

Çeşme'de 15 nokta Mavi Bayrak aldı

► Uluslararası Mavi Bayrak Jürisi tarafından açıklanan 2026 yılı ödülleri göre Türkiye genelinde 580 plaj, 30 marina, 18 turizm teknesi ve 26 bireysel yat Mavi Bayrak almaya hak kazandı. Çeşme'de 13 plaj ve 2 tesiste Mavi Bayrak dalgalanacak. ● 3'te



Damar yaşına dikkat edilmeli



► Prof. Dr. Şevket Özkaya, pandemi sonrası özellikle gençlerde görülen ani ölümlerin nedeninin Covid-19'un damar yapısında oluşturduğu kalıcı hasarlar olduğunu söyledi. Özkaya, "Pandemi sonrası hemen hemen herkesin damar yaşı, takvim yaşından daha yaşlı" diye konuştu. ● 2'de

İŞ'TE EGE

25 MAYIS 2026 PAZARTESİ 7 TL

İŞ DÜNYASININ REFERANS NOKTASI

Çileğin her hali kazandırıyor



► Taze ve dondurulmuş halde yaklaşık 40 ülkeye ihraç edilen yaş meyve grubunun katma değerli ürünü çileğin Türkiye geneli ihracatı 2026 yılı Ocak-Nisan döneminde yüzde 56 artış gösterdi. Türkiye geneli çilek ihracatı ilk dört ayda 20 milyon 871 bin dolara yükseldi

Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı Cengiz Balık, "2026'nın ilk dört ayında Türkiye geneli çilek ihracatımız yüzde 56 artarak 20 milyon 871 bin dolara, Bölgemiz ise yüzde 50 artışla 4 milyon 676 bin dolara ulaştı. Türkiye genelinde yaklaşık 40 ülkeye çilek ihraç ediyoruz. 2026 yılında 6 bin 608 ton taze çilek ihraç ettik. Miktar bazında azalış oldu, sebebi de iç piyasadaki yüksek talep" ifadelerini kullandı.

RUSYA LİDER

Başkan Balık, "Çilek ihracatımızın yüzde 69'unu Rusya'ya gerçekleştirirken Rusya'yı Gürcistan, Irak ve Malezya takip etti. Taze çilek ihracatımızı 50 milyon dolara çıkarmayı hedefliyoruz. Türkiye geneli dondurulmuş çilek ihracatımız ise 2026 yılı Ocak-Nisan döneminde yüzde 44 artışla 59 milyon dolar olarak gerçekleşirken, ilk sırada yüzde 100 artışla 16 milyon dolarla Kanada yer alıyor" dedi. ● 7'de



Kemalpaşa Belediyesi 20 aracı hizmete aldı

► Kemalpaşa Belediyesi, ilçede yürütülen hizmetlerin daha hızlı, etkin ve verimli şekilde sürdürülebilmesi amacıyla araç filosunu güçlendirmeye devam ediyor. Son 2 yıl içerisinde belediye bünyesine kazandırılan 20 yeni araç, Kemalpaşa Rekreasyon Alanı'nda düzenlenen programla tanıtıldı. 100 milyon TL'nin üzerinde yatırımla hizmet filosuna dahil edilen yeni araçlar sahada aktif olarak görev yapıyor. ● 6'da



Gençler, engelliler için çözümler üretti

► Yaşar Üniversitesi Elektrik-Elektronik Mühendisliği Bölümü'nün 2025-2026 yılı mezun adayları, bitirme projelerini sergileyerek bilgi ve becerilerini ortaya koydu. Uluslararası teknoloji firmalarına nitelikli iş gücü yetiştiren bölümde; afetten sağlığa, savunma sanayiinden engelli bireylere kadar pek çok alana çözüm getiren projelerde yapay zeka araçları kullanıldı. Projeler çevreye uyumlarıyla dikkat çekti. ● 4'te

20 milyar TL'lik deriyi kurban etmeyelim

TESK Başkanı Bendevi Palandöken, kurban derilerinin doğru şekilde değerlendirilmesi halinde ülke ekonomisine yaklaşık 20 milyar lira katma değer sağlanabileceğini vurguladı

► Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Başkanı Bendevi Palandöken yaklaşan Kurban Bayramı'nda havyan kesiminin önemine vurgu yaptı. Palandöken, "Kurban kesiminde hayvana eziyet edilmemeli, usulüne uygun kesim yapılmalı. Bu işin ehli kişiler tarafından yapılması çok önemli. Aynı zamanda hijyen kurallarına dikkat edilerek etlerin sağlıklı şekilde hazırlanması gerekiyor" dedi.

MİLYONLARCA HAYVAN

► Yaklaşık 850 bin büyükbaş ve 2.5 milyon küçükbaş hayvanın kesildiğini belirten Palandöken, kurban derilerinin doğru şekilde değerlendirilmesi halinde ülke ekonomisine yaklaşık 20 milyar lira katma değer sağlanabileceğini vurguladı. Palandöken, "Kurban derileri önemli bir gelir kaynağı. Yurt dışından deri ithal eden bir ülkemiz. Hayvanların derileri ziyan edilmemeli" diye konuştu. ● 5'te



Büyükşehir Meclisi'nden Karşıyaka Stadı'na onay

► İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin olağanüstü meclis toplantısında Karşıyaka'daki Zübeyde Hanım Stadı'nın inşaatına ilişkin onay kararı alındı. Başkan Cemil Tuğay başkanlığındaki oturumda, Gençlik ve Spor Bakanlığı ile sağlanan mutabakat doğrultusunda hazırlanan önerge oy birliğiyle kabul edildi. İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Cemil Tuğay, "Şu anda stadin uygulama projesi çalışılıyor. Gayet güzel bir stat projesi. Özenerek yapılacak. Bu süreç sağlıklı şekilde yürütülüyor. Umuyorum bu dönem bitmeden stadi açacağız" diye konuştu. ● 6'da

Muğla'da yollar kilitlendi

► 9 günlük Kurban Bayramı tatilini geçirmek için Türkiye'nin birçok ilinden araçlarıyla Muğla'ya giden vatandaşlar, kent girişlerinde yoğunluk oluşturdu. ● 4'te

