



SERDAR DEMİRKAN
MİMARLIK

☎ 0454 216 32 45

Fatih Caddesi Taşhan İş Hanı Kat: 1 / GİRESUN

BEREKET İNŞAAT
SANAYİ TİCARET LİMİTE ŞİRKETİ

★Demir ★Korige Boru ★Aşkale Çimento Bayii
★Çimento ★BTG Gaz Beton ★Gemlik Gübre Bayii
★Örtü Sacı ★Nakliyat ★Her Çeşit Boru
★Çinko ★Kereste Çeşitleri ★Pres Tuğla
★Tuğla ★Laminat Parke ★Kaplama Tuğla
★Kireç ★Plywood ★Ateş Tuğla
★Kum Çakıl ★İnşaat Malzemeleri ★Favori Boya
★Alçı Malzemeleri

"Temelden Çatıya"

Giresun Trabzon Sahil Yolu
Dereli Kavşağı No: 1
GİRESUN

Tel : 0.454 225 84 57
Faks : 0.454 225 84 67
Gsm: 0.544 616 01 40

EPosta:
bereket.gubre@hotmail.com

Freşa®

FREŞA İÇECEK GRUBU

Freşa Freşa Premium Extra Cplus İnışdibi

GİRESUN

Günlük Siyasi Bağımsız Yerel Gazete

www.giresungundem.com

GÜNDEM

1 Ağustos 2026 Cumartesi

Sayfa: 1

Sayı: 7591

Yıl: 21

Fiyatı: 7 TL

AK PARTİ'DE YENİ YÜZLER

AK Parti Giresun İl Başkanı Hüseyin Alkan yeni yönetim kurulunu bir basın toplantısı ile kamuoyuna açıkladı. Alkan başkanlığındaki yönetim kurulunda 40 asil üye bulunuyor. Bu arada yeni yönetim kurulu üyeleri tek tek basına tanıtıldı. Yapılan görsel sunum dikkat çekerken, listede gazeteci Ahmet Bilge de yer aldı. İşte Alkan başkanlığındaki yeni yönetim kurulu



11. ENGİN BAHAT
12. ERDİNÇ ŞAHİN
13. ERTUĞRUL TOSU-
NOĞLU
14. EYÜP APAYDIN
15. GÖKHAN GÜNDÜZ
16. HAKAN AYDIN
17. HASAN KADIR KOS-
TAKOĞLU
18. HULUSİ KUMANLI
19. İLKNUR AYYILDIZ
20. MERT EJDER

21. MESUT HIZARCIOĞLU
22. MUAMMER AYAR
23. MUSTAFA ÖZYILMAZ
24. MUSTAFA PUL
25. NAZLI KARADERE
26. NECATİ TOPATAN
27. ÖMER FARUK ERTEN
28. ÖZLEM YEŞİLALIOĞ-
LU KÜLEKÇİ
29. RABİA SARIYILDIZ ÖK
30. SALİH YAMAN

31. ŞAHİN YÜZÜKKAŞI
32. ŞEYMA TEKİN MEMİŞ
33. TAHA AYHAN
34. TUĞBA ACAR
35. UĞUR KILIÇ
36. ÜNAL GÖZE
37. ÜNAL KURT
38. VEYSEL AYAR
39. YUSUF EMRE ÖZCAN
40. ZİYA AYDIN

Haber:
Fatma Uğurlu

250 Yatak İlavesi Gecikince Fatura Hastane Personeline mi Çıkarılıyor?

Giresun Eğitim Araştırma Hastanesi'nin yatak sayısının artırılması isteniyor. 250 ilave yatak için ilin önde gelenleri görevi davet edilirken, aksi halde hastaların ve çalışanların çilesinin bitmeyeceği dile getiriliyor. Bu konuda artık somut adımlar atılmasını isteyen bazı Vatandaşlar, "250 Yatak için arsa bulundu. Belediye Arsayı verdi. Artık iktidar ve belediye el ele vererek bu ilave bölümü yapmalıdır."

250 ilave yatak gelirse hastane idarecilerine, hemşire ve doktorlarına yönelik eleştiriler azalır. Yatar sayısı az olunca çoğu hasta, idarecileri ve çalışanları eleştiriyor. Bu yüzden bazı doktorlar ve hemşireler ile sağlık çalışanları tayin istiyor. Bu konuda artık bu ilin idarecileri çözüm üretmelidir. İlhan Özdemir nasıl düzlüğe çıkarıldı ise bu hastane de düzlüğe çıkarılmalıdır" diye konuşular.

Haber: Mustafa Cici



PENCEREMDEN
Fındıkta Beklenti Net: Fiyat Bir An Önce Açıklanmalı, Ödeme En Geç 20 Günde Yapılmalı
Cahit Akdoğan (TINGEDER İl Temsilcisi)

Fındık hasadı yaklaşıırken üreticinin gözü kulağı Toprak Mahsulleri Ofisi'nin açıklayacağı alım fiyatına çevrilmiş durumda. Fiyatın hâlâ açıklanmamış olması belirsizliği artırıyor. Üretici artık önünü görmek istiyor.

Fındık, Karadeniz'in en önemli geçim kaynaklarından biri. Bugün Giresun serbest piyasasında Giresun kalite fındık yaklaşık 180 TL bandında işlem görürken, birçok ilde fiyatlar bunun da altında seyrediyor. Buna karşılık gübre, ilaç, işçilik, nakliye ve diğer üretim maliyetleri sürekli artıyor.

Bu tablo karşısında 300 TL'nin altında açıklanacak bir fiyatın üreticiyi memnun etmesi ve artan maliyetleri karşılaması oldukça güç görünüyor.

Bir diğer önemli beklenti ise ödeme süresi. Üretici, ürününü teslim ettikten sonra parasını haftalarca beklemek istemiyor. Hasat sonrasında kredi, gübre, ilaç ve işçilik borçları ödeniyor; Eylül ayında ise

çocukların eğitim masrafları başlıyor. Tam da bu dönemde üreticinin nakit paraya ihtiyacı artıyor.

Bu nedenle TMO ödemeleri en geç 20 gün içinde üreticinin hesabına yatırılmalıdır. Hızlı ödeme, üreticiyi rahatlatacağı gibi TMO'ya olan güveni de artıracaktır.

Giresun kalite fındık da ayrıca değerlendirilmelidir. Aroması, yağ oranı ve üstün kalitesiyle dünya çapında tanınan Giresun kalite fındığa verilecek fiyat farkı, bu üstünlüğü yansıtacak düzeyde olmalıdır.

Artık beklenti nettir:

Fındık alım fiyatı daha fazla geciktirilmeden açıklanmalı, üretim maliyetleri dikkate alınmalı, 300 TL'nin altında kalmamalı, Giresun kalite fındığa hak ettiği fiyat farkı verilmeli ve ürün bedelleri en geç 20 gün içinde ödenmelidir.

Üreticinin artık beklemeye değil, emeğinin karşılığını verecek adil bir fiyata ve zamanında yapılacak ödemeye ihtiyacı var.

2026 FINDIK FİYATI NE OLMALI?
YILDIRIM KİREZ (Yazısı Sayfa 4'te)

İLGİNÇ BİR ANIM...
Şükrü ÇOBAN (Yazısı Sayfa 4'te)

BARİYERSİZ YOLLAR VE KONTROLSÜZ MUCUR: ALUCRA'DA ACI FATURA
Yavuz Kayacık (Yazısı Sayfa 4'te)

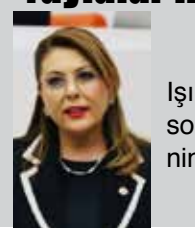
Alucra'da Yol Seferberliği
SAYFA 3'TE
İşte Yeni Rekolte Tahmini
SAYFA 2'DE

GAZETECİ AHMET BİLGE AK PARTİ'DE...



Yaklaşık 25 yıldır yerel ve ulusal basın kuruluşlarında gazetecilik yapan Ahmet Bilge, AK Parti Giresun İl Başkanlığı'nın yeni yönetiminde İl Başkan Yardımcısı olarak görev aldı. **3'TE**

Milletvekili Gezmiş, "21. yüzyılda yaylalarda elektrik sorunu yaşanıyor" dedi **'Yaylalar Hala Niye Elektriksiz'**



YENİ Parti PM Üyesi, Giresun Milletvekili Elvan Işık Gezmis, yaylaların elektrik sorunlarının hala çözülmemesinin izahı olmadığını söyledi. **SAYFA 2'DE**

Bulancak Belediyesi Personeline Eğitimde %35 İndirim Müjdesi!



Bulancak Belediyesi ile Limit Özel Eğitim Kursu arasında imzalanan protokol sayesinde belediye çalışanları ve 1. derece yakınları, yeni eğitim döneminde %35 indirimli eğitim imkânına kavuştu. **SAYFA 2'DE**

CHP'DE KARAIBRAHİM TAMAM GİBİ

CHP Giresun İl Başkanlığına Ahmet Nejat Karaibrahim'in atanacağı öne sürülüyor. Kendisiyle görüştüğümüz Karaibrahim, "Sözlü olarak bize görev verildi ama henüz resmi yazı gelmedi. Resmi atama yazısı gelince zaten kamuoyuna bilgi vereceğim. Şu an ben de bekliyorum" dedi. **Haber: Mustafa Cici**



Çin'in Ankara Büyükelçisi Jiang Xuebin TTSO'yu ziyaret etti



Çin'in Ankara Büyükelçisi Jiang Xuebin, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasını (TTSO) ziyaret etti. TTSO'dan yapılan açıklamaya göre Büyükelçi Jiang Xuebin, TTSO Yönetim Kurulu Başkanı Erkut Çelebi ile görüşerek Trabzon'daki yatırım imkanlarına ilişkin bilgi aldı.

Çelebi, 12 bin 600 kayıtlı üyesi bulunan Oda'da 200'ün üzerinde sektörde faaliyet yürüttüğünü belirterek, bölge-

de başta fındık ve çay olmak üzere çeşitli tarım ürünlerinin üretildiğini, son yıllarda ise Türk somonu sektörünün hızla geliştiğini ifade etti.

Türk somonunun lezzetiyle öne çıktığını belirten Çelebi, balık işleme tesisi sayısının hızla arttığını ve kentte 5 organize sanayi bölgesi bulunduğunu bildirdi.

Çelebi, 2 yıldır Çin'deki fuarlara katılarak Trabzon'un tanıtımını yaptıklarını, tarih ve

doğa kenti Trabzon'un Çinli turistler açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu ifade etti.

Birçok sektörden iş insanlarını Çin'deki fuarlara götürdüklerini belirten Çelebi, Çinli yatırımcıları da Trabzon'a davet etti.

Çelebi, Trabzon'daki yatırım olanakları, Yatırım Adası Endüstri Bölgesi ve iş fırsatlarına ilişkin sunum yaparak, orta ve yüksek teknoloji ürünlerinin üretiminin planlandığı projede 149 sanayi parselinin yer alacağını kaydetti.

Büyükelçi Jiang Xuebin de Trabzon'un yatırım altyapısı ve coğrafi konumu bakımından önemli avantajlara sahip olduğunu, Çinli girişimcilerin kentte yatırım yapmasını teşvik edebileceklerini belirtti.

Ankara'da 100'den fazla Çinli şirketin üye olduğu Çin Sanayici ve İş Adamları Derneğinin kurulduğunu ifade eden Xuebin, "Bu yapının daha yoğun ilişki içinde olmamıza fırsat sağlayacağını düşünüyorum. Önümüzdeki günlerde bu kapsamda Çinli iş insanlarıyla Trabzon'a geleceğiz." dedi.

Büyükelçi, yeni enerji, biyomedikal ve 5G alanlarında Çinli şirketlerin işbirliği yapabileceği, başta fındık olmak üzere daha fazla Türk tarım ürününü Çin pazarına kazandırmak istediklerini kaydetti.

Ziyarette, TTSO Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ali Haydar Baş ile Yönetim Kurulu Üyesi Sayim Adanur da hazır bulundu.

TRABZON (AA)

Milletvekili Gezmiş, "21. yüzyılda yaylalarda elektrik sorunu yaşanıyor" dedi 'Yaylalar Hala Niye Elektriksiz'

Gezmiş, TBMM'de Giresun'un yayla ve köylerinde yaşanan elektrik sorunlarına dikkat çekti.

