



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® Extra Cplus inışdibi

GİRESUN

Günlük Siyasi Bağımsız Yerel Gazete

www.giresungundem.com

GÜNDEM

27 Ağustos 2026 Perşembe

Sayfa: 1

Sayı: 7613

Yıl: 21

Fiyatı: 7 TL

Giresun Valiliği ,sahipsiz sokak köpeğinin veteriner hekimler tarafından kontrol altına alındığını ve kamuoyuna gelişmeler hakkında daha sonra detaylı bilgi verileceğini açıkladı

Köpeği Ezen Sürücü Yakalandı



Sultaniye Köyü'nde bir sokak hayvanını aracıyla ezen otomobilin sürücüsü yakalandı. Olay Giresun'u adeta ayağa kaldırdı. Sanal alemde yayınlanan videolar rekor paylaşım yaşarken olay ülke gündemine oturdu.. Giresun Valiliği ise yazılı bir açıklama yaparak sürücünün gözaltına alındığını söyledi. Valilik'ten yapılan açıklamada

şu noktalara dikkat çekildi. "Giresun Merkez Sultaniye Köyü'nde, bir fabrikanın girişinde sahipsiz bir sokak hayvanının araç tarafından ezilmesiyle ilgili sosyal medya platformlarında yer alan görüntüler üzerine Valiliğimizce gerekli inceleme ve araştırma başlatılmıştır.

Yapılan çalışmalar neticesinde, olaya karışan aracın

sürücüsü tespit edilerek yakalanmıştır.

Yaralanan sahipsiz sokak hayvanı veteriner hekim tarafından kontrol altına alınmış olup, veteriner raporu doğrultusunda olayla ilgili adli işlemler sürdürülecektir.

Konuyla ilgili gelişmeler hakkında ayrıca kamuoyuna bilgi verilecektir."

Haber: Cihat Akdoğan

Sultaniye Köyü'nde üzerinden araç geçen sokak köpeğinin kurtarılması için Giresun Belediyesi adeta seferberlik ilan etti.. Başkan Köse, "Köpeğin sağlık durumu iyi" diyerek adeta yüreklere su serpti

Köse'den Yaralı Köpek İçin Seferberlik...



Giresun'da bir sürücünün köpeğin üzerinden geçtiği anların sosyal medyada paylaşılması üzerine Giresun Belediye Başkanı Fuat Köse'nin talimatıyla harekete geçen Veteriner İşleri Müdürlüğü ekipleri, yaralı köpeği alarak tedavi altına aldı. 2'DE



Çakırmelikoğlu: OSB'ler İle Geleceğe Daha Planlı Bakıyoruz..



Giresun Ticaret Sanayi Odası, emektarlarını plakette ödüllendirdi ve iz bıraktı. Giresun Ticaret ve Sanayi Odası'nın ağustos ayı

meclis toplantısı, 31 meclis üyesinin katılımıyla Meclis Başkanı N. Şükrü Ataün başkanlığında gerçekleştirildi.

SAYFA 3'TE

30 Ağustos İçin Geri Sayım Başladı



Giresun Belediyesi, 30 Ağustos Zafer Bayramı hazırlıklarına başladı. Bu kapsamda Kentte her yıl olduğu gibi bu yıl da Zafer Bayramı, yine büyük bir coşkuyla kutlanacak. 2'DE



Doçent Hasan Karaosmanoğlu'ndan fındık üreticilerine tarihi uyarılar. Detaylı haber yarın Gündem Gazetesi'nde...

Çoruh EDAŞ'tan şebeke altyapısına 1,5 milyar liralık bakım programı

SAYFA 2'DE

TMO Bulancak'ta da fındık alımlarına başladı

Vali Mustafa Koç, Fındık Kalite Değerlerinden Memnun

Giresun Valisi Mustafa Koç, TMO'nun İlk Fındık Alımına Katıldı. Vali Koç, Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü Ahmet Güldal, Bulancak Kaymakamı Ömer Faruk Tuncer, Bulancak Belediye Başkanı Necmi Sıbıç ve ilgili kurum ve kuruluşların yetkilileri ile birlikte 2026 yılı fındık alım sezonu kapsamında Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) tarafından Bulancak ilçesindeki TMO Alım Merkezinde gerçekleştirilen sezonun ilk fındık alımına katıldı. Bulancak'taki TMO alım merkezinde 2026 yılı



sezonunun ilk ürünü, fındık üreticisi Hasan Çakmak'tan teslim alındı. Alım işlemi yerinde takip eden Koç, üreticiden teslim alınan

fındıktan numune alınması ve ürünün analiz edilmesi sürecini inceleyerek TMO yetkililerinden bilgi aldı.

SAYFA 3'TE

Mevlid-i Nebi ikliminde hükümlülere eğitim



Giresun İl Müftülüğü ile Denetimli Serbestlik Müdürlüğü örnek bir işbirliği yaparak hükümlülere güzel ahlak eğitimi verildi. Bu kapsamda 2 kurum iş birliğinde düzenlenen programda, Hz. Peygamber'in güzel ahlakı üzerinden hükümlülere önemli mesajlar verildi.

SAYFA 3'TE

Sıtkı Kaptrı'dan Özel İdare'ye Tam Not



Aluca'da köyler için su hamlesi için düğmeye basıldı. Giresun İl Özel İdare-i tarafından; Fevziçakmak ve Hacıhasan köylerine kesintisiz ve sağlıklı içme suyu sağlamak amacıyla başlatılan 4.000 metre uzunluğundaki içme suyu isale hattı çalışması başarıyla tamamlandı.

SAYFA 3'TE

hoydi28 fındık
"HEDİYE PAKETÇİSİ"

FINDIKTA İLKLERİN ÖNCÜSÜ

KARADENİZ FIRTINASI
"UNSUZ GLUTENSİZ FINDIK EZMESİ KURABİYESİ"

Dadduk FINDIK TATLISI
UNSUZ GLUTENSİZ

SÜTLÜ KADAYIF
BATLAMA TATLISI

MERKEZ ŞUBE
Cemal Gürsel Cad. No:78/B (Giresun Bld. Yeni Bina Giriş Karşısı) MERKEZ / GİRESUN
0544 220 20 28 - 0454 220 20 28

AKSU ŞUBE
Giresun Eğitim ve Araştırma Karşısı
Aksu Mah. Pazar Cad. No: 112 Merkez / GİRESUN
0552 036 28 28

www.hoydi28findik.com



Müftülük'ten Şehit Bingöl'ün Ailesine Vefa

SAYFA 3'TE

Sultaniye Köyü'nde üzerinden araç geçen sokak köpeğinin kurtarılması için Giresun Belediyesi adeta seferberlik ilan etti.. Başkan Köse, “Köpeğin sağlık durumu iyi” diyerek adeta yüreklere su serpti

Köse'den Yaralı Köpek İçin Seferberlik...



Olay, önceki gün saat 00.30 sıralarında Batlama Vadisi'nde faaliyet gösteren bir içme suyu şişeleme fabrikasının girişinde meydana geldi. Fabrikaya cipiyle gelen sürücü, demir kapının açılmasını bekledi. Kapının açılmasıyla birlikte aracını hareket ettiren sürücü, girişte yerde yatan köpeğin üzerinden geçti. Görüntülerin sosyal medyada paylaşılmasının ardından Giresun Belediye

Başkanı Fuat Köse'nin talimatıyla Veteriner İşleri Müdürlüğü ekibi bölgeye sevk edildi. Ekipler tarafından bulunduğu yerden alınan köpek, Veteriner Hekim, Giresun Belediye Başkan Yardımcısı Özer Pazarlı ve Veteriner Hekim Mustafa Karaçay gözetiminde tedavi ve kontrol altına alındı. Yapılan kontrollerin ardından köpeğin sağlık durumunun iyi olduğu ve tedavisinin sürdüğü bildirildi.

Haber: Cahit Akdoğan

Çoruh EDAŞ'tan şebeke altyapısına 1,5 milyar liralık bakım programı

Çoruh Elektrik Dağıtım AŞ (Çoruh EDAŞ), bu yıl Artvin, Giresun, Gümüşhane, Trabzon ve Rize'de elektrik dağıtım şebekesinin bakım ve iyileştirme çalışmaları için 1,5 milyar liralık kaynak ayırdı.

Şirketten yapılan açıklamaya göre, Çoruh EDAŞ, faaliyet gösterdiği illerdeki şebeke altyapısını güçlendirmek adına çalışmalarına hız kesmeden devam ediyor.

Hizmet kalitesini en üst seviyeye çıkarmayı hedefleyen şirket, 2026'da şebeke bakım çalışmaları için 1,5 milyar lira kaynak

ayırırken, beş il genelinde enerji hatları, trafolar ve şebeke ekipmanlarına yönelik kapsamlı çalışmalar gerçekleştirmeyi planlıyor. Çoruh EDAŞ'ın bakım programı kapsamında şebeke unsurları düzenli olarak kontrol edilirken, ihtiyaç duyulan noktalarda bakım, onarım ve ekipman yenileme çalışmaları gerçekleştiriliyor. Özellikle bölgenin zorlu coğrafi ve iklim koşulları dikkate alınarak yürütülen çalışmalarla şebekenin dayanıklılığının artırılması ve olası arızaların oluşmadan önlenmesi amaçlanıyor.

Bölge genelinde gerçekleştirilen bu planlı taramalar sayesinde, gelecekte oluşabilecek büyük çaplı ve plansız arızaların önüne erkenden geçiliyor.

Planlı kesintiler güvenli çalışma için uygulanıyor

Bu kapsamda gerçekleştirilen planlı kesintiler, arızadan kaynaklanan beklenmedik kesintilerden farklı olarak önceden programlanıyor ve tüketiciler bilgilendiriliyor.

Çalışmaların tamamlanmasının ardından ilgili bölgeye yeniden enerji veriliyor. Böylece kısa süreli planlı çalışmalar, daha dayanıklı

bir şebeke, daha düşük arıza riski ve daha kaliteli enerji hizmeti için yapılan uzun vadeli iyileştirmelerin bir parçası haline geliyor.

Şirket, planlı çalışmalar nedeniyle geçici olarak enerji kesintisi yaşanan bölgelerde tüketicilerin günlük yaşamının mümkün olan en düşük düzeyde etkilenmesi için çalışmalarını belirlenen program dahilinde tamamlamaya odaklanıyor. Tüm planlı kesinti detayları güncel olarak şirketin resmi web sitesi ve iletişim kanalları üzerinden takip edilebilecek.

