

Dolarizasyon yerine metalizasyona geçtik

► Figen Atmaca, “Piyasalarda artık klasik dolarizasyon eğiliminin yerini, güvenli liman arayışıyla altın ve değerli metallere yönelimin arttığı bir ‘metalizasyon’ dönemine bıraktığını görüyoruz. Herkes kendini korumaya çalışıyor” diye konuştu

► Ege Giyim Sanayicileri Derneği (EGSD) tarafından düzenlenen Üye Buluşmaları etkinliğine katılan QNB Hazine Ticaret Satış Müdürü Figen Atmaca, gündemi değerlendirdi. Atmaca, Orta Doğu'daki gelişmelerin enerji fiyatları üzerindeki etkisine ve yatırımcı tercihlerindeki değişime dikkat çekti. Atmaca, başta petrol fiyatları olmak üzere piyasalardaki değişkenliğin sürdüğünü belirterek, “Bu sürecin devam edeceğini görüyoruz” dedi.

JEOPOLİTİK RİSKLER

► Yatırımcı davranışlarına ilişkin bir tespit de bulunan Atmaca, “Piyasalarda artık klasik dolarizasyon eğiliminin yerini, güvenli liman arayışıyla altın ve değerli metallere yönelimin arttığı bir ‘metalizasyon’ dönemine bıraktığını görüyoruz. Taşıma maliyetleri yükselirken ihracatçıların sürdürülebilirlik bağlantılı türev ürünlerle kendilerini korumaları gerekiyor” dedi. Savaşın enflasyon üzerinde baskı yarattığını belirten Atmaca, yıl sonu enflasyon beklentisini yüzde 25,5'e çıkarttıklarını söyledi. ● 4'te



Izmir Fashion Week 4 gün dop dolu olacak

► Bu yıl 12. sezonunu düzenlenen Izmir Fashion Week, 24-25-26-27 Mart'ta Grand Hyatt Izmir İstinyePark'ta moda severlerle buluşacak. Her yıl moda tasarımcılarını sektör temsilcileri ve

moda tutkunlarıyla bir araya getiren Izmir Fashion Week, bu yıl da dop-dolu programıyla dikkat çekiyor. İspanyol markası Madame & Mister Sibarrta da podyumda yer alacak. ● 3'te

Alaçatı'da yollar bayrama yetiştirdi

► Büyükşehir Belediyesi, yaz sezonu öncesi Çeşme'nin yollarında yenileme çalışmalarına hızlandırdı. Yol Yapım Bakım ve Onarım Dairesi Başkanlığı, Alaçatı'nın can damarı Atatürk Bulvarı ile Residere 6001 sokakta asfalt yatırımlarını tamamladı. ● 6'da



Frankofon Bayramı coşkuyla kutlandı

► Institut français Izmir, hem Frankafon Bayramı'nı ve hem de kuruluşunun 60. yılını sanat, müzik, moda ve gastronomiyle dolu bir günle kutladı. Katılımcılar birçok farklı etkin-

likle eğlendi. Institut français Izmir Müdürü Juliette Bompoin, Frankofoni ayının kültürler arası etkileşimi güçlendiren önemli bir platform olduğunu hatırlattı. ● 8'de

BÜYÜKŞEHİR ZEYTİN BİLİM KURULU KURDU İzmir zeytinyağı ve zeytini markalaşacak

İzmir zeytininin hak ettiği yeri bulması için Büyükşehir Belediyesi öncülüğünde Zeytin Bilim Kurulu oluşturuldu. Kurul, zeytin ve zeytinyağının topraktan sofraya her sürecini analiz edip, doğru üretim ve pazarlama stratejilerini belirleyecek

► Kurulun ilk toplantısında zeytin-ciliğin ekonomik durumu, hasat, depolama sorunları, hastalık ve zararlılar ile mücadele, üreticinin girdi maliyetleri, üretimi ve kaliteyi etkileyen çevresel faktörler, uluslararası pazarlar, ihracat ve markalaşma gibi çok sayıda konu masaya yatırıldı.

DAHA BAŞARILI OLABİLİR

► İzmir'de zeytinin çoğunlukla geleneksel yöntemlerle üretildiğini, zeytinyağı üretiminde kontrolsüz ve verimsiz süreçlerin bulunduğunu belirten Büyükşehir Belediye Başkanı Cemil Tugay, “Birçok aşamada iyileştirme gerekiyor. Bu kurul sayesinde eksikleri belirleyip düzelteceğiz” diye konuştu. ● 5'te



Ev kirasından kaçıp köyde çiftlik kurdu

► Manisa'da artan ev kiralari nedeniyle şehir hayatını bırakan 32 yaşındaki Levent Sertkaya, köyüne dönerek kurduğu gezen tavuk çiftliğiyle hem üretime hem de geçimini sağlamaya başladı. 50 tavukla işe başlayan Sertkaya kısa sürede 400 tavuğa ulaştı. Günde yaklaşık 325 yumurta toplayan Sertkaya, ailesinin de desteğiyle işini büyüttüğünü belirterek, “Burada hayat sağlıklı ve güzel” diye konuştu. ● 7'de



Öfkenizi kontrol edin

► Uzm. Klinik Psikolog Tülinay Seçkin, öfke duygusu ile ilgili yaptığı değerlendirmede, önemli olanın öfkelenmemek değil, bu duyguyu sağlıklı bir şekilde ifade edebilmek olduğunu söyledi. Seçkin, öfkeden aslında fizyolojik olarak çıktığı adrenalin artışıyla ortaya çıkan bir duygu olduğunu aktardı. Psikolog Seçkin, “Biz genelde öfkeyi çok korkunç, kaçınılması gereken bir duygu olarak tanımlıyoruz. Ama aslında öfke diğer duygular gibi sağlıklı bir duygu. Sadece onu ifade etme biçimi yıkıcı ve sağlıklı yapabiliyor. Önlemek elimizde” dedi. ● 2'de



Yemekler çöp yerine mamaya dönüşüyor

► Seferihisar Belediyesi, gıda israfını azaltmak ve sokak hayvanlarının beslenmesine katkı sağlamak amacıyla hayata geçirdiği mama kompost makinesi projesiyle hem çevreyi koruyan hem de sürdürülebilir bir çözüm sunan önemli bir adım attı. Belediye Başkanı İsmail Yetişkin, çalışmalarını yerinde inceledi. ● 6'da



Karabağlar'daki evden 15 kamyon çöp çıktı

► Karabağlar Belediyesi, toplum sağlığını tehdit eden ve çevre kirliliğine yol açan unsurlara karşı yürüttüğü kararlı mücadelesinde Gülyaka Mahallesi'nde bulunan çöp evi tamamen temizledi. Evden 15 kamyon dolusu atık çıkartıldı, evin bulunduğu sokakta çevre temizliği yapıldı. ● 3'te



Çölyak'a karşı glutensiz beslen

❖ Egepol Hastaneleri Gastroenteroloji Uzmanı Dr. Adnan Kırıcı, genetik nedenlerle ortaya çıkan Çölyak hastalığına karşı glutensiz beslenme alışkanlığı kazanılmasının önemine dikkat çekti. Kadınlarda erkeklerle göre iki kat fazla görülen çölyakın genetik zeminli bir hastalık olduğuna dikkat çeken Kırıcı, hastalığın buğday, arpa, yulaf ve çavdarda bulunan gluten denen proteine karşı ince bağırsakta gelişen gelen alerjik reaksiyon sebebiyle ortaya çıktığını söyledi. Genetik zemini olmayan hasta-

larda sadece aşırı miktarda gluten içeren gıdaların tüketilmesinin çölyak hastalığına neden olmayacağını hatırlatan Adnan Kırıcı, “Çölyak hastalığı genetik zeminli bir hastalıktır. Birinci dereceden akrabaların birinde çölyak bulunan kişilerde bu risk yüzde 15 kadar artmaktadır. İkizlerde daha çok görülür. Genetik zemini bulunan herkeste de çölyak hastalığı görülmeyebilir. Burada çevresel faktörler önemlidir. Kişinin beslenme alışkanlıkları, ne kadar glutenli gıda tükettiği önemli” diye konuştu. **SERKAN GÜNBAY**



Hastalara nefes alma eğitimi

❖ 8-14 Mart Pulmoner Rehabilitasyon Haftası kapsamında, Muğla Eğitim ve Araştırma Hastanesi başhekimlik toplantı salonunda Pulmoner Rehabilitasyon tanısı ile takip edilen hastalara yönelik eğitim programı düzenlendi. Göğüs Hastalıkları uzmanı ve Pulmoner Rehabilitasyon birimi sorumlusu Dr. Öğretim Üyesi Sabri Serhan Olcay öncülüğünde Göğüs Hastalıkları Anabilim Dalı ile MSKÜ Sağlık Bilimleri Fakültesi Fizyoterapi Rehabilitasyon Bölümü ve Kadiyopulmoner Rehabilitasyon Anabilim Dalı öğ-

retim üyeleri tarafından gerçekleştirilen eğitimde; pulmoner rehabilitasyonun önemi, hastalığın yönetimi, egzersizin solunum sağlığı üzerindeki etkileri ve hastaların günlük yaşam kalitesini artırmaya yönelik uygulamalar hakkında bilgilendirmeler yapıldı. Muğla Eğitim ve Araştırma Hastanesi'nde, bu hizmete erişimin hastalar açısından sağladığı faydalar da program kapsamında bilgilendirildi. Düzenlenen eğitimle, kronik solunum hastalığı bulunan bireylerin tedavi süreçlerine aktif katılımının artırıldı. **İHA**



Önemli olan öfkeyi doğru ifade etmek

► Uzm. Klinik Psikolog Tülinay Şeçkin, öfke duygusu ile ilgili yaptığı değerlendirmede, önemli olanın öfkelenmemek değil, bu duyguyu sağlıklı bir şekilde ifade edebilmek olduğunu söyledi

Diyarbakır Memorial Hastanesi Uzm. Klinik Psikolog Tülinay Şeçkin, öfkenin aslında fizyolojik olarak vücuttaki adrenalin artışıyla ortaya çıkan bir duygu olduğunu aktardı. Uzm. Klinik Psikolog Şeçkin, "Biz genelde öfkeyi çok korkunç, kaçınılması gereken bir duygu olarak tanımıyoruz. Ama aslında öfke diğer duygular gibi sağlıklı bir duygu. Sadece onu ifade etme biçimi yıkıcı ve sağlıksız yapıyor. Çünkü öfkede fizyolojik olarak dediğim gibi adrenalin düzeyinde bir artış oluyor ve beyin amigdala bölgesinde bir uyarı meydana geliyor. Bu da aslında bir savunma duygusu olarak öfkeyi ortaya çıkıyor. Öfkenin ifade edilme biçiminin sağlıksız olduğunu söyledik. Neden sağlıksız? Çünkü o an buzağının görünen bir kısmı var. Görünen kısmı öfkeyi yıkıcı yapıyor. Ama biz genelde görünmeyen kısmıyla ilgilenmiyoruz. Görünmeyen kısmı nedir? Öfkenin altında bastırılmış duygular olabilir. Kişi öfkeyi bu şekilde ifade etmeyi öğrenmiş olabilir. Yetersizlik duygusu olabilir veya otorite ve güç duygusu ön planda olabilir. Liderlik duygusu olabilir. Bunların hepsi ya da çok fazla duyguları bastırmak bunu da çok görüyoruz öfkeye sebep olabiliyor. Kültürel olarak da erkeklerde daha fazla görülüyor. Bu da biraz testosteronla alakalı aslında. Onlarda daha yoğun olduğu için testosterondaki dalgalanmalar bu öfkeye daha çok sebep olabiliyor. Tabii kültürel etkenler de var. Erkeğin gücünün baskın olması ve bu şekilde yetiştirilmesi de öfkeyi



daha yüksek dozda yaşamalarına sebep olabiliyor" dedi.