Kavşaktaki
Türkiye



Yapay Zekai yazdı sayfa 7'de



Bebek öğrenmeye anne karnında başlar

◆ Anne karnındaki 9 aylık sürecin dışarıdan sakin görüne de içeride yoğun bir gelişim sürecinin yaşandığını ifade eden Sultanbeyli Ersoy Hastanesi Kadın Hastalıkları ve Doğum Uzmanı Op. Dr. Benan Yeniköy Duran, bebeklerin sandığından çok daha erken dönemde hareket etmeye başladığını belirtti. Bebeklerin yaklaşık 8'inci haftadan itibaren kıpırdamaya başladığını kaydeden Op. Dr. Benan Yeniköy Duran, "12'nci haftadan sonra el ve kollarını oynatabilir, parmaklarını açıp kapatabilirler. 20'nci haftadan

itibaren ise hıçkırık hareketleri gözlemlenir. Bu durum bebeğin diyafram gelişimi ve nefes alma egzersizleri açısından doğal bir süreçtir" diye konuştu. Bebeklerin anne karnında dış dünyadan gelen sesleri duyabildiğini belirten Op. Dr. Benan Yeniköy Duran, "Yaklaşık 24'üncü haftada işitme sistemi gelişimini tamamlamaya başlıyor. Bebek annesinin kalp atışını, sindirim seslerini ve özellikle annesinin sesini duyabiliyor. 27 ile 30'uncu haftalardan itibaren ise sesleri ayırt edebildikleri düşünülüyor" dedi. **İHA**



Meme estetiği, fiziksel rahatsızlıkları düzeltir

◆ Meme estetiği ameliyatları, yalnızca estetik görünüm amacıyla değil bazı fiziksel rahatsızlıkların azaltılması ve yaşam kalitesinin artırılması amacıyla da tercih edilebiliyor. Meme estetiği kapsamında en sık meme büyütme, küçültme ve dikleştirme ameliyatlarının uygulandığını belirten Plastik, Rekonstrüktif ve Estetik Cerrahi Uzmanı

Op. Dr. Necmettin Tütüncü, "Meme asimetrisinin düzeltilmesi, doğum ve emzirme sonrası meme formunun yeniden düzenlenmesi de sık yapılan işlemler arasındadır. Bazı hastalarda işlemler tek başına yapılırken bazı durumlarda meme dikleştirme ile implant uygulaması birlikte planlanabilmektedir" dedi. **HABER MERKEZİ**



Damar yaşınız takvim yaşınızı asla aşmamalı

▶ Göğüs Hastalıkları Uzmanı Prof. Dr. Şevket Özkaya, pandemi sonrası özellikle gençlerde görülen ani ölümlerin nedeninin Kovid-19'un damar yapısında oluşturduğu kalıcı hasarlar olduğunu söyledi. Özkaya, "Pandemi sonrası hemen hemen herkesin damar yaşı, takvim yaşından daha yaşlı" diye konuştu

Prof. Dr. Şevket Özkaya, pandemi sonrası özellikle genç yaşta görülen ani ölüm vakalarına dikkat çekerek, Kovid-19'un damar yapısında oluşturduğu kalıcı hasarın ciddi sağlık sorunlarına yol açabileceğini söyledi. Pandemi sonrası beklenmedik genç ölümlerinin artık daha sık görülmeye başladığını ifade eden Prof. Dr. Özkaya, bu durumun bir halk sağlığı sorunu olarak ele alınması gerektiğini belirtti. Özellikle spor sırasında veya sonrasında yaşanan ani kalp krizlerinin, virüsün damar sistemi üzerinde bıraktığı etkilerle ilişkili olduğunu kaydeden Özkaya, toplumun bu konuda bilinçlendirilmesinin önem taşıdığını vurguladı.

PANDEMİ ETKİSİ

Kovid-19'un özellikle kılcal damarlar üzerinde ciddi hasar bıraktığını ifade eden Özkaya, "Pandemi boyunca takip ettiğimiz binlerce hastada 'endotelit' dediğimiz damar iç yüzeyi hasarının ani ölümleri tetiklediğini saptadık ve bunu uluslararası dergilerde yayınladık. Avrupa Kalp Dergisi'nin son verilerinde de bu durum 'Kovid-19 sonrası damar yaşlanmasının hızlanması' olarak tanımlandı. Pandemiden çıkan hemen hemen herkesin damar yaşı, takvim yaşından daha yaşlı" diye konuştu. Ani ölümlerin sebebinin aşılabilir



madığını vurgulayan Prof. Dr. Özkaya, "Ani ölümlerin nedeni Kovid-19 aşıları değil, virüsün damar yapısına verdiği hasardır. Aşılardan ise hastalığın şiddetini ve damar içi hasarı azaltarak koruyucu rol üstlenmektedir" diye konuştu.

YETERSİZ OKSİJEN

Pandemi sonrası ağır egzersiz yapan kişilerde riskin arttığını belirten

Özkaya, "Pandemi öncesi yaptığı ağır sporları aynı şekilde sürdüren bazı kişilerde ciddi kalp ve akciğer sorunları ortaya çıkabiliyor. Kovid-19 sonrası kalp ve akciğer kılcal damarlarında oluşan hasar nedeniyle ağır egzersiz sırasında vücut yeterli oksijenlenmeyi sağlayamıyor. Bu durum ani ölüme kadar gidebiliyor" şeklinde konuştu. Kovid-19 geçirenlerin yalnızca kısa vadeli komplikasyonlara değil, uzun

vadeli damar yaşlanmasına da dikkat etmesi gerektiğini söyleyen Özkaya, bazı damar bozukluklarının zaman içinde kısmen düzelebileceğini belirtti. Sağlıklı yaşam alışkanlıklarının önemine değinen Özkaya, "Yaşam tarzı düzenlemeleri, kan basıncının kontrol altında tutulması, kalbi aşırı zorlayan egzersizlerden kaçınılması ve uygun ilaç tedavileriyle bu süreç yavaşlatılabilir" dedi. **İHA**