ANKARA (AA)

Kuveyt Türk Lonca Girişimcilik Merkezinin 12'nci dönemi başladı

Kuveyt Türk Dijital Bankacılık ve Ödeme Sistemleri Genel Müdür Yardımcısı Okan Acar: “Yapay zekadan finansal teknolojilere, tarım teknolojilerinden SaaS çözümlerine kadar uzanan geniş bir yelpazede yenilikçi fikirlere kapılarımızı açıyor ve Türkiye'nin teknoloji potansiyelini birlikte büyütüyoruz”

Kuveyt Türk bünyesinde faaliyet gösteren Lonca Girişimcilik Merkezinin 12. dönem programına 11 girişim seçildi.

Bankadan yapılan açıklamaya göre, Türkiye'de girişimcilik ekosistemini güçlendirmek ve yenilikçi fikirleri ekonomiye kazandırmak amacıyla faaliyet gösteren Lonca Girişimcilik Merkezi, 12. dönem programını başlattı.

Girişimcilerden ilgi gören program, yeni dönemde bine yakın başvuru aldı. Yapılan değerlendirmeler sonucunda teknoloji, yapay zeka, finans, perakende ve tarım gibi farklı sektörlerde çözümler sunan 11 girişim, Lonca 12. Dönem programına katılmaya hak kazandı.

Yeni dönemde, tarım emtiasını yöneten girişimlerden stok yönetimine, bireysel yatırımcılara destek programlarından sağlık sistemindeki finansal kayıpları azaltmayı amaçlayan girişimlere kadar çeşitli alanlarda yapay zeka destekli girişimler dikkati çekiyor.

400 bin lira hibe desteği

Lonca Girişimcilik Merkezi, bugüne kadar tamamladığı 11 dönem boyunca toplam 110 gi-

rişimi mezun etti. Yeni dönemde seçilen girişimlere desteklerini artırarak sürdüren merkez, girişim başı 400 bin lira hibe desteğinin yanı sıra kapsamlı bir hızlandırma paketi sağlıyor. 12. dönem girişimcilerine alanında uzman isimlerden eğitim, danışmanlık ve mentörlük desteği, ulusal ve uluslararası pazarlama faaliyetlerine yönelik etkinlik ve fuar katılım imkanları, açık ofis kullanımı, Kuveyt Türk'ün altyapısı ve API servislerine erişim, doğrudan işbirliği geliştirme fırsatları ve yurt dışı pazarlara açılmalarını destekleyecek globalleşme imkanları sunuluyor. Lonca'nın 12. dönemine seçilen girişimlerden “Cropto”, buğday, mısır, fındık, pamuk ve pirinç gibi fiziksel tarım ürünlerini blokzincir tabanlı tokenlara dönüştürerek, tarım emtialarını dijital varlıklara taşıyor ve söz konusu varlıklara günün her saati erişim ve alım satım imkanı sunuyor.

E-posta, doküman, sohbet ve kurum içi iletişimlere analiz ederek hukuki, regülasyon ve uyum risklerinin süreç ilerlemesinde tespit edilmesini sağlayan “Compuvi”, yapay zeka odaklı bir risk platformu olarak hizmet veriyor.

“Omniwave”, sipariş, stok, mağaza, depo, tedarikçi ve teslimat süreçlerini yapay zeka operasyon katmanında birleştirerek envanteri görünür kılıyor.

Büyük dil modellerini, yapay zeka asistanlarını ve kurumsal API'leri tek güvenli altyapı altında birleştiren “SeriAI”, kurumların

yapay zeka süreçlerini merkezi, kontrollü ve ölçeklenebilir şekilde yönetmesini sağlıyor.

Hastanelerin sigorta ve geri ödeme süreçlerindeki gelir kayıplarını azaltan yapay zeka çözümü “Finakis”, faturalama dosyalarını analiz ederek, hatalı kod, eksik belge ve kural uyumsuzluklarını sigortaya gönderim öncesinde tespit ediyor.

“GrowthWise”, KOBİ'lerin analitik, gelir ve pazarlama verilerini analiz ederek, büyüme darboğazlarını ortaya çıkaran ve uygulanabilir aksiyon önerileri sunan yapay zeka destekli danışman platformu olarak öne çıkıyor.

Kodlama bilgisi gerektirmeden bilgisayarlı görü uygulamaları geliştirmeyi, devreye almayı ve yönetmeyi sağlayan “NovaVision”, kalite kontrol, hata tespiti ve üretim hattı optimizasyonuna odaklanıyor.

Bankalar, sigorta şirketleri ve ödeme kuruluşları gibi regülasyon yoğun kurumlar için mevzuat takibi sunan yapay zeka tabanlı “Qberx” platformu, resmi yayınları izliyor, değişikliklerin etkisini analiz ediyor ve görevleri ilgili ekiplere yönlendiriyor.

Toptan satış firmalarının sipariş, teklif, sevkiyat, tahsilat, müşteri yönetimi, fiyatlandırma, stok ve finans süreçlerini tek platformda yönetmesini sağlayan “Revlano”, yapay zeka destekli B2B çözüm sunuyor.

Finans, telekom ve e-perakende sektörlerine yönelik büyük veri ve yapay zeka platformları sağ-

layan “Datazza”, “Lakehouzze” ürünüyle veri ambarı ve veri gölü yapılarını merkezi bir mimaride birleştiriyor.

“Roboritma” ise bireysel yatırımcıların ileri yazılım bilgisi gerektirmeden algoritmik işlem stratejileri oluşturmalarını, test etmesini ve otomatik çalıştırmasını sağlayan yapay zeka destekli yatırım platformu olarak faaliyet gösteriyor.

“Tüm girişimcilik ekosistemine katma değer sağlıyoruz”

Açıklamada görüşlerine yer verilen Kuveyt Türk Dijital Bankacılık ve Ödeme Sistemleri Genel Müdür Yardımcısı Okan Acar, Lonca Girişimcilik Merkezi'nde teknoloji odaklı girişimleri destekleyerek, sadece finans sektörüne değil, Türkiye'nin tüm girişimcilik ekosistemine katma değer sağladıklarını belirtti.

Geride bırakılan 11 dönemde 110 girişim mezun ettiklerini hatırlatan Acar, şunları kaydetti:

“12. dönemimize seçilen 11 girişimimizi yürekten tebrik ediyor, onlarla yeni başarıları imza atacağıımıza inanıyorum. Yapay zekadan finansal teknolojilere, tarım teknolojilerinden SaaS çözümlerine kadar uzanan geniş bir yelpazede yenilikçi fikirlere kapılarımızı açıyor ve Türkiye'nin teknoloji potansiyelini birlikte büyütüyoruz. Kuveyt Türk olarak, girişimcilerimizin her zaman yanında olmaya, birlikte üretmeye ve gelişmeye devam edeceğiz.”

İSTANBUL (AA)

30 Ağustos İçin Geri Sayım Başladı



Kutlamalar, 30 Ağustos Pazar günü saat 19.30'da Debboy mevkiinde bulunan eski Çarşı Karakolu önünden başlayacak Fener Alayı ve Bayrak Yürüyüşü ile start alacak. Elllerinde Türk bayraklarıyla yürüyüşe katılacak binlerce Giresunlu, Atatürk Meydanı'na kadar hep birlikte yürüyecek.

Kutlama programının ikinci bölümünde ise saat 20.30'da Atatürk Meydanı'nda Giresun Belediyesi Konservatuvarı tarafından hazırlanan “Zafer Türküleri Konseri” gerçekleştirilecek.

Giresun Belediye Başkanı Fuat Köse, tüm Giresunluları kutlamalara katılmaya davet etti.

Köse, vatandaşlara ev, balkon ve iş yerlerine Türk bayrağı asma çağrısında bulunarak, “Pazar günü gerçekleşecek Fener Alayı ve Bayrak Yürüyüşü'ne bütün hemşehrilerimizi bekliyoruz. Ayrıca herkesin evine, balkonuna ve işyerine Türk bayrağı asmasını istiyoruz. Çünkü Cumhuriyet şehri Giresun'umuzda 30 Ağustos başka kutlanır” ifadelerini kullandı.

Giresun'da 30 Ağustos Zafer Bayramı, Fener Alayı, Bayrak Yürüyüşü ve Zafer Türküleri Konseri ile tarihine ve Cumhuriyet değerlerine yakışır şekilde kutlanacak.

Haber: Fatma Uğurlu

ADABAHAÇE'DE SATILIK DENİZ MANZARALI ARSA

Adabahaçe'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..Arşanın önü açıktır ve ileride yeni yapılacak konutların önünün kapanması mümkün değildir

İLETİŞİM: 0530 845 19 55

27 Ağustos 2026 Perşembe	GİRESUN GÜNDEM	SAYI: 7613
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 Zayıf Öğrenci : 250 TL Zayıf 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 tarifelere 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		

Sıtkı Kaptı'dan Özel İdare'ye Tam Not



Giresun, Alucra, Fevziçakmak köyü muhtarı Sıtkı Kaptı "Buradaki çalışmamızın meyvelerini almaya başladık. Yapmış olduğumuz iş yaklaşık 2 bin metreye yakın boru isale hattımızın görünen bir kısmı. Köylülerimizin mağduriyetini giderme açısından bu isale hattı bittikten sonra rahatlayacağız. Buradan devletimize, vatandaşımıza, özellikle Sayın Cumhurbaşkanımıza,

özel idareye, özveriyle çalışan personeline herkese sonsuz teşekkür ederiz." İfadelerinde bulundu.

Yapılan açıklamada, "Vatandaşlarımızın en temel ve vazgeçilmez ihtiyacı olan temiz suya güvenli ve kesintisiz erişimini kolaylaştırmak Özel İdare'nin asli görevidir. Kırsalda yaşam kalitesini yükselten bu hayati yatırımlar kararlılıkla ve hız kesmeden sürüyor." dedi. **Haber: Fatma Uğurlu**

TMO Bulancak'ta da fındık alımlarına başladı

Vali Mustafa Koç, Fındık Kalite Değerlerinden Memnun



Yapılan analiz sonucunda üretici Hasan Çakmak'a ait fındık numunesinin nem oranı yüzde 3,6, randımanı ise 53,5 olarak ölçüldü. Ürünün analiz sonuçlarını değerlendiren Koç, üretici Hasan Çakmak ile sohbet ederek emeği ve üretiminde sunduğu katkı dolayısıyla kendisine teşekkür etti.