Bölge halkının yıllardır çözüm bekleyen altyapı problemleriyle karşı karşıya olduğunu ifade eden Gezmiş, özellikle yaz aylarında nüfusun arttığı yaylalarda vatandaşların ciddi mağduriyet yaşadığını dile getirdi.

HİZMETİN ÖNÜNDEKİ BÜROKRATİK ENGELLER KALDIRILSIN

Yaylalarda yaşayan birçok vatandaşın kendi imkanlarıyla elektrik altyapısı oluşturmalarına rağmen abonelik alamadığını belirten Milletvekili Gezmiş, bu durumun kabul edilemez olduğunu söyledi. Elektrikğin temel bir kamu

hizmeti olduğuna dikkat çeken Gezmiş, vatandaşların bu hizmete erişiminin bürokratik engeller nedeniyle geciktirilmemesi gerektiğini vurguladı.

Köylerdeki elektrik şebekelerinin de uzun yıllardır yenilenmediğini ifade eden Gezmiş, eskiyen hatlar nedeniyle sık sık yaşanan kesintilerin günlük yaşamı olumsuz etkilediğini kaydetti. Milletvekili Elvan Işık Gezmiş, kesintilerin özellikle üreticileri, esnafı ve kırsalda yaşayan vatandaşları zor durumda bıraktığını belirterek altyapının günümüz ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde güçlendirilmesi gerektiğinin altını çizdi.

Karadeniz'in zorlu coğrafi koşullarına rağmen vatandaşların yaşamlarını sürdürmeye



ve üretmeye devam ettiğini hatırlatan Gezmiş, devletin de gerekli yatırımları gecikmeden hayata geçirmesi gerektiğini

ifade etti.

KONUNUN TAKİPÇİSİ OLACAĞIM

Gezmiş, "Vatandaşlarımız kendi imkanlarıyla altyapı kurmasına rağmen elektrik aboneliği alamıyor. Köylerimiz ise yıllardır yenilenmeyen elektrik hatları nedeniyle sürekli kesintiler yaşıyor. Giresun'unuzun ve Karadeniz'imizin yaylalarında kalıcı elektrik altyapısı yatırımları bir an önce hayata geçirilmelidir." dedi.

Milletvekili Gezmiş, bölge halkının yaşam kalitesini artıracak, üretimi destekleyecek ve kırsal kalkınmaya katkı sağlayacak elektrik yatırımlarının artık ertelenmemesi gerektiğini belirterek konunun takipçisi olacağını söyledi.

Haber: Cahit Akdoğan

İşte Yeni Rekolte Tahmini

Karadeniz Fındık ve Mamulleri İhracatçıları Birliği rekolte tahminini açıkladı. Yapılan açıklamada rekoltenin bilimsel verilere göre hazırlandığı ifade edildi.

Açıklamada, "Bilindiği üzere rekolte, fındık sektörüne ilişkin politikaların belirlenmesinde temel göstergelerden biridir. Bu çerçevede Birliğimiz tarafından her yıl üç aşamalı bir saha çalışması yürütülerek ilgili ürün yılına ait fındık rekoltesi tahmin edilmektedir.

2026 ürünü için 14 Şubat-3 Mart tarihleri arasında karanfil sayımıyla başlayan ve 25 Nisan-8 Mayıs tarihleri arasında karanfillerin çotanağa dönüşümünün incelenmesiyle devam eden çalışmalar, 13-28 Temmuz 2026 tarihleri arasında gerçekleştirilen çotanak sayımıyla tamamlanmıştır.

Yaklaşık 20 yıldır bu çalışmaları büyük bir titizlikle yürüten uzman ziraat mühendisleri tarafından Türkiye genelinde ekonomik anlamda fındık üretimi yapılan bölgelerdeki 15 il ve 87 ilçede toplam 477 baka ziyaret edilmiş, farklı fındık çeşitlerine ait

1.625 dal üzerinde sayım gerçekleştirilmiştir. Çalışmada yalnızca dallardaki çotanak sayısı esas alınmamış, farklı çeşitlerden alınan çotanaklar kırılarak sağlam tane sayıları belirlenmiş, meyve tutum oranları ve randıman değerleri hesaplamaya dâhil edilmiştir. Bu nedenle söz konusu rekolte tahmininin, sağlam ve hasada ulaşması beklenen tane miktarını esas alan ve gerçeğe en yakın sonuçlardan birini ortaya koyan kapsamlı bir saha çalışması niteliği taşıdığı değerlendirilmektedir." denildi.

Çalışma sonucunda 2026 rekolte tahmini iller bazında tablodaki şekilde hesaplandı.

Haber: Cahit Akdoğan



2026 YILI TEMMUZ AYI ÇOTANAK SAYIMINA GÖRE TAHMİNİ TÜRKİYE REKOLTESİ	
İL	TAHMİNİ ÜRETİM (Ton/Kabuklu)
ARTVİN	5.269
RİZE	1.042
TRABZON	43.463
GİRESUN	91.865
ORDU	263.196
SAMSUN	115.512
GÜMÜŞHANE	781
TOKAT	3.230
DOĞU KARADENİZ TOPLAMI	524.358
SİNOP	1.890
BARTIN	8.170
KASTAMONU	6.499
ZONGULDAK	32.408
DÜZCE	102.773
SAKARYA	104.660
KOCAELİ	13.590
BOLU	2.984
İSTANBUL	2.186
DİĞER İLLER	5.728
BATI KARADENİZ TOPLAMI	280.888
TÜRKİYE TOPLAMI	805.246

Bulancak Belediyesi Personeline Eğitimde %35 İndirim Müjdesi!



Bulancak Belediyesi, çalışanlarının sosyal ve eğitim hayatlarını desteklemeye yönelik adımlarına bir yenisini daha ekledi. Belediyesi ile Limit Özel Eğitim Kursu arasında, belediye personeli ve ailelerini kapsayan önemli bir eğitim işbirliği protokolü hayata geçirildi.

İmza töreninde Bulancak Belediye Başkan Yardımcısı Merve Yılmaz Göksu ve Limit Özel Eğitim Kursu Kurucu Müdürü Abdullah Eser hazır bulundu.

EĞİTİMDE FIRSAT EŞİTLİĞİ VE DESTEK

İmzalanan protokol kapsamında, Bulancak Belediyesi personeli ile birinci derece yakınları, 2026-2027 eğitim-öğretim dönemi boyunca Bulancak Limit Özel Kurs Merkezi bünyesinde sunulan tüm eğitim hizmetlerinden

%35 indirimli olarak yararlanabilecek.

İmza töreninde açıklamalarda bulunan Belediye Başkan Yardımcısı Merve Yılmaz Göksu, eğitimin geleceğe yapılan en büyük yatırım olduğunu vurgulayarak şu ifadeleri kullandı:

"Eğitim, her bireyin geleceğine yapılan en önemli yatırımdır. İmzalanan bu protokol ile çalışma arkadaşlarımızın ve ailelerinin nitelikli eğitim imkânlarına daha kolay ulaşmalarını hedefliyoruz. İşbirliğinin belediye personelimize ve ailelerine hayırlı olmasını diliyorum." Protokolün yürürlüğe girmesiyle birlikte belediye çalışanları, söz konusu indirim hakkından yeni dönem kayıt süresince faydalanabilecek.

Haber: Fatma Bulduk UĞURLU

ADABAHÇE'DE SATILIK DENİZ MANZARALI ARSA

Adabahçe'de imar izni alınmış,doğalgaz,su,elektrik ,yol ve kanalizasyon sorunu olmayan 950 m2 arsa sahibinden satılıktır.

Arsa için nakit para veya daire karşılığı takas da mümkündür..Arsanın önü açıktır ve ileride yeni yapılacak konutların önünün kapanması mümkün değildir

İLETİŞİM: 0530 845 19 55

1 Ağustos
2026 Cumartesi

GİRESUN
GÜNDEM

SAYI:
7591

İmtiyaz Sahibi
HATİCE CİCİ

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Mustafa CİCİ

İLAN VE REKLAM TARİFESİ
RESMİ İLAN (Tek Sütun Santimi)..... : 232 TL
Kongre İlanı (12 x 12 cm'ye kadar)..... : 1.500 TL
Tüyük İlanı : : 1.500 TL
Zayı Öğrenci : 250 TL
Zayı İlanı : 500 TL
Özel İlan (S/Cm) : 235 TL
Yıllık Abone..... : 3.000TL
6 Aylık Abone : 1.500 TL
Çeyrek Sayfa İlan : 1.000 TL
Yarım Sayfa İlan : 2.000 TL
Tam Sayfa İlan : 4.000 TL
2 Sütun x 5 cm : 200 TL
4 Sütun x 5 cm : 400 TL
NOT: Bu tarifele KDV dahil değildir.

YÖNETİM MERKEZİ
Kapu Mah. Gazi Cad. Güven Çarşısı
No: 89 Kat: 4 Daire No: 204 GİRESUN

DİZGİ ve BASIM YERİ
Giresun Gündem Gazetesi Matbaası
Kavaklar Mah. Soner Sk. No:3/2
GİRESUN

İLETİŞİM
Tel: 0.454 216 05 75
Fax : 0.454 212 02 88
Gsm : 0.538 414 81 41
EPosta : giresungundem28@gmail.com
Web : www.giresungundem.com

Sayfa Sekreteri (Editör) Hakan ÇELEBİ
Muhabir Cahit AKDOĞAN
Muhabir Fatma UĞURLU

YEREL SÜRELİ YAYIN

Gazetemizde yayınlanan Köşe Yazıları, tamamen yazarın şahsi görüş ve fikirleri olup; hukuken Giresun Gündem'i bağlamaz.

GİRESUN GÜNDEM, BASIN MESLEK AHLAKINA UYAR

E-Tebligat Adresi: 15433-34785-15788

Yaz Kur'an kursu öğrencilerine yönelik etkinlik yapıldı



Giresun'un Espiye ilçesindeki yaz Kur'an kurslarında eğitim gören öğrencilere yönelik etkinlik düzenlendi.

Soğukpınar Beldesi, Dikmen Mahallesi ve Güzelyurt köyü camisinde düzenlenen

etkinlikte öğrenciler çeşitli aktivitelerle keyifli vakit geçirdi.

Programda Kur'an kursu öğrencisi Mehmet Bulut tarafından Kur'an-ı Kerim okundu. Espiye Müftüsü Haki Özgül, günün anlam ve önemine ilişkin konuşma yaparak dua etti.

Etkinlik kapsamında öğrenciler arasında halat çekme, çuval, koşu ve çeşitli yarışmalar düzenlendi.

Yaz Kur'an kursunda Kur'an-ı Kerim okumaya geçen 15 öğrenciye İlçe Müftüsü Haki Özgül, Elazığ Müftülüğü

Vaizi İsa Tunç ve beldedeki din görevlileri tarafından Kur'an-ı Kerim hediye edildi.

Programın sonunda öğrencilere çeşitli ikramlarda bulunuldu.

GİRESUN
(AA)

GAZETECİ AHMET BİLGE AK PARTİ'DE...



1975 yılında Giresun'un Görele ilçesinde doğan Bilge, ilk, orta ve lise öğrenimini Giresun'da tamamladı. Giresun Üniversitesi Tirebolu İletişim Fakültesi Gazetecilik Bölümü'nden mezun olan Bilge, Giresun Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Sinema ve Televizyon Anabilim Dalı'nda yüksek lisans

eğitimi tamamladı.

Meslek hayatını yaklaşık 25 yıldır yerel ve ulusal basın kuruluşlarında sürdüren Bilge, başarılı çalışmalarıyla Türkiye Foto Muhabirleri Derneği ile Türkiye Gazeteciler Cemiyeti tarafından haber ve haber fotoğrafı dallarında verilen üç ulusal ödüle layık görüldü.

Evli ve iki çocuk babası olan Ahmet Bilge, AK Parti Giresun İl Başkanı Mete Bahadır Yılmaz'ın 3 Haziran tarihinde görevden alınmasının ardından il başkanlığı görevine atanan Hüseyin Alkan'ın oluşturduğu yeni yönetimde İl Başkan Yardımcısı olarak yer aldı.