BİR NEFES ALIN

Öfkeyle nasıl başa çıkılabileceğini anlatan Şeçkin, şu ifadeleri kullandı: "Öncelikle öfke anında şunu fark etmek gerekiyor, şu an benim öfkelenmem bu sorunu kökünden çözecek mi, ortadan kaldıracak mı? Bunu fark etmeden önce şunu demek

gerekıyor, hiçbir şey bir nefes bekleyemeyecek kadar acil değil. Derin bir nefes alıyoruz, 4 saniyede burundan. Burada 4-7-8 tekniği etkilidir. 4 saniye burundan alıp 7 saniye nefesi tutuyoruz. 8 saniyede yavaş yavaş ağızdan veriyoruz. Bu biraz daha sinir sistemini uyardığı için o sürede öfkenin yavaşlamasına ve azalmasına sebep olacaktır. Ondan sonrasında tekrardan az önce

söylediğim soruyu soruyoruz. Öfkelenmem bu sorunu çözecek mi? Genelde cevap hayırdır. Ama orada farkındalık önemli. Yani fark ettiğiniz zaman öfkeyi ve altına yatan duyguyu ben neye öfkelendim, aslında altına yatan duygu ne, ne öfkeye sebep oldu bunu fark ettiğiniz zaman öfkeyi yönetme konusunda kişi kendisine kolaylık sağlamış oluyor." **İHA**



Duygu sağlıklı ifadesi yıkıcı

❖ Ramazan ayında kişilerin sigara eksikliğinden dolayı daha gergin olabileceğini dile getiren Şeçkin, sözlerine şöyle devam etti: "Özellikle sigara bir bağımlılık kategorisinde değerlendirdiğimiz bir durum. Bağımlılıktan kaynaklı olarak uzun süre sigaraya bir eksiklik söz konusu oluyor. Yani o maruziyetten bir anda bırakma ve yoksunluk birlikte devreye girebiliyor. O yüzden de öfkede artış olabiliyor. Tabii uzun süreli açlıklar da vücuttaki değişimler nedeniyle hem sinir sistemini etkilediği için fiziksel değişimler ister istemez öfkeyi artırabiliyor. Burada önemli olan öfkeyi azaltabilmek için neler yapmak. Öfkelenmemek diye bir şey yok. Öfke kaçınılmaz ama ben öfkeyi nasıl kontrol altına alabilirim ona bakmamız gerekiyor. Dediğim gibi öfke sağlıklı bir duygu ama onu ifade etme biçimi yıkıcı yapıyor. O yüzden nefes egzersizleri, özellikle akşamları oruç açıldıktan sonra kısa süreli yürüyüşler, evde yapılabilecek nefes egzersizleri, kişiyi medite edecek ve rahatlatabilecek egzersizler olabilir. Burada önemli olan öfkelenmemek değil, öfkeyi yönetebilmektir çözüm."

Ağrılı adet sancısı normal değildir

İzmir'in 8 bin 500 yıllık geçmişe sahip arkeolojik alanlarından Yeşilova Höyüğü'nde düzenlenen söyleşide, kadın sağlığının önemli ancak çoğu zaman göz ardı edilen hastalıklarından biri olan endometriozis ele alındı. Medicana International İzmir Hastanesi ile Bornova Belediyesi iş birliğinde gerçekleştirilen etkinlikte uzman hekimler ve Endolu Kadın Platformu temsilcileri, toplumda sıklıkla 'normal adet sancısı' olarak görülen şiddetli ağrıların aslında bir hastalığın habercisi olabileceğine dikkat çekti

Kadın sağlığının önemli ancak çoğu zaman göz ardı edilen sorunlarından biri olan endometriozisin (çikolata kisti) hakkında Medicana International İzmir Hastanesi Kadın Hastalıkları ve Doğum Uzmanı Doç. Dr. Müjde Canday, detaylı bilgi vererek, katılımcıların sorularını yanıtladı.

Endometriozis hastalığının tüm

dünyada yaklaşık 190 milyon kadını etkilediğini aktaran Doç. Dr. Müjde Canday, "Mart ayında tüm dünyada endometriozise farkındalık yaratmak üzere çeşitli sosyal sorumluluk çalışmaları yapıyor. Peki, neden bu hastalığa bu kadar dikkat çekilmeye çalışılıyor? Çünkü bu hastalık maalesef çok sık görülmesine rağmen yani 10 kadından 1'inde görülmesine rağmen gerçek bir tanı konulması için ortalama 8 ila 10 yıla ihtiyaç duyuluyor. Yani hastalık bir kanser değil ama kanser gibi davranıyor ve maalesef uzun yıllar sessiz kalabiliyor" açıklamalarını kaydetti.

Katılımcılara şu ana kadar yaşadıkları en şiddetli adet sancısını hatırlamalarını isteyerek konuşmalarına devam eden Doç. Dr. Müjde Canday, "Bu şiddetli bir ağrıyı yıllarca çektiğinizi ve her ay deneyimlediğinizi düşünün. Ağrınız var çok şiddetli, uydurup içindesiniz ve yardım



istiyorsun. Tüm bunların yanında en yakın çevreniz size 'abartıyorsun, okula gitmek istemiyorsun, annen de böyleydi ama hiçbirinin gibi mızımızlanmıyordun' gibi tepkiler verdiğini düşünün. Şimdi 14-15 yaşlarında bir kız çocuğu bu ağrıları yaşarken ailesinden, yakın çevresinden yardım isterken; ağrısı küçümseniyor ve yeterince

önem verilmiyor. Şımarıklıkla suçlanıyor, psikolojik olmasıyla suçlanıyor. Dolayısıyla bu genç kadınlar uzun bir süre tıbbi yardım almayı talep bile edemiyorlar. Bu nedenle o kadın bu ağrıyla yaşamaya mahkum ediliyor" diyerek hastalığa tanı konulmasındaki en büyük etkenin ne olduğunu aktardı. **HABER MERKEZİ**

Böbreklere erken teşhis çok önemli

❖ Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Hastanesi'nde Dünya Böbrek Günü kapsamında toplumda farkındalık oluşturmak amacıyla bilgilendirme etkinliği düzenlendi. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Hastanesi bünyesinde kurulan bilgilendirme standında, böbrek sağlığının korunması ve kronik böbrek hastalıklarının erken teşhisine yönelik vatandaşlara bilgi verildi. Nefroloji Bilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Yavuz Ye-niçerioglu ve diyaliz hemşirelerinin katılımıyla gerçekleştirilen etkinlikte, kurulan standta hastalar ve hasta yakınlarıyla bir araya gelen sağlık çalışanları böbrek hastalıklarının erken tanısının önemine dikkat çekerek sağlıklı yaşam alışkanlıkları hakkında bilgilendirme yaptı. Vatandaşlara böbrek sağlığını korumaya yönelik öneriler aktarılırken düzenli sağlık kontrollerinin önemine de vurgu yapıldı. Dünya Böbrek Günü kapsamında gerçekleştirilen etkinlikte, kronik böbrek hastalıklarının erken teşhis edilmesinin tedavi sürecinde büyük önem taşıdığı belirtildi. **İHA**



GÜNCEL

İŞ'TE EGE
İŞ DÜNYASININ REFERANS NOKTASI17 MART 2026
SALI 3

Gençler 'Hibrit Kariyer Zirvesi'nde buluştu

► Konak Belediyesi, Genç Konak (GEKO) ve 1923 Vakfı iş birliğiyle gerçekleştirilen 'Hibrit Kariyer Zirvesi'nde konuşan Başkan Mutlu, "Belediye olarak yapay zekayı aktif kullanıyoruz. Konak'a daha nitelikli hizmet sunmak için teknolojiden güç alıyoruz" dedi

Konak Belediyesi'nin GEKO ve 1923 Vakfı iş birliğiyle Türkan Saylan Saylan Kültür Merkezi'nde düzenlediği Hibrit Kariyer Zirvesi, çok sayıda gencin katılımıyla gerçekleştirildi. Konak Belediye Başkanı Nilüfer Çınarlı Mutlu'nun da gençleri yalnız bırakmadığı zirvenin ilk gününde çağın gereklilikleri ve dijital dönüşüm odak noktası oldu. Prof. Dr. Ferit Acar Savacı'nın "Yapay Zeka ile İşbirliği" konulu sunumuyla başlayan oturumlar; Av. Çağatay Akar'ın "Kişisel Marka Yönetimi ve Dijital Ayak İzi", CHP Cumhurbaşkanlığı Aday Ofisi Sanayi ve Teknoloji Politika Kurulu Üyesi Andaç Pamuk'un "Veri Okuryazarlığı ve Analitik Düşünme" ve Prof. Dr. Ethem Duygulu'nun "Girişimlerin Sürdürülebilirliği ve Döngüsel Ekonomi" başlıklı konuşmalarıyla derinlik kazandı. Etkinliğin ikinci gününde ise kişisel gelişim ve profesyonel yetkinlikler öne çıktı. Katılımcılar; İlker Beyhan ile "Eleştirel Düşünme ve Kompleks Problem Çözme", Mesut Şimşek ile "Etkili İletişim", Ali Sinan Avcı ve Gülsüm Kaya ile "Öğrenmeyi Öğrenmek ve Gönüllülük" konularında interaktif oturumlar gerçekleştirdi. Program, Doç. Dr. Cemile Çetin'in "Kariyer Tasarımı" başlıklı ufuk açıcı sunumuyla noktalandı.

AKTİF KULLANICIYIZ

"Yapay Zeka Rakibin Değil, Yardımcı Pilotun" mottosuyla gerçekleştirilen Hibrit Kariyer Zirvesi'nin açılış konuşmasını yapan Başkan Mutlu, Konak Belediyesi



olarak yapay zekayı aktif kullandıklarını ve teknolojiyi Konak'a daha iyi hizmet için dönüştürmeye gayret ettiklerini ifade etti. Başkan Mutlu, konuşmasında şu sözlerle yer verdi: "Yapay zeka her yerde. Biz de belediye olarak yapay zekayı aktif kullanıyoruz. Neredeyse bütün müdürlüklerimiz profesyonel yapay zeka sistemlerine geçti. Bu, hayatın bir gerçeği. O yüzden bugün düzenlediğimiz etkinlik bizim için de çok önemli."