Bu yılın başlarında Giresun'da göreve başlayan Koç, il ekonomisinde önemli bir yere sahip olan fındığın hasat ve alım sürecini Giresun'da ilk kez yerinde takip ettiğini belirtti. Hasat döneminde üreticilerimizle fındık bahçelerinde bir araya geldiğini, şimdi de TMO'nun fındık alım sürecine şahitlik ettiğini ifade eden Koç, üreticinin TMO'ya teslim ettiği ilk ürünün kalite değerlerinin beklentilerin üzerinde olmasından duyduğu memnuniyeti dile getirdi.

Fındığın Giresun için taşıdığı ekonomik değerin yanı sıra binlerce üreticimizin emeğini ve alın terini temsil eden önemli bir tarımsal ürün olduğunu vurgulayan Koç, 2026 yılı fındık alım sezonunun üreticiler, ilimiz ve ülkemiz için hayırlı ve bereketli olması temennisinde bulundu.

GIRESUN'DA 4 ALIM MERKEZİ VE 7 ALIM NOKTASI FAALİYETTE

Giresun'da 24 Ağustos 2026 tarihi itibarıyla Gifli-daş-Borsa Ekip Şefliği, Merkez Türkler Demir Ekip Şefliği,

Bulancak Ekip Şefliği ve Tirebolu Ekip Şefliği olmak üzere toplam 4 alım merkezi ve 7 alım noktasında kabuklu fındık alım faaliyetleri yürütülüyor.

2026 yılı fındık alım sezonunda il genelindeki alım organizasyonunun genişletilmesine yönelik planlamalar da devam ediyor. Mevcut durumda faaliyet gösteren merkezlerle ilave olarak Espiye, Keşap ve Görele Ekip Şefliklerinin 1 Eylül 2026 tarihinde faaliyete geçirilmesi planlanıyor.

Güce Ekip Şefliğinin ise 3 Eylül 2026 tarihinde faaliyete başlaması öngörüldü. Planlanan ekip şefliklerinin de devreye alınmasıyla birlikte 3 Eylül 2026 tarihi itibarıyla Giresun Başmüdürlüğü bünyesinde toplam 8 alım merkezi ve 11 alım noktası üzerinden kabuklu fındık alım faaliyetlerinin sürdürülmesi planlanıyor.

Böylece Giresun'un farklı ilçelerinde oluşturulan alım merkezi ve noktaları aracılığıyla 2026 yılı mahsulü kabuklu fındığın belirlenen usul ve kriterler doğrultusunda alımına devam edilecek.

2026 YILI FINDIK ALIM FİYATLARI

2026 yılı kabuklu fındık alım fiyatları kalite sınıflarına göre belirlendi. Buna göre yüzde 50 sağlam iç esasına göre Giresun kalite fındık için kilogram başına 255 TL, levant kalite fındık için kilogram başına 250 TL, sivri kalite fındık için ise kilogram başına 245 TL alım



fiyatı uygulanıyor.

Alım sürecinde ürünlerin belirlenen satın alma şartlarını taşıması gerekiyor. Bu kapsamda TMO'ya teslim edilecek fındığın öncelikle 2026 yılı mahsulü olması şartı aranıyor. Islak, canlı haşereli veya aşırı zararlı tahribatına uğramış ürünler ise alıma kabul edilmiyor.

FINDIK ALIMLARINDA BELİRLENEN KALİTE KRİTERLERİ UYGULANIYOR

Kabuklu fındık alımlarında ürün kalitesinin belirlenmesine yönelik çeşitli kriterler uygulanıyor. Buna göre ürünün rutubet oranının yüzde 6,50'yi, yabancı madde oranının ise yüzde 0,5'i geçmemesi gerekiyor.

Alıma sunulan ürünlerde sağlam iç oranının yüzde 40'ın altında olmaması şartı aranırken, buruşuk iç oranının yüzde 10'u, çürük ve bozuk iç oranının ise yüzde 7'yi geçmemesi gerekiyor.

Bununla birlikte zuruflu tane oranının yüzde 3'ü; çatlak, kırık ve kabuğundan çıkmış iç fındık toplamının ise yüzde 10'u aşmaması, alımlarda uygulanan diğer temel satın alma şartları arasında yer alıyor.

Belirlenen kriterler doğrultusunda üreticiler tarafından alım noktalarına getirilen 2026 yılı mahsulü kabuklu fındıkların kontrolleri ve alım işlemleri gerçekleştiriliyor.

GIRESUN'DA YAKLAŞIK 78 BİN ÇİFTÇİ FINDIK ÜRETİYOR

Giresun'un tarımsal üretiminde ve ekonomisinde önemli bir yere sahip olan fındık, il genelinde geniş bir üretici kitlesinin temel geçim kaynakları arasında bulunuyor. İlimizin 13 ilçesinde yaklaşık 78 bin çiftçi tarafından toplam 117 bin 729 hektarlık alanda fındık üretimi gerçekleştiriliyor.

İlimizde 2025 yılında fındık rekoltesi 66 bin 60 ton olarak gerçekleşirken, 2026 yılı için rekolte tahmini 86 bin 440 ton olarak öngörüldü.

Fındık hasat döneminde yürütülen çalışmalarda mevsimlik tarım işçileri de önemli bir yer tutuyor. İlimizde Mevsimlik Tarım İşçileri Projesi (METİP) kapsamında kayıtlı toplam 2 bin 722 işçi bulunurken, 2026 yılı için günlük yevmiye 1.101 TL olarak belirlendi.

Fındıkta Verim ve Kalitenin Artırılması Hedefleniyor

Fındık üretiminde temel hedefler arasında mevcut bahçelerin rehabilite edilmesi, modern ve doğru dikim sistemlerinin yaygınlaştırılması, budama ve gübreleme işlemlerinin tekniğine uygun şekilde gerçekleştirilmesi bulunuyor.

Bunun yanı sıra yaşlanmış ve verimden düşmüş fındık bahçelerinin yenilenmesine yönelik rehabilitasyon çalışmalarının gerçekleştirilmesi de üretimde verim ve kalitenin sürdürülebilir şekilde artırılmasına yönelik çalışmalar arasında yer alıyor.

Haber: Hasan Seyis

Mevlid-i Nebi ikliminde hükümlülere eğitim

Giresun'da Mevlid-i Nebi Haftası etkinlikleri kapsamında, Denetimli Serbestlik Müdürlüğündeki hükümlülere yönelik "Peygamberimiz ve Güzel Ahlak" konulu program gerçekleştirildi. Kur'an-ı Kerim tilavetiyle başlayan programda konuşan Din Hizmetleri Uzmanı Suat Caneri, Hz. Peygamber'in hayatından güzel ahlak örnekleri paylaşarak, ahlaki olgunluğun insanın duygu, düşünce ve davranışlarını kontrol edebilme yetisiyle doğrudan ilişkili olduğunu söyledi. Hz. Peygamber'in özellikle öfke anında nefse



hakim olmayı öğütlediğini hatırlatan Caneri, öfkenin kaynağını fark etmenin, tepki vermeden önce durmanın ve kişinin kendi davranışları üzerine düşünmesinin önemine dikkati çekti.

Program, yapılan dua ile sona erdi.

Haber: Fatma Uğurlu

Müftülük'ten Şehit Bingöl'ün Ailesine Vefa

Giresun İl Müftülüğü Heyeti, Mevlid-i Nebi Haftası kapsamında gerçekleştirdikleri ziyarette Şehit Ufuk Bingöl'ün ailesiyle görüşerek vefa ve dayanışma mesajı verdi. Giresun İl Müftülüğü, Mevlid-i Nebi Haftası kapsamında Şehit Jandarma Uzman Çavuş Ufuk Bingöl'ün ailesine ziyaret gerçekleştirildi. İl Müftülüğü bünyesinde görev yapan manevi danışmanlar, Şırnak'ın Gabar Dağı bölgesinde 4 Nisan 2017'de şehit olan Bingöl'ün eşi Ayşegül Bingöl ve kızı Emine Eylül Bingöl ile bir araya geldi.

Ziyarette, Mevlid-i Nebi Haftası'nın Hz. Peygamber'in güzel ahlakını ve vefa anlayışı-



nı hatırlatmak açısından önemli bir vesile olduğu vurgulandı.

Ziyaret sırasında Şehit Bingöl başta olmak üzere tüm şehitler ve ahirete irtihal eden gaziler için Kur'an-ı Kerim tilaveti gerçekleştirildi, dualar edildi.

Ziyaretin anısına Şehit Bingöl'ün eşi ve kızına Kur'an-ı Kerim hediye edildi.

Haber: Fatma Uğurlu

Çakırmelikoğlu: OSB'ler İle Geleceğe Daha Planlı Bakıyoruz..

Toplantıda resmi gündem maddeleri görüşülerek karara bağlanırken, 2022-2026 dönemi Giresun Ticaret ve Sanayi Odası meclis çalışmaları da değerlendirildi.

Toplantıda konuşan Giresun Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Çakırmelikoğlu, Giresun'un ticaret ve sanayisinin gelişmesi adına meclis üyeleriyle birlikte yürütülen çalışmalardan duyduğu memnuniyeti dile getirdi.

Çakırmelikoğlu, meclis üyeleri, kadın girişimciler, genç girişimciler, komite üyeleri ve Yüksek İstişare Kurulu ile önemli çalışmalara imza attıklarını belirterek, Giresun'un sanayi altyapısında önemli bir noktaya ulaştığını söyledi.

Giresun'un mevcut iki organize sanayi bölgesinin yanı sıra üç yeni OSB ile geleceğe daha planlı şekilde hazırlandığını ifade eden Çakırmelikoğlu, "Yolun daha başında olmamıza rağmen gelecek güzeldir. Bu yatırımlarda sizlerin, Giresun Ticaret ve Sanayi Odası meclisinin emeği büyüktür. Başkanınız olarak sizlere tekrar teşekkür ediyorum." dedi.