Haber Merkezi

Köse'den Muhtarlar Zirvesi



Giresun Belediye Başkanı Fuat Köse, mahalle muhtarlarıyla bir araya gelerek mahallelerin öncelikli ihtiyaçları, devam eden çalışmalar ve gelen talepler üzerine değerlendirmelerde bulundu. Toplantıda, karşılıklı görüş alışverişi ve çözüm önerileri üzerinde duruldu.

Belediye Kale Sosyal Tesislerinde gerçekleştirilen Muhtarlar Meclisi toplantısında, mahalle muhtarları tek tek söz

olarak bölgelerindeki ihtiyaçları ve çözüm bekleyen konuları dile getirdi. İlgili birim müdürleri ise iletilen talepleri not alarak gerekli çalışmaların en kısa sürede planlanacağını belirtti.

Toplantıda konuşan Belediye Başkanı Fuat Köse, muhtarlarla düzenli olarak bir araya gelmeye devam edeceklerini ifade ederek şunları söyledi: "Muhtarlarımız, mahallelerimiz ile belediyemiz arasında önemli bir köprü görevi görüyor.

Vatandaşlarımızın beklenti ve taleplerini en doğru şekilde bizlere ulaştıran muhtarlarımızla sürekli işişare halinde olmaya büyük önem veriyoruz. Amacımız, sorunları yerinde tespit ederek hızlı ve kalıcı çözümler üretmek, Giresun'umuzu hep birlikte daha yaşanabilir bir kent haline getirmektir" dedi.

Köse, belediye olarak mahallelerin ihtiyaçlarını imkanlar doğrultusunda öncelik sırasına göre değerlendirdiklerini

belirterek, altyapı, üstyapı, yol, kaldırım, temizlik, park ve yeşil alanlar başta olmak üzere tüm hizmetlerin planlı şekilde sürdürüldüğünü kaydetti.

Muhtarlar da mahallelerinde devam eden belediye hizmetlerinden duydukları memnuniyeti dile getirirken, taleplerin düzenli olarak değerlendirilmesinden dolayı Başkan Fuat Köse ve belediye ekiplerine teşekkür etti.

Haber Merkezi

Giresun Milli Eğitim Müdürü Tokgöz, Espiye'de incelemelerde bulundu

Giresun Milli Eğitim Müdürü Özgür Tokgöz, Espiye'de eğitim kurumlarını ziyaret ederek incelemelerde bulundu.

Tokgöz, beraberinde İl Milli Eğitim Müdür Yardımcısı Hakan Demir ile Eyüp Sultan Anadolu İmam Hatip Lisesi, Atatürk Ortaokulu, Şehit Murat Şahin Anadolu İmam Hatip Lisesi, Espiye Halk Eğitimi Merkezi ve Şehit Sezgin Burak Cantürk Ortaokulu'na ziyarette bulundu.

İlçe Milli Eğitim Müdürü Turgut Öztürk'ten yeni eğitim-öğretim yılına yönelik çalışmalar hakkında bilgi alan Tokgöz, görev alan yönetici ve personele çalışmalarında başarı diledi.

GİRESUN (AA)



BAŞARABİLİRİZ

Heyelan nedeniyle bir evde hasar oluştu



Giresun'un Görele ilçesinde heyelan sebebiyle bir evde hasar meydana geldi.

Çavuşlu beldesine bağlı Bahşiş Mahallesi'ndeki yamaçtan kopan kaya ve toprak parçaları, Aynur Keskin'e ait iki katlı evin bulunduğu alana sürüklendi.

Taş ve kaya parçaları, evin giriş katındaki duvarı yıkarak hasara neden oldu. İhbar üzerine olay yerine AFAD, jandarma ve belediye ekipleri sevk edildi.

Ekiplerin incelemelerinin ardından olası risk nedeniyle ev tahliye edildi.

GİRESUN (AA)



Alucra'da Yol Seferberliği

Giresun Özel İdare yol seferberliği başlattı.

Alucra Tepeköy Muhtarı Osman Kaymakçı, Özel idare'yi kutladı

Kaymakçı "Yolumuzda stabilize çalışması yapıyoruz. Başta Cumhurbaşkanı'mıza ve milletvekillerimize çok teşekkür ediyorum. Araçlarıyla, greyderiyle her türlü yardımlarını bizden esirgemediler. İl Özel İdare'mize teşekkür ediyorum.

Toplam uzunluğu 10,5 kilometreyi bulan güzergâh,

ekiplerin aralıksız çalışmasıyla tamamlanıp hizmete açıldı. Çalışma, köy grup yollarını birbirine bağlayan kritik noktalarda yoğunlaştı, mevcut zeminde kapsamlı iyileştirme yapıldı. Bu müdahaleyle yolların dayanıklılığı artırıldı, kış şartları dahil yıl boyunca emniyetli ve akıcı geçiş sağlandı. Proje, kırsal yaşam konforunu yükseltirken bölgesel üretim, ekonomi ve sosyal etkileşime de yeni bir dinamizm kazandırdı.

Haber: Cahit Akdoğan



Yavuz KAYACIK

BARİYERSİZ YOLLAR VE KONTROLSÜZ MUCUR: ALUCRA'DA ACI FATURA

Yollar, medeniyetin damarlarıdır derler. Şehirleri, köyleri, insanları, sevdiklerimizi birbirine bağlayan bu şeritler; güvenle seyahat etmemiz, evimize sağ salım ulaşmamız için vardır. Ancak son dönemlerde sürücülerin korkulu rüyası haline gelen, asfalt yollara bilinçsizce, denetimsizce veya geçici çözümlerle dökülen mucur, bu damarlara adeta pıhtı gibi saplanıyor. Toprak yollarda çamuru önlemek, ulaşımı rahatlatmak için hayat kurtaran o küçük taşlar, asfaltta bulduğunda ve işin içine bir de coğrafyamızın gerçeği olan keskin virajlar girdiğinde nasıl büyük birer ölüm tuzaklarına dönüşüyor, yakın geçmişte yaşadığımız acı tecrübelerle bir kez daha kan donduran bir netlikle gözler önüne seriliyor.

Aslında başlangıçtaki niyet bellidir: Zamanla bozulan, çukurlaşan, aşınan asfaltı apar topar onarmak, bütçe tasarrufu sağlamak ya da klasik sath kaplama yöntemiyle yolu trafiğe hazırlamak. Fakat uygulama esnasındaki ihmaller, zifte tam olarak tutunamayan ve yola savrulan gevşek çakıllar, sürücülere karayolunda değil adeta yaprak gibi savrulan bir buz pistinde seyahat ediyormuş hissiyatı veriyor.

Düşünün ki düz bir yolda ilerliyorsunuz; birden aracınızın altından minik taşların fırlama sesleri yankılanıyor. Arkadaki veya karşı şeritten gelen aracın camına isabet eden o kontrolsüz taş, bir anda saniyeler içinde büyük bir kazaya davetiye çıkarabiliyor. Raporlarda açılan derin yaralar, paramparça olan ön camlar işin sadece maddi boyutu; peki ya kelimelerin kifayetsiz kaldığı can güvenliği?

İşin içine bir de coğrafyamızın değişmez kaderi olan o sarp, dik ve keskin virajlar girdiğinde tehlike katlanarak, dağ gibi büyüyor. Fizik kuralları çok açıktır: Virajı dönerken araca etki eden ve dışarıya doğru savuran merkezkaç kuvveti vardır. Asfaltın üzerine gelişi güzel serpilmiş o bilye görevi gören gevşek mucur, lastiğin zeminle olan hayati temasını kestiği an, sürücünün direksiyon hakimiyeti tamamen sıfırlanıyor. Binek otomobiller için bile büyük bir kabus olan bu durum, iki tekerlek üzerinde hayatını sürdüren motosikletli kardeşlerimiz veya bisikletliler için adeta ölümcül bir kapan anlamına geliyor. Virajda yatmak zorunda olan bir motosikletin tekerleği o taş yığınlarına değdiği anda ne denge kalıyor ne de hayatta kalma şansı. Fren mesafesinin

tehlikeli boyutlarda uzaması da faciayı kaçınılmaz kılan tuzu biberi oluyor.

Ne yazık ki bu teorik riskler, geçtiğimiz günlerde memleketimiz Alucra'da can yakıcı, yürek yakan bir gerçeğe dönüştü. Yeşilyurt Köyü'nden Karabörk Köyü yönüne seyir halinde olan bir otomobil keskin virajda kayarak direksiyon hakimiyetini kaybetti ve kontrolden çıktı. Şüphesiz her kazada kul yapısı hatalar, anlık dalgınlıklar veya sürücü kusurları söz konusu olabilir; ancak unutulmamalıdır ki modern karayolu güvenliği bir bütündür, asla tek bir unsura indirilemez. Alucra Barajı etrafında en temel, en vazgeçilmez güvenlik önlemi olan bariyerler yer alıyor olsaydı, bu elim kaza çok daha büyük bir faciaya dönüşmez, belki de sadece birkaç maddi hasar veya ufak sıyrıklar- la atlatılabilirdi. Ne var ki gerekli koruyucu bariyerlerin bulunmaması faciayı kaçınılmaz kıldı ve şarampole yuvarlanan araçta 3 vatandaşımız hayatını kaybetti. Bölgede derin bir yasa neden olan bu acı olay sonrasında vatandaşların haykırışı oldukça net ve hayatiydi:

"12 yıldır yapılmayan bu yolun yapılması için daha kaç can vereceğiz? Tüm yetkilileri göreve davet ediyoruz!"

Tüm bu yaşanan acılar, asfalta dökülen kontrolsüz mucurun ve alınmayan temel güvenlik önlemlerinin tek başına ne kadar büyük bir risk arz ettiğini çok net gösteriyor.

Yol standartlara göre asfalt olsaydı kayma yaşanmıyacaktı. Karayollarımızın birincil ve değişmez amacı vatandaşın can ve mal güvenliğini en üst düzeyde korumaktır. Asfalta dökülen mucurun ya usulüne uygun şekilde, süpürme, yıkama ve silindirle sıkıştırma işlemleri eksiksiz yapılarak uygulanması ya da bu riskli ve çağ dışı yöntemin yerine kalıcı ve modern mühendislik çözümlerinin konulması şarttır.

Yollarda taşın, toprağın, ihmalin değil; güvenin, adaletin ve huzurun sesi yükselmelidir. Sürücülerin korku dolu gözlerle direksiyona sarıldığı, "acaba bu virajda kayacak mıyım, sağ salım evime varabilecek miyim" endişesi yaşadığı yollar, modern bir ulaşım anlayışıyla asla bağdaşmaz. Bu elim kazada hayatını kaybeden merhumelere Yüce Allah'tan sonsuz rahmet; kederli ailelerine, akrabalarına, dostlarına ve tüm Alucra halkına sabır, metanet ve en içten başsağlığı diliyorum. Başka ocaklar sönmesin, başka canlar yansın; yollarımız acıların değil, kavuşmaların yolu olsun.

Mevsimlik tarım işçileri fındık hasadı için Ordu'ya geldi



Şükrü ÇOBAN

İLGİNÇ BİR ANIM...

"Bir heceye takıldım değildi akıl işi, Sözcüğün kökü sandım değilmiş önek çıktı. Uzak yakın tanıdık velhasıl birçok kişi, Beklemiyordum dostlar kamilen dönecek çıktı."

Yıllar önce bir gün, gergin ve bir o kadar da tartışmalı bir öğretmenler kurulu toplantısından çıktık- tan sonra, benimle birlikte çıkan arkadaşlara, biraz gerçek biraz uydurma bir öykü anlatmıştım.

Öyküyü dinleyen arkadaşların birçoğu, kahkaha ile gülmelerine karşın, öykünün görünen şekline takılıp iletinin (mesajın) özünü kaçırmışlardı...

Ben de içimden tıs tıs gülmüştüm...

Aman siz de öğretmen arkadaşlarım gibi dikkatsiz davranıp okuyacağınız bu öykünün özünü kaçırmayın!..

Öyküyü o gün nasıl anlatmışsam aynı biçimde anlatmaya çalışacağım, o yüzden tırnak içine alıyorum.

