacak programları düzenleyip uygulamada artan etkin bir rol oynamaktadırlar. Bu tarz yardımlar, çalışma yaşamının kalitesini sağlama amaçlı ve organizasyonun insan kaynaklarını etkin kullanmasına odaklıdır. Eğitimin yüksek seviyelere ulaşması, kariyer beklentilerini de yükseltmiştir. Pekçok çalışan işverenlerini, beklentilerini gerçekleştirmede fırsatlar sağlama için sorumlu tutmaktadır. Kariyer patikasında ilerleme direk olarak iş performansına bağlı olduğu için, çalışan kariyer hedeflerini gerçekleştirebilmede performansı bakımından motive edilmelidir. Demografik ve sosyal normların değişimi, politik etkiler, ticari baskılar ve teknoloji, organizasyonların geleneksel düzeyde kariyer olanakları sunmalarını etkilemektedir. Bu

nedenle organizasyonların kariyer konuları üzerinde odaklanmaya ihtiyaçları vardır. Düz hiyerarşili organizasyonlarda, kaçınılmaz olarak ilerleme için daha az fırsat sağlanmaktadır. Araştırmaların gösterdiği gibi, çalışanların %78,6'sı daha fazla çalışma ve daha büyük sorumluluklara rağmen daha az terfi etme olanaklarıyla karşı karşıyadırlar. 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 beklentilerin oluşturduğu "psikolojik sözleşmeler"deki bir değişime işaret etmektedir. Eski yazılı olmayan bağlılık ve sadakat sözleşmeleri artık yerini gelişme ve ödüle bırakmıştır. Çalışanlar artık işverenleriyle geleceklerine güvenmiyorlar ve yetkilendirilmiş pozisyonlarda yüksek düzeyde performansla çalışabilmeyi bekliyorlar.

Başarılı Bir Kariyer Yönetimi:

Bir organizasyonun kariyer yönetimi çabalarının 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 süreçinden hiçbirini baştan savma yapmamalıdır. Bu süreçler, organizasyonel kariyer planlama, bireysel kariyer planlama, organizasyonel ve bireysel planları uyumlaştırma gibi programları içerir. Dördüncü faktör, kariyer denkliği. Kariyer yönetimi programlarında en kritik faktör olarak bulunmaktadır. Program, işveren-çalışan ve çalışanın kişisel planları arasında kariyer denkliği sağlamalıdır. Programlar, organizasyonun kariyer planlarını çalışanlara basitçe açıklamalıdır.

Organizasyon Açısından

Kariyer Yönetimi:

Organizasyonda görev alan tüm personelin bir kariyer planlaması modeli çerçevesinde kapsanması durumu ve gereğidir. Ancak organizasyon yukarıya tımanacak bireyleri sezer ve onlar için özel kariyer patikaları hazırlar. İlk işlem, organizasyon içindeki pozisyonların fonksiyonel özelliklerinin saptanmasına dönük olacaktır. İş analizleri yapılarak iş spesifikasyonları, iş ve görev tanımları ortaya çıkarılır. Bu pozisyonlar için gerekli bilgi, beceri ve yetenekler belirlenir. Daha sonra organizasyonun alt kademelerinde görev yapan bir birey, ileriki dönemlerde yapmakta olduğu işle ilişkilendirilebilecek bir üst pozisyon için hazırlanabilecek, eksiklikleri 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 gereksinime analizleri gibi objektif veriler toplanır. Bireyin potansiyel yetileri ortaya çıkarılmaya çalışılır. Bazı bireyler yetenek, eğitim yetersizliği, düşük performans gibi nedenlerle kariyer basamaklarında çok fazla yükselemezler. Kariyer danışmanları onlar için de ufuk açıcı önerilerde bulunmalı, onları başka yollara sevk etmelidirler.

Birey Açısından

Kariyer Yönetimi:

Giderek gelişen kişiliği çerçevesinde, bireyin yaşamının ilerleyen yıllarında daha çok etkisi altına gireceği kendini gerçekleştirme motivasyonunun onun kariyer sürecinde önemli bir içsel itici güç olacağı açıktır. Birey açısından kariyerinde çeşitli aşamalar vardır. İlk olan, "keşfetme-arama aşaması"nda, birey kariyeri ile ilgili çalışmalara başlar. Hangi işte başarılı olacağını belirler, kişiliğini tanıır ve geliştirir. İkinci aşama "kurma aşaması"dır ve artık birey aradığı işi bulmuştur. İşle ilgili fırsatları kollamaya ve değerlendirmeye bakar. Üçüncü aşama, "orta kariyer aşaması"dır. Birey kurma aşamasında gösterdiği çabalarla kariyerinde artık bir noktaya ulaşmıştır, yeri sağlamıştır. Artık bir öğrenciden ç o k uygulamadır, 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 BİLTEPE Okulları öğrencileri ALTSO'yu ziyaret etti.”