GTSO'nun yalnızca bir meslek örgütü olarak faaliyet göstermediğini, kentin sorunlarının çözümü noktasında da sorumluluk üstlendiğini vurgulayan Çakırmelikoğlu, birçok konunun ilgili bakanlıklar ve yerel idareler



nezdinde yapılan girişimlerle sonuçlandırıldığını kaydetti.

Çakırmelikoğlu, "Bir meslek örgütü olmamıza rağmen üzerimize çok fazla sorumluluk aldık. Bunların büyük bölümünü ilgili bakanlıklar ve yerel idareler düzeyinde yaptığımız girişimlerle sonuca ulaştırdık. Hedefimiz, yeni fabrikaların ilimizin her bölgesinde yükselmesini sağlamak." ifadelerini kullandı.

Giresun'un ihracatta her geçen yıl daha ileri bir noktaya geldiğine dikkat çeken Çakırmelikoğlu, ulaşım altyapısının güçlendirilmesi halinde, imalat sanayisinin ulaşım ağırlarıyla entegre edilmesinin kentin geleceği açısından stratejik önem taşıyacağını belirtti.

Toplantının son bölümünde ise 2022-2026 döneminde görev yapan meclis üyelerine hizmetlerinden dolayı teşekkür edildi. Meclis Başkanı N. Şükrü Ataün ve Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Çakırmelikoğlu tarafından meclis üyelerine teşekkür plaketi takdim edildi.

Haber: Fatma Uğurlu

Şebinkarahisar Kültür, Sanat ve Ceviz Festivali'nin 8'incisi geride kaldı

Şebinkarahisar Ceviz Festivali Göz Kamaştırdı

Üç gün boyunca on binlerce insanı bir araya getiren festival, sanatçıları, gençleri, esnafı, siyasileri, bürokratları, sivil toplum kuruluşlarını ve gurbetten gelen hemşehrilerimizi aynı atmosferde buluşturdu.

Festival bitti ama geride kalan tablo, hem alkışı hem de gelecek yıllar adına bazı notları hak ediyor.

8. Şebinkarahisar Kültür, Sanat ve Ceviz Festivali, son yılların en hareketli memleket buluşmalarından birine sahne oldu.

Festivalin en önemli taraflarından biri, organizasyonun Şebinkarahisar Kaymakamlığı, Şebinkarahisar Belediyesi ve Şebinkarahisarlılar Yardımlaşma Derneği iş birliğiyle gerçekleştirilmesi.

Şebinkarahisar Kaymakamı Adnan Doğan, Belediye Başkanı Ömer Şentürk ve Şebinkarahisarlılar Yardımlaşma Derneği Başkanı Mehmet Şimşek öncülüğünde kamu, yerel yönetim ve sivil toplumun aynı organizasyonda buluşması festivalin kurumsal gücünü de ortaya koydu.

Aslında festivalin en önemli mesajlarından biri de buydu. Şebinkarahisar'da kurumlar ortak bir hedef etrafında buluştuğunda büyük organizasyonlar yapılabilir.

Festival boyunca yaptığımız haberlerde, röportajlarda ve sahadan aktardığımız görüntülerde en fazla dikkatimizi çeken konu ise yoğun katılım ve özellikle gençlerin ilgisi oldu.

İlk iki günde toplam katılımın 20-25 bin kişiye ulaştığı yönünde değerlendirmeler yapılırken, final gecesinde tribünler ve saha büyük ölçüde doldu.

Binlerce kişinin cep telefonlarının ışıklarını yakmasıyla ortaya çıkan görüntü, festivalin hafızalarda kalacak karelerinden biri oldu.

SANATÇILAR ÜÇ GÜN BOYUNCA SAHNEDEYDİ

Festival programında yerel ve ulusal sanatçılar bir araya geldi. Tecrübeli sunucu Ateş sunumu ile İlk gün Faruk Çetin ve Nurettin Bay, ikinci gün Ümit Yılmaz, Ruşen Aydeniz ve Koliva, final gününde ise Emre Gürsoy ve Oğuzhan Koç sahne aldı.

Nurettin Bay, Emre Gürsoy ve Faruk Çetin'in birlikte gerçekleştirdiği performans da festivalin kültürel yönünü öne çıkaran güzel buluşmalardan biri oldu.

Aydın Sayılğan ve ekibinin Halk oyunları ekiplerinin gösterileriyle Şebinkarahisar ve Giresun kültürünün önemli parçalarından horonlar sahneye taşındı. Gençlerin hem sahnede hem de seyirci olarak festivale güçlü biçimde katılması, gelecek adında organi-

zasyonun en önemli kazanımlarından biriydi.

YALNIZ KONSER DEĞİL, BİR MEMLEKET BULUŞMASI OLDU

Festivali yalnızca üç gecelik konser programı olarak değerlendirmek eksik olur.

İstanbul başta olmak üzere Türkiye'nin farklı şehirlerinden ve yurt dışından memleketine gelen Şebinkarahisarlılar için festival aynı zamanda büyük bir sıla buluşmasına dönüştü.

Yıllardır birbirini görmeyen dostlar buluştu, köylüler ve hemşehriler bir araya geldi. Festival alanındaki kalabalık kadar şehir merkezindeki hareketlilik de bunun göstergesiydi.

Festival, üç günlüğüne de olsa Şebinkarahisar'ın nüfusunu, ticaretini ve sosyal hayatını hareketlendirdi. Asıl önemli olan da bu hareketliliği gelecekte turizm ve ekonomik değere dönüştürebilme.

ESNAFA VE ŞEHİR EKONOMİSİNE HAREKETLİLİK

Festival sokağında yaklaşık 35-40 esnaf ve üretici standı yer aldı. Yöresel ürünlerden yiyecek-içeceğe kadar birçok alanda ciddi bir hareketlilik yaşandı.

Otogarından lokantasına, marketinden yöresel ürün satıcısına kadar şehir ekonomisinde gözle görülür bir canlılık oluştu. Görüştüğümüz esnaflar da festivalin Şebinkarahisar ekonomisine olumlu katkısını dile getirdi.

Üç günlük organizasyona yalnızca festival alanında yapılan harcamalar açısından değil, paranın şehir içerisinde dolaşımı ve oluşturduğu çarpan etkisi açısından bakmak gerekiyor.

Festival için gelen bir kişinin yaptığı harcama yalnızca bir esnafta kalmıyor; konaklamadan ulaşım, gıdadan alışverişe kadar şehir ekonomisinin farklı noktalarına yayılıyor.

SİYASET, STK VE KANAAT ÖNDERLERİ HALKLA BULUŞTU

Festival aynı zamanda siyaset, bürokrasi ve sivil toplum temsilcilerinin halkla buluştuğu geniş bir platform oldu.

Başta Şebinkarahisar Kaymakamı Adnan Doğan olmak üzere AK Parti Giresun İl Başkanı Hüseyin Alkan, Giresun Milletvekilleri Prof. Dr. Nazım Elmas ve Ali Temür, Belediye Başkanı Ömer Şentürk, İstanbul Şebinkarahisar Vakfı Başkanı Hasan Satıcı, Şebinkarahisarlılar Yardımlaşma Derneği Başkanı Mehmet Şimşek ve çok sayıda davetli festival programlarına katıldı.

Eski milletvekili Ünal Kacır, eski Vali Nurullah Kalkancı, kanaat önderi Salih Kacır, MHP Giresun İl Başkanı Salih Akgün, AK Parti Şebinka-

rahisar İlçe Başkanı Fatih Karakurt, MHP Şebinkarahisar İlçe Başkanı Hakan Gürsoy, ŞEBİNSİAD ve ŞEBDER yönetimi, Toprağın Çocukları derneği ile siyasi parti temsilcileri, muhtarlar ve STK'LAR, dernek başkanları da festival alanında.

Alucra Vakfı Başkanı Süleyman Baba ile Çekmeköy Giresunlular Derneği Başkanı Kenan Lortoğlu ve ekibi de festivale katılarak bu büyük buluşmaya ortak oldu.

Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır'ın danışmanı Yavuz Karaer ise festivale katılarak Bakan Kacır'ın Şebinkarahisarlılara selam ve sevgilerini iletti.

Bu çeşitlilik önemliydi. Çünkü festival, sadece eğlence alanı değil, Şebinkarahisar'ın sorunlarının, beklentilerinin ve geleceğinin konuşulabileceği büyük bir buluşma zemini de oluşturuyor.

OĞUZHAN KOÇ İLE BÜYÜK FİNAL

Final gecesinde Oğuzhan Koç'un sahne alması, özellikle gençlerin ilgisini artırdı.

Stadı dolduran 20 bin kişiye ulaşan kalabalık sanatçının şarkılarına hep birlikte eşlik etti.

Belediye Başkanı Ömer Şentürk tarafından sanatçıya Şebinkarahisar'ı simgeleyen bir hediye takdim edildi.

Final gecesindeki kalabalık, cep telefonu ışıkları ve sahneden çekilen toplu fotoğraflar üç günlük festivalin adeta özeti oldu.

ORGANİZASYONUN GÖRÜNMEYEN KAHRAMANLARI

Böylesine büyük organizasyonların vitrini sahnedir ama asıl yük çoğu zaman sahnenin arkasında taşınır.

Belediye çalışanlarından güvenlik görevlilerine, temizlik ekiplerinden teknik personele, gençlerden gönüllülere kadar çok sayıda insan üç gün boyunca sahada görev yaptı.

Özellikle gençlerin organizasyonun farklı noktalarında sorumluluk üstlenmesi takdire değerdi. Gelecek festivallerde gençlerin yalnızca seyirci olarak değil, organizasyonun daha fazla parçası haline getirilmesi önemli olacaktır.

Çünkü sahnenin ışıkları söndüğünde geriye o organizasyon için çalışan insanların emeği ve alın teri kalıyor.

ORGANİZASYONUN MUTFAĞINDA EMEK VERENLER

Festivalin sahneye yansıyan yüzünün arkasında ciddi bir hazırlık ve koordinasyon vardı. Bu noktada Şebinkarahisar Belediyesi Kültür, Sanat ve Sosyal İşler Müdürü Cemil Ayhan ve ekibi, üç gün boyunca organizasyonun yürütülmesinde önemli sorumluluk üstlendi.

Sahnedeki programın akışı ve teknik koordinasyonunda Sahne Amiri Serkan Çiftçi yoğun emek verirken, Şebinkarahisarlılar Yardımlaşma Derneği Gençlik Kolları Başkanı Murat Ceylan ve gençlik ekibi de festivalin hazırlık ve uygulama sürecinde aktif görev aldı.