"Öğretmen okulunu hazi- randa bitirmiştik, atamamız ise kasım ayının ortalarına doğru yapılmıştı.

Göreve başlayabilmemiz için bizden, tam teşekküllü bir hastaneden rapor getirmemiz istendi...

Ben de arkadaşlarla birlikte, istenen raporu almak için Giresun Devlet Hastanesi'ne başvurdum...

Bize verilen bir evrakla birlikte, kapı kapı dolaşp değişik doktorlara muayene olduk...

Giresun Devlet Hastanesi'nde bulunmayan göz ve psikiyatri doktorları için ise Ordu Devlet Hastanesi'ne gönderildik...

Göz doktoruna muayene olduktan sonra, psikiyatri doktorunun kapısında sıraya girdik...

Bizim insanımızın, iyice delirmeden psikiyatri doktoruna gitme gibi bir alışkanlığı olmadığı için doktorun kapısında fazla sıra yoktu...

Kısa bir süre sonra

hemşire hanım kapıyı açıp yüksek sesle adımı söyledi.

'Buradayım.' dedikten sonra odaya girip sakince kapıyı kapattım...

Doktor, ruh sağlığımın yerinde olup olmadığını anlamak için bazı hareketler yaptırdı ve bazı sorular sordu.

Ve ben de sorulan sorulara, kendime göre, makul ve mantıklı cevaplar verdim!..

Doktor, bir süre sonra yaptığı muayeneyi yeterli görmüş olacak ki soru sormayı bırakıp önündeki kâğıda bir şeyler yazıp imzaladıktan sonra bana verdi...

Muayene işlemleri bitmişti.

Ordu Devlet Hastanesi'ndeki işim bitince bulduğum bir otobüse binip Giresun'un yolunu tuttum...

Otobüse binince rahatlamıştım. İş, Giresun Devlet Hastanesi'ne varıp aldığım doktor raporlarını heyete vermeye kalmıştı...

Otobüse binip koltuğa oturunca 'Psikiyatri doktoru ne yazmış?' diye büyük bir zarfta koruduğum raporu, herhangi bir zarar vermeden çıkartıp biraz da merakla okudum.

Raporda 'ŞİMDİLİK İDARE EDER' yazıyordu. Deli değilim ya, bu yazılanların ne anlamla geldiğini şıp diye anlamıştım.

Arkadaşlar, işte ben otuz beş yıldır, bu 'ŞİMDİLİK İDARE EDER' raporuyla otuz yıldır idare ediyorum!" dedim.

Anlattıklarına kulak verip dikkatle dinleyen arkadaşlar, son cümlemi duyunca katıla katıla gülmeye başladılar...

Dinlemeyip de dinlermiş gibi yapanlar ise şaşkınlılar...

Belli etmiyordum ama keyif beni boğuyordu!.. Amacıma ulaşmıştım...

Bu öyküyü daha sonraları, bazen yeri geldiğinde zevkle anlatıyorum...

Ne dersiniz, şimdi de yeri gelmedi mi?

Doğu ve Güneydoğu Anadolu'dan fındık hasadı için Ordu'ya gelen mevsimlik tarım işçileri, belirlenen konaklama alanlarına yerleşmeye başladı.

Karadeniz'de ağustos ayında hasadı yapılacak fındığı toplamak üzere kente ulaşan işçiler, belirlenen konaklama yerlerinde çadırlarını kurdu.

Altınordu ilçesine bağlı Saraycık Mahallesi'nde oluşturulan konaklama alanı, mevsimlik tarım işçilerini ağırlamaya başladı. Hasat dönemi hazırlıkları kapsamında kadınlar yufka açıyor, bazı işçiler ise çadırların kurulumunu gerçekleştiriyor.

İlgili kurumların görevlileri de çadırları gezerek sağlık taraması yapıyor, çocukların eğitimi için kayıt işlemlerini sağlıyor. Şanlıurfa'dan kente gelen 65 yaşındaki Emin Arslan, yaklaşık 15 yıldır fındık toplamak için bölgeye geldiğini söyledi.

Bahçe sahipleriyle anlaşma sağladıklarını ve yakın zamanda da ürünü toplayacaklarını anlatan Arslan, kendisinin işçilerden sorumlu "dayıbaşı" olduğunu ve 10



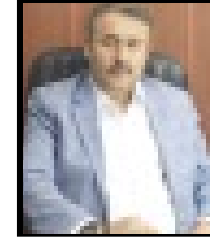
kişilik ailesiyle Ordu'da bulunduğunu kaydetti.

Arslan, kente 5 gün önce geldiklerine işaret ederek, "Konaklama yerimiz güzel. Devlet bize burayı yapmış. Allah razı olsun. Halimizden memnunuz. Şu anda hiçbir sorununuz yok." ifadesini kullandı.

İşçilerden 48 yaşındaki Eyüp Atuk da her yıl fındık hasadı için Ordu'ya geldiklerini belirterek, "Umarım bereketli geçer. Kazasız belazsız bitirip memleketimize döneriz." dedi.

Ahmet Doğan ise 5 gün önce geldikleri alanda çadırlarını kurduklarını, yaklaşık bir aylık hasadın ardından Ordu'dan ayrılacaklarını ifade etti.

ORDU (AA)



Yıldırım KiREZ

2026 FINDIK FİYATI NE OLMALI?

Fındık destek alımları TMO eliyle devlet adına belirlenen fiyat üzerinden yapılmakta olup, fiyat belirleme şekli devletin Çaykur yaş çay alım fiyatına verdiği artış ile doğru orantılı seyretmektedir.

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından açıklanan 2026 yılı yaş çay alım fiyatı kilogram başına 35 TL olarak belirlendi. Geçen yıl kilogramı 25,44 TL olan yaş çay fiyatına yaklaşık %37,6 oranında artış yapıldı. Fındığa da yıllardır çaya verilen zam yüzdesi oranında fiyat artışı sağlanmaktadır.

Bu fiyat belirleme usulüne göre Mayıs- Haziran - Temmuz ayı enflasyon farkı fındık fiyatına yansıtılmıyor, üretici 3 aylık enflasyon farkından yararlanma hakkını kaybetmektedir..

Bu usule göre 200% 37.6 = 275 ₺ olarak açıklanması tutarlı bir devlet

fiyatı tutarlı istikrarlı bir fiyat politikası ile üreticiyi korumaktadır.

Yaş çay fiyatına 3 aylık enflasyon oranı ilave edilerek 290-300 ₺ civarında bir fiyat üreticiyi koruyan bir fiyat olup, 2844 sayılı kanuna atfen bu fiyat Ordu -Giresun -Trabzon 'da 3 sınıf yamaç arazide üretime verilmelidir.

Ayrıca bu bölgede gübre mazot desteği dönüme 75 kg 26 azot gübre destek fiyatına eşit bir destekleme verilmeli, bu bedel de gübre bedeli olarak kullanılması için gübre bedeli olarak hesaplara aktarılmalıdır.

Bu şekilde Fındık fiyatının - destekleme şartlarının belirlenmesinin bir Fındık üreticisi olarak daha istikrarlı tutarlı sistematik bir fındık politikası olacağını düşünüyorum .

Tüm fındık üreticisi taccir, ve sektör paydaşlarına 2026 Fındık sezonunun bereketli hayırlı olmasını temenni ederim.

Sağlık Köşesi

Psikiyatrik İlaçlar Uzman Kontrolüyle Daha Güvenli

Her ilaçta olduğu gibi psikiyatrik ilaçların da yan etkileri ve kişisel farklılıklara bağlı beklenmedik etkilerinin görülebildiğini belirten uzmanlar, ilaçların mutlaka bir psikiyatri uzmanı tarafından reçete edilmesi ve takip edilmesi gerektiğini söylüyor.



Üsküdar Üniversitesi NİSTANBUL Hastanesi Psikiyatri Uzmanı Dr. Öğr. Üyesi Semra Baripoğlu, psikiyatrik ilaçların doğru kullanımının önemi, yan etkileri, takip süreçleri ve tedavi sürecindeki rolü hakkında bilgi verdi.

PSİKİYATRİK İLAÇLAR YALNIZCA UZMAN REÇETESİ İLE KULLANILMALI

Psikiyatrik ilaçların, doğru tanı ve uygun takip süreçleri ile kullanıldığında birçok ruhsal hastalığın tedavisinde son derece etkili olabildiğini dile getiren Dr. Öğr. Üyesi Semra Baripoğlu; “Ancak her ilaçta olduğu gibi bu ilaçların da yan etkileri, ilaç reaksiyonları ve kişisel farklılıklara bağlı beklenmedik etkileri görülebilir.” dedi.

Bu nedenle psikiyatrik ilaçların mutlaka bir psikiyatri uzmanı tarafından değerlendirilip reçete edilmesinin büyük önem taşıdığını vurgulayan Dr. Öğr. Üyesi Baripoğlu; “Psikiyatrik bir ilaç kullanmaya ihtiyaç olduğunu düşünen kişinin ilk adımı, bir psikiyatri uzmanına başvurarak kapsamlı bir değerlendirilmeden geçmek olmalı.

Muayene sonucunda gerekli görülürse hekiminiz, tanıya uygun ilacı belirleyip tedaviye başlayacaktır.” şeklinde konuştu.

PSİKİYATRİK İLAÇLARIN DÜZENLİ KULLANIMI VE TAKİP MUAYENELERİ TEDAVİ SÜRECİNDE ÇOK ÖNEMLİ

İlaç kullanımı sırasında hem olumlu etkilerin hem de ilk günlerde ortaya çıkabilecek yan etkilerin hekim tarafından yakından izlendiğini ifade eden Dr. Öğr. Üyesi Semra Baripoğlu; “Tolerasyon gücünü yaratan bir yan etkiyle karşılaşıldığında, doktora haber vermek ve gerekirse doz ayarlaması ya da ilaç değişimi yapmak gerekir.” dedi.

Psikiyatrik ilaçların olumlu etkilerinin genellikle birkaç hafta içinde ortaya çıkma-ya başladığını kaydeden Dr. Öğr. Üyesi Baripoğlu şöyle devam etti: “Tedavi sürecinde sabırlı olmak, ilacın önerilen süre boyunca düzenli kullanılması ve takip muayenelerine gidilmesi çok önemlidir. Bu değerlendirmelerde ilaç etkinliği, yan etkiler ve tedavide izlenecek yeni yol haritası belirlenir. Psiki-

yatrik ilaçların bilinen yan etkileri vardır ve hekiminiz bu konuda sizi bilgilendirir. Tedavi başladıktan sonra görülebilecek yan etkilerin izlenmesi önemli. İlacın sağladığı tedavi faydası ile yan etkiler birlikte değerlendirilmeli, gerekirse doz azaltımı veya ilaç değişimi planlanmalı. Birden fazla ilaç kullanan hastalarda ise, yeni başlayacak ilacın mevcut ilaçlarla etkileşimi mutlaka göz önünde bulundurulur. Gerekirse ilaç düzeyi ölçümleri yapılarak daha güvenli bir kombinasyon oluşturulur.”

BİREYLERİN GENETİK YAPILARI İLACA VERİLEN YANITI ETKİLEYEBİLİYOR

Psikiyatrik ilaçlarda doz ayarlamasının, uluslararası literatürdeki tedavi etkin dozlar ve hastanın klinik özellikleri dikkate alınarak yapıldığını aktaran Dr. Öğr. Üyesi Semra Baripoğlu; “Bunun yanında günümüzde bireylerin genetik yapılarının ilaca verdikleri yanıtı etkileyebileceği biliniyor.” dedi.

Bu nedenle gerektiğinde ilaç kan düzeyi ölçümleri ve farmakogenetik testler kullanılarak daha kişiye özel ve güvenli bir tedavi planı oluşturulabildiğini ifade eden Dr. Öğr. Üyesi Bari-

poğlu, bu yöntemlerin, beklenmeyen yan etkilerin açıklanmasında da yol gösterici olduğunu söyledi.