Kurban etini 1 gün bekletin

◆ Bayramlarda ziyaretler sebebiyle öğün saatlerinde değişiklikler olabildiğini söyleyen Medica Bursa Hastanesi Beslenme ve Diyet Bölümü Uzm. Dyt. Veysel Çiğerci, "Beslenme düzenimizdeki değişikliklere rağmen tedbir alınmazsa, bazı sağlık problemleri yaşanabilir. Bu problemlerin başlıcaları sindirim güçlüğü, kabızlık, mide rahatsızlıkları, tansiyon yükselmesi, kalp çarpıntısı gibi sağlık sorunlarıdır. Kurban Bayramı'nın en önemli özellikleri arasında kavurma, tatlı ve çikolata ikram edilmesi vardır. Et, vücudumuzun yapı taşı olan proteinlerin en önemli kaynağıdır. İçerdiği iyi kalitedeki proteinlerin yanı sıra yağ, minerallerden demir, magnezyum, çinko ve vitaminlerden B12, B6, B1 ve A vitaminlerini içerir. Fakat kırmızı et, C ve E vitamini içermez. Bu sebeple etin sebzele pişirilmesi veya yanında sebzelerin de tüketilmesi, sağlıklı beslenme için gereklidir ve önemlidir" diye konuştu.

YEŞİLLİKLE TÜKETİN

Uzm. Dyt. Veysel Çiğerci, ızgara veya haşlama sağlıklı pişirme yöntemleri olduğunu vurgulayarak şunları söyledi: "Bu iki teknikte yapılan et yemeklerinin yanında bol yeşillikli ve limon soslu, az yağlı salatalar veya etli sebze yemekleriyle birlikte tercih edilmesi gerekir. Kavurma ve kızartma yöntemiyle pişirilen et yemeklerini mümkün olduğunca az tüketmek sağlık açısından daha doğrudur. Çünkü bu iki yöntemle hazırlanan yemekler hem sindirim açısından zorluklara yol açar hem de vücudumuzda vitamin ve mineral kaybına yol açarlar. Kesilen etler de, derin dondurucuda 1 gün bekletilmelidir. Etler, küçük parçalara ayrılarak buzdolabı poşetine veya yağlı kağıda sarılarak buzdolabının buzluk bölümünde eksi 2 derecede 5 gün veya derin dondurucuda eksi 18 derecede 3 ay saklanabilir. Et potansiyel riskli besin olduğu için çözülürldükten sonra hemen pişirilmeli ve tekrar dondurulmamalıdır. Çözülürülecek etin kolaylıkla bozularak zararlı hale gelmesini önlemek için oda ısısında açıkta değil, derin dondurucudan çıkartıldıktan sonra buzdolabında alt rafa çözülürülmesi sağlanmalıdır." **HABER MERKEZİ**

Kurban kesimi travmaya dönüşmesin

Çocuklara Kurban Bayramı'nın anlatılmasının çocuğun gelişim dönemine göre değiştiğini belirten Psikolog Enise Öziç, "Kurban kesiminin bir şiddet davranışı olarak değerlendirilmesini önlemek adına kurbanın dini bir ritüel olduğunun ve kesim işlemi ya da kan akıtılıyor olmasının bir zevk ve şiddet amacıyla gerçekleştirilmediği çocukla paylaşılmalıdır. Soyut düşünce becerisi henüz gelişmemiş çocuklara ise özellikle kurban kesiminin izletilmemesi önemlidir" dedi. Liv Sağlıklı Yaşam Merkezi'nden Uzman Klinik Psikolog Enise Öziç, Kurban Bayramı'nın çocuklara nasıl anlatılması gerektiği hakkında bilgilendirmede bulundu.

Uzman Klinik Psikolog Öziç, "Bayramlar ve bayramlara istinaden yapılan kutlamalar hem çocuklar hem yetişkinler adına bir araya gelme, mutluluğu paylaşma, sosyalleşme ve ziyaretlerle aidiyet ve sevgi bağlarını güçlendirme, kaybedilen insanların kabirlerini ziyaret edebilme ve kültürel ve dini değerlerin devamının sağlanabilmesi gibi birçok açıdan



önemli bir işleve sahiptir" diye konuştu.

SÜREÇ AKTARIMI

Çocuklara Kurban Bayramı'nın anlatılmasının çocuğun gelişim dönemine göre değiştiğini ifade eden Psikolog Öziç, "Soyut düşünce becerilerinin geliştiği dönemde özellikle 11 yaş ve sonrasında Kurban Bayramı'nın hem ibadet hem manevi boyutu gerekçeleriyle birlikte aktarılabilir. Kurban kesiminin bir şiddet

davranışı olarak değerlendirmesini önlemek adına kurbanın dini bir ritüel olduğunun; kesim işlemi ya da kan akıtılıyor olmasının bir zevk ve şiddet amacıyla gerçekleştirilmediği çocukla paylaşılmalıdır. Kurban Bayramı'nın dini boyutuna ve yoksul insanlara yardım gibi sosyal boyutuna değinilmesi önemlidir" şeklinde konuştu. 11 yaşından küçük çocukların soyut düşünme becerisinin gelişmediğinin altını çizen Psikolog Enise Öziç, "11 yaşından daha küçük çocuklar ise

soyut düşünme becerileri açısından yeterli gelişim seviyesinde olmadıkları için bu yaş döneminde daha kısa ve somut ifadeler ile kurban bayramının anlatılması önerilmektedir. Bu yaş dönemi çocuklarda kurban bayramının sosyal ve yardımlaşma yönüne vurgu yapılması yeterlidir. Soyut düşünce becerisi gelişmeyen çocuklara ise özellikle kurban kesiminin izletilmemesi, bu sürecin çocuklardan uzak bir yerde gerçekleştirilmesi önemlidir" dedi. **İHA**

Sıcak havada gıda zehirlenmesi artar

◆ Bayram sofralarında uzun süre açıkta bekleyen yiyeceklerin ciddi sağlık sorunlarına yol açabileceğine dikkat çeken Medica International Ankara Hastanesi İç Hastalıkları Uzmanı Dr. Emel Sakıncı Çağlar, gıda zehirlenmelerinin çoğunlukla bakteriyel, virüs veya toksin içeren besinlerin tüketilmesiyle ortaya çıktığını belirterek şunları kaydetti: "Özellikle sıcak havalarda uygun şartlarda saklanmayan et ürünleri kısa sürede bakteri üremeye açık hale gelebiliyor. Benzer şekilde açıkta bekleyen sütlü tatlılar ve mayonez içeren yiyecekler de ciddi risk taşıyor. Bunun yanı sıra iyi yıkanmamış çiğ sebze ve salatalar, özellikle uygun şartlarda saklanmayan tavuk ürünleri ile kremalı pastalar da sıklıkla gıda zehirlenmesine neden olabiliyor. Bayram ziyaretlerinde tüketilen gıdalardan tazeliğine dikkat edilmeli, uygun pişirme sürelerine uyulmalı ve uzun süre oda sıcaklığında beklemiş ürünlerden kaçınılmalıdır." **HABER MERKEZİ**