KADIRLILI ÖĞRENCİLER ALTSO'YU ZİYARET ETTİ

Ankara Üniversitesi TÖMER Türkçe ve Yabancı Dil Araştırma Uygulama Merkezi Alanya Şubesi Müdürü Duygu GÜLPINAR ALTUĞ, Osmaniye'nin Kadirli İlçesi Özel BİLTEPE Okulları Müdürü Duran İSAGÖLÜ ile birlikte ziyaret ettikleri ALTSO Başkanı Kerim AYDOĞAN ile görüşen öğrenciler,



bölgeimiz hakkında bilgi aldılar. TÖMER Müdürü GÜLPINAR ALTUĞ, TÖMER'in Alanya'ya gelmesindeki büyük katkısı 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 sürdüren 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 katında uzunca bir süre eğitim faaliyetleri yürüten TÖMER'in çalışmalarını takip ediyoruz. Başarılı çalışmalarına imza atan



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

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

Ziyarete öğrencileri ile birlikte gelen Osmaniye Kadirli İlçesi Özel BİLTEPE Okulları Müdürü Duran İSAGÖLÜ de Alanya'da bulunmaktan duyduğu memnuniyeti ifade ederek, "Alanya'da hem dil kursu alıyoruz hem de Alanya'yı tanımak için geziler yapıyoruz. Yaptığımız ziyaretler ve geziler öğrencilerimizin sosyalleşmesi adına önemli katkı sağlıyor. Bazı kurumlara da ziyaretler yaptık. ALTSO'da bunlardan biriydi. Sayın başkandan Alanya hakkında önemli bilgiler aldık" dedi.



TRUE MEXICAN FOOD



HAN
TEX
MEX
RESTAURANT

REZERVASYON : +90.242 519 17 77
CUMA PAZARI ŞEKERHANE MAH.
SİNANOĞLU CAD. NO: 6 ALANYA
www.hanrestaurant.com

Türkiye 'Turizm Raporu'nda çarpıcı ve düşündürücü açıklamalar

"Yatırıma oranla en fazla istihdam yaratan, borçlarına 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 yayınlayacağı **Turizm Raporu'nun** ilki İstanbul'da düzenlenen basın toplantısı ile açıklandı.

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

Turizm raporunun önemine değinen Barut, "Zira ölçülemeyen hiçbir sektör yönetilemez ve değeri 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 algı eksikliğinin de turizmin yarattığı katma değer oranında bir güçlü kamuoyu ve hükümet katında yaratmadığını söyledi.

Barut, sektörün 2010 yılına yönelik değerlendirmesinde ise şunları söyledi: "Hazırladığımız raporda da görüleceği gibi ilk aylardaki artışımızın birçok olumsuzluğa rağmen sürdüğü görülmektedir. İzlanda'da volkan patlaması sonucu oluşan kayıp, Antalya'da 13 Rus misafirin ölümüyle sonuçlanan kaza, Mavi Maria'ya kriziyle duran İsrail trafiği gibi gelişmelere rağmen bu rakamlara ulaşılabiliyoruz. Bunun yanında geçtiğimiz hafta faaliyetlerini durdurmak

zorunda kalan bir Rus operatörü de yine binlerce yolcunun acıba ülkeme dönemeyecek miyim, otel beni atar mı korkusu yaşamasına sebep olmuştur. Ama her zaman olduğu gibi otellerimiz fedakarlık göstererek firmadan alacaklı olmalarına rağmen yine misafirlerimizin dönemlerinin sonuna kadar konaklamalarını 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 taslak konusunda bakanlıkla mutabık kalmıştır. Meclis açılır açılmaz gündeme alınacağını tahmin ediyoruz."

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

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

Borcuna en sadık sektör

Merkez Bankası'nın bankaların kullandığı kredilerin sektörel dağılımını gösteren verilerine göre, turizm sektörünün kredi borcunu en düzenli ödeyen kesimlerden olduğunu ortaya koyduğuna 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 hesaplara 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 durumda. Bu dönemde diğer sektörlerde geri dönmeyen kredilerin toplama oranı ise; toptan ve perakende ticarete yüzde 14, tekstilde yüzde 8, inşaatla yüzde 6 olarak belirlenmiştir" dedi.

Otellerin enflasyonu sokağı geçti

Turizm Raporu'na göre Türkiye'ye gelen turist sayısı 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 şaşkınım

Barut, sonuçların kendilerini de şaşırttığını belirterek "Baktığımız zaman otellerde doluluklar iyi talep de yüksek. Böyle bir rakam çıkmasına biz de şaşırdık. Gelirin 3-5 puan artmış olması lazım" dedi.

Raporca 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 sokaktakinin yüzde 50 fazlası" diye konuştu. Barut, Türkiye'nin turizm gelirlerinin yüzde 60'ından fazlasını Euro üzerinden elde ettiğini kaydetti.

İsrail ile ilişkiler 2

yıldan önce düzelmez

TÜROFED'in Turizm Raporu geçtiğimiz ay İstanbul'da düzenlenen bir basın toplantısı ile açıklandı. Toplantıda gazetecilerin sorularına yanıtlayan Ahmet Barut, turist sayısı artarken gelirin azalmasına ilişkin bir soru üzerine krizin geceleme sayısındaki azalmadan kaynaklandığını söyledi. Bu yıl 30 milyon civarında turist beklendiğini kaydeden Barut, "Bu kişiler 1 gece bile eksik kalsa 30 milyon geceleme yapar. Ortalama 100 dolardan hesaplırsak 3 milyar dolar daha az gelir anlamına gelir. Bunun yanı sıra harcamalarda da kısıtlamalar oldu. Gelirin düşmesini bu sebeplere bağlıyorum" dedi. İsrail ile yaşanan gerginliklerin turizme etkisi konusunda bir soruya da Barut, "Önceki krizler daha çok politikacılar arasındaydı.