HASTALIĞIN TÜRÜNE VE KİŞİNİN İHTİYAÇLARINA GÖRE EK TEDAVİ YÖNTEMLERİ DE SÜRECE DAHİL EDİLİR

Psikiyatrik hastalıkların tedavisinde ilaçların çoğu zaman tek başına yeterli olmayabileceğine de değinen Dr. Öğr. Üyesi Semra Baripoğlu, şunları söyledi:

“Hastalığın türüne ve kişinin ihtiyaçlarına göre ek tedavi yöntemleri de sürece dahil edilir. Depresyon, kaygı bozuklukları, obsesif kompulsif bozukluk ve psikotik bozukluklarda psikoterapi önemli bir destek sağlar. Bunun yanı sıra aile ve hasta psiko-eğitimi, sosyal destek çalışmaları tedavinin etkisini artıran unsurlar arasındadır.

Çocuk ve ergenlerde ise ergoterapi, dil ve konuşma terapisi ile eğitimsel destekler büyük rol oynar. İlaç tedavisinin yeterli olmadığı durumlarda biyolojik tedavilerden yararlanılır; Manyetik Uyarım Tedavisi (TMS) ve daha ciddi klinik tablolar için uygulanan Elektrokonvülsif

Terapi (EKT) bu yöntemlerin başında gelir.”

KONTROLLÜ KULLANILDIĞINDA TEDAVİ EDİCİ İLAÇLAR BAĞIMLILIK OLUŞTURMAZ

Psikiyatrik ilaçların bağımlılık yapıp yapmadığı sorusunu değerlendiren Dr. Öğr. Üyesi Semra Baripoğlu; “Toplumda psikiyatrik ilaçların bağımlılık yaptığına dair yaygın bir kaygı bulunuyor. Ancak bağımlılık yapıcı ilaçlar belirli gruplarla sınırlıdır ve kontrollü kullanıldığında tedavi edici ilaçlar bağımlılık oluşturmaz.” dedi.

Buna rağmen bazı ilaçların kontrolsüz, kulaktan dolma bilgilerle veya reçetesiz şekilde temin edilip uzun süre kullanıldığını işaret eden Dr. Öğr. Üyesi Baripoğlu; “Bu durum ciddi riskler doğurur. Bu nedenle ilaçlar kesinlikle doktor reçetesi ile alınmalı, tanıdık tavsiyesi ile ilaç başlanmamalı, tedavi süresi ve doz yalnızca hekim tarafından belirlenmelidir. Bağımlılık potansiyeli olan ilaçlarla ilgili gerekli tüm uyarılar ve kullanım kuralları hekim tarafından açıkça belirtilir.” diyerek sözlerini tamamladı.

Tuana Elif'in ölümüne neden olan sürücünün yargılanmasına başlandı

Giresun'un Görele ilçesinde 17 yaşındaki Tuana Elif Gülüşan Torun'a aracıyla çarparak ölümüne neden olduğu gerekçesiyle tutuklanan sürücü Adem Hasbaş'ın yargılanmasına başlandı.

Giresun 3. Ağır Ceza Mahkemesi'nde görülen davanın ilk duruşması, tutuklu sanık Hasbaş, Tuana Elif Gülüşan Torun'un annesi Nuray ve babası Ahmet Torun ile taraf avukatları katıldı. Sanık, olay anını çok fazla hatırlamadığını belirterek, “Pişmanım. Böyle bir şey olmasını istemedim.” dedi.

Torun'un anne ve babası ise Hasbaş hakkında şikayetlerinin devam ettiğini aktardı.

Mahkeme heyeti, sanık Adem Hasbaş'ın tutukluluk halinin devamına karar vererek, duruşmayı 14 Eylül'e erteledi.

İddianamede, sanığın

“olası kastla öldürme” suçundan cezalandırılması talep ediliyor.

- Olay

Giresun'un Görele ilçesinde 28 Mart 2026'da Adem Hasbaş'ın kullandığı otomobil, Tuana Elif Gülüşan Torun'a çarparak ölümüne neden olmuştu.

Tuana Elif Gülüşan Torun'un, son Mahalli İdareler Genel Seçimleri'nde CHP'den Görele Belediye Başkanı seçilen ve “çocuğa karşı elektronik haberleşme araçlarının sağladığı kolaylıktan faydalanmak suretiyle cinsel taciz” suçlamasıyla yargılanan Hasbi Dede'nin davasında “mağdur” taraf olduğu belirlenmişti. İçişleri Bakanlığı'nca 12 Şubat'ta Görele Belediye Başkanlığı görevinden uzaklaştırılan Dede'ye, yargılandığı davada 1 yıl 6 ay hapis cezası verilmişti.

GİRESUN (AA)

Hakemler, MHK- Bir Araya Geldi

Türkiye Futbol Federasyonu Merkez Hakem Kurulu (MHK) tarafından, bu sezon terfi eden üst klasman ve klasman hakemlerinin bilişsel, iletişim ve fizyolojik gelişimlerini desteklemek amacıyla hazırlanan eğitim programı, Yeditepe Üniversitesi iş birliğiyle 26-29 Temmuz 2026 tarihleri arasında TFF Hasan Doğan Millî Takımlar Kamp ve Eğitim Tesisleri'nde gerçekleştirildi.

45 üst klasman ve klasman hakeminin katıldığı program kapsamında, Yeditepe Üniversitesi'nden 4 akademisyenin katkılarıyla dört gün boyunca toplam 18 eğitim oturumu düzenlendi.

Eğitim programı, MHK Başkanı Dr. Ferhat Gündoğdu'nun açılış konuşmasıyla başladı. İlk gün gerçekleştirilen üç oturumda, Yeditepe Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Fatma Nazlı Köksal “Sözsüz İletişim (Jest-Mimik) ve İkna Becerileri” başlıklı eğitimlerde hakemlerin saha içi iletişim becerilerinin geliştirilmesine yönelik çalışmalar gerçekleştirdi.

Programın ikinci gününde Yeditepe Üniversitesi Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Elif Karakoç Keskin tarafından “Etkileşim Yönetimi”, Dr. Öğr. Üyesi Ege Simge Demirel tarafından ise “Çatışma ve Kriz Yönetimi” konularında toplam altı otu-



rum düzenlendi. Eğitimlerde hakemlerin saha içi ve saha dışındaki iletişim becerilerini geliştirmeleri, kriz ve çatışma anlarını etkin şekilde yönetmeleri ve farklı iletişim senaryolarında doğru yaklaşımı sergileyebilmelerine yönelik kapsamlı bilgiler paylaşıldı.

Programın üçüncü gününde Doç. Dr. Fatma Nazlı Köksal, “Hızlı ve Etkili Karar Verme ile Algı Yönetimi” başlıklı eğitimleri gerçekleştirirken, Dr. Öğr. Üyesi Elif Karakoç Keskin ise “Grup İçi İletişim” konusunda ekip içi iletişim süreçleri, güvene dayalı iş birliği ve ortak hedef doğrultusunda etkili koordinasyon yöntemlerini ele aldı. Gün boyunca gerçekleştirilen altı oturumda, hakemlerin baskı altında doğru karar verebilme, algıyı etkin yönetebilme ve ekip çalışmasını güçlendirecek iletişim becerilerini geliştirmelerine yönelik teorik ve uygulamalı çalışmalar yapıldı.

Eğitim programının son gününde ise Yeditepe Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Burcu Gemicci Başol, “Fizyoloji ve Beslenme” konulu sunumuyla hakemlerin performansını doğrudan etkileyen fizyolojik süreçler, doğru beslenme alışkanlıkları, sıvı tüketimi, toparlanma yöntemleri ile müsabaka öncesi ve sonrası beslenme stratejileri hakkında kapsamlı bilgiler verdi. Eğitimde, hakemlerin fiziksel performanslarını sürdürülebilir şekilde artırmalarına katkı sağlayacak bilimsel yaklaşımlar ele alındı.

Türkiye Futbol Federasyonu Merkez Hakem Kurulu ile Yeditepe Üniversitesi iş birliğinde gerçekleştirilen eğitim programı; hakemlerin bilişsel farkındalıklarını geliştirmenin yanı sıra saha içi iletişim, etkileşim yönetimi, liderlik, karar verme ve kriz yönetimi becerilerini güçlendirmeyi ve sporcu fizyolo-

lojisi ve beslenme farkındalığını arttırmayı hedefledi.

Program süresince MHK Eğitim Departmanı tarafından, eğitim içeriklerinin saha uygulamalarıyla desteklenmesi amacıyla hakemlik faaliyetlerine ilişkin saha videoları Yeditepe Üniversitesi akademisyenleriyle paylaşıldı. Böylece akademik bilgi ile saha uygulamalarının bütünleşmesi hedeflenerek eğitimlerin uygulama boyutu güçlendirildi.

Öte yandan MHK Fitness Departmanı tarafından üç ayrı oturumda “Kuvvet Antrenmanı Temelleri”, “Vücut Yağ Yüzdesi, Atletik Performans İlişkisi ve TSL Süreçleri” ile “Aerobik ve Anaerobik Yükleme Süreçleri” konularında eğitimler gerçekleştirildi. Bu oturumlar da hakemlerin fiziksel performanslarını artırmaya yönelik bilimsel antrenman yaklaşımları paylaşıldı.

Haber Merkezi



Hakan ÇELEBİ

Akdeniz'in bereketli topraklarından süzülen lezzet: Mersin Mutfağı

Mersin mutfağı, Akdeniz'in bereketli topraklarının, Toros Dağları'nın doğal zenginliklerinin ve yüzyıllardır bir arada yaşayan farklı kültürlerin oluşturduğu eşsiz bir gastronomi mirasıdır. Tarih boyunca Hititler, Romalılar, Bizanslılar, Selçuklular, Osmanlılar ve bölgeye yerleşen Yörük toplulukları ile Arap kültürünün izlerini taşıyan Mersin, bugün Türkiye'nin en zengin mutfaklarından birine sahiptir. Taze sebzeler, narenciye ürünleri, baharatlar, zeytinyağı, deniz ürünleri ve et yemekleri Mersin mutfağının temelini oluştururken, her ilçenin kendine özgü lezzetleri bu kültürel zenginliği daha da artırmaktadır.

Mersin denildiğinde akla ilk gelen lezzetlerden biri hiç şüphesiz tantunidir. İncecik doğranmış dana etinin sac üzerinde pamuk yağı ile pişirilmesi, özel baharatlarla lezzetlendirilmesi ve ince lavaşa sarılarak ya da ekmek arasında servis edilmesiyle hazırlanan tantuni, bugün Türkiye'nin dört bir yanında sevilerek tüketilen bir sokak lezzeti haline gelmiştir. Yanında bol maydanoz, domates, soğan ve limonla servis edilen tantuni, Mersin'in simgesi olarak kabul edilmektedir.

Mersin mutfağının bir diğer önemli lezzeti ise cezeryedir. Havucun rendelenerek şekerle kaynatılması, ceviz veya fındıkla buluşturulması sonucu hazırlanan cezerye, hem sağlıklı hem de enerji veren geleneksel bir tatlıdır. Özellikle Mersin'de üretilen cezeryeler Türkiye'nin dört bir yanına gönderilmekte, aynı zamanda önemli bir ihracat ürünü olarak da ekonomik değere katkı sağlamaktadır.

Kentin mutfak kültüründe yöresel kahvaltılar da önemli bir yer tutmaktadır. Sıkma, bazlama, katmer, zahter salatası, çökelek, keçi peyniri, ev yapımı reçeller ve narenciye ürünleriyle hazırlanan kahvaltılar hem doyurucu hem de oldukça zengindir. Özellikle Yörük kültüründen gelen sıkma, ince açılan hamurun içerisine peynir, patates, ıspanak veya çökelek konularak sac üzerinde pişirilmesiyle hazırlanır.

Mersin'in en sevilen sokak lezzetlerinden biri de kerebiç tatlısıdır. İrmik hamurunun içerisine Antep fıstığı veya ceviz konularak hazırlanan kerebiç, köven otundan elde edilen özel köpüğü ile servis edilir. Hafif yapısı ve eşsiz aroması sayesinde özellikle Ramazan ayında büyük ilgi görmektedir. Yemek kültürünün önemli

parçalarından biri de yüksük çorbasıdır. Küçük mantılar, nohut ve salçalı sosla hazırlanan bu çorba, üzerine nane eklenerek servis edilir. Besleyici yapısıyla özellikle kış aylarında sofraların vazgeçilmezidir.