İKÇÜFEST'26'da gençler Sefo ile doyasıya eğlendi

► İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi (İKÇÜ) tarafından bu yıl 9'uncusu düzenlenen geleneksel bahar festivali İKÇÜFEST'26, dopdolu içeriği ve ünlü sanatçıların sahne performanslarıyla öğrencilerden tam not aldı. Final sınavları öncesinde binlerce genç, moral depoladı

İKÇÜFEST'26 kapsamında sahne alan ilk isim, dijital platformların dikkat çeken ismi "Amo988" oldu. En sevilen şarkılarını festival alanını dolduran İKÇÜ'lü gençler için seslendiren sanatçı, başarılı performansı ile öğrencilerin gözdesi oldu. Şenlik boyunca kendine özgü tarzı ve ritmik flow'u ile sahne alan Mc Barış Ekmen ise güçlü beat'leri ve akıcı rap performansı ile konser önceleri ve sonrasında tempoyu ve coşkuyu zirvede tuttu.

SAHNE SEFO'NUN

Dijital mecralarda dinlenme rekorları kıran şarkılarını göz dolduran bir sahne şovuyla birleşiren Sefo, İKÇÜ'de unutulmaz bir geceye imza attı. Ünlü sanatçının hit parçalarına hep bir ağızdan eşlik eden öğrenciler, sınav stresini doyasıya eğlenerek attı. Festivalin son gününde ise rap müziğin sevilen isimlerinden Eypio sahne aldı. Eypio; "Günah Benim", "Naim", "Yolla" ve "Çukur" gibi geniş kitlelere ulaşan şarkılarını gençlerle birlikte seslendirdi. İkinci defa İKÇÜFEST sahnesine konuk olduğunu belirten ünlü rapçi, İKÇÜ'lü gençlerle yeniden buluşmaktan duyduğu memnuniyeti dile getirdi. Festivalin son gününde sahne alarak coşkuyu katlayan bir diğer isim ise popüler müziğin dinamik ismi Baran Mengüç oldu. Mengüç, hit şarkılarının yanı sıra sahnedeki göz dolduran dans performansları ve yüksek enerjisiyle İKÇÜ'lü gençleri büyüledi. Konserlerin ardından sahne alan sanatçılara teşekkür ederek plaket takdiminde bulunan İKÇÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Yasin Bulduklu, üni-



versite yönetimi olarak öğrencilerin akademik başarılarının yanı sıra sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerle desteklenmesine büyük önem verdiklerini ifade etti. Prof. Dr. Bulduklu, İKÇÜFEST'in kampüs iklimine ve aidiyet duygusuna sunduğu olumlu katkının altını çizdi. Prof. Dr. Yasin Bulduklu, "Üniversite yönetimi olarak, kampüsümüzü sadece bilginin üretildiği değil, kültürün, sporun ve sanatın da yaşatıldığı yaşayan ekosistemlere dönüştürmek için çalışıyoruz. Öğrencilerimizin sadece

akademik alanda donanımlı bireyler olmalarını değil; sosyal, kültürel ve sportif açıdan da çok yönlü gelişmelerini hedefliyoruz. Gerçek başarı, sınıflarda edinilen teorik bilginin, kampüs yaşamındaki sosyal etkileşimle, sanatla ve sporla harmanlanmasıyla mümkündür. Gençlerimizin analitik düşünme becerilerini geliştirirken, onların kültürel birikimlerini zenginleştirecek ve takım ruhunu aşılacak bu tür organizasyonları, eğitim stratejimizin ayrılmaz bir parçası olarak görüyoruz. İKÇÜFEST gibi di-

namik buluşmalar, öğrencilerimizin kampüs aidiyetini güçlendirirken, onları geleceğe çok daha güçlü ve özgüvenli bireyler olarak hazırlıyor. Sanatla iç içe büyüyen, sporun disipliniyle yoğrulmuş ve sosyal projelerde sorumluluk alan bir gençlik, geleceğimizin en büyük güvenesidir. Final sınavları öncesinde burada oluşan bu muhteşem sinerji, derslerin stresini hafifletmenin ötesinde, hayat boyu unutulmayacak dostlukların ve anlamlı harcı olmaktadır" diye konuştu. **EGEMEN SAYIN**



Dikili sahilleri bayrama hazır

► Kuzey Ege'nin en önemli turizm merkezlerinden biri olan Dikili, yaz sezonu ve önümüzdeki hafta kutlanacak olan Kurban Bayramı öncesinde hazırlıklarını tamamladı. Masmavi denizi, uluslararası çevre ödülü Mavi Bayrak'a sahip tescilli plajları ve benzersiz doğasıyla her yıl binlerce konukçu ağırlayan ilçe, bayram tatiliyle birlikte kapılarını misafirlerine açıyor. Türkiye Çevre Eğitim Vakfı (TÜRÇEV) tarafından Mavi Bayrak almaya hak kazanan plajlar şunlardır: Dikili Belediye Plajı, Dikili Belediye Plajı 2, Dikili Plaj Sporları Halk Plajı, Çandarlı Kale Önü Halk Plajı, Çandarlı Doğu Halk Plajı ve Bademli Deçemko Otel Plajı. **HABER MERKEZİ**