YAPAY ZEKA YANIMDA

Zirvenin dikkat çeken sunumlarından biri de CHP Cumhurbaşkanlığı Aday Ofisi Sanayi ve Teknoloji Politika Kurulu Üyesi Andaç Pamuk'un "Veri

Okuryazarlığı ve Analitik Düşünme" başlıklı konuşması oldu. Gençlerin ilgiyle dinlediği ve sorularını yönelttiği sunumda Pamuk, bilgisayar ve yapay zekanın gelişimi ile veri kullanımının önemine değindi. "Ben merkezdeyim, yapay zeka yanımda" vurgusu yapan Pamuk, "Veri olmadan yapay zeka çalışmaz. Anamlı veriler sayesinde yapay zeka desen görür, önerir ve stratejik anlam çıkarmamızı sağlar. Yapay zekaya bir desen verdiğinizde, anomali dediğimiz o desenin aykırısını tespit etmede insandan katbekat daha başarılı sonuçlar veriyor. Doğruluğu yüzde yüze yakın" ifadelerini kullandı. **HATİCE KAÇAR**

Ferdi Zeyrek Gençlik Merkezi yapılacak

Konak'a ay sonunda ikinci bir gençlik merkezi kazandırılacaklarının müjdesini veren Başkan Mutlu, "Ay sonunda yeni gençlik merkezimizin açılışını gerçekleştireceğiz. İki katlı, içinde espordan yapılabilecek çalışma odaları olan bir merkez; adı da Ferdi Zeyrek Gençlik Merkezi olacak. Biz gençlerden gelecek her türlü öneriye açığız. Nasıl mekanlara ihtiyacınız var, nasıl çalışma ortamlarına ihtiyacınız var; yerel yönetimlerin, sizlerin talepleriyle bunlara yönelik çalışma üretmesini ve mekanları biçimlendirmesini daha kıymetli buluyorum" diye konuştu.

Çöp evden 15 kamyon malzeme çıktı

Karabağlar Belediyesi, toplum sağlığını tehdit eden ve çevre kirliliğine yol açan unsurlara karşı yürüttüğü kararlı mücadele kapsamında Gülyaka Mahallesi'nde bulunan çöp evi tamamen temizledi. Gülyaka Mahallesi 2983 Sokak No:16 adresinde bulunan ve 2017 yılından bu yana hukuki ve fiili nedenlerle 9 yıldır giriş izni alınmayan bina, belediye ekiplerinin koordineli çalışmasıyla tamamen boşaltılarak temizlendi ve dezenfekte edildi.

ATIKLAR GERİ DÖNÜŞÜME

İlaçlamalarda dahil toplam bir hafta süren titiz çalışma ve 4 Mart 2026 tarihinde başlatılan tahliye operasyonunda Karabağlar Belediyesi Temizlik İşleri Müdürlüğü'ne

bağlı 23 personel, yoğun bir çalışma yürüttü. Çalışmalar sırasında evden toplam 13 büyük damperli kamyon ve 2 orta boy damperli kamyon dolusu atık çıkarıldı.

Toplanan malzemeler ayrıştırılarak geri dönüşüme uygun olanlar ilgili tesislere gönderilirken, diğer atıklar bertaraf edilmek üzere çöp merkezlerine sevk edildi.

POLİS ÖNLEM ALDI

Operasyonun güvenli ve sağlıklı şekilde yürütülmesi için belediyenin farklı birimleri de çalışmaya destek verdi. Zabıta Müdürlüğü'nden 22 personel, polis ekipleri nezaretinde eve giriş sağlayarak çevre güvenliğini oluşturdu. Sokakta araç trafiği düzenlenerek çalışma alanının rahat şe-



kilde kullanılmasına imkan sağlandı.

Ekipler ayrıca evde bulunan ziynet eşyası, para ve kişisel belgeleri titizlikle kontrol ederek tutanak

karşılığında mülk sahiplerine teslim etti. Tahliye sürecinde 1 kepçe ve 2 kamyon da lojistik destek amacıyla kullanıldı. **HABER MERKEZİ**

Fashion Week 4 gün sürecek

Bu yıl 12. sezonunu düzenlenen İzmir Fashion Week, 24-25-26-27 Mart tarihlerinde Grand Hyatt İzmir İstinyePark'ta moda severlerle buluşacak. Her yıl moda tasarımcılarını sektör temsilcileri ve moda tutkunlarıyla bir araya getiren İzmir Fashion Week, bu yıl da dopdolu programıyla dikkat çekiyor.

Konak Belediyesi, Ege İhracatçı Birlikleri ve İzmir Moda Tasarımcıları Derneği destekleriyle; Arkas Otomotiv, Mistrall Carrera, British Town, Novar Poliklinik, Altier, Sanemiko, İzmir'de Son Dakika, UT Project ve Harmoni Network sponsorluğunda,

Rönesans Ajans organizasyonu ile gerçekleştirilecek İzmir Fashion Week için geri sayım başladı.

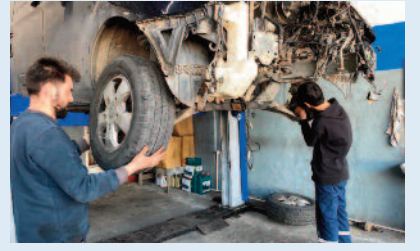
Ev sahipliğini Grand Hyatt İzmir İstinyePark'ın üstleneceği etkinlikte, dört gün boyunca şehir adeta moda ile nefes alacak. 12 farklı marka ve tasarımcının yeni koleksiyonlarını tanıttacağı organizasyon; iş, sanat ve cemiyet hayatından pek çok ismi ağırlayacak. Defileler her gün 19.15 - 21.45 saatleri arasında gerçekleşecek. Podyumda koleksiyonlarını sergileyecek tasarımcı ve markalar arasında Melissa Yılmaz, Ezuznour, Esin Özyiğit, Meriç Sefer,



Noe Happiness, Burak Çiçek, Madame & Mister Sibarita, Callirhoe, Yiğit Eryendi, Taner Tabaklı ve World of Fashion yer alıyor. Etkinlik kapsamında ayrıca moda dünyasına

dair keyifli bir söyleşi de gerçekleştirilecek. Moda tasarımcısı Ümit Temurçin, moda sektörüne dair deneyimlerini paylaşacak. **HASRET DENİZ ÖZTOP**

Aydın sanayide bayram öncesi bakımlar çoğaldı



❖ Ramazan Bayramı'na sayılı günler kala uzun süredir durgunluğun hakim olduğu Aydın sanayisinde bayram tatilinde yola çıkmaya hazırlanan vatandaşların araçlarını bakıma getirmesiyle yoğunluk yaşanıyor. Ramazan Bayramı'nda memleketlerine gitmek ya da sevdikleriyle bir araya gelmek için uzun yola çıkacak olan vatandaşlar, araçlarını kontrol ettirmek amacıyla sanayinin yolunu tutuyor. Motor yağı, fren sistemi, lastik, akü ve genel bakım kontrollerini yaptıran muhtemel arızaların önüne geçmek isteyen vatandaşlar sanayi sitesinde yoğunluk oluşturuyor. Sanayide iş yetiştirmeye çalışan ustalar ise artan taleple birlikte yoğun mesai yaparken, özellikle uzun yol öncesi araç bakımının ihmal edilmemesi gerektiğine dikkat çekiyor. **İHA**



Ege Üniversitesi'nin sosyal sorumluluğu çok

Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından yayımlanan 2025 Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporuna göre Ege Üniversitesi, hem kurumsal hem de öğrenci bazlı değerlendirmede sosyal sorumluluk projelerine damga vurdu. EÜ, hayata geçirdiği bin 233 proje ile Türkiye birincisi oldu. Ege'li öğrenciler de gerçekleştirdikleri 1.991 proje ile EÜ'yü, "Öğrencileri en fazla sosyal sorumluluk projesi yürüten üniversite" yaptı.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayımlanan "2025 Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu", Türkiye'deki üniversitelerin toplumsal katkı alanındaki performansını gözler önüne serdi. Rapora göre, 2024 yılında Türkiye genelinde üniversiteler ve öğrenciler tarafından toplam 15 bin 395 sosyal sorumluluk projesi hayata geçirildi. **HABER MERKEZİ**

İŞ'TE EGE
İŞ DÜNYASININ REFERANS NOKTASI

17 MART 2026 Salı Yıl: 84 Sayı: 27367

SELEKTİF İLETİŞİM DANIŞMANLIK
MEDYA A.Ş. adına Yön. Krl. Bşk. ve İmtiyaz Sahibi
ERDAL AKALTUN

Genel Yayın Yönetmeni

ENGİN SARI

Genel Müdür

NURETTİN SÖNMEZ

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

TUĞÇE YERDELEN

Haber Müdürü

YALÇIN DÜMER

Görsel Yönetmen

MUSTAFA ŞAHİN

Editör

DENİZ HANCI**ABDÜLKADİR OMAV**

Muhabir

HASRET DENİZ ÖZTOP

Reklam Grup Başkanı

AYŞE ÇELİKÖZ

Yönetim Yeri:

Umurbey Mahallesi 1501 Sokak No:2/D KONAK-İZMİR

Telefon: 0 232 202 60 22

Faks: 0 232 202 60 22

İnternet sitesi:

e-posta: gazeteticaret@gmail.com

Elektronik Tebliğat Adresi (UETS): 25909-93221-90717

(Gazetemiz pazar günleri ve dini bayramlarda çıkmaz.)
Dağıtım: Türkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş. İZMİR
(Gazetemiz basın meslek ilkelerine uymaya söz vermiştir.)BASIM YERİ: İhlas Gazetecilik A.Ş. Fatih Mh. 1199
Sk. No:1/7 Sarıncı Gaziemir / İzmir
Telefon: 0 232 281 45 95 YAYIN TÜRÜ: Yerel Süreli



Dolarizasyon yerine metalizasyona geçtik

► Atmaca, “Piyasalarda artık klasik dolarizasyon eğiliminin yerini, güvenli liman arayışıyla altın ve değerli metallere yönelimin arttığı bir ‘metalizasyon’ dönemine bıraktığını görüyoruz. Herkes kendini korumaya çalışıyor” dedi

Ege Giyim Sanayicileri Derneği (EGSD) tarafından düzenlenen Üye Buluşmaları etkinliği Buca Ege Giyim Organize Sanayi Bölgesi (BEGOS) ev sahipliğinde gerçekleştirilirken toplantıda, hazır giyim sektöründe kur riskleri, kredi enstrümanları ve sürdürülebilirlik bağlantılı finansal ürünler uygulama örnekleriyle ele alındı. ‘Hazır Giyimde Uygulama Örnekleriyle Finansal Risk Yönetimi’ başlığıyla düzenlenen buluşmada küresel piyasalardaki son gelişmeler, Türkiye ekonomisindeki beklentiler ve ihracatçıların nakit akışını koruma yöntemleri detaylandırıldı.

Toplantının açılış konuşmasını EGSD Yönetim Kurulu Başkanı Yasın Akçakaya yaparken, QNB Hazine Ticaret Satış Müdürü Figen Atmaca, QNB Hazine Kurumsal Bankacılık Satış Müdür Yardımcısı Ezgi Şener, EGSD Yönetim Kurulu Üyesi Ertan Aslan, EGSD Yönetim Kurulu Üyesi Ayhan Göllü konuşmacı olarak katıldı, EGSD Yönetim Kurulu Üyesi Özgür Torun ise toplantının moderatörlüğünü üstlendi.

FINANSAL BECERİ

Toplantının açılış konuşmasını gerçekleştiren EGSD Yönetim Kurulu Başkanı Yasın Akçakaya, günümüz rekabet koşullarında şirketleri ayakta tutan unsurun yalnızca üretim gücü değil aynı zamanda finansal riskleri doğru yönetebilme kabiliyeti olduğunu vurguladı.