Mersin mutfağında et yemekleri oldukça geniş bir yer tutar. Kaburga dolması, içli köfte, analı kızlı, oruk, tepsi kebabı ve çeşitli kebab türleri sofralarda sıkça yer alır. Özellikle içli köfte, ince bulgurdan hazırlanan dış harcı ve bol cevizli kıymalı iç harcıyla özel günlerin vazgeçilmez yemeklerinden biridir.

Akdeniz kıyısında yer alan Mersin'de balık ve deniz ürünleri de mutfağın önemli parçalarındandır. Levrek, çipura, barbun, lagos, kalamar, karides ve ahtapot gibi deniz ürünleri limon, zeytinyağı ve taze otlarla hazırlanarak sofralara gelir. Özellikle yaz aylarında sahil restoranlarında taze deniz ürünleri büyük ilgi görmektedir.

Sebze yemekleri de Mersin mutfağında oldukça çeşitlidir. Kabak, patlıcan, taze fasulye, enginar, bamya ve semizotu gibi sebzeler zeytinyağı olarak hazırlanırken; yörede yetiştirilen domates, biber ve patlıcanlar birçok yemeğin temel malzemesini oluşturur.

Mersin'in verimli topraklarında yetişen limon, portakal, mandalina ve greyluft hem mutfakta hem de ekonomide önemli bir yere sahiptir. Türkiye'nin narenciye üretim merkezlerinden biri olan Mersin'de turuncgiller yalnızca meyve olarak değil, reçel, marmelat, şerbet ve çeşitli yemeklerde de kullanılmaktadır.

Bakliyat ürünleri de Mersin sofralarının vazgeçilmezidir. Nohut, mercimek, kuru fasulye ve bulgur ile hazırlanan yemekler hem besleyici hem de geleneksel lezzetler arasında yer alır. Bulgur pilavı, özellikle et yemeklerinin yanında en çok tercih edilen tamamlayıcı yemeklerden biridir.

Mersin mutfağında baharat kullanımı oldukça yaygındır. Kimyon, pul biber, karabiber, sumak, kekik, zahter ve nane yemeklere kendine özgü bir aroma kazandırır. Acı severlerin yoğun olduğu bölgede özellikle kırmızı biber ve isot birçok yemekte kullanılmaktadır.

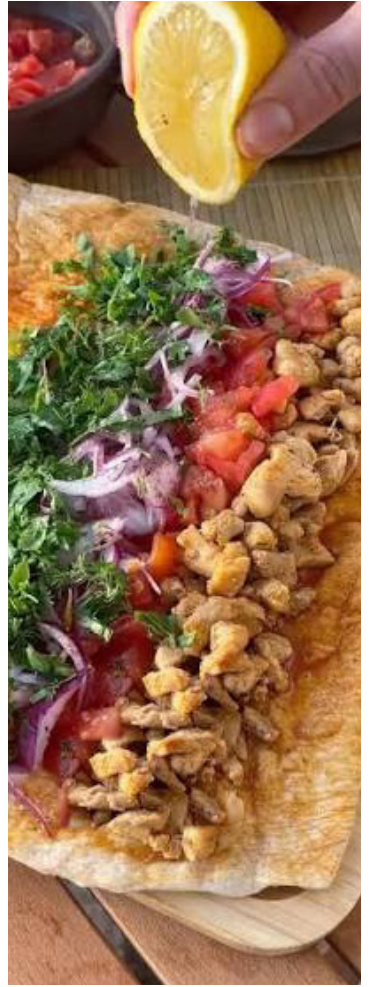
Tatlı kültürü yalnızca cezerye ve kerebiçten ibaret değildir. Karakuş tatlısı, taş kadayıf, halka tatlısı, ırmık helvası ve çeşitli şerbetli tatlılar da Mersin sofralarının vazgeçilmezleri arasındadır.

İlçeler arasında da mutfak

kültürü farklılık göstermektedir. Silifke'nin yoğurdu ve çileği, Mut'un kayısısı ve zeytini, Anamur'un muzunu, Erdemli'nin limonu ve Tarsus'un humusu ile şalgamı bölgenin öne çıkan gastronomik değerlerindendir. Özellikle Tarsus kebabı, humus ve fındık lahmacunu, kentin en çok tercih edilen yöresel lezzetleri arasında yer almaktadır.

Mersin'de yemek kültürü sadece karın doyurmaktan ibaret değildir; misafirperverliğin, paylaşmanın ve aile bağlarının önemli bir göstergesidir. Bayramlarda, düğünlerde, asker uğurlamalarında ve özel günlerde hazırlanan zengin sofralar, kuşaktan kuşağa aktarılan tariflerle yaşatılmaktadır. Ev yapımı salçalar, turşular, nar ekşileri ve baharat karışımları ailelerin geleneksel üretim kültürünü sürdürdüğünün en güzel örnekleridir.

Sonuç olarak Mersin mutfağı; Akdeniz'in doğal zenginliğini, Anadolu'nun köklü kültürünü ve farklı medeniyetlerin izlerini bir araya getiren çok yönlü bir gastronomi hazinesidir. Tantuniden kerebiçe, cezeryeden humusa, sıkmadan yüksük çorbasına kadar uzanan geniş lezzet yelpazesiyle Mersin, sadece Türkiye'nin değil, Akdeniz coğrafyasının da en önemli



mutfak kültürlerinden birini temsil etmektedir. Doğallığı, tazeliliği, zengin ürün çeşitliliği ve kendine has tatlarıyla Mersin mutfağı, şehri ziyaret eden herkesin mutlaka deneyimlemesi gereken unutulmaz bir lezzet yolculuğu sunmaktadır.

İstanbul denildiğinde akla gelenlerden biri boğazın eşsiz balıklarıdır

İstanbul mutfağı, yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlerin, kültürlerin ve coğrafyaların buluşma noktası olan İstanbul'un zengin tarihini sofralara taşıyan eşsiz bir gastronomi mirasıdır. Avrupa ile Asya'yı birbirine bağlayan bu kadim şehir, Bizans İmparatorluğu'ndan Osmanlı Devleti'ne, Cumhuriyet döneminden günümüze kadar birçok farklı kültürün yemek alışkanlıklarını harmanlayarak dünyanın en zengin mutfaklarından birini oluşturmuştur. Saray mutfağının ihtişamı, Anadolu'nun yöresel lezzetleri, Balkan göçmenlerinin tarifleri, Karadeniz, Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu mutfaklarının etkileri İstanbul'u adeta Türkiye'nin gastronomi başkenti haline getirmiştir.

İstanbul mutfağının en önemli özelliği, tek bir yöreye ait olmaması, aksine farklı kültürlerin ortak mirasını yansıtmasıdır. Osmanlı döneminde Topkapı Sarayı'nda gelişen saray mutfağı, yüzlerce aşçının hazırladığı özenli yemeklerle dünyanın en gelişmiş mutfak kültürlerinden biri olarak kabul edilmiştir. Baharatların ustalıkla kullanıldığı, et, sebze, tahıl ve deniz ürünlerinin dengeli biçimde harmanlandığı bu

mutfak anlayışı günümüzde de İstanbul'un birçok restoranında yaşatılmaktadır.

İstanbul denildiğinde akla gelen ilk lezzetlerden biri kuşkusuz boğazın eşsiz balıklarıdır. Şehrin iki yakasını süsleyen Boğaziçi ve Marmara Denizi, yüzyıllardır İstanbulluların sofralarını taze deniz ürünleriyle zenginleştirmektedir. Lüfer, palamut, uskumru, istavrit, çinekop, kalkan, sardalya ve hamsi mevsimine göre sofraların baş tacıdır. Balıklar çoğunlukla ızgara, tava veya buğulama olarak hazırlanırken, yanında roka, soğan, limon ve mevsim salatalarıyla servis edilir.

İstanbul'un simgelerinden biri haline gelen balık ekmek, Eminönü ve Galata çevresinde yıllardır hem yerli halkın hem de turistlerin vazgeçilmez lezzetlerinden biridir. Taze pişirilen balığın ekmek arasında marul, soğan ve limonla sunulması, şehrin en bilinen sokak lezzetlerinden biri olarak kabul edilmektedir.

Sokak lezzetleri denildiğinde İstanbul adeta açık hava mutfağını andırır. Simit, sabahın erken saatlerinden gece geç saatlere kadar şehrin her köşesinde satılan en önemli yiyeceklerden biridir. Susamla kaplı çıtır simit, çay eşliğinde İstanbul kahvaltıla-

rının vazgeçilmezidir. Bunun yanında kestane kebabı, mısır, kokoreç, midye dolma, midye tava, ıslak hamburger, tavuklu pilav ve nohutlu pilav da İstanbul sokak kültürünün ayrılmaz parçalarıdır.

İstanbul mutfağında kebab kültürü de oldukça gelişmiştir. Anadolu'nun farklı şehirlerinden gelen ustalar sayesinde Adana kebabı, Urfa kebabı, Beyti, şiş kebab, döner kebab ve iskender gibi birçok lezzet İstanbul'da büyük ilgi görmektedir. Özellikle döner, hem restoranlarda hem de sokak aralarındaki küçük işletmelerde her gün binlerce kişiye sunulmaktadır.

Osmanlı saray mutfağının en önemli yemekleri arasında hünkar beğendi, kuzu tandır, mutancana, kadınbudu köfte, iç pilav, yaprak sarma, zeytinyağılı dolmalar, kuzu kapama ve çeşitli yahnı türleri yer almaktadır. Bu yemekler günümüzde özellikle geleneksel lokantalarda ve özel davet sofralarında yaşatılmaya devam etmektedir.

İstanbul kahvaltısı da başlı başına bir kültürdür. Beyaz peynir, eski kaşar, tulum peyniri, siyah ve yeşil zeytin, bal, kaymak, reçeller, domates, salatalık, yumurta çeşitleri, susamen, sucuklu yumurta ve sıcak simit ile hazırlanan

kahvaltılar, özellikle Boğaz manzarası eşliğinde unutulmaz bir deneyim sunmaktadır.

Tatlı kültürü bakımından İstanbul, Osmanlı mirasını günümüze taşıyan önemli şehirlerden biridir. Baklava, şöbiyet, sütlaç, kazandibi, tavukgöğsü, keşkül, aşure, revani, tulumba tatlısı ve lokma en çok tüketilen geleneksel tatlılar arasında yer alır. Bunun yanında Osmanlı döneminden günümüze ulaşan akide şekeri, lokum ve badem ezmesi de İstanbul'un tarihi çarşılarında sıkça görülen lezzetlerdir.

İstanbul'un tarihi pastaneleri ve fırınları da şehrin gastronomik kimliğinin önemli parçalarıdır. Poğaça, açma, kandil simidi, ay çöreği, ve çeşitli börekler her gün binlerce kişinin kahvaltısını ve ara öğünlerini süslemektedir.

Su böreği, kol böreği, kıymalı, peynirli ve ıspanaklı börek çeşitleri İstanbul mutfağının vazgeçilmezlerindendir. Artan göçlerle birlikte İstanbul mutfağı sürekli zenginleşmiştir.

Balkanlardan gelen muhacirlerin börekleri ve köfteleri, Karadeniz'in mihlaması ve hamsili pilavı, Doğu Anadolu'nun çağ kebabı, Güneydoğu'nun lahmacunu ve çiğ köftesi, Ege'nin zeytinyağı

yemekleri ve Akdeniz'in taze sebze kültürü İstanbul sofralarında kendine yer bulmuştur. Bu yönüyle İstanbul, Türkiye'nin bütün mutfaklarının bulunduğu büyük bir gastronomi merkezidir.

Baharat kullanımı İstanbul mutfağında önemli bir yere sahiptir. Tarçın, yenibahar, karanfil, safran, sumak, kimyon, karabiber ve nane gibi baharatlar özellikle Osmanlı mutfağından günümüze ulaşan birçok yemekte kullanılmaktadır. Bu baharatlar yemeklere yalnızca lezzet değil aynı zamanda karakter de kazandırmaktadır.

İstanbul'un tarihi çarşıları mutfak kültürünün canlı şeklide yaşadığı merkezlerdir. Mısır Çarşısı'nda satılan baharatlar, kuru meyveler, lokumlar, şifalı bitkiler ve geleneksel ürünler yüzyıllardır hem İstanbulluların hem de ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir. Kapalıçarşı çevresindeki tarihi lokantalar ve tatlıcılar ise Osmanlı mutfağının seçkin örneklerini sunmaya devam etmektedir.