Çeşme'ye 15 Mavi Bayrak

► Uluslararası Mavi Bayrak Jürisi tarafından açıklanan 2026 yılı ödülleri göre Türkiye genelinde 580 plaj, 30 marina, 18 turizm teknisi ve 26 bireysel yat Mavi Bayrak almaya hak kazandı. Çeşme'de, bu yıl da belediye tarafından işletilen Ilıca Halk Plajı, Tekke Halk Plajı ve Dalyan Kocakarı Halk Plajı ödül almaya hak kazandı. İlçede ayrıca Cocos The Blu Club Otel, Reges The Luxury Residences, The Nownes, Radisson Resort & Spa Hotel, Boyalık Beach Hotel & Spa Thermal Resort, Swisshotel Çeşme Resort & Spa, Ilıca Hotel, Babylon Hotel, Grand Ontur Hotel ve Altunyus Otel plajlarında da Mavi Bayrak dalgalanacak. İC Çeşme Marina ve Marin Alaçatı da ödül aldı. **İHA**



Bayat ürünlerde 4,5 milyonluk tarih oyunu

► Aydın'ın Söke ilçesinde son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin üzerindeki bilgileri silip yeniden tarih basarak piyasaya sürmeye çalışıldığı belirlenen işletmeye düzenlenen operasyonda piyasa değeri yaklaşık 4 milyon 500 bin TL olan ürün ele geçirildi. Olayla ilgili 1 şüpheli hakkında adli işlem başlatıldı. Aydın İl Jandarma Komutanlığı KOM Şube Müdürlüğü ekipleri, yaklaşan Kurban Bayramı ve yaz tatili nedeniyle yoğunlaşacak nüfusu hedef alarak son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin piyasaya sürüleceği bilgisi üzerine çalışma başlattı. Yapılan teknik ve fiziki takip sonucu Söke ilçesi Gölbent Mahallesi'nde faaliyet gösteren bir işletmeye operasyon düzenlendi. İşletmede yapılan aramalarda, son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin üzerindeki bilgilerin kazınarak silinerek yeniden tarih basıldığı tespit edildi. Operasyonda 1 adet üretim kodlama makinesi ile 2 adet kodlama aparatı, 394 adet etiket, 5 adet aseton, 2 adet sprey boya, 2 adet zımparalı eldiven ve 5 adet zımpara ele geçirildi. Aramalarda ayrıca 3 bin 124 adet son kullanma tarihi geçmiş mısır ve fasulye konservesi, 294 adet üzerine yeni son kullanma tarihi basılmış konserve, 173 adet tarihi silinmiş konserve ile 40 adet 2 bin 620 gramlık tarihi geçmiş ve silinmiş konserve bulundu. Bunun yanı sıra 114 bin adet son kullanma tarihi geçmiş ketçap, 120 adet turşu, 461 adet krema, 239 adet krema ve 400 adet sos ele geçirildi. Piyasa değeri yaklaşık 4 milyon 500 bin TL olarak belirlenen ürünlere el konulurken, yakalanan 1 şüpheli hakkında adli işlemlerin sürdüğü öğrenildi. **İHA**

Almanya'da Akseller dünya şampiyonu oldu



Aydın'ın Kuşadası ilçesinde yaşayan fitness eğitmeni ve vücut geliştirme sporcusu Sevilay Akseller (46), Almanya'da düzenlenen W.A.F Universe World Championship yarışmasında, 'Miss Bodybuilding' kategorisinde dünya şampiyonu oldu.

Almanya'nın Speyer şehrinde, geçen ay W.A.F Universe World Championship yarışması düzenlendi. Dünyanın farklı ülkelerinden yaklaşık 100 sporcunun yer aldığı yarışmaya Kuşadası'ndan Sevilay Akseller de katıldı. Milli Takım

sporcusu da olan Sevilay Akseller, yarışmanın 'Miss Bodybuilding' kategorisinde dünya şampiyonu oldu. Akseller ayrıca şampiyonlar şampiyonu unvanını da kazandı.

YENİ HEDEF

Almanya'daki yarışmaya 6 ay boyunca çok sıkı bir tempoda hazırlanmış belirten Sevilay Akseller, "Benim için zor bir süreçti. Çünkü yurt dışı yarışmaları her zaman zor ve stresli oluyor. Ülkemi yurt dışında başarıyla temsil ettiğim için kendimle gurur duyuyorum. Şimdiki

amacım bir süre dinlendikten sonra, Uluslararası Vücut Geliştirme ve Fitness Federasyonu'nun (IFBB) verdiği Pro Cardı kazanıp, profesyonelliğe adım atmak için yeniden yarışmalara hazırlanacağım. Ayrıca bu sporu yapanların masrafları da çok fazla oluyor. Bu nedenle sponsor arıyorum. Buradan fitness yapmak isteyen kadınlara ve erkeklerle de tavsiyelerde bulunmam gerekirse, kash bir vücuda sahip olmaktan korkmasınlar. Fitness, insan anatomisine katkısı olan bir spor" diye konuştu. **İHA**



Bayramda istikamet Muğla, yollar kilitlendi

9 günlük Kurban Bayramı tatilini geçirmek için Türkiye'nin birçok ilinden araçlarıyla Muğla'ya gelen vatandaşlar, kent girişlerinde yoğunluk oluşturdu. Menteşe girişinde uzun araç kuyrukları meydana geldi. Konaklama tesislerinde doluluk oranları yüzde 95'e ulaştı

Muğla genelinde Turizm Bakanlığı ve belediye belgeli yaklaşık 220 bin yatak kapasitesine sahip konaklama tesisi bulunuyor. Tatil köyü, otel, motel, pansiyon ve apartlardan oluşan tesislerde özellikle yerli turistlerin tercihi daha sakin olması nedeniyle apart ve pansiyonlar oldu. Vatandaşların daha ekonomik ve sakin olması nedeniyle tercih ettiği bu tesislerde doluluk oranları bayramın son 5 günlük döneminde zirveye çıktı.

YÜZDE 100'E ULAŞILIR

9 günlük Kurban Bayramı tatilinde Bodrum, Marmaris ve Datça'da doluluk oranı yüzde 95, Fethiye bölgesinde yüzde 87, Ortaca, Köyceğiz, Dalaman ve Ula bölgesinde ise yüzde 83 seviyesine ulaştı. Bu oranlar rezervasyon yaptırılan tatilçiler için geçerli olurken, rezervasyon yaptırmadan Kurban Bayramının son günleri bölgeye gelecek vatandaşlar ile birlikte bu oranın daha yükselmesi bekleniyor.