Ancak son Mavi Marmara krizinde gerginlik daha çok vatandaşlar düzeyine yayıldı. Bandan dolayı kısa vadede toparlanma beklemiyorum. İlişkilerin düzelmesi 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



binlerde kaldığını hatırlattı. Rusya ve BDT'deki tur operatörleri dikkatli olmalı. Tur operatörleri arasında son zamanlarda yaşanan iflas ve satışlara ilişkin bir soru üzerine de Barut, şunları söyledi:

Öger Tour'un satışa

"Öger Tours son birkaç yıldır ortaklık arayışındaydı. Tur operatörlüğünde internet üzerinden satışların artması ile birlikte sadece Türkiye'de değil Avrupa'da da sıkıntı vardı. Tur operatörlerinin kârlılıkları çok azaldı. Öger için hayırlı olsun diyoruz." Barut, Bronze Tour ve Karya Tur'un iflası ile birlikte yaşanan sorunlara ilişkin olarak da "Avrupa'da önceki yıllarda yaşanan tur operatörleri arasındaki tekelleşme diğer pazarlarda da yaşanıyor. Bu işi yapan arkadaşların dikkatli olması gerekir. Rusya ve Ukrayna gibi ülkelerde tur operatörü sayısı fazla. Bunların birleşmesi veya sayılarının azalması kaçınılmaz. Özellikle BDT ve Rusya pazarında tur operatörlüğü yapan arkadaşların daha dikkatli olmasını temenni

ediyoruz" değerlendirmesini yaptı. Kıl krizi ve Karya iflası gibi yaşanan krizlerde tüm yükün otellere kaldığından yakınan Barut, "Bakanlık ve TÜRSAB'ın bu konularda inisiyatif kullanmasını bekliyoruz" dedi.

Türkiye'nin tesisleri

rakiplerinden daha genç

TÜROFED'in Turizm Raporu

Türkiye'nin tesislerinin rakiplerininkinden daha genç olduğunu ortaya koydu. Buna göre Türkiye'de 10 yaşı 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 tesislerdeki yatak kapasitesinin yüzde 44'üne Antalya'nın tek başına sahip olduğunu gösterdi.

MasterCard: Halkın

yüzde 53'ü tatil yaptı

MasterCard tarafından haziran 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 araştırmanın haziran ayı verilerine göre, yüzde 47'lik kesimin yaz tatili planı yok. Tatil için ortalama 2,1 hafta ayrılmışken, süre gençlerde ve 45 yaş üstünde artıyor, Marmara ve Ege'de diğer bölgelere oranla düşüyor. Tatil yapma oranı, gelir seviyesi düştükçe azalıyor. Yüksek gelir grubunun yüzde 23'ünün 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 Haziranda Antalya Hava Limanı
Dış Hatlar Terminali'nden 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
artış gösterdi.

HEDEFLERİMİZİN ÜZERİNDE DOLULUK VAR

Antalya Kültür ve Turizm Müdürü
İbrahim Acar, turizm sezonunun oldukça
iyi gittiğini söyledi. Antalya'da turizmde
yüksek sezona girildiğini belirten Acar,
hedeflerinin üzerinde doluluk yaşandığına
dikkati çekti. Acar, şunları kaydetti:
"Turizmde oldukça iyi gidiyoruz. Antalya
yüksek sezonda da hedeflerinin üzerinde
doluluk oranı yakaladı. Yüksek sezonda
artışlar devam ediyor. Bundan sonra
Antalya otellerin dışında da hizmet

kalitesini yükseltmeli. Hizmet kalitesi
arttığı sürece turizmin 12 aya yayılacağını,
kış aylarında da yaz dönemindeki gibi
yüksek doluluk oranlarına ulaşılacağını
düşünüyoruz. Bunun için otellerin yanı
sıra turiste hizmet veren işletmeler de
hizmet kalitesinin artırılması için gayret
göstermeli. 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 kazandıracağını sözlerine
ekledi.

MAYIS AYINDA EN

FAZLA RUSLAR GELDİ

Son üç yıldır Mayıs ayında Antalya'ya
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 Edebilirlik 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 %50 eş garanti ile 45 Milyon Avro'luk bir Kontr-Garanti sağlandı. Türkiye'deki 20 banka da projeye %20 oranında risk katkısıyla 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 kaldırmaya çalışıyoruz. İşsizlikle mücadelede en önemli eustümamı girişimciliği artırmak olduğunu düşünüyoruz. Bu güne kadar Kredi Garanti Fonu'nun teminatından firmalarımız yararlanmaktaydı. 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 aşmamak üzere 1 milyon 250 bin Türk Lirası bedelinde teminat kullanabilecek. Projenin toplam büyüklüğü 112.5 Milyon Avro. Proje ile yeni istihdam alanlarının yaratılması, mevcut istihdam olanaklarının geliştirilmesi, ülkemiz ekonomisine yeni değerler katması için belde, köy gibi

bölgelerde kurulmuş ya da kurulacak olan ve yöresel 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 kurduğu 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 detaylara biziğünümüzün www.tobb.org.tr, KGF'nin www.kgf.com.tr adresli internet sitelerinden ve ayrıca illerdeki oda ve borsalardan ulaşılabilir." denildi.

KİMLER YARARLANABİLİR?

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

Banka kredisi olanaklarına 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 sayısı 250'den az olan işletmeler KOBİ olarak kabul edilmekte olup, imalat sanayi yanında hizmetler ve madencilik sektöründeki girişimcilerin de talepleri karşılanmaktadır. Türkiye'nin bütün yörelerindeki KOBİ'ler, esnaf ve sanatkarlar, tarımsal işletmeler ve çiftçiler, kadın ve genç girişimciler KGF kefaleti için başvurabilirler.