Akçakaya, hazır giyim sektörünün Türkiye ekonomisinin omurgası olduğunu ancak son yıllarda artan maliyetler ve kur belirsizliği nedeniyle üreticilerin zorlu bir denklemini yönetmek zorunda kaldığını belirtirken, “Bugün şirketlerimizin başarısını belirleyen unsurların başında finansal yönetim becerisi geliyor. Sipariş almak mı daha zor yoksa o siparişi finansal olarak doğru yönetmek mi sorusuyla her gün karşı karşıya kalıyoruz. İzmir gibi girişimci kültürü yüksek ve ihracat kapasitesi güçlü bir kentte üreticilerimizin bu risklere karşı donanımlı olması sürdürülebilir büyüme için hayati önem taşıyor” dedi.

JEOPOLİTİK RİSKLER

Etkinlikte küresel ekonomik görünüm ve enerji piyasaları üzerine bir sunum gerçekleştiren QNB Hazine Ticaret Satış Müdürü Figen Atmaca, Orta Doğu’daki gerilimlerin enerji fiyatları üzerindeki etkisine ve yatırımcı tercihlerindeki değişime değindi. Brent petrolün 9 Mart tarihinde gün içinde yaklaşık 119 ile 120 dolar seviyelerine kadar yükseldiğini ancak yapılan açıklamalar sonrası 94 ile 96 dolar bandına gerilediğini kaydeden Atmaca, piyasalardaki değişkenliğin



sürdüğünü belirtti.

Yatırımcı davranışlarına ilişkin bir tespitte bulunan Atmaca, “Piyasalarda artık klasik dolarizasyon eğiliminin yerini, güvenli liman arayışıyla altın ve değerli metallere yönelimin arttığı bir ‘metalizasyon’ dönemine bıraktığını görüyoruz. Jeopolitik riskler taşıma maliyetlerini doğrudan etkilerken ihracatçıların sürdürülebilirlik bağlantılı türev ürünlerle kendilerini korumaları gerekiyor” dedi. Enerji maliyetleri ve ABD ile İran arasında süren savaşın enflasyon görünümü üzerinde baskı yarattığını belirten Atmaca, yıl sonu enflasyon beklentilerini yüzde 25,5’e, politika faizi beklentilerini ise yüzde 32’ye revize ettiklerini ifade etti.

2026 MÜCADELE YILI

QNB Hazine Kurumsal Bankacılık Satış Müdür Yardımcısı Ezgi Şener ise sunumunda Türkiye ekonomisinin makro dengelerine ve 2026 yılı projeksiyonlarına odaklandı. Türkiye piyasası için enflasyon politikası ve merkez bankası politikalarının ihracatçı üzerindeki yansımalarını değerlendiren Ezgi Şener, sanayicilerin nakit akışını planlarken iç piyasadaki likidite koşullarını ve lıralaşma stratejilerini göz önünde bulundurması gerektiğini söyledi.

Şener, Türkiye’nin ihracat odaklı büyüme modelinde kur istikrarının önemine değinerek “2026 yılına dair Türkiye piyasası özetinde enflasyonla mücadele ve para politikası adımları önceliğini kuruyor. Firmalarımızın finansal dayanıklılıklarını artırmak adına modern risk yönetimi araçları her zamankinden daha önemli hale geldi” diye konuştu. **MELİKE ABACIOĞLU**

Doğru kredi seçimi maliyetleri düşürür

Yüksek faiz ortamında kredi seçiminin önemine değinen EGSD Yönetim Kurulu Üyesi Ayhan Göllü ise finansman çeşitlendirmenin ve kredinin takibinin şirket kârlılığı için kritik olduğunu söyledi. Yanlış kredi kullanımının maliyetinin çok daha ağır olabileceğini ifade eden Göllü, Türk Eximbank kredilerinin ihracatçı için ana finansman kaynağı olması gerektiğini belirterek, “Rotatif krediler hızlı nakit erişimi sağlasa da faizi piyasa göre değiştiği için uzun süre açık kalması kârı eritebilir. Planlı işlerde maliyeti baştan belli olan spot krediler tercih edilmelidir” dedi.

Yatırım risklerini doğru yönetmek

Toplantının son bölümünde kur riskinin yönetimi ve forward uygulamaları hakkında bilgi veren EGSD Yönetim Kurulu Üyesi Özgür Torun, Türkiye’de Euro/TL paritesindeki değişimlerin ihracatçı üzerindeki etkilerini paylaştı. Euro kurunun 2024 yılında yüzde 12,8 ve 2025 yılında yüzde 37,6 oranında artış gösterdiğini hatırlatan Torun, kur hareketlerinin parite değişimlerinden de etkilendiğini söyledi. Forward işleminin bir yatırım değil risk yönetim aracı olduğunu vurgulayan Torun, gelecek tarihli kurun sabitlenmesiyle operasyonel kârın korunduğunu ifade ederek, “Yıllık yüzde 31,4 düzeyindeki kur farkı projeksiyonları dikkate alındığında forward kullanımı, şirketlerin finansal zarar yazmasını engelleyen en etkili araçlardan biridir” dedi.



Eczacılar görünür olmaktan kaçınmaz

❖ Ege Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, öğrencilerin kariyer planlamalarına ışık tutacak ve profesyonel hayata hazırlık süreçlerine katkı sağlayacak önemli bir etkinliğe ev sahipliği yaptı. Koordinatörlüğünü Eczacılık Fakültesi öğretim üyesi Doç. Dr. Meliha İkinci’nin üstlendiği “Network Her Şey” başlıklı söyleşide, TEB 3. Bölge İzmir Eczacı Odası Saymanı Eczacı Berna Baysal, öğrencilerle bir araya geldi. Eczacı S. Berna Baysal, eczacılık mesleğinde insan ilişkilerinin ve sosyal ağların başarıya giden yoldaki etkisini kendi yaşamından örneklerle anlattı. E

Eczacı S. Berna Baysal “Mesleki gelişimde iletişim ağının çok önemli olduğuna inanıyorum. Network oluşturmak kariyer için gerçekten stratejik bir değere sahip; ancak bunun mutlaka kişisel gelişimle desteklenmesi gerekiyor. Açıkçası network her şey ama bir taraftan da hiçbir şey. Çünkü siz kendinizi geliştirmez, kendinize yatırım yapmazsanız tanıdığınız insanlar sadece telefon rehberinizde duran birer kartvizitten ibaret kalabilir. Bu nedenle genç arkadaşlarımıza kendilerini her alanda yetiştirmelerini tavsiye ediyorum. Kongrelere katılmak, mesleki etkinliklerde yer almak ve eğitim programlarına dahil olmak hem bilgi birikimini artırmak hem de yeni insanlarla tanışarak güçlü bir çevre oluşturmak açısından gerçekten çok değerli fırsatlar sunuyor” dedi.

FIRSATLARI YAKALAYIN

Ege Üniversitesinin köklü eğitim geleneğine ve sunduğu imkânlarla dikkat çeken Eczacı Baysal, “Kariyer yolculuğunda doğru zamanda doğru yerde olmanın da çok önemli olduğuna inanıyorum. Gençlerin, sosyal olmaktan çekinmemesi, farklı insanlarla tanışması ve yeni deneyimlere açık olması gerekiyor. Kariyer basamaklarını tırmanırken bunların çok önemli olduğunu düşünüyorum. Tanışın, soru sorun, fırsatları kovalayın, kendinizi görünür kılın ve hata yapmaktan da korkmayın” diye konuştu. **HABER MERKEZİ**



Edremit otelleri şimdiden doldu

❖ Edremit Belediye Başkanı Mehmet Ertaş, okulların ara tatili ile Ramazan Bayramı tatilinin birleşmesi nedeniyle ilçede yoğunluk beklendiğini belirterek, Edremit Belediyesi olarak tüm hazırlıkları tamamladığını ve tatil için gelecek misafirleri ilçeye davet ettiklerini söyledi. Ertaş, Edremit Belediyesi olarak yaklaşık 15-20 gün öncesinden hazırlıklara başladıklarını belirterek, kış mevsiminin ardından vatandaşların tatil için sahil bölgelerini tercih ettiğini dile getirdi. Başkan Mehmet Ertaş açıklamasında, “İnsanlar kıştan çıktılar, yağmurlar ve soğuklar geride kaldı. Buna rağmen yaşanan bazı olumsuzluklar ve savaş krizi gibi gelişmeler var. Ancak biz Edremit Belediyesi olarak tüm misafirlerimizi en iyi şekilde ağırlamak için hazırlıklarımızı yaptık. Ege’nin incisi, şirin Edremit’imizde misafirlerimizi ağırlamaya hazırız” dedi.

İlçedeki konaklama tesislerinde doluluk oranlarının oldukça yüksek olduğunu belirten Ertaş, “Otellerimizde ciddi bir doluluk var. Neredeyse yüzde yüze ulaşmış bir doluluk söz konusu. Bölgemiz Altınoluk, Güre, Akçay ve Altunkum gibi turizm merkezleriyle önemli bir çekim noktası. Biz de bu çekim merkezinde gelen misafirlerimizi en iyi şekilde ağırlamak için tüm hazırlıklarımızı yaptık” dedi. Başkan Ertaş, ara tatil ve Ramazan Bayramı tatilini fırsat bilen vatandaşları Edremit’e davet ederek, “Tüm hemşehrilerimizi Edremit’imize bekliyoruz. Bu ara tatili ve bayramı fırsat bilip gelip burada misafiriniz olmalarını istiyoruz” diye konuştu. **İHA**

Lojistik maliyetleri zora sokacak

Küresel ticaret son yılların en kritik dönemlerinden birine giriyor. Artan jeopolitik gerilimler, enerji fiyatlarındaki yükseliş ve uluslararası taşımacılık maliyetlerindeki sert artış, dünya ticaretinin maliyet yapısını hızla değiştiriyor. Özellikle enerji ve navlun fiyatlarında yaşanan yükseliş, ihracatçıların rekabet gücünü doğrudan etkileyen yeni bir baskı dalgası yaratıyor. Dışyönder (Dış Ticarete Yön Verenler Derneği) Başkanı Hakan Çınar, küresel ticarete oluşan bu yeni maliyet ortamının Türkiye açısından hem önemli riskler hem de stratejik fırsatlar barındırdığına dikkat çekti.

TEDBİRLİ OLUNMALI

Devam eden savaşların yeni bir dönemi başlattığına işaret eden Dışyönder Başkanı Çınar “Enerji fiyatlarındaki yükseliş yalnızca akaryakıt maliyetlerini değil; üretim, taşıma ve depolama süreçlerinin tamamını etkileyerek ihracatçıların rekabet gücü üzerinde önemli bir baskı oluşturuyor. Bugün dünya ticaretinin büyük bölümü deniz taşımacılığı ile gerçekleşiyor. Ancak son dönemde kritik deniz ticaret yollarında artan güvenlik riskleri, navlun fiyatlarında yükselişe ve sigorta maliyetlerinde ciddi artışlara neden



oluyor. Bu durum özellikle enerjiye ve lojistiğe bağımlı sektörlerde maliyetleri yukarı çekiyor. Türkiye açısından bakıldığında ise ihracatçıların rekabet gücünün korunması için lojistik maliyetlerin dikkatle yönetilmesi büyük önem taşıyor. Enerji fiyatlarındaki oynaklık ve küresel taşımacılık maliyetlerindeki artış, özellikle KOBİ ölçeğindeki ihracatçı firmaları daha fazla etkiliyor” diyerek, tedbir alınmaması halinde ihracatçıların zor günlerin beklediğine dikkat çekti.