Özellikle gençlerin yalnızca festivalin seyircisi değil, organizasyonun yükünü paylaşan ve sorumluluk alan bir parçası olması ayrıca önemliydi. Üç gün boyunca sahnenin önünde ve arkasında çalışan bu ekiplerin emeğini de ayrıca teslim etmek gerek.

Büyük organizasyonlar yalnızca sahnede görünenlerle değil, perde arkasında çalışanların emeği, koordinasyonu ve alın teriyle başarıya ulaşıyor. Cemil Ayhan ve ekibine, Serkan Çiftçi'ye, Murat Ceylan ve gençlik ekibine de festival için ortaya koydukları emek nedeniyle teşekkür etmek gerekir.

ULAŞIM İÇİN RING SEFERLERİ DÜŞÜNÜLEBİLİRDİ

Festivalin gelecek yıllarda üzerinde durulması gereken konularından biri de şehir merkezi ile İlçe Stadi arasındaki ulaşım.

Gençler açısından festival alanına yürüyerek gitmek önemli bir problem oluşturmayabilir. Ancak özellikle ileri yaştaki vatandaşlarımız, çocuklu aileler ve kadınlar açısından stada gidiş ve gece programlarının ardından şehir merkezine dönüş zaman zaman güçlük oluşturdu.

Böylesine yoğun katılım- lı bir organizasyonda belirli noktalardan hareket edecek ücretsiz veya düşük ücretli ring servisleri önemli bir kolaylık sağlayabilirdi.

Örneğin şehir merkezindeki birkaç noktadan festival başlamadan önce stada, program bittikten sonra da yeniden merkeze düzenli ring seferleri yapılması hem ulaşımı kolaylaştırır hem de araç yoğunluğunu azaltabilirdi.

Bu büyük bir eksiklikten ziyade, gelecek festivaller için küçük ama etkisi büyük bir organizasyon notu olarak değerlendirilmelidir.

Festival büyüyorsa, festivalin ulaşım planlamasının da onunla birlikte büyümesi gerekir.

CEVİZ FESTİVALİ'NDE CEVİZ DAHA FAZLA ÖNE ÇIKMALI

Sosyal medyada dile getirilen eleştirilerden biri de festivalin adına rağmen cevizin tanıtımının yeterince ön plana çıkmamasıydı.

Adında "Ceviz" bulunan bir festivalde Şebinkarahisar cevizinin üretiminden ekonomik değerine, yeni dikim alanlarından gelecek hedeflerine kadar daha güçlü bir tanıtım yapıla-

bilirdi.

En azından İstanbul Şebinkarahisar Vakfı tarafından yürütülen Ceviz Ormanı Projesi için festival alanında özel bir tanıtım yapılması, hem projeye hem de Şebinkarahisar cevize dikkat çekmek açısından önemli bir fırsat olabilirdi.

Festivalin gelecek yıllarda kültür ve sanat kadar cevizin marka değerini yükselten bir organizasyona dönüşmesi gerektiğini düşünüyorum.

ELEŞTİRİ VARSA DA EMEĞİN HAKKINI TESLİM ETMEK GEREKİR

Başarılı organizasyonları değerlendiren eksikleri söylemek gazeteciliğin ve memlekete karşı sorumluluğumuzun bir parçasıdır.

Sahne programlarında zaman zaman daha fazla sahne disiplini ve ciddiyetine ihtiyaç olduğu görüldü. Yerel sanatçılarımızın ve sahneye çıkan isimlerin selamlaşmalardan sahne önü hazırlıklarına kadar programın bütünlüğüne biraz daha dikkat etmeleri festivalin profesyonel görüntüsünü güçlendirecektir.

Bir başka konu ise yerel basın.

Üç gün boyunca festival alanında çalışan, görüntü alan, röportajlar gerçekleştiren ve Şebinkarahisar'daki coşkuyu memlekette ve gurbette yaşayan binlerce hemşehrimize ulaştıran yerel basının emeğinin de organizasyon değerlendirmelerinde ve teşekkürlerde görülmesi gerekirdi.

Çünkü festival yalnızca yapılmakla kalmıyor; haber yapıldığında, görüntülendiğinde ve dışarıya ulaştırıldığında Şebinkarahisar'ın tanıtımına dönüşüyor.

Eleştirinin amacı yapılan işi küçültmek değil, bir sonraki organizasyonun daha iyi olmasına katkı sunmaktır.

TEŞEKKÜR EDİLEN İSİMLER

Şebinkarahisarlılar Yardımlaşma Derneği Başkanı Mehmet Şimşek tarafından festival sonrasında yayımlanan açıklamada Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır, Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy, AK Parti Genel Başkan Yardımcısı Ahmet Baha Ögütken, Sultanbeyli Belediye Başkanı Ali Tombaş, Çekmeköy Belediyesi Meclis Başkan Vekili Bora Kılıç ve Şebinkarahisar Yerel Eylem Grubu'na destek ve katkılardan dolayı teşekkür edildi.

Festivalde emeği bulunan kurum, kuruluş, sanatçı ve gönüllülere de teşekkürlerini ileten Başkan Mehmet Şimşek, birlik ve beraberlik içerisinde yeni festivallerde buluşma temennisinde bulundu.

KAZANAN ŞEBİNKARAHİSAR OLDU

Üç günün sonunda tablo-

yu tek tek eksikler üzerinden okumak haksızlık olur.

Gençler geldi. Gurbetçiler geldi. Esnaf hareketlendi. Sanatçılar sahne aldı. Siyasetçiler, bürokratlar ve sivil toplum temsilcileri halkla buluştu. Şebinkarahisar'ın görüntüleri sosyal medya aracılığıyla Türkiye'nin ve dünyanın farklı noktalarındaki hemşehrilerimize ulaştı.

Şimdi yapılması gereken bu tecrübeyi gelecek yıl için bir basamak olarak görmek; iyi yapılanları koruyup eksikleri gidermek ve festivali yalnızca üç günlük eğlence değil, Şebinkarahisar'ın kültür, turizm, tanıtım ve ekonomik kalkınma projesi haline getirmektir.

BASIN GÖZÜYLE ...

Şebinkarahisar'dan beklenenin yüksek olması tesadüf değil.

Kelkit Vadisi'nin ilçeleri içerisinde tarihi ve kültürel birikimiyle ağabey rolü üstlenen Şebinkarahisar'ın yaptığı organizasyonlar çevre ilçeler tarafından da yakından takip ediliyor.

Şebinkarahisar çitayı yükselttikçe, bölgenin diğer ilçelerinin de tatlı bir rekabet içerisinde daha iyisini yapmak için gayret göstermesi aslında bütün Kelkit Vadisi için bir kazanımdır.

Öte yandan on binlerce insanın katıldığı, üç güne yayılan, onlarca sanatçının, kurumun, çalışanın ve gönüllünün görev aldığı böylesine büyük bir organizasyonda herkesi yüzde yüz memnun etmek kolay değil.

Eksik bulunur, eleştiri yapılır, öneriler sunulur. Bunlar da gelecek yılın yol haritasını oluşturur.

Ancak işin sonunda hakkı teslim etmek gerekir.

Başta Şebinkarahisar Kaymakamı Adnan Doğan, Belediye Başkanı Ömer Şentürk ve Şebinkarahisarlılar Yardımlaşma Derneği Başkanı Mehmet Şimşek olmak üzere, organizasyona katkı sunan kişi ve kurumlara, çalışanlara, güvenlik ve temizlik ekiplerine, sanatçılara, gençlere, gönüllülere ve emeği geçen herkese teşekkür etmek gerekir.

Çünkü bu ölçekte bir festival masa başında değil, alın teriyle, emekle ve dayanışmayla ortaya çıkıyor.

Eleştirilerimiz gelecek yıl daha iyisini görmek için, teşekkürümüz ise verilen emeğin hakkını teslim etmek içindir.

Festival bittiğinde geriye yalnızca sahnede söylenen türküler ve şarkılar değil, Şebinkarahisar adına oluşan birliktelik, ekonomik hareketlilik, dostluklar ve ortak bir hafıza kaldı.

Sonuçta kazanan Şebinkarahisar birlikteliği oldu.

Haber: Sadi Toygar

Sağlık Köşesi

Sağlıklı Böbrekler İçin Çocukluktan Önlem Alınmalı

Böbrek sağlığının, yaşam boyu önem taşıdığını belirten uzmanlar, çocukluktan itibaren önlem alınmanın ileride böbrek yetmezliğini önleyebileceğini söylüyor.

Üç ayı aşan bir böbrek yetmezliğinin kronik böbrek yetmezliği olarak adlandırıldığını ifade eden Gastroenteroloji ve Dahiliye Uzmanı Prof. Dr. Aytaç Atamer; "Kronik böbrek yetmezliği kemik erimesi, kansızlık ve kalp hastalıklarına neden olduğundan dolayı tedavi edilmediği takdirde hayati riske yol açar." dedi. Böbrek yetersizliğinin erken evrelerde herhangi bir belirti göstermeyebileceğine dikkat çeken Prof. Dr. Atamer, erken teşhis ile böbrek yetmezliğini yavaşlatmanın ve tedavi etmenin mümkün olduğunu, bu nedenle düzenli kan ve idrar testlerinin büyük önem taşıdığını vurguladı.

Üsküdar Üniversitesi NİSTANBUL Hastanesi Gastroenteroloji ve Dahiliye Uzmanı Prof. Dr. Aytaç Atamer, böbrek sağlığına dikkat etmenin önemi, kronik böbrek yetmezliğinin risklerini, erken teşhis ve korunma yolları hakkında bilgi verdi.

ÇOCUKLUKTAN İTİBAREN ÖNLEM ALMAK, İLERİDE BÖBREK YETMEZLİĞİNİ ÖNLEYEBİLİR

Kronik böbrek yetmezliğinin son yıllarda artış gösterdiğini dile getiren Prof.

Dr. Aytaç Atamer; "Hastalar yaşamlarını ya diyalize bağlı olarak sürdürüyor ya da organ nakli olarak yeniden sağlıklı bir yaşama kavuşabiliyor." dedi.