BAŞVURU NOKTALARI

Akbank, Alfabaka Türk Katılım Bankası, Asya Katılım Bankası, Denizbank,

Eurobank Tekfen, Finansbank, Fortisbank, HSBC Bank, Kuveyt Türk Katılım Bankası, Ing 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 zamanın değerli ustalarından Nazmi Darı'nın yanında çiraklık ile başlayan Kıldırıcı, başarısının işini severek yapmaktan geçtiğini, tüm gençlere de sevindikleri işi yapmalarını öneriyor.

Zamanın zor şartlarında para kazanmak için Alanya'nın çevre köylerinde yaşayan köylülerin bozulan buzdolaplarını yapmak için köy gezdiklerini bazen günlerce köylerde kalarak iş yaptıklarını anlatıyor Kıldırıcı. ustasından öğrendiği mesleği 1981 yılında askerden dönerek icrasa etmeye başlamış, Borozanlar sokakta, elektrikçi Reza Yigitin evinin altında başlamış AYKAR serüveni.

Dükkan sahiplerinin 25 Lira değerindeki Anadolu pikabını, Baba Naim Kıldırıcının 20 Lira'lık desteğiyle, Kendi biriktirdiği 5 Lira ile tamamlamış ve ilk arabasıyla Anadolu pikap'la başlamış iş hayatına. Baba Naim Kıldırıcının esprili yaklaşımıyla 'Ben Arkadayım Oğlum Yırt' diyerek manevi desteğinde Alan Kıldırıcı bir Anadolu Pikapla başlayan ticaret hayatında kazandığı parayı tekrar işine



İlyas Kıldırıcı

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

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

Ton buz üretebilen AYKAR BUZ FABRİKASINI kurduklarını ve Akdeniz Bölgesindeki Sağlık Bakanlığı onaylı nadir tesislerden birisini kurmanın verdiği mutluluğu, insanların bardaklarının içersine atarak içtikleri buzun sağlıklı ortamda üretilmesinin insan sağlığını bire biri



İçlendirdiğinin'de altını çiziyoruz. Daha büyük projelerin ilerleyen yıllarda devam edeceğini her zaman daha iyisi için çalışmalarını sözlerine ekledi.

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

* Soğuk depo taahhüt bölümünde Türkiye'nin lideri CANTEK, ALANYA BÖLGE BAYİ

* Ticari ve ev tipi depolarda ŞENOCAK ALANYA BÖLGE BAYİ

* Pastane reyon ve vitrin dolaplarında ŞENKAR ALANYA BÖLGE BAYİ ile beraber



Ali Cantez

YENİ MAĞAZADA SUNULAN YENİLİKLERİN BAŞINDA

* TAR GRUP Araç Buzdolapları (12-24V İle 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 manevralar için sebze meyve mistlemeyle daha uzun ömürlü ürünler.)

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

Yenilere devam edileceğini ve tüm ürünlerde 12 ay taksit imkanı sunduklarını söyleyen Kıldırıcı ve Cantez, tüm müşterilerimizi 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: Büyükhassabahçe Mah.
Büyükhassabahçe Cad. Hassabahçe
Apt. No:47 Alanya - Antalya
Tel: 0242 513 00 44
Fax: 0242 512 02 44


CANTEK

 Diktaş

 SEVOCAK
DERİN DONDURUCU

82
OELTJE



“

...madd





GIDA SİTESİ PROJESİNE EMİŞBELENİ BELEDİYE MECLİSİNDEN ONAY

“Emişbeleni Belediyesi ile Alanya Ticaret ve Sanayi Odası arasında Emişbeleni Beldesi 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 toplanan Emişbeleni Belediye Meclisi, ilçemizde dağınık halde bulunan Gıda İmalathaneleri, Gıda Dağıtım Firmaları ve gıda toptancılarının toplu olarak organize bir bölgede faaliyet göstermesi amacı ile Alanya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından çalışmaları sürdürülen Gıda İmalatı, Gıda Toptancı ve Gıda Dağıtıcıları Toplu İşyeri Sitesi'nin Emişbeleni beldesi sınırları içinde oluşturulması konusunda hazırlanan İmar planını onayladı.

Belediye Başkanı Nurettin Uludağ başkanlığında bir araya gelen Emişbeleni Meclisi'nin toplantısına katılarak bu önemli proje konusunda ilyeleri bilgilendiren ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan, hedeflerinin hazineye ait olan 300 bin metrekareslik alanda şu anda tarım faaliyeti

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

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

ALTSO Başkan Yardımcısı Fevzi Yüksekaya, Meclis Başkanı Mustafa Tuna ve Genel Sekreter Servet Ünlü'nün de katıldığı toplantıda konuşan Aydoğan, "Amacımız hızla büyüyen bölgemizde kent içinde sıkışıp kalan gıda üreticilerini ve gıda toptancılarını organize olarak toplu bir yerde yapılandırmaktır. Bu yolla hem kent içinde işlen alanların daha verimli kullanımı, hem de ilçemizde doğan ancak büyüme sorunu yaşayan çeşitli gıda işletmelerinin önlerini açmaktır. 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 attıklarını, bu kararı alırken öncelikle bu arazide seraları bulunan belde çiftçisini koruduklarını, ardından da belde ekonomisini sınıf atlatmayı planladıklarına işaret etti.