Boğaz kıyısındaki balık restoranları, tarihi yarımada'daki esnaf lokantaları, Beyoğlu'nun meyhaneleri, Üsküdar'ın geleneksel tatlıcıları, Kadıköy'ün modern kafeleri ve Fatih'in tarihi kebabçıları İstanbul'un

gastronomik çeşitliliğini en güzel şekilde yansıtmaktadır. Her semtin kendine özgü lezzet durakları bulunmakta ve bu durum şehri adeta yaşayan bir açık hava mutfağına dönüştürmektedir.

İstanbul'da çay ve kahve kültürü de yemek kadar önemlidir. Türk kahvesi, Osmanlı'dan günümüze uzanan köklü geleneğiyle dost sohbetlerinin vazgeçilmezidir. Tarihi kahvehanelerde ikram edilen kahveye çoğu zaman lokum eşlik ederken, ince belli bardakta servis edilen çay ise günün her saatinde tüketilen en önemli içecektir.

Sonuç olarak İstanbul mutfağı, tarih boyunca farklı kültürlerin, medeniyetlerin ve göçlerin şekillendirdiği, zenginliği ve çeşitliliğiyle dünyanın sayılı mutfakları arasında yer alan büyük çoğu zaman lokum eşlik ederken, ince belli bardakta servis edilen çay ise günün her saatinde tüketilen en önemli içecektir. Sonuç olarak İstanbul mutfağı, tarih boyunca farklı kültürlerin, medeniyetlerin ve göçlerin şekillendirdiği, zenginliği ve çeşitliliğiyle dünyanın sayılı mutfakları arasında yer alan büyük çoğu zaman lokum eşlik ederken, ince belli bardakta servis edilen çay ise günün her saatinde tüketilen en önemli içecektir.

HAVALANDIRMA İŞLERİ YAPTIRILACAKTIR

Giresun Kadın Doğum ve Çocuk Hastalıkları EAH Mutfak Havalandırma Yapım İşi yapım işi 4734 sayılı Kamu İhale Kanununun 19 uncu maddesine göre açık ihale usulü ile ihale edilecek olup, teklifler sadece elektronik ortamda EKAP üzerinden alınacaktır. İhaleye ilişkin ayrıntılı bilgiler aşağıda yer almaktadır:

İhale Kayıt Numarası (İKN): 2026/1398431

1- İdarenin

1.1. Adı : GİRESUN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

1.2. Adresi : Osmaniye Mah. Hastane Sok. No:8 Merkez/GİRESUN

1.3. Telefon numarası : 04542602000

1.4. İhale dokümanının görülebileceği ve indirilebileceği internet sayfası : <https://ekap.kik.gov.tr/EKAP/>

2- İhale

2.1. Tarih ve Saati : 10.08.2026-14:00

2.2. Yapılacağı (e-tekliflerin açılacağı) adres : Giresun İl Sağlık Müdürlüğü Toplantı Salonu Osmaniye Mah. Hastane Sk. No:8 Merkez/Giresun

3- İhale konusu yapım işinin

3.1. Adı : Giresun Kadın Doğum ve Çocuk Hastalıkları EAH Mutfak Havalandırma Yapım İşi

3.2. Niteliği, türü ve miktarı:1 Adet Götürü Bedel: Sağlık Tesisi Yapım İşi Ayrıntılı bilgiye EKAP'ta yer alan ihale dokümanı içinde bulunan idari şartnameden ulaşılabilir.

3.3. Yapılacağı/teslim edileceği yer:Giresun Kadın Doğum ve Çocuk Hastalıkları Eğitim ve Araştırma Hastanesi

3.4. Süresi/teslim tarihi:Yer tesliminden itibaren 75 (YetmişBeş) takvim günüdür.

3.5. İşe başlama tarihi:Sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren 10 gün içinde

yer teslimi yapılarak işe başlanacaktır.

4- Katılım ve yeterlik kriterleri:

4.1. Katılım ve yeterlik kriterlerine ilişkin istekliler tarafından e-teklif kapsamında sunulması gereken bilgi ve belgeler ile fiyat dışı unsurlara ilişkin bilgi ve belgelere aşağıda yer verilmiştir:

4.1.1. Teklif mektubu.

4.1.2. Teklif vermeye yetkili olunduğunu gösteren bilgi ve belgeler:

4.1.2.1. Tüzel kişilerde; isteklilerin yönetimindeki görevliler ile ilgisine göre, ortaklar ve ortaklık oranlarına (halka arz edilen hisseler hariç)/üyelerine/kurucularına ilişkin bilgi ve belgeler.

4.1.2.2. Vekâleten ihaleye katılma halinde vekile ilişkin bilgi ve belgeler.

4.1.3. Geçici teminat.

4.1.4 İsteklinin iş ortaklığı olması halinde iş ortaklığı beyannamesi.

4.2. Ekonomik ve mali yeterliğe ilişkin bilgi ve belgeler ile bunların taşınması gereken kriterler:

Ekonomik ve mali yeterliğe ilişkin bilgi, belge veya kriter belirtilmemiştir.

4.3. Mesleki ve teknik yeterliğe ilişkin bilgi ve belgeler ile bunların taşınması gereken kriterler:

4.3.1. Son on beş yıl içinde bedel içeren bir sözleşme kapsamında taahhüt edilen ve teklif edilen bedelin % **50** oranından az olmamak üzere ihale konusu iş veya benzer işlere ilişkin iş deneyimini gösteren belgeler.

4.3.1.1. Tüzel kişi tarafından iş deneyimini göstermek üzere kullanılan belgenin, tüzel kişiliğin yarısından fazla hissesine sahip ve 4734 sayılı Kanuna göre yapılacak ihalelere ilişkin sözleşmelerin yürütülmesi konusunda temsile ve yönetime yetkili olan ortağına ait olması halinde, ticaret ve sanayi odası/ticaret odası bünyesinde bulunan ticaret sicili müdürlükleri veya yeminli mali müşavir ya da serbest muhasebeci mali müşavir tarafından ilk ilan tarihinden sonra düzenlenen ve düzenlendiği tarihten geriye doğru son bir yıldır kesintisiz olarak bu şartların korunduğunu gösteren, e-forma uygun belgenin kullanılması zorunludur.

4.3.1.2. 4734 sayılı Kanun kapsamındaki idarelere taahhüt edilenler dışında yurt dışında gerçekleştirilen işlerden elde edilen iş deneyiminin 13/1/2011 tarihli ve 6102 sayılı Türk Ticaret Kanununun 195 inci maddesinin ikinci fıkrası gereğince pay çoğunluğuna dayanarak kurulan şirketler topluluğu ilişkisi içinde kullanılması halinde bu hukuki ilişkiyi ve bu ilişkinin süresini tevsik eden belgelerin sunulması zorunludur.

4.4. Bu ihalede benzer iş olarak kabul edilecek işler ve benzer işe denk sayılacak mühendislik ve mimarlık bölümleri:

4.4.1. Bu ihalede benzer iş olarak kabul edilecek işler:

İlgili ihale için Kamu veya özel sektörde gerçekleştirilmiş olan her türlü Yapım İşlerinde İş Deneyiminde Değerlendirilecek Benzer İşlere Dair Tebliğde Yer Alan (C) II. Grup İşler benzer iş olarak kabul edilecektir.

4.4.2. Bu ihalede benzer işe denk sayılacak mühendislik ve mimarlık bölümleri:

Makine Mühendisliği

5- Ekonomik açıdan en avantajlı teklif sadece fiyat esasına göre belirlenecektir.

6- İhale yerli ve yabancı tüm isteklilere açıktır.

İhale yerli ve yabancı tüm isteklilere açık olup Kamu İhale Kurumu tarafından belirlenen esaslar çerçevesinde yerli istekliler lehine % 15 oranında fiyat avantajı uygulanacaktır.

7- İhaleye teklif verecek olanların, EKAP hesabına giriş yaparak ihale dokümanını indirmeleri zorunludur.

8-Teklifler, EKAP üzerinden teklif mektubu ile ihaleye katılım belgesi ve diğer ekler kullanılarak hazırlanacak ve e-imza ile imzalanarak ihale tarih ve saatine kadar EKAP üzerinden gönderilecektir.

9- İstekliler tekliflerini, anahtar teslimi götürü bedel üzerinden vereceklerdir. İhale sonucunda, üzerine ihale yapılan istekliyle anahtar teslimi götürü bedel sözleşme imzalanacaktır.

10- Bu ihalede, işin tamamı için teklif verilecektir.

11- İstekliler teklif ettikleri bedelin %**3**'ünden az olmamak üzere kendi belirleyecekleri tutarda geçici teminat vereceklerdir.

12- Bu ihalede elektronik eksiltme yapılmayacaktır.

13- Verilen tekliflerin geçerlilik süresi, ihale tarihinden itibaren **120 (YüzYirmi)** takvim günüdür.

14- Konsorsiyum olarak ihaleye teklif verilemez.

15- Diğer hususlar:

İhalede Uygulanacak Sınır Değer Katsayısı (N): 1

Sınır değer in altında teklif sunan isteklilerin teklifleri açıklama istenilmeksizin reddedilecektir.

Giresun'da 2026 ürünü fındık hasadına 8 Ağustos'ta başlanacak

Giresun'da 2026 ürünü fındık hasadına 8 Ağustos'ta başlanıl-masının kararlaştırıldığı bildirildi. Ziraat Odası Başkanı Nurittin Karan, sosyal medya hesabın-

dan yaptığı paylaşım da, Gire-sunlu fındık üreticilerini yakından ilgilendiren ürün toplama tarihle-rinin belirlendiğini belirtti. Karan, sahil kolda 8 Ağustos,

orta kolda 15 Ağustos ve yüksek kolda ise 22 Ağustos'tan itibaren yeni mahsul fındık hasadına başlanacağını aktardı.

GİRESUN (AA)

ETÜD PROJE HİZMETİ ALINACAKTIR

Giresun Keşap İlçe Devlet Hastanesi 10 (Yatak) Uygulama Projelerinin ve İhale Dokümanlarının Hazırlanması İşi hizmet alımı 4734 sayılı Kamu İhale Kanununun 19 uncu maddesine göre açık ihale usulü ile ihale edilecektir.

İhaleye ilişkin ayrıntılı bilgiler aşağıda yer almaktadır:

İhale Kayıt Numarası (İKN):2026/1402802

1- İdarenin

1.1. Adı : GİRESUN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

1.2. Adresi : Osmaniye Mah.Hastane Sok.No:8 Merkez/GİRESUN

1.3. Telefon numarası : 04542602000

1.4. İhale dokümanının görülebileceği ve indirilebileceği internet sayfası : <https://ekap.kik.gov.tr/EKAP/>

2- İhale

2.1. Tarih ve Saati : 17.08.2026-10:30

2.2. Yapılacağı (e-tekliflerin açılacağı) adres : Giresun İl Sağlık Müdürlüğü Toplantı Salonu Osmaniye Mah. Hastane Sk. No:8 Merkez/Giresun

3- İhale konusu hizmet alımının

3.1 Adı : Giresun Keşap İlçe Devlet Hastanesi 10 (Yatak) Uygulama Projelerinin ve İhale Dokümanlarının Hazırlanması İşi

3.2. Niteliği, türü ve miktarı : Yaklaşık 3500 metrekare kapalı alana sahip yapının uygulama projeleri ve ihale dokümanları hazırlanacaktır.

Ayrıntılı bilgiye EKAP'ta yer alan ihale dokümanı içinde bulunan idari şartnameden ulaşılabilir.

3.3. Yapılacağı/teslim edileceği yer : Giresun İl Sağlık Müdürlüğü

3.4. Süresi/teslim tarihi : İşe başlama tarihinden itibaren 150 (YüzElli) gündür

3.5. İşe başlama tarihi:Sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren 3 gün içinde işe başlanacaktır.