Bayram süresince 3 bin 391 güvenlik personeli görev yapacak

Muğla Valiliği, bayram tatilini huzur ve güven ortamında geçirmek isteyen vatandaşlar için geniş kapsamlı güvenlik tedbirleri aldı. Bu kapsamda bayram süresince; 1.622 emniyet personeli, 1.003 jandarma personeli, 125



sahil güvenlik personeli, 641 trafik personeli olmak üzere toplam 3 bin 391 güvenlik görevlisi sahada olacak. Trafik yoğunluğunun yaşandığı ana arterlerde ekiplerin denetimlerini artıracak.

ORMANLARA KORUMA

Türkiye'nin yangına en hassas illeri arasında yer alan Muğla'da, Orman Bölge Müdürlüğü ekipleri de bayram

boyunca teyakkuz halinde görev yapacak. Bayram süresince insansız hava araçları (İHA) ile ormanlık alanlar sürekli takip edilecek. Ayrıca 1.516 orman personeli ile Muğla Büyükşehir Belediyesi'ne bağlı 144 itfaiye görevlisi de muhtemel yangınlara karşı hazır bekletilecek.

YAĞIŞLAR SÜRECEK

Meteoroloji Genel Müdürlüğü

Hava Tahmin Merkezi verilerine göre, önümüzdeki 8 günlük süreçte Bodrum ve Datça dışında kalan Marmaris ve Fethiye dahil 11 ilçede yer yer sağanak ve gök gürültülü sağanak yağış bekleniyor. Yağışlı havaya rağmen sıcaklıkların artış göstereceği belirtilirken, özellikle Bodrum, Marmaris ve Fethiye gibi kıyı ilçelerinde hava sıcaklığının 28 derece dolayına çıkması tahmin ediliyor. İHA



Manisa'da baraj kapakları açıldı

Manisa'nın Alaşehir ilçesinde bulunan Afşar Barajı, kış ve ilkbahar yağışlarının ardından yüzde 100 doluluk oranına ulaşınca dolusavaktan su bırakılmaya başlandı. Bölgedeki barajlarda yaşanan su bereketi üreticileri sevindirirken, DSİ yetkilileri hem sulama yatırımlarını hem de kontrollü su yönetimini sahada inceledi. İzmir DSİ 2. Bölge Müdürü Hüseyin Koray Bilgi, teknik ekibiyle birlikte Afşar Barajı'nda incelemelerde bulundu. Dolusavaktan bırakılan su dikkat çekerken, Bilgi baraj sahasında yürütülen çalışmalar hakkında yetkililerden bilgi aldı. Afşar Barajı'ndan Alaşehir Ovası'na su taşınmasını sağlayacak kapalı sistem sulama projelerini yerinde inceleyen Bilgi, devam eden kanal çalışmalarını da değerlendirdi. Dünya Bankası desteğiyle hayata geçirilen "Manisa Alaşehir Sulaması Yenileme Projesi" kapsamında sürdürülen çalışmaların bölge tarımı açısından büyük önem taşıdığı belirtildi. Modern sulama sistemleriyle suyun daha verimli kullanılmasının hedeflendiğini ifade eden Bilgi, projelerin tamamlanmasıyla birlikte tarımsal üretimde önemli verim artışı sağlanacağını kaydetti. Öte yandan yaklaşık 1 milyar metreküp su depolayarak yüzde 90 doluluk oranına ulaşan Demirköprü Barajı'ndan da Marmara Gölü'ne kontrollü olarak su salınmaya başlandı. DSİ 2. Bölge Müdürü Hüseyin Koray Bilgi, Demirköprü Barajı mansabında bulunan Adala Regülatörü ve kanallarda incelemelerde bulunarak alınan tedbirleri yerinde denetledi. Yetkililer, kontrollü su salımı sürecinde herhangi bir olumsuzluk yaşanmaması için gerekli önlemleri titizlikle sürdürüldüğünü bildirdi. İHA



Sigortacılığın yönü İzmir'de çizilecek

11-13 Haziran tarihlerinde Fuar İzmir'de düzenlenecek Sigorta İzmir - Sigorta Paydaşları İş Birliği Fuar ve Zirvesi, sigorta şirketlerinden uzmanlara, acentelerden brokerlere, asistans firmalardan kamu kurumlarına kadar sektörden önde gelen temsilcilerini buluşturacak. Fuar, aynı zamanda İzmir'in sigortacılık tarihindeki öncü rolünü yeniden gündeme taşıyacak.

T.C. Ticaret Bakanlığı ile Sigortacılık ve Özel Emeklilik Düzenleme ve Denetleme Kurumu (SEDDK) himayesinde düzenlenen fuar, sektörün köklü kurumları tarafından destekleniyor. Organizasyona, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB), Türkiye Sigorta Birliği (TSB), Sigorta Acenteleri İcra Komitesi (SAİK), Sigorta Ekspertleri İcra Komitesi (SEİK), İzmir Ticaret Odası (İZTO) ve Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO) tam destek veriyor.

İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde, İZFAŞ organizasyonu ile gerçekleştirilecek fuarın, etkinlik partnerliğini ise IUC Events üstleniyor. Sektörün öncü kurum ve firmaların da organizasyonda katılımcı olarak yer alması İzmir Sigorta Paydaşları İş Birliği Fuar ve Zirvesi, sigorta sektöründe faaliyet gösteren şirketlere görünürlüklerini artırma, yeni iş ortaklıklarını geliştirme ve sektörün geleceğine yön veren trendleri yakından takip etme imkanı sunacak. Organizasyonda; sigorta şirketleri, acenteler, reasürans firmaları, insurtech girişimleri ve kamu temsilcileriyle doğrudan temas kurulabilecek, yeni ticari bağlantılar geliştirilebilecek.