Uludağ açıklamasında, "Beldemizde turizmin olmaması nedeniyle ekonomik büyüme gerçekleşmiyordu. Antalya Destekdarlığı'nın satışa çıkardığı söz konusu alanın "Gıda Sitesi" olarak İmar planını onayladık. Burada serası bulunan çiftçilerimize mevcut dönümleri kadar yeni seralar vereceğiz. Onlar da bundan sonra birilerinin gelip topraklarını elinden alma korkusu yaşamayacaklar. Onları güvence altına aldıktan sonra da burada kurulacak site ile beldemizin ekonomik hayatı canlanacaktır" dedi.

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

Polonyalı Başkan Alanya'nın Fahri Tanıtım Elçisi Oldu

Polonya'nın Lapsk Belediye Başkanı Matgorzata Ciesluk ve Damırmamı Anna Kudas 25 Mayıs 2010 günü ALTSO Yönetim kuruluna bir ziyaret gerçekleştirdi. Ciesluk ve Kudas, 2009 Yılı Aralık ayında da ALTSO'ya bir ziyaret gerçekleştirmişti. Alanya'yı çok sevdiğini söyleyen Ciesluk, her yıl ilçemize gelmeyi planladığını söyledi.

ALTSO Yönetim Kuruluna ziyarette bulunan Polonya'nın Lapsk Belediye Başkanı Matgorzata Ciesluk, oda yönetimiyle kurdukları dosthane ilişkiler nedeniyle ülkesinde Alanya'nın bir fahri elçisi gibi çalıştığını söyledi. İlçemizi çok beğendiğini ve Allah vergisi güzelliklere

sahip olduğunu söyleyen Ciesluk, ülkesinde tatile gitmek isteyenlere de Alanya'yı tavsiye ettiğini söyledi.

ALTSO Başkanı Kerim Aydoğan da, uluslararası düzeyde kurulan dostluk ilişkilerinin önemine dikkat çekerek, Bayan Belediye Başkanı'nun düşüncelerinden duyduğu memnuniyeti ifade etti. Aydoğan, hedeflerinin her pazarda olduğu gibi Polonya pazarında da ilçemizi en iyi biçimde temsil etmek olduğuna işaret ederken, Bayan Ciesluk gibi fahri tanıtım elçisi sayesinde Alanya'nın turizmde hak ettiği noktaya daha kolay varabileceğini sözlerine ekledi.



Endüstriyel
Mutfak ve Soğutma
Ekipmanları



INOX ENDÜSTRİYEL MUTFAK &
SOĞUTMA EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.
Fabrika: Alanya Gazipaşa Yolu Üzeri
Şehit Mural 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

Turizmcıye enerji desteği verilecek

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



Turizm Yatırım Belgesi veya Turizm İşletme Belgesi alan yatırım veya işletmelerin tükettikleri 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 Resmi Gazete'de yayımlanarak 16 Temmuz 2009 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere yürürlüğe girdi.

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

Belgeli yatırım veya işletmeler, enerji desteğinden yararlanmak için istenen belgelerle birlikte başvuruda bulunacak. Karar kapsamında yanlış ya da gerçeğe aykırı bilgi ve belge verilmesi durumunda, Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun hükümleri uygulanacak. 29 Ocak 2004 tarihli ve 5084 sayılı Kanun hükümleri kapsamında enerji desteği

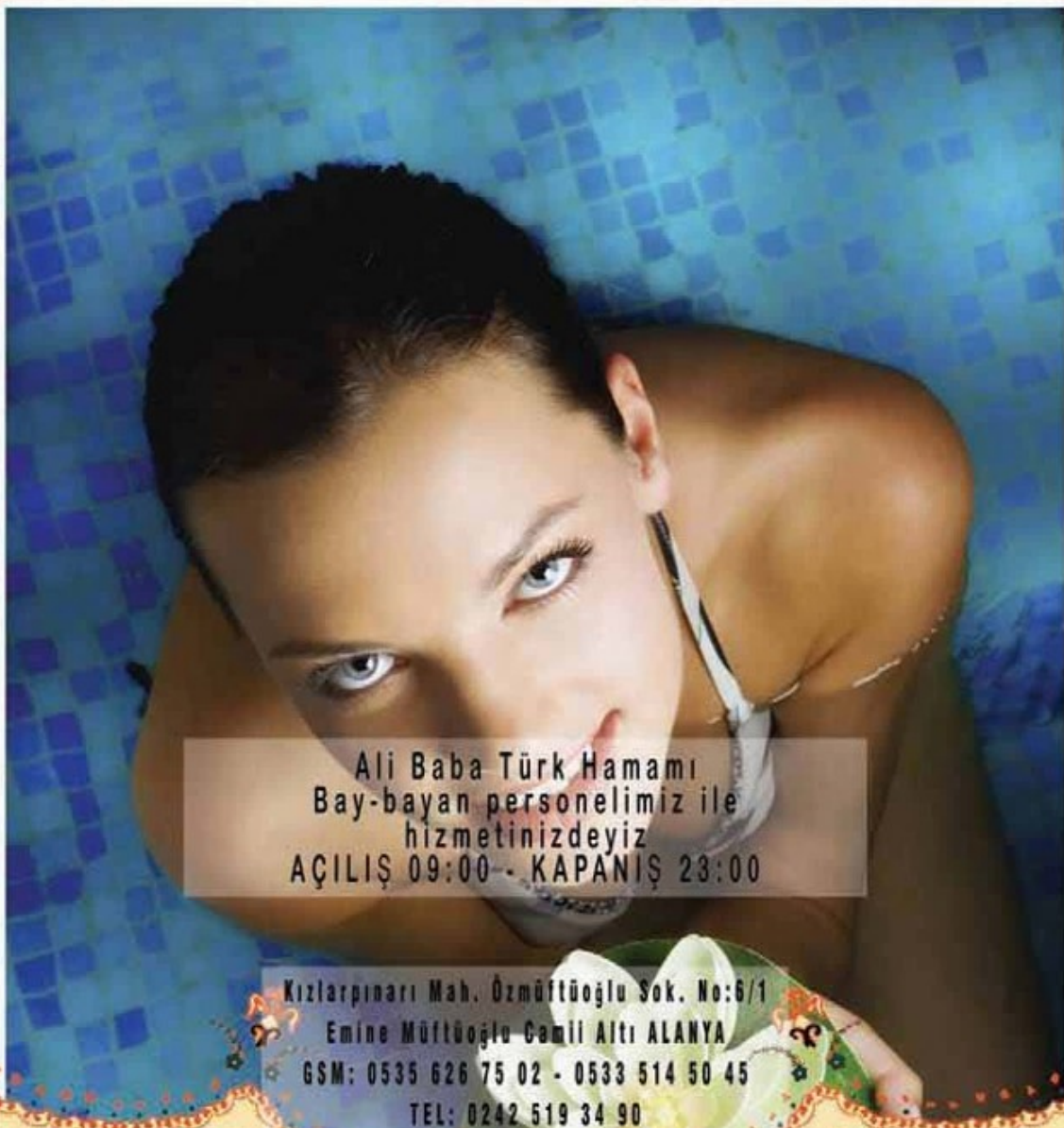
sağlanan işletmeler, aynı dönem için yeni düzenlemede getirilen destekten yararlanamayacaklar.