Böbrek sağlığına çocukluk çağından başlayarak dikkat edilmesi ve gerekli önlemlerin alınmasının kişiyi ilerleyen yıllarda böbrek yetmezliği tehlikesinden koruyabileceğini vurgulayan Prof. Dr. Atamer; "Böbrek vücudumuzdaki zehirli maddeleri temizleyen, D vitaminin aktivasyonunu sağlayan, kırmızı kan hücrelerimizin üretimini sağlayan hormonu üreten ve vücudumuzun sıvı, elektrolit ve pH dengesini sağlayan eşsiz bir organımızdır. Böbrek fonksiyonlarının belirli bir değerin altına inmesi kronik böbrek yetmezliğine işaret eder." şeklinde konuştu.

KRONİK BÖBREK YETMEZLİĞİ TEDAVİ EDİLMEYEN TAKTİRDE HAYATİ RİSKE YOL AÇABİLİR

Böbrek yetmezliğinin süzme değerinin 60 ml/dk altına inmesi demek olduğunu aktaran Prof. Dr. Aytaç Atamer; "Eğer süzme değeri 20'nin altına inerse son dönem böbrek yetmezliği olarak adlandırılır." dedi.

Önemli olanın böbrek yetmezliği gelişmeden müdahale etmek olduğunu da sözlerine ekleyen Prof. Dr. Atamer, şöyle devam etti:

"Üç ayı aşan bir böbrek yetmezliği kronik böbrek



yetmezliği olarak adlandırılır. Kronik böbrek yetmezliği kemik erimesi, kansızlık ve kalp hastalıklarına neden olduğundan dolayı tedavi edilmediği takdirde hayati riske yol açar. Böbrek yetmezliği her yaş ve cinsiyette görülebilir, özellikle ileri yaşlarda ve kadınlarda sık görülür."

ERKEN TEŞHİS İLE BÖBREK YETMEZLİĞİNİ YAVAŞLATMAK VE TEDAVİ ETMEK MÜMKÜN

Böbrek yetersizliğinin

erken evrelerde herhangi bir belirti göstermeyebileceğine dikkat çeken Prof. Dr. Aytaç Atamer; "Hastalığı saptamanın en etkili yolu kan ve idrar tahlillerinin belirli aralıklarla yapılmasıdır." dedi.

Erken teşhis ile böbrek yetmezliğini yavaşlatmanın ve tedavi etmenin mümkün olduğuna işaret eden Prof. Dr. Atamer; "Diyabet, yüksek tansiyon, fazla kilo, aile ve akrabalarda böbrek yetmezliği hikayesi varsa 6-12 ayda

bir hekim kontrolü yapılması gerekir." uyarısında bulundu.

BÖBREK SAĞLIĞINI KORUMAK İÇİN GEREKSİZ ANTİBİYOTİK VE AĞRI KESİCİ KULLANILMAMALI

Böbrek sağlığını korumak için kan şekerinin belirli aralıklarla kontrol edilmesi gerektiğinin altını çizen Prof. Dr. Aytaç Atamer, sözlerini şöyle tamamladı:

"Diyabet hastaları da ilgili uzman hekimler tarafından tedavi ve takip edilmeli. Kan

basıncı takibi son derecede önemli. Sağlıklı beslenmeye, tuz tüketimini günlük en fazla bir çay kaşığı olacak şekilde sınırlandırmaya özen gösterilmeli. İşlenmiş gıdalar ve fast food tarzı beslenmeden uzak durulmalı, taze sebze meyve ve ev yemekleri tercih edilmeli.

Günde 1.5-2 litre su içilmeli, tütün ürünlerinden uzak durulmalı ve en önemlisi gereksiz yere antibiyotik ve ağrı kesici kullanılmamalı."

Sağlıklı Dişlerin Temelini Ebeveynler Atıyor

Çocuklarda diş sağlığının, yalnızca beslenme

alışkanlıklarıyla sınırlı olmadığını belirten uzmanlar, ebeveynlerin düzenli kontrol ve yönlendirmesiyle de doğrudan ilişkili olduğunu söylüyor.

Süt dişlerinin korunmasının, hem genel sağlık hem de daimi dişlerin düzgün sürmesi için kritik öneme sahip olduğuna dikkat çeken Çocuk Diş Hekimi Dr. Öğr. Üyesi Şebnem N. Koçan; "Daimi dişler doğal yer tutucu işlevi görürler ve süt dişlerinin erken kaybedildiği durumlarda daimi dişlerin sürmesinde bir takım problemler ortaya çıkabilir." dedi. Ebeveynlerin istikrarlı tutumunun, çocukların diş fırçalama alışkanlığını kazanmasını kolaylaştıracağını aktaran Dr. Öğr. Üyesi Koçan, düzenli diş kontrollerinin, çürüklerin erken fark edilmesini ve tedavisinin kolay olmasını sağlayacağını

vurguladı.

Üsküdar Üniversitesi Diş Hastanesi Çocuk Diş Hekimi Dr. Öğr. Üyesi Şebnem N. Koçan, çocuklarda diş sağlığının korunmasında ebeveyn sorumluluğu, doğru beslenme, düzenli diş fırçalama ve kontrollerin önemi hakkında bilgi verdi.

SÜT DİŞLERİNİN KORUNMASI, GENEL VE KALICI DİŞ SAĞLIĞI İÇİN ÖNEMLİ

Çocuklarda diş bakımı konusunda ebeveynlere büyük sorumluluk düştüğünü dile getiren Çocuk Diş Hekimi Dr. Öğr. Üyesi Şebnem N. Koçan; "Çocuklar henüz kendi ağız ve diş bakımını yapabilecek düzeyde değildir." dedi.

Çocukların büyüme ve gelişme dönemlerinde süt dişlerinin beslenme kadar önemli olduğuna vurgu yapan Dr. Öğr. Üyesi Koçan; "Çocukların konuşmayı öğrendikleri dönemde özellikle ön dişler

bazı seslerin çıkartılmasında önemlidir. Bu dişlerin korunması çocukların genel sağlığı açısından ve daimi dişlerin korunması için de gereklidir. Daimi dişler doğal yer tutucu işlevi görürler ve süt dişlerinin erken kaybedildiği durumlarda daimi dişlerin sürmesinde birtakım problemler ortaya çıkabilir." şeklinde konuştu.

EBEVEYNLER İSTİKRARLI OLURSA ÇOCUKLAR UYUM SAĞLAR

Ebeveynlerin çocuklarına günde 2 kez diş fırçalanması gerektiğini anlatmalarının önemli olduğunu aktaran Dr. Öğr. Üyesi Şebnem N. Koçan; "Çocuğun yaş aralığına göre diş fırçası ve macun seçimi önemli. Ancak diş fırçalamanın düzenli bir şekilde yapılması daha da önemli bir husus. Çocuklar başlangıçta diş fırçalamak istemeyip bu durumdan kaçabilir. Ebeveynlerin bu konuda istikrarlı olması durumunda her çocuk bu sürece uyum sağlar." açıklamasını yaptı.



KARBONHİDRAT VE ŞEKER İÇERİĞİ YÜKSEK YIYECEKLERDEN UZAK DURULMALI

Beslenmenin diş çürüklerindeki etkisinin oldukça büyük olduğunun altını çizen Dr. Öğr. Üyesi Şebnem N. Koçan; "Çikolata, şekerleme, cips, kraker ve diğer karbonhidrat ve şeker içeriği yüksek yiyeceklerden uzak

durulması gerekiyor. Bu tür yiyeceklerin çürük oluşturma ihtimali yüksek. Bu nedenle bu tip yiyeceklerin olabildiğince sınırlandırılması çocuğun diş sağlığı açısından önemli." dedi.

Beslenmenin dışında ise düzenli diş kontrollerinin yapılmasının önemli olduğunu vurgulayan Dr. Öğr. Üyesi Koçan, sözlerini şöyle

tamamladı:

"Çürükler ilk zamanlarda çok anlaşılamayabilir ve bir ebeveyn bu durumu anlayamayabilir. Ağrı ortaya çıkması ve çürüğün görünür hale gelmesinden sonra tedavinin biraz daha zorlaşacağı söylenebilir. Özellikle küçük çocuklar için bu durum daha da zorlaşabilir, fakat tedavi etmek mümkündür."



Hakan ÇELEBİ

Siirt Mutfağı: Gelenekten Geleceğe Uzanan Eşsiz Lezzetler

Siirt mutfağı, Güneydoğu Anadolu'nun kendine özgü kültürel zenginliğini sofralara taşıyan, köklü ve güçlü bir yemek geleneğine sahiptir. Bölgenin coğrafi yapısı, iklimi, hayvancılık ve tarım faaliyetleri ile yüzyıllar boyunca farklı kültürlerle kurulan etkileşim, Siirt mutfağının şekillenmesinde önemli rol oynamıştır. Bu mutfakta et, bulgur, pirinç, bakliyat, süt ürünleri, yabani otlar ve yöresel baharatlar önemli bir yere sahiptir.

Siirt denildiğinde akla ilk gelen lezzetlerden biri hiç şüphesiz büryan kebabıdır. Kentin en önemli gastronomik değerlerinden biri olan büryan, özellikle sabah saatlerinde tüketilmesiyle de diğer kebab türlerinden ayrılır. Kuzu etinin özel yöntemlerle hazırlanıp tandır benzeri kuyularda uzun süre pişirilmesiyle elde edilen büryan, yumuşak dokusu ve kendine özgü aromasıyla Siirt mutfağının simgesi haline gelmiştir. Etin kendi yağı ve suyuyla pişmesi, büryana yoğun ve karakteristik bir lezzet kazandırır.

Siirt mutfağının bir diğer önemli yemeği ise perde pilavıdır. Görünümüyle olduğu kadar hazırlanış biçimiyle de dikkat çeken perde pilavı, özel günlerin, düğünlerin ve davet sofralarının baş tacıdır. Pirinç, tavuk eti, badem, kuş üzümü ve çeşitli baharatlarla hazırlanan iç pilav, ince açılmış hamurun içerisine yerleştirilir ve fırında pişirilir. Hamurun pilavı adeta bir perde gibi sarması nedeniyle bu yemeğe "perde pilavı" adı verilmiştir. Geleneksel Siirt kültüründe perde pilavının yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda aile hayatını ve paylaşmayı simgeleyen anlamlı bir yemek olduğu kabul edilir.