TARİHİ BİRİKİM

11-13 Haziran tarihleri arasında düzenlenecek Sigorta İzmir - Sigorta Paydaşları İş Birliği Fuar ve Zirvesi ne ev sahipliği yapacak İzmir, sigortacılık tarihindeki köklü geçmişine öne çıkıyor. Liman kenti kimliği ve güçlü uluslararası ticaret ağı sayesinde İzmir, Anadolu'da modern sigortacılığın geliştiği ilk merkezlerden biri olarak kabul ediliyor. Deniz ticareti ve taşımacılığın gelişimiyle birlikte sigortacılık alanında da önemli bir merkez haline gelen İzmir, tarih boyunca sektörün büyümesinde önemli rol üstlendi. Kent, Sigorta İzmir - Sigorta Paydaşları İş Birliği Fuar ve Zirvesi ile de sektörün geleceğine yön verecek önemli bir buluşmaya hazırlanıyor. Fuar kapsamında düzenlenecek zirve programlarında da sigortacılığa dijital dönüşüm, afet ve risk yönetimi, sağlık sigortaları, mobilite çözümleri ve sektördeki yeni uygulamalar gibi başlıklar ele alınacak. Organizasyonun, yeni iş birliklerinin geliştirilmesine ve sektörel diyalogun güçlenmesine katkı sağlaması hedefleniyor. HABER MERKEZİ

Gençler, engelliler için projeler üretti



Bağ yaprağı iyi kazandırdı

Manisa'nın Sangöl ilçesi ve üzüm yetiştiriciliğinin yoğun olduğu bölgelerde "yeşil altın" olarak bilinen taze bağ yaprağı, üreticilere üzümden önce gelir kapısı olmaya devam ediyor. Özellikle bağcı ailelerin önemli geçim kaynaklarından biri haline gelen salamuralık yapraklar, bu yıl da yoğun ilgi görüyor. Sabahın erken saatlerinde bağlara giren kadınlar ve gençler, özenle topladıkları taze yaprakları alım merkezlerine getirerek peşin parayla satışını gerçekleştiriyor. Yaprak toplamının aile bütçesine önemli katkı sunduğunu belirten Sangöllü kadınlar, "Üzümden önce bağlarımızdan topladığımız taze yapraklar ailemize ciddi gelir sağlıyor. Yaprak sezonu bitene kadar toplamaya devam edeceğiz" dedi. Sangöl'de taze bağ yaprağı fiyatlarının kalite ve sap durumuna göre değiştiği öğrenildi. Buna göre tam saplı yaprak 70 liradan, yarım saplı yaprak 80 liradan, sapsız yaprak ise 90 liradan alıcı buluyor. İHA



Yaşar Üniversitesi Elektrik-Elektronik Mühendisliği Bölümü'nün 2025-2026 yılı mezun adayları, bitirme projelerini sergileyerek bilgi ve becerilerini ortaya koydu. Uluslararası teknoloji firmalarına nitelikli iş gücü yetiştiren bölümde; afetten sağlığa, savunma sanayiinden engelli bireylere kadar pek çok alana çözüm getiren projelere yapay zeka araçları kullanıldı. Özellikle rehabilitasyon sürecindeki hastalar ve engelliler için geliştirilen yenilikçi cihazlar dikkat çekti. Projelerden bazıları Yazılım Mühendisliği Bölümü öğrencilerinin yer almasının yanı sıra, Endüstriyel Tasarım Bölümü Öğretim Üyesi Dr. Can Güvenir yönetimindeki tasarım ekipleri de projelere katkı sağladı. Genç mühendislerin teknik yetkinlikleri, Endüstriyel Tasarım Bölümü öğrencilerinin estetik ve kullanıcı odaklı tasarım katkılarıyla birleşerek, sanayi standartlarına uygun ve yüksek katma değerli prototiplere evrildi.

Eylül İpek Antmen, Ulaş Banış, Yağmur Sude Ateş, Toprak Orman, Berin Türker ve Ceyda Ince, "Beyond The

Eye" adlı proje kapsamında görme engelli bireyler için yazılı metinleri Braille alfabesine çeviren taşınabilir bir cihaz geliştirdi. Elektrik-Elektronik Mühendisliği Bölümü Dr. Öğretim Üyesi Özhan Ünverdi ve Yazılım Mühendisliği Bölümü Dr. Öğretim Üyesi Deniz Özsoyeller danışmanlığında hazırlanan cihaz; kullanıcının çevresindeki metin ve nesnelere algılayıcı sesli veya dokunsal (Braille) çıkartma dönüştürerek bağımsızlığını artırmayı hedefliyor. Öğrencilerden Furkan Tunç ve Özge Öterbülbül, kas yorgunluğunu gerçek zamanlı olarak takip edebilen yapay zeka tabanlı bir EMG (Elektromiyografi) sistemi tasarladı. Danışmanlığını Dr. Öğretim Üyesi Özhan Ünverdi'nin yaptığı proje, EMG sinyallerinin kişiden kişiye farklılık göstermesi ve gürültüye duyarlı olması nedeniyle yorgunluğun ölçülmesindeki zorlukları aşmayı amaçlıyor. 22 katlımıdan toplanan veriyle geliştirilen ve yüzde 85.5 doğruluk oranına sahip olan model, düşük bütçeli olması ve kolay kullanımıyla öne çıkıyor. Dünya Felç Organizasyonu

(WSO) 2025 verilerine göre dünya genelinde 94 milyon yaşayan felçli hasta bulunurken, Ata Şehirli, Şükran Demir ve Zeynep Ertop bu alandaki rehabilitasyon süreçleri için bir "haptik eldiven" geliştirdi. Dr. Öğretim Üyesi Mahir Kutay'ın danışmanlığında hazırlanan projede; eldiven üzerindeki 5 adet yüksek hassasiyetli flex sensör, parmak bükülme hareketlerini analog sinyallere dönüştürüyor. Spandex kumaşla üretilen ergonomik ve düşük maliyetli eldivenden alınan veriler, kullanıcı arayüzü üzerinden gerçek zamanlı izlenebiliyor. Kağan Ertan Çeşme, Şerif Deniz Acar ve Ali Emre Sarıbayık, bireylerin duyu durumlarını kalp sinyali, deri iletkenliği ve yüz kasları üzerinden makine öğrenmesi ile sınıflandıran bir sistem hazırladı. Doç. Dr. Nalan Özkurt'un danışmanlığındaki projede, görsel uyarıcılar kullanılarak toplanan sinyaller analiz edildi. Yapılan testler sonucunda sistemin duyu durumlarını sınıflandırmada yüzde 83 doğruluk oranına ulaştığı tespit edildi. İHA



20 milyar TL'yi kesip atmamalıyız

Her yıl Kurban Bayramı'nda yaklaşık 850 bin büyükbaş ve 2,5 milyon küçükbaş hayvanın kesildiğini belirten TESK Başkanı Palandöken, kurban derilerinin doğru şekilde değerlendirilmesi halinde ülke ekonomisine yaklaşık 20 milyar lira katma değer sağlanabileceğini vurguladı