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 kararnamenin çıkması gerekiyordu. Yeni düzenleme ile işletmeler, herhangi bir kayıp yaşamadan 16 Temmuz 2009 tarihinden başlamak üzere bu destekten faydalanması 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."



ALI BABA

TURKISH BATH
SAUNA & MASSAGE



Ali Baba Türk Hamamı
Bay-bayan personelimiz ile
hizmetinizdeyiz
AÇILIŞ 09:00 - KAPANIŞ 23:00

Kızılarpınarı Mah. Özmüftüoğlu 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 akışlarındaki dalgalanmalara paralel olarak her yıl içinde 90 güne varan ödemesiz dönem imkanı 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 hayırlı olması temennisinde bulundu.





COZAN'S
ACCESSORIES

**Cozan's inci serisini
yakından görmenin
tam zamanı**

Cozan's Accessories Kadıpaşa Mah. Şevket Tokuş Cad. No:57/C ALANYA Tel: +90 242.511 10 18

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

Leydi Bijuteri Cuma Pazarı 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" işareti ilişitirilmesinin mecburi olduğu bildirildi. CE kapsamı dışındaki ürünlerin piyasaya arz koşulları ile CE işareti taşıyan taşınan tüm ürünlerin yapıda kullanım koşullarının belirleyen yönetmelikeyi uygulamaları da beraberinde getirdi.

26 Haziran 2009 tarih ve 27270 sayılı Resmi Gazete'de yayımlan, "Yapı Malzemelerinin Tabi Olacağı Kriterler Hakkında Yönetmeliğin" (G Yönetmeliği) 1 Temmuz 2010 tarihinde mecburi uygulamaya girdi. "Buna göre, yapı işlerinde kullanılacak ürünlere ya "CE" ya da "G" işareti ilişitirilmesi 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 işinde kullanılabilir. "CE" ve "G" işareti beraberinde beyan edilen performans

değerleri ile kullanın amacına uygun olmayan yapı malzemeleri o yapı işinde kullanılmayacak. İlgili standardına uygun olmayan ve/veya işaretleme (CE, G) yetersiz olan malzemeler yapı işinde kullanılmayacak ve o malzemeye ilişkin olarak ilgili form doldurularak Valiliklere (Bayındırlık ve İskan Müdürlükleri) bildirilecek.

İlgili standardına uygun olup olmadığı konusunda şüpheye düşülen malzemeler için TS EN ISO/IEC 17025 standardı koşullarını sağlayan bir laboratorda yapılan deney sonuçlarına göre işlem yapılacaktır. Deney sonuçları uygun ise malzemenin yapı işinde kullanılmasına müsaade edilecek. Aksi halde (Madde 3'ün gerekleri yerine getirilecek) yapının kontrolünden sorumlu birim tarafından yapıda kullanılan malzemelere ilişkin kontrol formu doldurularak bir nüsha eldeti ile birlikte yapı kullanma ruhsatı vermeye yetkili idareye teslim edilecek. Diğer nüshaının kontrolden sorumlu birim tarafından 10 yıl muhafaza edilmesi gerektiği bildirildi.



Manti, 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.