Çınar sözlerine şöyle devam etti: “Dünya ticareti artık yalnızca üretim kapasitesiyle değil, enerji ve lojistik maliyetlerini yönetebilme kabiliyetiyle de şekilleniyor. Devam eden savaşlar, ülkelerin ticaret stratejilerini yeniden düşünmesini zorunlu kılıyor ve haritalar yeniden şekilleniyor. Türkiye sahip olduğu güçlü üretim altyapısı, stratejik coğrafi konumu ve gelişen lojistik ağı sayesinde bu dönüşüm sürecinde önemli fırsatlar yakalayabilir. Ancak bunun için alternatif ticaret koridorlarının

geliştirilmesi ve ihracatçıların maliyet baskısını azaltacak politikaların hızla hayata geçirilmesi son derece önemli. Bu süreçte Türkiye’nin stratejik avantajlarını doğru değerlendirerek; Avrupa, Orta Doğu ve Orta Asya arasında bulunan güçlü coğrafi konumu, lojistik altyapısı ve üretim kapasitesini fırsata çevirmeyi başarmalıyız. Küresel ticarete yaşanan dönüşüm, ülkemizi bu dönemde üretim ve lojistik merkezi haline getirmek için büyük fırsatlar barındırıyor.” **HABER MERKEZİ**



İzmir ürünleri markalaşacak

İzmir zeytininin hak ettiği yeri bulması için Büyükşehir Belediyesi öncülüğünde Zeytin Bilim Kurulu oluşturuldu. Kurul; zeytin ve zeytinyağının topraktan sofraya her sürecinin analiz edilerek, doğru üretim ve pazarlama stratejilerinin belirlenmesine katkı sağlayacak



İzmir Büyükşehir Belediyesi, kent binlerce yıllık mirası zeytin ve zeytinyağının doğru yöntemlerle üretilmesi, kalitesinin artırılması ve doğru pazarlama stratejileriyle markalaşması için akademisyenlerden üreticilere, kamudan sivil topluma tüm paydaşların yer aldığı Zeytin Bilim Kurulu oluşturdu. Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı koordinasyonundaki kurul ilk toplantısını "Zeytin Stratejileri" başlığıyla düzenleyerek yol haritasını oluşturdu. Çetin Emeç Toplantı Salonu'ndaki toplantıya İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Cemil Tugay, İzmir Planlama Ajansı (İZPA) Başkanı Prof. Dr. Koray Velibeyoğlu, Prof. Dr. Yusuf Kurucu, İzmir Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Bülent Üngür, Kırsal Hizmetler Dairesi Başkanı Nehir Yüksel, zeytincilik alanında çalışan akademisyenler, zeytin üreticileri, kooperatifler, ihracatçılar, zeytinyağı üreticileri ve sivil toplum kuruluşu temsilcileri katıldı.

TOPRAKTAN SOFRAYA

Toplantıda Zeytin Bilim Kurulu üyeleri zeytin ve zeytinyağının geleceğine yön verecek bilgi alışverişinde bulundu. Zeytinciliğin ekonomik durumu, hasat, depolama sorunları, hastalık ve zararlı-

lar ile mücadele, üreticinin girdi maliyetleri, üretimi ve kaliteyi etkileyen çevresel faktörler; uluslararası pazarlar, ihracat ve markalaşma gibi çok sayıda konu masaya yatırıldı.

ÜRETİM BAŞARISIZ

Cemil Tugay, İzmir'in tarih boyunca güçlü bir üretim kenti olduğunu vurgulayarak tarımın hem istihdam hem de gıda güvenliği açısından kritik bir rol taşıdığını belirtti. Dünyada giderek artan gıda krizi riskine dikkat çeken Tugay, İzmir'in bu sürece karşı dirençli bir kent olması gerektiğini ifade etti. Türkiye'de birçok tarımsal ürünün katma değeri yüksek ürünlere dönüşmeden değerlendirildiğini söyleyen Tugay, bunun önemli örneklerinden birinin zeytin olduğunu dile getirdi. İzmir'de zeytinin çoğunlukla geleneksel yöntemlerle üretildiğini, zeytinyağı üretiminde ve depolanmasında ise kontrolsüz ve verimsiz süreçlerin bulunduğunu belirten Tugay, ürünün değerini basit hatalar nedeniyle kaybettiğini söyledi. Kasalarla taşıma yöntemlerinden sıkım tekniklerine kadar birçok aşamada iyileştirme gerektiğini ifade eden Tugay, doğru ağaç ve fidan seçimi, hastalıklarla etkin mücadele ve toprağın güçlendirilmesi gibi alanlarda kapsamlı çalışmalar yürüttük-

lerini kaydetti.

3 ÖNEMLİ AYAK

Başkan Cemil Tugay, İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından hazırlanan Zeytin Eylem Planı hakkında da bilgi verdi. Tugay, zeytinin doğru şekilde kalite ölçümünün yapılması, markalaştırılması ve pazarlanması için ortak akılla oluşturulmuş bir yol haritasına ihtiyaç olduğunu belirtti. İzmir zeytininin hak ettiği şekilde pazarlanmadığını ifade eden Tugay, zeytinyağı üretiminde hem Türkiye'nin hem de İzmir'in sahip olduğu potansiyelin yeterince değerlendirilemediğini söyledi. Yurt dışından bazı firmaların Türkiye'den zeytinyağı alarak kendi ülkelerinde ambalajlayıp paketledikten sonra farklı pazarlara sunduğunu dile getiren Tugay, bu nedenle üretimden pazarlamaya kadar bütüncül bir planlamaya ihtiyaç olduğunu vurguladı. Üreticilere zeytinciliğin en doğru yöntemlerle nasıl yapılacağını anlatmak gerektiğini ifade eden Tugay, zeytinin en kaliteli zeytinyağına dönüştürülmesi için bilimsel ve teknik bir planlama yapılması gerektiğini belirtti. Tugay ayrıca, ürünün değerini artırmak için pazarlama süreçlerinde de profesyonellerin yer aldığı güçlü bir strateji oluşturulacağını ifade etti. **HATİCE KAÇAR**

Büyükşehir zeytine kefil olacak

Başkan Tugay, İzmir Olive Export Hub'ı oluşturmak istediklerini belirterek "Kooperatifleri ortak bir marka altında ihracata hazırlayan, uluslararası pazarda rekabet gücünü artıran bir merkez oluşturacağız. İzmir'den zeytinyağı almak isteyenlerin sadece fuarlarda değil, her zaman yerinde bizzat kendilerinin göreceği bir hal yapalım istiyoruz. Bilgilerinize, yönlendirmelerinize ihtiyaç var. Biz İzmir Büyükşehir Belediyesi

ailesi olarak zeytin konusunda çalışmayı çok istiyoruz. Arkadaşlarımız pek çok çalışma yapıyor. Öncelikli amacımız, gıdada kendi kendine yeten bir şehir olmak. Zeytin ve zeytinyağının kalitesini ortaya koyacak bir kalite belgesi geliştirmek istiyoruz. İzmir Büyükşehir Belediyesi olarak bu zeytinyağı kalitelidir, taşıyış yoktur diye biz kefil olmak istiyoruz. Farklı markalar olabilir ama kalitenin belli olması lazım" dedi.



Yabancıasını giyer olduk

Türkiye ayakkabı sektöründe ocak ayında 9 milyon 86 bin çift ithalata karşılık 9 milyon 16 bin çift ihracat yapıldı. Böylece ayakkabıda ithalat ilk kez ihracatın önüne geçti; sektör ise ihracattaki düşüşün dördüncü yılda da sürmesinden endişe ediyor.

Türkiye'de yıllık kişi başı ayakkabı tüketimi yaklaşık bir çift gerileyerek 3,2 çifte düşerken toplam tüketim 350-360 milyon çiftten 280 milyon çift civarına geriledi. Yüksek üretim maliyetlerinin rekabetçiliği negatif etkilemesi ile ihracattaki düşüşün de devam ettiğini dile getiren Türkiye Ayakkabı Sanayicileri Derneği (TASD) Başkanı Berke İçten, diğer taraftan yılın başında ithalattaki düşüşün belirginleştiğini ancak ihracattaki kaybın henüz telafi edilemediğini belirtti. TASD Başkanı İçten, ocakta 9 milyon 16 bin çift ihracata karşılık 9 milyon 86 bin çift ithalat yapıldığını belirterek, "Ayakkabıda ithalat ilk kez ihracatın önüne geçti" dedi.

İçten, Çin ve Vietnam kaynaklı ih-



alat baskısının azalmasından memnunn olduklarını ancak ihracattaki kan kaybının dördüncü yılda da sürmesinden endişe duyduklarını ifade etti.

SAVAŞIN ETKİLERİ

Bölgede devam eden savaş ortamının sektöre etkisini de değerlendiren İçten, şöyle konuştu: "Savaş pandemide olduğu gibi bir kırılma yaratabilir ve siparişler Türkiye'ye kayabilir. Tedarik zincirindeki aksamaların Türki-

ye'ye yeniden siparişleri getireceğini öngörüyoruz. Uzakdoğu'ya Bangladeş'e giden siparişler yeniden gelir. Türkiye'nin üretim potansiyeli yeniden ortaya çıkacaktır. Yeter ki enflasyon ve döviz kurunu rekabetçi hale getirelim."

İçten, 2025'te ayakkabı ithalatına uygulanan ilave gümrük vergisinin artırılması, posta ve hızlı kargo taşımacılığı yoluyla ayakkabı ithalatı kısıtlanması ile ithalatın frenlendiğini dile getirdi. **HABER MERKEZİ**

Yapı sektörüne yönelik iş birliği

Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanı Murat Kurum ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu tarafından, Ankara'da TÜBİTAK MAM desteğiyle geleneksel yapıların inşasında yenilikçi çözümler sunacak Yapı Araştırma Merkezi'nin kurulmasına ilişkin iş birliği protokolü imzalandı. Protokolle, Mesleki Hizmetler Genel Müdürlüğü koordinesinde yürütülecek çalışmalar doğrultusunda araştırma-geliştirme, eğitim, sertifikasyon ve belgelendirme faaliyetlerinin yürütüleceği Yapı Araştırma Merkezi kurulacak. Merkezde, TÜBİTAK MAM işbirliğiyle geleneksel yöntemlerle yapılmış mevcut ahşap



yapılar gibi geleneksel yapıların yangın ve depreme karşı korunmasına yönelik teknolojiler geliştirilecek. Üç boyutlu ahşap ve hafif çelik yapıların yaygınlaşmasına yönelik AR-GE faaliyetleri yürütülecek. İnşaat atıklarının geri dönüşümü ile elde edilecek malzemelerin kullanımı, üç boyutlu yapım teknolojilerinde beton dışında sürdürülebilir yerli malzemelerin kullanımına yönelik çalışmalar ile kenevir gibi yenilikçi ürünlerin yapı sektöründe kullanılmasına yönelik çalışmalar yapılacak.