Siirt sofralarında kitel de önemli bir yere sahiptir. Bulgurun ince şekilde öğütülmesiyle hazırlanan hamurun

içerisine kıymalı veya farklı yöresel harçların konulmasıyla yapılan kitel, şekli ve hazırlanış tekniği bakımından bölgenin geleneksel yemekleri arasında öne çıkar. Özellikle misafir sofralarında ve özel günlerde hazırlanan bu yemek, el emeğinin ve sabrın ön plana çıktığı Siirt lezzetlerinden biridir.

Bulgur, Siirt mutfağının temel malzemelerinden biridir. Bulgurdan hazırlanan çeşitli köfteler, pilavlar ve yemekler, geçmişten günümüze yöre halkının günlük beslenmesinde önemli rol oynamıştır. Bulgurun dayanıklı ve besleyici olması, özellikle geçmiş dönemlerde uzun süre saklanabilen gıdalara duyulan ihtiyaç nedeniyle onu mutfakların vazgeçilmez ürünlerinden biri haline getirmiştir.

Siirt mutfağında kibe, yani işkembe dolması da dikkat çeken geleneksel yemeklerden biridir. Temizlenmiş işkembenin içerisine pirinç, kıyma ve baharatlardan hazırlanan harç doldurularak pişirilir. Özellikle kış aylarında ve özel davetlerde hazırlanan kibe, yöresel mutfakta sakatat kullanımının önemli örneklerinden biridir.

Et yemeklerinin yanı sıra Siirt'te sebze ve bakliyatla hazırlanan yemekler de sofralarda kendine yer bulur. Mercimek, nohut ve çeşitli tahıllar, hem ekonomik hem de besleyici olmaları nedeniyle geleneksel mutfakta sıkça kullanılır. Yörede yetişen otlar ve mevsimlik sebzeler de yemeklere farklı aromalar kazandırır.

Siirt mutfağında zerde de önemli tatlılardan biridir. Pirinç, şeker ve safran ya da benzeri aromatik malzemelerle hazırlanan zerde, özellikle düğün, bayram ve özel gün sofralarında tercih edilir. Sarı rengiyle dikkat çeken bu tatlı, geleneksel Türk mutfak kültürünün Güneydoğu Anadolu'daki güzel örneklerinden biridir.

Siirt'in mutfak kültüründe Pervari balı da ayrı bir yere sahiptir. Pervari'nin yüksek kesimlerindeki zengin bitki örtüsü, arıcılık açısından son derece elverişli bir ortam oluşturur. Yöresel bal, kendine özgü aroması ve kalitesiyle Siirt'in gastronomik değerleri arasında önemli bir yere sahiptir. Kahvaltı sofralarının yanı sıra geleneksel tatlılarda ve çeşitli yiyeceklerde de baldan yararlanılır.

Siirt'in önemli ürünlerinden biri de Siirt fıstığıdır. Bölgenin iklim ve toprak özellikleri, kaliteli fıstık üretimine uygun koşullar oluşturur. Siirt fıstığı, kendine özgü iri yapısı ve lezzetiyle Türkiye'nin değerli tarım ürünleri arasında yer alır. Çerez olarak tüketilmesinin yanı sıra tatlılarda, pilavlarda ve çeşitli yöresel tariflerde de kullanılır.

Yöresel mutfağın önemli unsurlarından biri de süt ve süt ürünleridir. Özellikle kırsal kesimlerde hayvancılığın yaygın olması, yoğurt, ayran, peynir ve tereyağı gibi ürünlerin sofralarda önemli bir yer edinmesini sağlamıştır. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan bu ürünler, yemeklere hem lezzet hem de besleyicilik kazandırır.

Siirt mutfağını farklı kılan özelliklerden biri de yemeklerin yalnızca karın doyurmak amacıyla hazırlanmamasıdır. Yemek, aynı zamanda misafirperverliğin, aile bağlarının ve toplumsal dayanışmanın bir göstergesidir. Misafir geldiğinde sofranın zenginleştirilmesi, en güzel yemeklerin hazırlanması ve sofranın birlikte paylaşılması Siirt kültürünün önemli gelenekleri arasındadır.

Düğünler, bayramlar, mevlitler ve diğer toplu etkinlikler Siirt'in yemek kültürünün yaşatıldığı önemli zamanlardır. Büyük kazanlarda hazırlanan yemekler, kalabalık sofralarda paylaşılır. Bu gelenek, yemeklerin kuşaktan kuşağa aktarılmasını ve yöresel tarif-



lerin günümüzde de yaşamasını sağlamaktadır.

Siirt mutfağının bir başka önemli özelliği ise el emeğine dayanmasıdır. Kitel, perde pilavı ve çeşitli yöresel hamur işleri gibi yemeklerin hazırlanmasında zaman, sabır ve ustalık gerekir. Bu nedenle yöresel yemekler yalnızca tariflerden ibaret değildir; an-neden kıza, babadan oğula, ustadan çırağa aktarılan bir kültür mirasıdır.

Günümüzde Siirt mutfağı, geleneksel yapısını korurken modern gastronomi anlayışı içerisinde de giderek daha fazla tanınmaktadır. Özellikle büryan kebabı, perde pilavı,

Siirt fıstığı ve Pervari balı gibi ürünler, kentin gastronomi turizmine önemli katkı sağlamaktadır.

Siirt'e gelen ziyaretçiler, tarihi ve kültürel güzelliklerin yanı sıra yöresel yemekleri tatma fırsatı da bulmaktadır.

Siirt mutfağı, Anadolu'nun binlerce yıllık kültürel birikiminin sofradaki yansımalarından biridir.

Etin, bulgurun, pirincin, bakliyatın, balın ve fıstığın bir araya geldiği bu mutfak; sadeliği, güçlü aromaları ve geleneksel pişirme yöntemleriyle kendine özgü bir karakter taşır.

Sonuç olarak Siirt mutfağı,

yalnızca birbirinden lezzetli yemeklerin oluşturduğu bir mutfak değildir.

Aynı zamanda geçmişten günümüze taşınan bir yaşam biçimi, misafirperverlik anlayışı, paylaşma kültürü ve aile geleneğidir. Büryanın tandırdan yükselen kokusundan perde pilavının özenle hazırlanan hamuruna, kitelin el emeğinden Siirt fıstığının eşsiz lezzetine kadar her ürün, Siirt'in tarihinden ve kültüründen bir parça taşır. Bu nedenle Siirt mutfağı, Türkiye'nin zengin gastronomi hazinesinin önemli ve korunması gereken değerlerinden biri olarak öne çıkmaktadır.

QCAR Mobilite yeni şubesini Ordu'da hizmete açtı

QCAR Mobilite Genel Müdür Vekili Mehmet Ali Özışık: "Yerel iş ortaklarımızla büyüyerek, QCAR'ın Karadeniz'deki erişimini daha da artırmayı hedefliyoruz"

QCAR Mobilite, Ordu'nun Gülyalı ilçesinde faaliyet gösterecek yeni şubesini düzenlen törenle hizmete açtı.

Şirketten yapılan açıklamaya göre, Magarsus Sigorta Brokerliği işbirliğiyle faaliyete geçen Ordu-Giresun Şubesi için açılış töreni düzenlendi.

Yeni şube, stratejik konumuyla iki kentin bireysel ve kurumsal mobilite ihtiyaçlarına çözüm sunarken, QCAR'ın bölgedeki erişimini de güçlendirecek.

Magarsus Sigorta Brokerliği Kurucusu Bekir Kılıç ev sahipliğinde gerçekleştirilen açılış, bölge protokolü, iş dünyası temsilcileri ve sektör paydaşlarını bir araya getirdi. Söz konusu şube, araç kiralamanın yanı sıra bölgedeki müşterilerin ikame araç ihtiyaçlarına da hizmet verecek.

Törene, Ordu Büyükşehir

Belediye Başkanı Başkanışmanı İbrahim Eroğlu, Ordu Ticaret ve Sanayi Odası (OTSO) Yönetim Kurulu Başkanı Adil Levent Karlıbel, Ordu Ticaret Odası Sigorta Acenteleri Sektör Meclisi Başkanı Nevzat Yavuz, Ticaret Odası Yönetim Kurulu Üyesi Gültekin Kurtçul ve Trafik Şube Müdürü Hüseyin Satan katıldı.

İki kenti birbirine bağlayan ulaşım akslarından havalimanı kavşağında konumlanan yeni şube, QCAR Mobilite'nin Türkiye genelinde yaygınlaşan

hizmet ağının Karadeniz'deki yeni halkası olarak faaliyet gösterecek.

"İHTİYAÇLARA HIZLI VE GÜVENİLİR ÇÖZÜMLER SUNACAĞIZ"

Açıklamada görüşlerine yer verilen QCAR Mobilite Genel Müdür Vekili Mehmet Ali Özışık, Türkiye genelinde büyürken yalnızca yeni noktalar açmaya değil, doğru lokasyonlarda güçlü ve sürdürülebilir bir hizmet ağı oluşturmaya odaklandıklarını belirtti.

Özışık, Ordu ve Giresun'un

kesişiminde yer alan Gülyalı ilçesinin, hem bölgesel ulaşım hareketliliği hem de havalimanı bağlantısı açısından önemli bir konuma sahip olduğunu aktararak, "Yeni şubemizle bireysel ve kurumsal araç kiralama kadar farklı ihtiyaçlara hızlı ve güvenilir çözümler sunacağız. Yerel iş ortaklarımızla büyüyerek, QCAR'ın Karadeniz'deki erişimini daha da artırmayı hedefliyoruz." ifadelerini kullandı.

Bekir Kılıç da sigortacılık ve

finans alanındaki tecrübelerini QCAR Mobilite'nin güçlü marka yapısı ve mobilite alanındaki deneyimiyle buluşturduklarını belirterek, "Ordu ve Giresun'daki bireysel kullanıcıların yanı sıra işletmelerin ve kurumların araç kiralama ve ikame araç ihtiyaçlarına hızlı, güvenilir ve yüksek hizmet standartlarıyla yanıt vermeyi hedefliyoruz. Böyle güçlü bir markayı bölgemizle buluşturmaktan büyük mutluluk duyuyoruz." değerlendirmesinde bulundu.