R I X O S[®]

Bahçe Mobilyaları Garden Furniture



YEREL
MİMARLIK

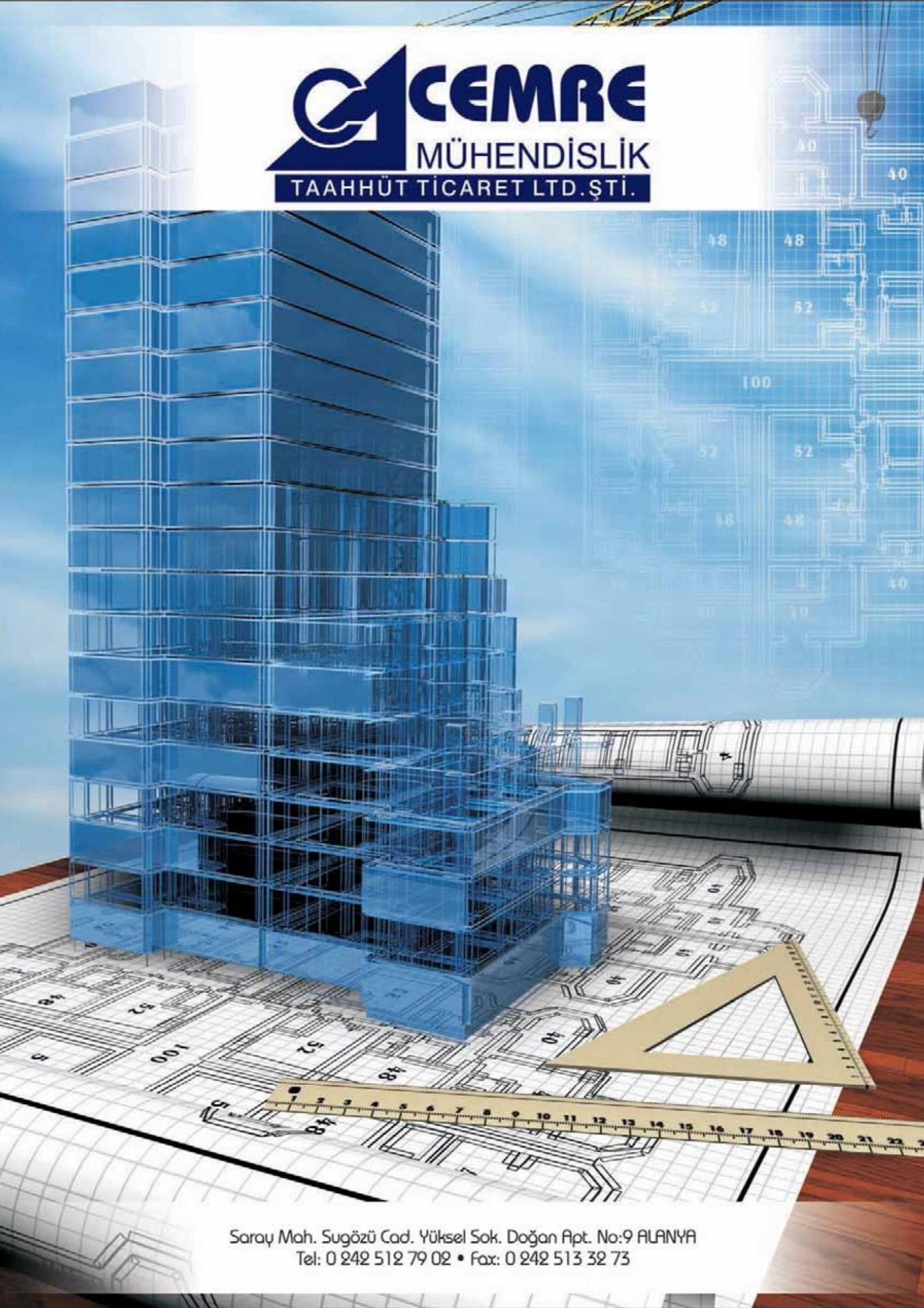


% 70
güneş ışınlarına karşı
3 yıl garantilidir

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



KENGER
GROUP





*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



Sultan Filika Garden

Beğeniler, alışkanlıklar ve zevkler farklı olsa da
FİLİKA'da keyif
alacağımız bir şey
Mutlaka vardır

Ramazan Ayı boyunca
birbirinden farklı
iftarlıklarla donatılmış

zengin *Sultan Filika Garden*
bir sofraya için



Kapalı ve açık tesislerimizle
1000 kişiye kadar Davetlerinizde
Günüünüzü unutulmaz kılalım



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



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

Saray Mah. Güzel Yalı Cad. Belediye Sosyal Tesisleri yanı 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 yapılan ürünler ihracatçısı olan firma; çuval, çuval bezinden giysi, iplik ve ham jüt satmak üzere Türkiye pazarına girmek istediğini bildiriyor.

FİRMA ADI: CANTINA PORTA ROSSA

İTALYA

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

e-posta: ceyda@cciist.com

Yetkili Kişi: Ceyda Oğuş

Yüksek kaliteli kırmızı, beyaz, tatlı Şarap ve damatılmış likör üretimi yapan firma, Şarap ithalatçıları ve distribütörleri arıyor. Söz konusu teklif Birliğimize, İtalyan Ticaret Odası Derneği Ankara Ofisi vasıtasıyla iletilmiştir.

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

EKVATOR

Av. De las Américas # 406 Centro de Convenciones de Guayaquil Simón Bolívar Guayaquil, Ecuador

TEL: ++593 (4) 228 7123 ext.23 FAKS:++593 (4) 229 2910

e-posta: mandrade@corpei.org.ec

Yetkili Kişi: Mary-Francis Andrade

2010 Eylül ayında muz ve ananas üreticilerinden oluşan bir heyetle Ülkemizi ziyaret etmeyi planladıklarını ve bu ziyaretteki görüşmeleri planlayabilmek için Şimdiden söz konusu ürünlerin ithalatçılarıyla temas kurmak istediklerini bildiriyor.