PROJELER BELİRLENDİ

Bakan Kurum, sosyal hesabından konuya ilişkin yaptığı paylaşımda, "Atık yönetimi, geri dönüşüm, inşaat ve müteahhlik sektörüne ilişkin projeleri konuştuk, ihtiyaç ve talepleri tartıştık. Ülkemizi her alanda yükseltmek için iş dünyamızla işiştirde çalışmaya devam edeceğiz" ifadelerini kullandı. **HABER MERKEZİ**

YAYA KÖPRÜSÜ İŞLERİ YAPTIRILACAKTIR

LATİFE HANIM MAH. YAYA KÖPRÜSÜ YAPILMASI 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) : 2026/465859

1- İdarenin

1.1. Adı

: **İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

1.2. Adresi

: **Mimar Sinan Mahallesi 9 Eylül Meydanı No:9/1 Kültür Park 3 Nolu Hol Oda No:3059 KONAK/İZMİR**

1.3. Telefon numarası

: **02322934520**

1.4. İhale dokümanının görülebileceği ve indirilebileceği internet sayfası

: **https://ekap.kik.gov.tr/EKAP/**

2- İhalenin

2.1. Tarih ve Saati

: **03.04.2026 - 10:00**

2.2. Yapılacağı (e-tekliflerin açılacağı) adres

: **Kültür Park 3 Nolu Hol İhale Salonu**

3- İhale konusu yapım işinin

3.1. Adı

: **LATİFE HANIM MAH. YAYA KÖPRÜSÜ YAPILMASI**
: **Yapım işi 1 adet 24,75 m uzunluğunda yaya köprüsü**
Ayrıntılı bilgiye EKAP'ta yer alan ihale dokümanı içinde bulunan idari şartnameden ulaşılabilir.

3.2. Niteliği, türü ve miktarı

: **Karşıyaka/İZMİR**

3.3. Yapılacağı/teslim edileceği yer

: **Yer tesliminden itibaren 90 (Doksan) takvim günüdür.**

3.4. Süresi/teslim 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 % 80 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 yarılarından 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:

Yapım işlerinde benzer iş grupları tebliğinde yer alan A/I grubu köprü ve viyadük işleri benzer iş olarak kabul edilecektir.

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

İnşaat Mühendisliği

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

6- İhaleye sadece yerli istekliler katılabilecektir.

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) : 1,00

Sınır değerın altında teklif sunan isteklilerin teklifleri açıklama istenilmeksizin reddedilecektir.

Sınır Değer Katsayısının Altyapı İşlerinde N=1,00 olarak uygulanması' Resmi Gazete'nin 20 Şubat 2020 tarihli ve 31045 sayılı nüshasında yayınlanarak 20 Şubat 2020 tarihi itibarı ile yürürlüğe girmiş bulunmaktadır.



Gece çökünce asfaltlama başlar

❖ Bornova Belediyesi, İZ-SU'nun altyapı çalışmaları nedeniyle bozulan Kazım Karabekir Caddesi ve 457 Sokak'taki yolları kazıyıp yeniden asfaltladı. Trafikğin aksaması için gece saatlerinde yapılan çalışmalar Bornova Belediye Başkanı Ömer Eşki de yerinde takip etti. Eşki, altyapı çalışmaları

nın gerekli olduğunu belirterek Bornova'yı daha güzel ve estetik hale getirmek için çalışmaların sürecini söyledi.

Yol çalışmalarının sadece asfaltla sınırlı olmadığını belirten Başkan Eşki, Bornova'da estetik dokunuşların da hayata geçirildiğini ifade ederek, "Biz sadece asfalt atmıyoruz. Yaptığımız ışıklandırmalarla bu yolları çok daha estetik bir görünüme kavuşturuyoruz" diye konuştu. **SERKAN GÜNBAY**



Büyükşehir zabıtası denetimde



İzmir Büyükşehir Belediyesi zabıta ekipleri, Sahilevleri'nde 2 bardak çayın 300 TL'ye satıldığı yönündeki şikayetlerin ardından başlattığı denetimlerini aralıksız sürdürüyor. Bu kez İnciraltı'nda, kamuya açık alanlarda izinsiz satış yapan seyyar satıcıların malzemelerine el konuldu. Ekipler, hem izinsiz seyyar faaliyetlerin önüne geçmek hem de yurttaşların fahiş fiyatlarla karşılaşmasını önlemek amacıyla gece gündüz çalışıyor.

Denetimler kapsamında ekipler bu kez İnciraltı bölgesinden çok sayıda malzemeyi topladı. Toplanan malzemeler arasında; 2 çuval odun, 5 ateş kazanı, 4 soba kovası, 22 sandalye, 12 tabure, 1 masa, 1 dört tekerli mısır arabası, 8 çuval odun, 1 se-maver, 1 piknik tüpü, 15-20 paket küçük poşet çekirdek ve 10 küçük su şişesi yer aldı. Yetkililer, bu tür önlemlerin kamusal alanların düzeni, kent estetiği ve vatandaşların haklarının korunması açısından kritik önemde olduğunu vurguladı. İzmir Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi Başkanlığı'nın, son bir yılda kent genelinde gerçekleştirdiği işgal ve seyyar denetimlerinin ardından toplam 11 bin 948 idari yaptırım kararı verildi. Ayrıca 9 bin 955 kişi seyyar satış yaparken tespit edilip yaptırımlara tabi tutuldu. Zabıta ekipleri, kent genelindeki denetimlerini aralıksız sürdürerek hem şehir düzenini hem de yurttaşların kamusal alanlardaki güvenliğini gözeticiler.

HABER MERKEZİ



21. İZMAR şubesi Çiğli'de hizmette

► İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin tanzim satış mağazası İZMAR 21'inci mağazasını Çiğli'de açtı. Bayındır Süt Fabrikası'nda üretilen İZMAR markalı taze beyaz peynir açılışın ardından ilk kez satışa sunuldu

İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin iştiraki İZ-TARIM AŞ tarafından işletilen ve halkı uygun fiyatlı, güvenilir alışverişle buluşturan İZ-MAR'ın yeni mağazası Köyiçi Mahallesi, Dere Caddesi üzerinde kapılarını açtı. İZMAR'ın ilçelerine gelmesini heyecanla bekleyen Çiğlililer, açılış anından itibaren mağazaya akın etti. Mağazanın özellikle et ve süt ürünleri reyonlarında uzun kuyruklar oluştu.

FİYATLAR UYGUN

Çiğli mağazasının ilk müşterilerinden Pervin Işık ise mağazanın açılmasından duyduğu memnuniyeti dile getirdi. Uzun süredir İZ-MAR'ın gelmesini beklediklerini söyleyen Işık, "Kızım da sürekli yazıyordu, sonunda geldi. Çok mutluymuz. Et fiyatları kasaplardan daha uygun. Buraya çok güveniyoruz. Süt ürünlerini de her zaman alıyoruz. Fiyatlar çok ekonomik. Çok mutluymuz" dedi. **MELİKE ABACIOĞLU**



İZMAR taze beyaz peynir 120 lira

İZMAR'ın yeni mağazasında İZ-TARIM'ın Bayındır Süt Fabrikası'nda üretilen İZMAR markalı tam yağlı taze beyaz peynir, ilk kez satışa çıktı. Piyasada yarım kilos 300 liraya kadar çıkan beyaz peynir, 120 liradan vatandaşların beğenisine sunuldu. Tamamen yerli üreticiden alınan sütlerle hazırlanan İZMAR markalı taze kaşar peyniri, tereyağı, yoğurt, UHT süt, ayran ile Ödemiş Et Entegre Tesisi'nde işlenen et ve et ürünleri, Şaşal Su ve Halk Ekmek ürünleri İZMAR raflarında yerini aldı.

Bir yandan yeni mağazaları kente kazandırmak için çalışan İZ-TARIM ekibi, bir yandan da vatandaşların ihtiyaçları ve talepleri doğrultusunda ürün çeşitliliğini açıldığı günden bugüne iki katına çıkardı. Kooperatiflerden temin edilerek İZMAR markasıyla satışa sunulan çay, zeytinyağı ve balın yanı sıra temizlik ürünlerinden gıdaya kadar yüzlerce çeşit ürün, uygun fiyatlarla vatandaşlara ulaştırılıyor.



Sıra Osmangazi ve Asarlık'ta

İZMAR, 21'inci Çiğli mağazasının yanı sıra Bayraklı'daki Özkanlar ve Orgeneral Nafiz Gürman, Bornova'daki Çamdibi, Doğanlar ve Erzene, Buca ve Gediz, Karabağlar'daki Bozyaka, Karşıyaka'daki Girne ve Nergiz, Konak'taki Gültepe ve Kemeraltı, Menemen ve Ulukent, Gazimemir ve Aktepe, Aliğa, Tire ve Torbalı Ayrancılar mağazaları ile yurttaşlara hizmet sunuyor. Gezici mağaza ise İZMAR şubesinin bulunduğu noktalarda İzmirliyle hizmet veriyor. Yeni mağazaların Bayraklı Osmangazi ile Menemen Asarlık'ta yakın zamanda hizmete açılması planlanıyor. Mağazalar, pazar günleri dışında haftanın altı günü 09.00-20.00 saatleri arasında hizmet veriyor.

Buca Yardımlaşma Derneği törenle açıldı

Buca Yardımlaşma ve Güçlendirme Derneği'nin açılışında konuşan Buca Belediye Başkanı Mimar Görkem Duman, "Benim en büyük arzum; Bucalıların iyilikte ve dayanışmada birbiriyle yarışarak çok daha güçlü bir hale gelmesi" dedi.

Buca Yardımlaşma ve Güçlendirme Derneği, ramazan ayının manevi atmosferinde düzenlenen iftar programı ile hizmete açıldı. Açılış törenine Buca Belediye Başkanı Mimar Görkem Duman, Dernek Başkanı Güven Yıldız, belediye meclis üyeleri ve çok sayıda vatandaş katıldı. İftar sofrasında bir araya gelen Bucalılar, birliğin ve beraberliğin en güzel örneğini sergiledi.

KURUCULARA TEŞEKKÜR

Buca Belediye Başkanı Görkem Duman, ramazan ayının bereketini ve kardeşliğini vurgulayarak şunları söyledi: "Bugün burada Buca'mızın mayasından olan o büyük dayanışma ruhunu bir çatı altına almak, birliğimizi ve beraberliğimizi taçlandırmak için bir aradayız. Biz-



ler, 'Komşusu açken tok yatan bizden değildir' inancıyla yoğrulmuş, yardımlaşmayı bir yaşam biçimi haline getirmiş bir millettir. Benim en büyük arzum; Bucalıların iyilikte ve dayanışmada birbiriyle yarışarak çok daha güçlü bir hale gelmesidir."