İSTANBUL (AA)

Zengin floraya sahip Ağrı'da tescilli geven balında 357 ton verim bekleniyor

2 KALEM MİKROSKOP ALIM İHALESİ

2 KALEM MİKROSKOP ALIM İHALESİ mal 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) : 2026/1582991

1- İdarenin

1.1. Adı : GİRESUN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ GİRESUN EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ BAŞHEKİMLİĞİ

1.2. Adresi : Aksu Mahallesi Mehmet İzmen Cad. No:145 Merkez GİRESUN GİRESUN MERKEZ/GİRESUN

1.3. Telefon numarası : 04543102020

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

2- İhalenin

2.1. Tarih ve Saati : 10.09.2026 - 10:00

2.2. Yapılacağı (e-tekliflerin açılacağı) adres : Satınalma Birimi Aksu Mah. Mehmet İzmen Cad. No:145 Merkez / GİRESUN Toplantı Salonu

3- İhale konusu mal alımının

3.1. Adı : 2 KALEM MİKROSKOP ALIM İHALESİ

3.2. Niteliği, türü ve miktarı : 2 KALEM - MİKROSKOP ALIM İHALESİ

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

3.3. Yapılacağı/teslim edileceği yer : Hastanemize bağlı Patoloji Laboratuvarı Birimine çalışır vaziyette teslim edilecektir.

3.4. Süresi/teslim tarihi : Mal teslimi sözleşme imzalandığı tarihten itibaren 30 gün içerisinde yapılacaktır.

3.5. İşe başlama tarihi : Sözleşme imzalandığı tarihten itibaren işe başlanılacaktır.

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 olduğunu 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.

4.1.5. Yerli malı teklif edenler lehine fiyat avantajından yararlanmak isteyen istekliler tarafından sunulacak yerli malı belgesi

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:

Mesleki ve teknik yeterliğe ilişkin bilgi, belge veya kriter belirtilmemiştir.

4.3.1. Ürünün piyasaya arzına ilişkin belgelere ait bilgiler:

Firma Üts Tanımlayıcı Numara

ISO Sertifikası

Malzeme Üts Numarası

Satış Yetki Belgesi

TSE Belgesi

ÜTS Kapsam Dışı belgesi

4.3.2. Satış sonrası servis, bakım ve onarım hizmetleri ile yedek parça sağlanmasına ilişkin belge:

Yedek Parça Fiyat Listesi

Yedek Parça Listesi

4.3.3 Katalog ve/veya fotoğraf ile teknik şartnameye cevapları ve açıklamaları içeren dokümana ilişkin belgelere ait bilgiler:

Katalog

Teknik Şartnameye Cevaplar ve Açıklamalar

4.3.4. Demonstrasyon yapılması istenmektedir.

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

6- İhale yerli ve yabancı tüm isteklilere açık olup yerli malı teklif eden istekliye ihalenin tamamında **% 15 (yüzde on beş)** 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, kısmi teklif verilebilir.

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 **60 (Altmış)** takvim günüdür.

14- Konsorsiyum olarak ihaleye teklif verilemez.

15- Diğer hususlar:

Teklif fiyatı ihale komisyonu tarafından aşırı düşük olarak tespit edilen isteklilerden Kanunun 38 inci maddesine göre açıklama istenecektir.

Resmi ilanlar www.ilan.gov.tr'de

(Basın: ILN02536281)

Vali Önder Bozkurt: “Yaylalarımızın bereketi, Ağrı'mızın çok zengin florası, bitki çeşitliliği, arıcılık ve arıcılık faaliyetlerinin geliştirilmesi için oldukça müsait durumda”

Ağrı'nın zengin bitki örtüsüne sahip dağlarında üretilen coğrafi işaretli geven balından 357 ton verim bekleniyor.

Zengin bitki örtüsü ve su kaynaklarına sahip kentte, devlet desteğiyle arıcılık her geçen yıl gelişiyor.

Yerli arıcıların yanı sıra Ordu, Giresun gibi illerden gelen birçok gezgin arıcı da bölgede bal üretimi yapıyor.

Vali Önder Bozkurt, İl Tarım ve Orman Müdürü Mehmet Hüseyinoğlu, AK Parti İl Başkanı İlhami Yıldız, Milliyetçi Hareket Partisi İl Başkanı Selahattin Aktaş, Ağrı Arı Yetiştiricileri Birliği Başkanı Erol Kılıç ile Çakıroba köyündeki bal hasadına katıldı.

Vali Bozkurt ve beraberindekiler, coğrafi işaretli geven balı üretimi yapan Cihan Altın'ın

arılarının bulunduğu alanda bal hasadı yaptı, arıcılara kovan dağıttı.

Gazetecilere açıklamalarda bulunan Vali Bozkurt, arının insanoğluna sağlık anlamında birçok faydasının olduğunu söyledi.

Sezonun bereketli geçtiğini belirten Bozkurt, “Cenabıallah Kur'an-ı Kerim'de Nahl Suresi'nde 'Arının insana birçok faydası vardır.' diye bizlere bildiriyor. Bizler de hem bu bilgiler ışığında hem de bu güzel atmosferde arıcılarımızın çalışmalarını yerinde gözlemledik ve bugün bal hasadına eşlik ettik.” dedi.

Bozkurt, zengin bitki örtüsüne sahip Ağrı'da üretilen geven balının kaliteli olduğunu anlattı.

Kentte arıcılığın yaygınlaştırılmasına yönelik çalışmalar yaptıklarını vurgulayan Bozkurt, şöyle konuştu:

“Tarım ve Orman Müdürlüğümüzden aldığım bilgi çerçevesinde 357 ton bal verimi, bal hasadı bekliyoruz. Ağrı ilimiz özelinde baktığımızda hakikaten bu

topraklar çok zengin, çok verimli. Cenabıallah buralara lütfundan bol bol göndermiş. Özellikle geven balı ve bu da boğa dikenini diye bir bitki. Hem geven hem bu bitkiler arıların özellikle temmuz ve ağustos aylarında çok çok sevdiği ve buralarda daha çok arıcılarımızın bir araya geldiği bir alan durumunda.”

Bozkurt, il genelinden arıcılık yapmak isteyenlere 4 bin arısız kovan vereceklerini, bunun yarısının İl Özel İdaresi destekleriyle alınacağını, yarısının da meslek lisesi öğrencilerinin ürettiğini aktardı.

Arıcılara kovan dağıtımına başladıklarını ifade eden Bozkurt, “Yaylalarımızın bereketi, Ağrı'mızın çok zengin florası, bitki çeşitliliği, arıcılık ve arıcılık faaliyetlerinin geliştirilmesi için oldukça müsait durumda. Sözünü etmiş olduğum gibi bizlerin de çalışmalarıyla Ağrı'mızın bu güzel marka değerini ülkemizin dört bir tarafına ulaştırmak istiyoruz.” diye konuştu.

AĞRI (AA)

Mevsimlik tarım işçilerinin Düzce'de fındık mesaisi başladı



Kente genellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinden eşleri ve çocuklarıyla gelen işçiler, sabahın erken saatlerinde girdikleri bahçelerde ekmek parası kazanmak için ter döküyor

Mevsimlik tarım işçisi Murat Bem: “Ekmeğimizin peşinden gidiyoruz. Buraya fındık toplamaya geldik. Zor bir hayatımız var ancak Rabbimizden gelene binlerce şükürler olsun”

Ekmekek parası için Türkiye'yi dolaşan mevsimlik tarım işçileri, Düzce'de fındık sezonunu açtı.

Genellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu'dan fındık hasadı için eşleri ve çocuklarıyla kente gelen mevsimlik tarım işçilerinin konaklaması için 8 çadır ve konteyner alanı belirlendi.

Tarım işçileri, eşleri ve çocukları olmak üzere yaklaşık 9 bin kişiden bazıları bu alanlara, bazıları da kiralık evlere yerleşti. Alanlarda erkekler çadırları kurarken, kadınlar günlük rutin işleri yapıyor, çocuklar da sosyal projelerle destekleniyor.

Ekmekek parası kazanmak için yaz sıcaklarında fındık bahçelerinde ter döken mevsimlik tarım işçileri, 1750 ile 2 bin lira arası yevmiye alıyor.

“TÜRKİYE’NİN HER KÖŞESİNE GİDİP

ÇALIŞIYORUZ”

Hatay'dan Kaynaşlı ilçesine gelen Murat Bem, uzun yıllardır Düzce'ye fındık toplamaya geldiklerini söyledi.

Ekmekek parası kazanmak için Türkiye'yi dolaştıklarını belirten Bem, “Her yerde her türlü tarım işçiliğini yapmaktayız. Fındık, portakal, mandalina, kayısı, şeftali, ceviz gibi sayamayacağımız birçok üründe mevsimlik işçilik yapmaktayız. Ailemizin rızığı için Türkiye'nin her köşesine gidip çalışıyoruz.” dedi.

Bem, yılın büyük bölümünde çalıştıklarını dile getirerek, “Ekmeğimizin peşinden gidiyoruz. Buraya fındık toplamaya geldik. Zor bir hayatımız var ancak Rabbimizden gelene binlerce şükürler olsun. Bu şekilde hayatımızı sürdürüp gidiyoruz.” diye konuştu.

Eşi ve çocuklarıyla Hatay'dan fındık toplamaya gelen Mehmet Gizlenir de yılın sadece 3 ayını evde geçirebildiklerini belirterek, “Memleketimiz Hatay'da depremden sonra konteynerde yaşamaya başladık. O zor günler geride kaldı. Önemli olan önümüzdeki günler. Bunun için de çalışmak zorundayız. Buraya fındık toplamaya geliyoruz. Allah'ımıza şükürler olsun, iyi kötü ekmek paramız çıkıyor.”

ifadelerini kullandı.

Eşi Feride Gizlenir ise “Birlikte çalışıyoruz. Ben yemek yapıyorum. Deprem bölgesinden geldik. Çok zor günler geçirdik, çalışmak zorundayız.” dedi.

İşçilerin çavuşluğunu yapan Selahaddin Şahbaz, Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı zamanlarda tarım işçiliği yaptıklarını anlatarak, “Türkiye'yi dolaşıyoruz. Geçim derdi zor, çalışmazsak olmaz. Her şeyi de devletten beklemeyeceksin. Böyle olursa halk tembelleşir. Hatay'dan geliyoruz. Allah devletimizin eksikliğini vermesin, devletimiz yanımızdaydı.” diye konuştu.

DÜZCE (AA)