FİRMA ADI: Midani Co.For Man Made Fibers

MISIR

Piece 17+18, Block No.12005 El-Obour City, Cairo - Egypt

TEL: ++20 (10) 1625 127

e-posta: m_samir@midanitec.com

Yetkili Kişi: Mr.Mohamed S.Midani

Polyester iplik ve eriyeikten boyalı iplik "FDY ve DTY" (üretimi konusunda uzman olan, ayrıca müşteri talebine göre 70/36, 100/36, 150/48, 300/96, 450/96, 450/144 denye tedarik edileceğini belirten firma, bu ürünleri satmak üzere bu alandaki Türk firmalarla iletişim kurmak istediğini bildiriyor.

FİRMA ADI: NORTON

MOLDOVA

6, Industrials Street, Strauceni, 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 istediğini bildiriyor. Moldova'nın Ankara Büyükelçiliği kaynaklı olan söz konusu teklif, T.C. Dışişleri Bakanlığı tarafından Birliğimize iletilmiştir.

FİRMA ADI: KM IMPIANTI SRL

İTALYA

TEL: ++39 (29) 5350051

FAKS:++39 (29) 5351122

e-posta: commerciale@kmimpianti.it

Yetkili Kişi: Francesca Muti

Ateşe dayanıklı materyaller üretimi ve montajı yapan firma, bu konularda işbirliği yapabileceği Türk firmalarıyla temas kurmak istiyor. Söz konusu teklif Birliğimize, İtalyan Ticaret Odası Derneği Ankara Ofisi vasıtasıyla iletilmiştir.

FİRMA ADI: XAMHUNTI TRADING

GÜNEY AFRIKA

Cnr Smit and Nugget 612 Leighstate building 2001 Johannesburg South Africa

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

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

Yetkili Kişi: Cohen Shikwambane/ Export Manager

Kömür, metal cevheri, mangan, çinko, bakır ve geri dönüştürülebilir nitelikte kullanılmış plastik ürünler ihracatçısı olan firma, bu ürünleri satmak istediğini bildiriyor. Firma yetkilisi ile +27 83 995 9802 cep telefonundan da temas kurulabilir.

FİRMA ADI: TEMPOMAK INTERNATIONAL

MAKEDONYA CUMHURİYETİ

DOO INDUSTRIKA ZONA BB 1230

GOSTIVAR MACEDONIA

TEL: ++389 (70) 251141

FAKS:++389 (70) 222196

e-posta: idervis@hotmail.com

Yetkili Kişi: İdris Derviş / Şirket Sahibi

Firma, radyatör almak istiyor.

YURTDIŞI FUAR TAKVİMİ

TARİH	SEKTÖR	FUAR ADI	YER
05.10.2010 10.10.2010	Otomotiv ve Yan Sanayi	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 Sanayi	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 Tavukçuluk: Tavukçuluk 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	Burtarım 2010 : 8. Tarım, Tohumculuk, Fidanlık ve Süt Endüstrisi	Bursa
06.10.2010 10.10.2010	Telekomünikasyon	Eurasia 2010 - A CeBIT: 14. Uluslararası Uyum İletişim, Yayıncılık, Kablo ve TV Sektörü Fuar ve Konferansı	İstanbul
07.10.2010 10.10.2010	Bahçe Mobilya	Belediye 2010 : Ortadoğu Belediye İhtiyaçları, İş Makineleri, Kent Mobilyaları, Park Bahçe Düzenlemeleri ve Spor Sahaları Donanımları	Diyarbakır
07.10.2010 10.10.2010	Boya ve Kimyasal	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 Elya	Kurumsal Hediye Günleri: Profesyonel Promosyon ve Pazarlama Ürünleri, Tanıtım 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	MÜSIAD 2010 : 13. Müsiad 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 ısı ve Havalandırma	Renergy İstanbul : Yenilenebilir Enerji Fuarı	İFM
09.10.2010 17.10.2010	Hediye Elya	Arts & Crafts 2010 : Ankara 16. Sanat ve El Sanatları	Ankara
09.10.2010 17.10.2010	Mobilya Dekorasyon	Mobilya ve Dekorasyon 2010: Ev ve Ofis Mobilyaları, Aksesuarları ve Ev Tekstil Ürünleri	Ankara

YURTDIŞI FUAR TAKVİMİ

TARİH	SEKTÖR	FUAR ADI	YER
9.09.2010 02.10.2010	Endüstriyel Ekipman	Baghdad Hotel Equipment Show: Bagdat Uluslararası Oteli 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 tekniği, Tıp 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	Mermer	MARMOMACC: Uluslararası Mermer Fuarı	Verona
29.09.2010 02.10.2010	Mobilya	Baghdad Furniture Show: Bagdat Uluslararası Mobilya , Ev Tekstili ve Dayanıklı	Bagdat
29.09.2010 02.10.2010	Tekstil	Baghdad Fashion show: Bagdat Uluslararası Hazır Giyim, deri Konfeksiyon, Ayakkabı ve Aksesuarları Fuarı	Bagdat
30.09.2010 02.10.2010	Gıda	BIOSTYL: Uluslararası organik beslenme, ekoloji ve sağlık yaşamı 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 İhracat Ürünleri Fuarı	Dar es Salaam
01.10.2010 04.10.2010	Kuyumculuk	INTERGEM: Doğal Taş, Mücevher ve Doğal Taş Objekteleri Sektörel Fuarı	Idar-Oberstein
02.10.2010 10.10.2010	Denizcilik	Salone Nautico: Uluslararası Denizcilik Fuarı	Cenova



GÖZ HASTALIKLARI VE CERRAHİ MERKEZİ
YAŞAMIN IŞIKLARINI
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 (Pterijyum)
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 GİRMİŞTİR.

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