Derneğin kurulmasında emeği geçenlere teşekkür eden Buca Belediye Başkanı Görkem Duman, "Mübarek Ramazan ayında atılan bu güzel tohum, yılın 365 günü aynı bereketle filizlenmeye devam edecektir. Bu çatının kurulmasında emeği geçen, taşın altına elini

değil yüreğini koyan başkanımıza, dostlarımıza ve sizlere sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum. Allah, birliğimizi, dirliğimizi ve beraberliğimizi daim eylesin. Buca Yardımlaşma ve Güçlendirme Derneği'miz ilçemize hayırlı, uğurlu olsun" diye konuştu. **HATİCE KAÇAR**



Alaçatı yolları bayrama yetiştirdi

❖ İzmir Büyükşehir Belediyesi, yaz sezonu öncesi Çeşme'nin yollarında yenileme çalışmalarına hız kattı. Yol Yapım Bakım ve Onarım Dairesi Başkanlığı, Alaçatı'nın can damarı Atatürk Bulvarı ile Residere 6001 sokakta asfalt yatırımlarını gece gündüz sürdürüyor. Yaklaşık bir buçuk kilometrelik bulvarın hem yaya yolları hem de araç yolunun daha güvenli ve konforlu bir hale getirilmesi için çalışan ekipler, yolda toplam 14 bin ton asfalt serimi gerçekleştirecek. Yarımada bölgesinde yürütülen çalışmalar kapsamında Residere Mahallesi'nin ana aksını oluşturan 6001 sokakta yer alan yaklaşık iki kilometrelik yol baştan sona yenileniyor. **HABER MERKEZİ**



Yemekler çöp yerine mamaya dönüşüyor

❖ Seferihisar Belediyesi, gıda israfını azaltmak ve sokak hayvanlarının beslenmesine katkı sağlamak amacıyla hayata geçirdiği mama kompost makinesi projesiyle hem çevreyi koruyan hem de sürdürülebilir bir çözüm sunan önemli bir adım attı. Sokak Hayvanları Yuvası'nda kurulan sistem sayesinde evlerden ve lokantalardan çıkan yenmemiş yemekler artık çöpe gitmek yerine işlenerek sokak hayvanları için mamaya dönüştürülüyor. Başkan İsmail Yetişkin, Prof. Dr. İsmet Sungurbey Sokak Hayvanları Yuvası'nı ziyaret ederek mama kompost makinesini yerinde inceledi ve proje hakkında bilgi aldı. **HABER MERKEZİ**



Denizcilığe 7,5 milyon ton yakıt desteği verildi

► Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Abdulkadir Uraloğlu, "ÖTV'siz yakıt uygulamamızla denizcilik sektörümüze bugüne kadar 7,5 milyon ton yakıt desteği verdik. 21,6 milyar liralık ÖTV tahsil etmedik" diye konuştu



Balıkçıların önü açıldı
ÖTV'siz yakıt uygulamasının deniz yolu taşımacılığını desteklediğini vurgulayan Uraloğlu, "Uygulama sayesinde taşıma verimi daha yüksek olan deniz yolu taşımacılığı artarken taşımacılık maliyetleri de düşüyor. Uygulamadan faydalanan balıkçılarımızın ucuz yakıtlarla denizde kalma ve avlanma süreleri artıyor" dedi.

Bakan Uraloğlu, Denizcilik Genel Müdürlüğü koordinasyonunda yürütülen denizcilik sektörüne yönelik ÖTV'siz yakıt uygulamasına ilişkin yazılı açıklama yaptı. Uygulamanın sektör üzerindeki olumlu etkilerine dikkati çeken Uraloğlu, "Uygulamadan Türk Uluslararası Gemi Sicili ile Milli Gemi Sicili'ne kayıtlı genel bütçe kapsamındaki kamu idarelerinin deniz araçlarının yanı sıra kabotaj hatında yük ve yolcu taşıyan gemiler, ticari yatlar, hizmet ve balıkçı gemileri faydalanabiliyor" açıklamasında bulundu.

ÖTV'siz yakıt uygulamasının 1 Ocak 2004 tarihinde başladığını hatırlatan Uraloğlu, "ÖTV'siz yakıt uygulamamızla denizcilik sektörümüze bugüne kadar 7,5 milyon ton yakıt desteği sağladık. Böylece toplamda 21,6 milyar liralık ÖTV tahsil etmeyerek denizcilik sektörümüze önemli

bir destek sağladık" diye konuştu.

373 bin TONA ULAŞTI

Uraloğlu, 2025 yılında liman başkanlıkları aracılığıyla 5 bin 899 adet ÖTV'siz Yakıt Alım Defteri düzenlendiğini belirterek şu bilgileri verdi:

"2025 yılında 373 bin ton ÖTV'siz yakıt dağıtımı gerçekleştirdik. Bu sayede denizcilik sektörümüze sadece 2025 yılında 5,3 milyar liralık destek sağladık."

69 BİN TESLİMAT

Uraloğlu, 2025 yılında 11 farklı dağıtım izni sahibi firma tarafından toplam 69 bin 715 teslimat gerçekleştirildiğini ifade etti. Teslimatların büyük bölümünü motorin türü yakıtların oluşturduğunu belirten Uraloğlu, "Teslimatların miktar olarak yüzde 98'ini motorin türü yakıtlar

oluştururken kalan kısmı fuel oil türü yakıtlardan oluştu" şeklinde konuştu.

13 BİN KONTROL

Uygulamanın kontrol ve takibinin liman başkanlıkları tarafından titizlikle yürütüldüğünü aktaran Uraloğlu, 2025 yılı boyunca yapılan denetimlere ilişkin şu ifadelere yer verdi:

"Liman başkanlıklarımız tarafından 2025 yılında 13 bin 13 kontrol formu dolduruldu. Bu kapsamda bin 287 yerinde denetim gerçekleştirdik. Yapılan tespitler doğrultusunda yakıt alım defterlerine 63 adet bloke uygulandı."

Uraloğlu, liman başkanlıklarında ayrıca 5 bin 129 adet Denize Elverişlilik Belgesi, Su Ürünleri Ruhsat Tezkeresi ve kira vize işleminin de gerçekleştirildiğini bildirdi. **İHA**



İzmir'de 1 yılda yüzde 7'lik artış

❖ Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, 2026 Şubat ayı sonu itibarıyla İzmir'de trafiğe kayıtlı toplam taşıt sayısı bir önceki yılın aynı ayına göre % 7,2 artarak 2 milyon 114 bin 394 oldu. İzmir'de trafiğe kaydı yapılan taşıt sayısı bir önceki aya göre % 13,2 azalarak 7 bin 575 oldu. İzmir, Şubat ayında trafiğe kaydı yapılan araç sayısında İstanbul ve Ankara'dan sonra 3. il oldu. İzmir'de Şubat ayında trafiğe kaydı yapılan taşıtların % 50,4'ünü otomobil, % 32,1'ini motosiklet, % 12,2'sini kamyonet, %

2,0'ını kamyon, % 1,9'unu traktör, % 0,8'ini minibus, % 0,5'ini otobüs ve % 0,1'ini ise özel amaçlı taşıtlar oluşturdu.

49 BİN DEVİR

Şubat ayında devri yapılan taşıt sayısı bir önceki aya göre % 2,5 azalarak 49 bin 717 oldu. Şubat ayında devri yapılan 49 bin 717 adet taşıtın % 68,7'sini otomobil, % 16,3'ünü kamyonet, % 9,6'sını motosiklet, % 1,8'ini traktör, % 1,6'sını kamyon, % 1,2'sini minibus, % 0,6'sını otobüs ve % 0,3'ünü ise özel amaçlı taşıtlar oluşturdu. **HABER MERKEZİ**

Denizli daha ileri taşınacak

❖ Denizli Organize Sanayi Bölgesinde önümüzdeki ay yapılacak genel kurul öncesi adaylığını açıklayan Denizli Organize Sanayi Bölgesi Başkan Vekili Selim Yaymanoğlu, "Kıymetli sanayicilerimiz; 9 Nisan 2026 Perşembe günü yapılacak olan Denizli Organize Sanayi Bölgesi 25. Olağan Genel Kurulumuz şimdiden hepimize hayırlı uğurlu olsun. Denizli sanayisine büyük

katkıları bulunan sanayicilerimizle yaptığımız işbirlikleri sonucunda, uzun yıllardan bu yana sınırları içinde üretim yapmaktan gurur duyduğum Denizli Organize Sanayi Bölgesi Başkanlığına aday olmaya karar verdim. Bugüne kadar Denizli Organize Sanayi Bölgesinin büyümesinde emeği olan herkese şükranlarımı sunarım" diye konuştu. **İHA**



Ev kirasından kaçıp köyde çiftlik kurdu

Manisa'da artan ev kiralari nedeniyle şehir hayatını bırakan 32 yaşındaki Levent Sertkaya, köyüne dönerek kurduğu gezen tavuk çiftliğiyle hem üretime hem de geçimini sağlamaya başladı.

Manisa'nın Köprübaşı ilçesine bağlı Kilkil Mahallesi'nden 9 yıl önce Manisa merkeze taşınan Levent Sertkaya, son yıllarda artan yaşam maliyetleri ve ev kiralalarının yükselmesi nedeniyle 2023 yılında köyüne geri dönme kararı aldı.

Şehirde kiralarn neredeyse asgari ücret seviyesine çıktığını belirten Sertkaya, köyüne dönerek kendi işini kurmaya karar verdi. Mahallesinde bin tavuk kapasiteli bir kümes kuran Sertkaya, gezen tavuk yumurtası üretimine başladı.

50'DEN 400'E

Üretime 50 tavukla başladığını ve bugün 400 tavukla devam ettiğini söyleyen Sertkaya, günlük ortalama 325 yumurta elde ettiğini belirtti. Kendi geçimlerini kazanmaya başladıklarını ve ürettiği yumurtaları günlük olarak paketleyip müşterilerine ulaştırdığını ifade eden Sertkaya, "Şimdilik 400 tavuk ile başladım. Günlük yaklaşık 325 yumurta alıyoruz. Yumurtaları hemen müşterilerimize ulaştırıyoruz. Köprübaşı'ndaki müşterilerime veriyorum, ayrıca Köprübaşı ve Salihli pazarlarında da satış yapıyorum" dedi.

Tavukların doğal beslenmesine önem verdiğini vurgulayan Sertkaya, tarlasının bir bölümüne yonca, mısır ve çeşitli yem bitkileri ektiğini söyledi.



Günlük olarak yumurtaları tek tek topladığını belirten Sertkaya, ürünlerin doğal olması nedeniyle müşterilerden olumlu geri dönüşler aldığını dile getirdi.

KABUĞU BİLE FARKLI

Ailesinin de zaman zaman üretim sürecinde kendisine destek verdiğini kaydeden Sertkaya, "Müşterilerden çok güzel dönüşler alıyorum. Burada beslenen tavukların yumurtası, kabuğu bile

farklı bir tonda oluyor. Lezzeti de bambaşka. Uzun zaman böyle yumurta yemeyenler köyde ürettiğimiz yumurtayı yiyince 'yumurtanın tadını unuttuğumuz' diyor. Bu da bizi mutlu ediyor" dedi.

Şehir hayatının artık zorlaştığını belirten Sertkaya, büyük şehirlerde trafik, gürültü ve kapalı ortamlarda uzun saatler çalışmanın insanlarda stres oluşturduğunu ifade ederek, köyde üretim yapmanın kendisi için daha huzurlu bir yaşam sunduğunu söyledi. **İHA**

Tarım üretici fiyatları yükseldi

❖ TÜİK, Şubat 2026 dönemine ilişkin tarım ürünleri üretici fiyatlarını açıkladı. Buna göre; tarım ürünleri üretici fiyatları, bir önceki aya göre yüzde 0,21, bir önceki yılın aralık ayına göre yüzde 8,69, bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 40,10 ve 12 aylık ortalamalara göre yüzde

38,97 arttı. Sektörlerde bir önceki aya göre, tarım ve avcılık ürünleri ve ilgili hizmetlerde yüzde 0,03 artış, ormancılık ürünleri ve ilgili hizmetlerde yüzde 6,54 artış ve balık ve diğer balıkçılık ürünleri, su ürünleri, balıkçılık için destekleyici hizmetlerde yüzde 0,42 azalış gerçekleşti. **İHA**



Erzincan'a çifte tescil geldi

❖ Erzincan Tulum Peyniri ve Cimin Üzümi "Slow Food Ark of Taste" listesine alındı. Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı (KUDAKA), Erzincan'ın iki yöresel lezzetinin uluslararası gastronomi platformunda tescillendiğini duyurdu. Açıklamada, ürünlerin Erzincan'ın köklü gastronomi mirasını temsil ettiği vurgulanarak, "Yüksek rakım ve zengin meralara dayalı hayvancılık geleneğinin ürünü Erzincan Tulum Peyniri ve kendine özgü aroması ile mikroklima şartlarıyla öne çıkan

Cimin Üzümi, artık küresel düzeyde korunması gereken gastronomik miras ürünleri arasında yer alıyor" denildi. **İHA**





Frankofon Bayramı coşkuyla kutlandı

▶ Institut français İzmir, hem Frankafon Bayramı'nı ve hem de kuruluşunun 60. yılını sanat, müzik, moda ve gastronomiyle dolu bir günle kutladı. Katılımcılar farklı etkinliklerle eğlendi

Mart ayının dünya genelinde Frankofoni ayı olarak kutlanması kapsamında gerçekleştirilen etkinlikler, Institut français İzmir'in kültürler arası etkileşimi güçlendiren programlarıyla dikkat çekti. Kutlamalar kapsamında önceki gün Fransa'nın İstanbul Başkonsolosu Nadia Fanton'un da katılımıyla gerçekleştirilen Dikte Yarışması, katılımcıların Fransızca dil becerilerini ölçme fırsatı bulduğu yoğun ilgi gören bir etkinlik oldu. Programın ikinci gününde ise Institut français İzmir ile İzmir Büyükşehir Belediyesi iş birliğiyle düzenlenen iftar yemeği, farklı kültürlerden konukları aynı sofrada buluşturdu.