4- Katılım ve yeterlik kriterleri:

4.1. Katılım ve yeterlik kriterlerine ilişkin istekliler tarafından e-teklif kapsamında sunulması gereken bilgi ve belgeler ile fiyat dışı unsurlara ilişkin bilgi ve belgelere aşağıda yer verilmiştir:

4.1.1. Teklif mektubu.

4.1.2. Teklif vermeye yetkili olunduğunu gösteren bilgi ve belgeler:

4.1.2.1. Tüzel kişilerde; isteklilerin yönetimindeki görevliler ile ilgisine göre, ortaklar ve ortaklık oranlarına (halka arz edilen hisseler hariç)/üyelerine/kurucularına ilişkin bilgi ve belgeler.

4.1.2.2. Vekâleten ihaleye katılma halinde vekile ilişkin bilgi ve belgeler.

4.1.3. Geçici teminat.

4.1.4 İsteklinin iş ortaklığı olması halinde iş ortaklığı beyannamesi.

4.2. Ekonomik ve mali yeterliğe ilişkin bilgi ve belgeler ile bunların taşınması gereken kriterler:

Ekonomik ve mali yeterliğe ilişkin bilgi, belge veya kriter belirtilmemiştir.

4.3. Mesleki ve teknik yeterliğe ilişkin bilgi ve belgeler ile bunların taşınması gereken kriterler:

4.3.1. Yapımla ilgili hizmet işlerinde son onbeş yıl içinde bedel içeren bir sözleşme kapsamında teklif edilen bedelin % **50** oranından az olmamak üzere, ihale konusu iş veya benzer işlere ilişkin iş deneyimini gösteren belgeler.

4.3.1.1. Tüzel kişi tarafından iş deneyimini göstermek üzere kullanılan belgenin, tüzel kişiliğin yarısından fazla hissesine sahip ve 4734 sayılı Kanuna göre yapılacak ihalelere ilişkin sözleşmelerin yürütülmesi konusunda temsile ve yönetime yetkili olan ortağına ait olması halinde, ticaret ve sanayi odası/ticaret odası bünyesinde bulunan ticaret sicili müdürlükleri veya yeminli mali müşavir ya da serbest muhasebeci mali müşavir tarafından ilk ilan tarihinden sonra düzenlenen ve düzenlendiği tarihten geriye doğru son bir yıldır kesintisiz olarak bu şartların korunduğunu gösteren, e-forma uygun belgenin kullanılması zorunludur.

4.3.1.2. 4734 sayılı Kanun kapsamındaki idarelere taahhüt edilenler dışında yurt dışında gerçekleştirilen işlerden elde edilen iş deneyiminin 13/1/2011 tarihli ve 6102 sayılı Türk Ticaret Kanununun 195 inci maddesinin ikinci fıkrası gereğince pay çoğunluğuna dayanarak kurulan şirketler topluluğu ilişkisi içinde kullanılması halinde bu hukuki ilişkiyi ve bu ilişkinin süresini tevsik eden belgelerin sunulması zorunludur.

4.4. Bu ihalede benzer iş olarak kabul edilecek işler:

4.4.1. Kamu veya Özel kurum ve kuruluşlara yapılan her türlü yeni sağlık tesisi binası projesi hazırlama işi benzer iş olarak kabul edilecektir.

5- Ekonomik açıdan en avantajlı teklif sadece fiyat esasına göre belirlenecektir.

6- İhale yerli ve yabancı tüm isteklilere açık olup, yerli istekliler lehine % 15 oranında fiyat avantajı uygulanacaktır.

7- İhaleye teklif verecek olanların, EKAP hesabına giriş yaparak ihale dokümanını indirmeleri zorunludur.

8-Teklifler, EKAP üzerinden teklif mektubu ile ihaleye katılım belgesi ve diğer ekler kullanılarak hazırlanacak ve e-imza ile imzalanarak ihale tarih ve saatine kadar EKAP üzerinden gönderilecektir.

9- İstekliler tekliflerini, her bir iş kaleminin miktarı ile bu iş kalemleri için teklif edilen birim fiyatların çarpımı sonucu bulunan toplam bedel üzerinden teklif birim fiyat şeklinde vereceklerdir. İhale sonucunda, üzerine ihale yapılan istekliyle birim fiyat sözleşme imzalanacaktır.

10- Bu ihalede, işin tamamı için teklif verilecektir.

11- İstekliler teklif ettikleri bedelin %**3**'ünden az olmamak üzere kendi belirleyecekleri tutarda geçici teminat vereceklerdir.

12- Bu ihalede elektronik eksiltme yapılmayacaktır.

13- Verilen tekliflerin geçerlilik süresi, ihale tarihinden itibaren **120 (YüzYirmi)** takvim günüdür.

14- Konsorsiyum olarak ihaleye teklif verilemez.

15- Diğer hususlar:

İhalede Uygulanacak Sınır Değer Katsayısı (R) : Mühendislik Hizmetleri/0,72

Sınır değer in altında teklif sunan isteklilerin teklifleri açıklama istenilmeksizin reddedilecektir.



BULANCAKSPOR'DA TRANSFER HAMLESİ: CEVATCAN EKİNCİ KADROYA KATILDI

1926 Bulancakspor, hücum hattını Cevatcan Ekinci ile güçlendirdi. Kırmızı-beyazlı kulüp, tecrübeli futbolcu için kulüp binasında imza töreni düzenledi. Kulüp Başkanı Fatih Alparslan ve Başkan Vekili Muhammet Gündoğdu'nun katılımıyla gerçekleştirilen imza töreninde Cevatcan Ekinci, kendisini Bulancakspor'a bağlayan sözleşmeye imza attı.

KARIYERİ VE ÖNE ÇIKAN PERFORMANSI

Futbol kariyerine Giresunspor altyapısında başlayan Cevatcan Ekinci; sırasıyla Giresunspor U19, Giresunspor U21, Çankaya SK, 52 Orduspor FK, Yozgatspor

1959 FK, Fatsa Belediyespor, Orduspor 1967, Edirnespor ve son olarak Polatlı 1926 SK formalarını giydi. Özellikle Orduspor 1967 dönemindeki performansı ile dikkat çeken hücum oyuncusu, farklı liglerde edindiği tecrübe, mücadeleci yapısı ve takım oyununa katkısıyla öne çıkıyor.

Kulüpten Hoş Geldin Mesajı Transferin ardından kulüpten yapılan açıklamada, hücum hattındaki üretkenliği ve istikrarlı performansı ile dikkat çeken Ekinci'ye başarılar dilenerek, kırmızı-beyazlı forma altında birlikte büyük başarılar imza atılacağına olan inanç vurgulandı.

Haber Merkezi



AK Parti Bulancak Heyetinden Eğitim ve Spor Yatırımlarına İnceleme



AK Parti Bulancak İlçe Başkanı Ömer Dik, İlçe Milli Eğitim Müdürü Şenel Bulut ve parti yönetim kurulu üyeleriyle birlikte Bulancak'ta devam eden eğitim ve spor yatırımlarını yerinde inceledi.

Saha ziyaretleri kapsamında heyet; Yunus Emre İlkokulu, Bahçelievler Anadolu Lisesi, BATEM Kapalı Spor Salonu, Gençlik ve Spor Müdürlüğü Spor Salonu ile Kapalı Yüzme Havuzu'nda yürütülen çalışmalarını yerinde görerek yetkililerden son durum hakkında bilgi aldı.

"Geleceğimiz Olan Gençler için Yatırımların Takipçisiyiz" İncelemelerin ardından açıklamalarda bulunan AK Parti Bulancak İlçe Başkanı Ömer Dik, şu ifadeleri kullandı: "Eğitimden spora, geleceğimiz olan çocuklarımız ve gençlerimiz için hayata geçirilen yatırımları yakından takip ediyor, ilçemizin gelişimine değer katacak her projeyi desteklemeye devam ediyoruz. İlçemize hayırlı olmasını diliyor, emeği geçen herkese teşekkür ediyoruz."

Haber: Hakan Çelebi

İlçenin sevilen sporcularından Kaan Çağatay Temüroğlu (59), evlerinde dün gece geçirdiği üzücü bir kaza sonucu hayatını kaybederek, ailesini ve sevenlerini yasa boğdu...

Tirebolu, Kaan Hocaya Ağladı!



Tirebolu Hamam Mahallesi sakinlerinden merhum eğitimci Burhan Cahit Temüroğlu ve İnci Temüroğlu'nun oğlu, merhum Ahmet Noyan Temüroğlu'nun kardeşi ve Tuğba Temüroğlu'nun biricik ağabeyi eski sporcu Kaan Çağatay Temüroğlu (59), dün gece evlerinde yaşadığı üzücü bir kaza sonucu geçirdiği beyin kanaması üzerine hayatını kaybetti ve ailesiyle sevenlerini yasa boğdu. Tirebolu'nun ve Tirebo-

luspor Kulübü'nün eski sporcularından basketçi ve voleybolcu Kaan Çağatay Temüroğlu'nun, beklenmedik kaybı, ilçede ve spor camiasında derin üzüntü yaratırken; cenazei göz yaşları arasında son yolculuğuna uğurlandı.

Tirebolu'nun sevilen sporcularından ve sayılan şahsiyetlerinden Kaan Hoca için cenazesi Tirebolu'da hazin bir Cenaze Töreni düzenlendi. 30 Temmuz Perşembe günü Ha-

mam Mahallesi'ndeki evlerinin önünde saat 15.30'da kalabalık bir cemaatin katıldığı helallik alımında kız kardeşi Tuğba ve biricik yeğeni Batuhan, gözyaşlarına boğulurken; evde yatalak hasta olan annesi İnci ablamızın, oğlunun son yolculuğuna katılamaması, komşularını ve arkadaşlarını hicvırlıklara boğdu. Uzun süredir hasta olan annesine bakan ve onun göz-



bebeği olan Kaan Hoca'nın ani ve beklenmedik ölümü, herkesi üzerken; komşuları ve yakın arkadaşları İnci teyzenin acısına ortak olmak için yoğun çaba sarf ettiler. Tirebolusporlu eski takım arkadaşları ve yöneticileri tarafından gözyaşlarıyla ebediyete uğurlanan sevilen sporcu ve antrenör Kaan Hoca için evlerinin önünde helallik alımından sonra naaşı Cintaşı Camii avlusuna götürüldü. Burada İkinci Namazının ardından kılınan namazdan sonra cenazesi

Kurucakale Mezarlığı'na götürülen Kaan Çağatay Temüroğlu, gözyaşları arasında toprağa verildi. Tirebolu'nun ender sporcularından Kaan Hoca'mıza rahmet, kederli ailesine, yakınlarına ve sevenlerine başsağlığı diliyor ve mekanı cennet olsun diyoruz. **Haber: Mahmut Bora**

Giresun'da Spor Güvenliği Toplantısı Gerçekleştirildi!



Giresun Valisi Mustafa Koç, İçişleri, Adalet ve Gençlik ve Spor Bakanlarının katılımıyla Video Konferans Sistemi üzerinden düzenlenen Spor Güvenliği Toplantısı'na katıldı.

Giresun Valiliği koordinesinde Spor Güvenliği Toplantısı gerçekleştirildi. Vali Mustafa Koç, İçişleri Bakanı Mustafa Çiftçi, Adalet Bakanı Akın Gürlek ve Gençlik ve Spor Bakanı Dr. Osman Aşkın Bak'ın başkanlığında Video Konferans Sistemi (VKS) üzerinden düzenlenen toplantıya katıldı. Toplantıda, 2025-2026 sezonu öncesi spor müsabakalarının huzur ve güven ortamı içerisinde gerçekleştirilmesine yönelik alınan

ve alınması planlanan güvenlik tedbirleri kapsamlı şekilde ele alındı.

Toplantının ana gündem maddelerini; taraftar güvenliğinin sağlanması, müsabaka öncesi, sırası ve sonrasında uygulanacak güvenlik planlamaları, spor alanlarında şiddet ve düzensizliğin önlenmesine yönelik çalışmalar ile ilgili kurumlar arasındaki koordinasyonun güçlendirilmesi oluşturdu.

Yeni sezon öncesinde güvenlik uygulamalarında izlenecek yol haritası, risk analizleri ve kurumlar arasında sürdürülecek iş birliği çerçevesinde yürütülecek çalışmalar hakkında da görüş alışverişinde bulunuldu.

Haber Merkezi