DİJİTAL SERGİ

Frankofoni kutlamalarının en kapsamlı programı ise dün gerçekleşti. Sabah yoga atölyesi ile başlayan etkinlikler "Micro-Folie: Cité Internationale de la Langue Française Dijital Turu" ile devam etti. Ziyaretçiler, Fransız dilinin ve kültürünün uluslararası yolculuğunu dijital bir sergi deneyimiyle keşfetme imkânı buldu. Samimi Kafe buluşması ile İzmir'de yaşayan Fransızlar ve Frankofonları bir araya getirirken, katılımcılar kültürel paylaşımlar eşliğinde sohbet etme fırsatı buldu.

Etkinlikler arasında yer alan Huile Sauvage ile zeytinyağı tadım atölyesi ise katılımcılara zeytinyağının aromatik özelliklerini keşfetme imkânı sundu. Institut français İzmir Veranda'da gerçekleştirilen atölye, gastronomi meraklılarının yoğun ilgiyle gerçekleşti. Günün ilerleyen saatlerinde Institut français İzmir Sinema Salonu'nda



Genç Yetenekler Açık Mikrofon Etkinliği düzenlendi. Genç katılımcılar sahne olarak performanslarını izleyicilerle paylaştı. Ardından sahnelenen Julie Gallasse'nin "La Fugue" gösterisi, izleyicilere tiyatro ve sahne sanatlarını bir araya getiren bir performans sundu.

MÜZİK GECESİ

Institut français İzmir Bahçesi'nde gerçekleştirilen

etkinliklerde ise müzik ve gastronomi öne çıktı. Gülay Günenç'in Fransızca şarkılardan oluşan repertuarı, dinleyicilere müzik dolu bir atmosfer yaşatırken, Frankofon Lezzet Deneyimi etkinliğinde katılımcılar farklı frankofon mutfaklarından tatları deneyimleme fırsatı buldu. Program kapsamında düzenlenen Moda Defilesi, günün dikkat çeken etkinliklerinden biri olurken, gece ise Afro-Aura DJ

Set performansı ile sona erdi. Institut français İzmir Müdürü Juliette Bompont, Frankofoni ayının kültürler arası etkileşimi güçlendiren önemli bir platform olduğunu belirterek, etkinliklere katılan tüm konuklara teşekkür etti. Bompont, Frankofoni'nin yalnızca bir dil değil, farklı kültürlerin bir araya geldiği geniş bir paylaşım alanı olduğunu vurguladı. **HASRET DENİZ ÖZTOP**

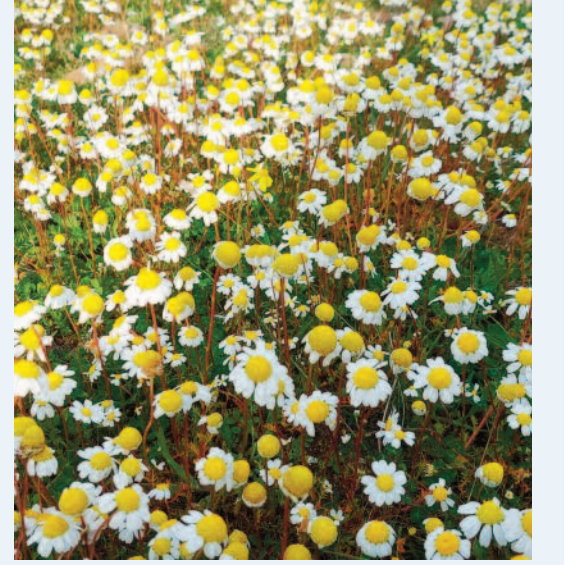
Bodrumlu doğaseverler Kışladağ'da yürüdü

◆ Aydın'ın Didim ilçesinde 14 Mart Dünya Matematik Günü'nde Bodrum Belediyesi Kültür, Sanat ve Sosyal İşler Müdürlüğü'ne bağlı Kent Tarihi ve Leleg Uygarlığı Araştırma ve Uygulama Birimi tarafından düzenlenen Kültür ve Doğa Yürüyüşleri Kışladağ rotasında devam etti. "Rotamızda; Arkeolojiyi Keşfet, Kültürü Yaşa, Hikayeni Paylaş" başlığıyla düzenlenen etkinlik, spor, doğa ve arkeoloji tutkunlarını bir araya getirdi. Kumbahçe'nin üst tepelerinde, Bodrum'un ilk sakinlerinin yaşam izlerini taşıyan bölgede gerçekleştirilen yürüyüşe yaklaşık 200 kişi katıldı. Katılımcılar, doğa ile iç içe gerçekleşen etkinlikte hem eşsiz manzaranın tadını çıkarttı hem de bölgenin tarihine ve kültürel mirasına yakından tanıklık etme fırsatı buldu. Yürüyüş boyunca bölgedeki kent kalıntıları ve doğal peyzaj hakkında bilgiler, belediye personeli Arkeolog Serap Topaloğlu tarafından katılımcılara aktarıldı. Yaklaşık 3 kilometrelik parkurda gerçekleştirilen etkinlik; doğa, tarih ve kültürün bir arada deneyimlendiği keyifli bir günle tamamlandı. **HABER MERKEZİ**



Köyceğizli miniklere mum dersi

◆ Köyceğiz Anaokulu'nun aile katılımı etkinlikleri kapsamında Muğla'nın Köyceğiz Meslek Yüksekokulu'nda ağırlanan minikler mum yapımını öğrendi. Muğla'nın Köyceğiz Meslek Yüksekokulu'nda Öğr. Gör. Dr. Salih Malkoçoğlu ve ailesi tarafından düzenlenen mum yapımı etkinliğinde minik öğrenciler Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü laboratuvarında ağırlandı. 4-6 yaş grubuna yönelik gerçekleştirilen etkinlikte çocuklar ilk kez laboratuvar ortamını tanıma fırsatı buldu. Doç. Dr. Yusuf Sıcak rehberliğinde doğal içeriklerle mum yapım sürecini adım adım deneyimleyen minikler, üretim aşamalarını gözlemledi ve uygulamalı çalışmalara katıldı. Minik öğrenciler bu sayede yeni kavramlar öğrenerek bilimin günlük yaşamla nasıl ilişkilendirilebileceğini somut bir deneyimle keşfetti. **İHA**



Dağlar çiçeklendi arıcılar umutlandı

◆ Manisa'nın Sarıgöl ilçesinde şubat ayında yağın bol yağışların ardından dağ yamaçlarında papatya ve çeşitli kır çiçekleri yoğun şekilde açtı. Doğadaki bu bolluk, arıcılıkla uğraşan üreticilerin yüzünü güldürdü. Manisa'nın Sarıgöl ilçesinde şubat ayında etkili olan yağışların ardından dağlarda papatya ve çeşitli kır çiçeklerinin yoğun şekilde açması, arıcılıkla uğraşan üreticileri sevindirdi. Sarıgöl ilçesine bağlı Baharlar ile Emcelli mahalleleri arasında bulunan Olcak mevkiindeki dağ yamaçları, papatya ve farklı kır çiçekleriyle adeta renk cümbüşüne döndü. Doğadaki bu zengin bitki örtüsü arıcılar için önemli bir polen ve nektar kaynağı oluştururken, bölgeye mantar toplamaya giden vatandaşların da dikkatini çekti. Bölgedeki üreticiler, yağışların ardından doğada oluşan bu çiçek bolluğunun arıların gelişimi ve bal verimi açısından umut verici olduğunu ifade etti. Çiftçi Mücahit Saraç, bu yıl doğanın oldukça bereketli olduğunu belirterek, "Bu yıl yağmurlar bereketli oldu. Dağlarda kır çiçekleri ve otlar bol miktarda var. Şimdiden arılar papatya ve kır çiçekleri üzerinde polen toplamaya başladı" dedi. Bölgedeki arıcılar, çiçeklenmenin bu şekilde devam etmesi halinde sezonun verimli geçmesini beklediklerini dile getirdi. **İHA**



Göbeklitepe ile gizemli yolculuk

Renkli sahne tasarımı ve müzikle riyle sahnelenen "Dünyanın Göbeğine Yolculuk", çocukları merak ve keşif dolu bir Göbeklitepe macerasına taşıdı.

İzmir Büyükşehir Belediyesi işbirliği İzmir Kültür AŞ tarafından sahnelenen "Dünyanın Göbeğine Yolculuk" adlı müzikli çocuk oyunu, Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi'nde minik izleyicilerle buluştu. Göbeklitepe'nin gizemli dünyasını sahneye taşı-

yan oyun, iki seans boyunca salonu dolduran çocuklara ve ailelerine unutulmaz bir gün yaşattı. Inespera Çocuk Tiyatrosu tarafından hazırlanan yapımlar, renkli sahne tasarımı, özgün müzikleri ve tempolu anlatımıyla büyük ilgi gördü. Gizemli bir tren yolculuğuyula başlayan hikâye, çocukları merak, keşif ve dostluk temalarını etrafında gelişen eğlenceli bir maceraya sürükledi. Zaman zaman kahkahaların, zaman zaman alkışların yükseldiği

salonda minik izleyiciler oyuna büyük bir heyecanla eşlik etti.

6 yaş ve üzeri çocuklara yönelik hazırlanan oyun, ailelerin de yoğun katılımıyla gerçekleşti. İki seansın da tamamen dolduğu etkinlikte çocuklar hem eğlendi hem de insanlık tarihinin en eski yerleşimlerinden biri olan Göbeklitepe hakkında keyifli bir keşfe çıktılar.

Etkinlik alanında ayrıca İzmir Kültür AŞ tarafından yayımlanan çocuk

kitapları için satış noktası kuruldu. Minikler ve aileleri, tiyatro deneyimini kitaplarla da zenginleştirerek çocuklara yönelik hazırlanan yayımlara yoğun ilgi gösterdi.

Eğlendirirken düşündürücü içeriğiyle dikkat çeken "Dünyanın Göbeğine Yolculuk", çocuklara kültürel mirasa dair farkındalık kazandırmakla aileleriyle birlikte paylaşabilecekleri özel bir tiyatro deneyimi sundu. **HABER MERKEZİ**