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Genel Başkanı Bendevi Palandöken yaklaşık Kurban Bayramı öncesinde açıklamalarda bulundu. Kurban Bayramı'nın yaklaşmasıyla beraber hazırlıkların hızlandığını ve vatandaşların kurban ibadetini yerine getirmek için bilinçli hareket etmesi gerektiğini belirten TESK Genel Başkanı Bendevi Palandöken, "Kurban Bayramı'na artık sayılı günler kaldı. Kurban pazarlarında vatandaşlarımız büyük ölçüde kurbanlarını seçti. Hayvanlar çoğunlukla ev, bahçe veya uygun alanlarda kesime hazırlanıyor. Yerel yönetimler de kesim alanlarını oluşturdu. Ancak buna rağmen bazı yerlerde malhale aralarında ve uygun olmayan alanlarda kesimler

yapılabiliyor. Kurban kesiminde hayvana eziyet edilmeli, usulüne uygun kesim yapılmalı. Bu işin ehli kişiler tarafından yapılması çok önemli. Aynı zamanda hijyen kurallarına dikkat edilerek etlerin sağlıklı şekilde hazırlanması gerekiyor. Kurbanlıkların veteriner kontrolünden geçmiş olması da önemli bir güvence sağlıyor" dedi. Her yıl Kurban Bayramı'nda yaklaşık 850 bin büyükbaş ve 2,5 milyon küçükbaş hayvanın kesildiğini belirten TESK Genel Başkanı Bendevi Palandöken, kurban derilerinin doğru şekilde değerlendirilmesi halinde ülke ekonomisine yaklaşık 20 milyar lira katma değer sağlanabileceğini vurguladı. Palandöken, kurban derilerinin ekonomiyeye kazandırılmasının büyük önem

taşıdığını ifade etti. "Kurban derileri önemli bir gelir kaynağıdır. Buna rağmen ciddi bir kısmının israf edildiğini görüyoruz. Oysa hala yurt dışından deri ithal eden bir ülkeyiz. Bu nedenle kesilen hayvanların derilerinin zayıf edilmemesi, hayır kurumları, vakıflar ve ilgili kuruluşlara zamanında ve düzgün şekilde ulaştırılması büyük önem taşıyor. Milli servetimizi heba etmemeliyiz. Kör bıçaklarla yapılan kesimler hayvana eziyet veriyor. Kesim işlemlerinin ehil kişilerce yapılması gerekiyor. Kurban ibadeti hem paylaşmanın hem de dayanışmanın simgesidir. Bu nedenle hem kesim sürecinde hem de dağıtımda dikkatli olunmalı. Tüm vatandaşlarımıza hayırlı bayramlar diliyorum" diye konuştu. İHA



KANALİZASYON DAİRESİ BAŞKANLIĞI MERKEZ KUZEY BÖLGESİNDE BULUNAN GALERİ MECRA HATLARININ BAKIM, ONARIM VE TEMİZLİĞİ

Kanalizasyon Dairesi Başkanlığı Merkez Kuzey Bölgesinde Bulunan Galerî Mecra Hatlarının Bakım, Onarım Ve Temizliği yapımı 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): 2026/882831

1- İdarenin

1.1. Adı : İZMİR SU VE KANALİZASYON İDARESİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

1.2. Adresi : Cumhuriyet Bulvarı Cad. No:16 PK:35251 Konak/İZMİR
KONAK/İZMİR

1.3. Telefon numarası : 02322932509

1.4. İhale dokümanının

görülebileceği ve

indirilebileceği internet

sayfası : <https://ekap.kik.gov.tr/EKAP/>

2- İhalenin

2.1. Tarih ve Saati : 24.06.2026 - 11:00

2.2. Yapılacağı (e-tekliflerin

açılacağı) adres : İZSU Genel Müdürlüğü Cumhuriyet Bulvarı No: 16 Kat: 3 Toplantı Salonu Konak İZMİR

3- İhale konusu yapım işinin

3.1. Adı : Kanalizasyon Dairesi Başkanlığı Merkez Kuzey Bölgesinde Bulunan Galerî Mecra Hatlarının Bakım, Onarım Ve Temizliği

3.2. Niteliği, türü ve miktarı : 20.500m3 Galerî Mecra Hattı Temizliği (0-6m2 arası 6m2 dahil)

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

3.3. Yapılacağı/teslim

edileceği yer : İzmir İli Karşıyaka, Çiğli, Bornova ve Bayraklı ilçeleri

3.4. Süresi/teslim tarihi : Yer tesliminden itibaren 720 (YediYüzYirmi) takvim gündür.

3.5. İşe başlama tarihi : Sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren 10 gün içinde yer teslimi yapılarak işe başlanacaktır.

4- Katılım ve yeterlik kriterleri:

4.1. Katılım ve yeterlik kriterlerine ilişkin istekliler tarafından e-tekliif 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:

4.2.1. İsteklinin ihalenin yapıldığı yıldan önceki yıla ait yıl sonu bilançosu veya eşdeğer belgeleri:

a) İlgili mevzuatı uyarınca bilançosunu yayımlatma zorunluluğu olan istekliler yıl sonu bilançosunu veya bilançonun gerekli kriterlerin sağlandığını gösteren bölümlerini,

b) İlgili mevzuatı uyarınca bilançosunu yayımlatma zorunluluğu olmayan istekliler, yıl sonu bilançosunu veya bilançonun gerekli kriterlerin sağlandığını gösteren bölümlerini ya da bu kriterlerin sağlandığını göstermek üzere yeminli mali müşavir veya serbest muhasebeci mali müşavir tarafından e-forma uygun olarak düzenlenen belgeyi sunar.

Sunulan bilanço veya eşdeğer belgelerde;

a) Cari oranın (dönen varlıklar / kısa vadeli borçlar) en az 0,75 olması,

b) Öz kaynak oranının (öz kaynaklar/ toplam aktif) en az 0,15 olması,

c) Kısa vadeli banka borçlarının öz kaynaklara oranının 0,50'den küçük olması, yeterlik kriterleridir ve bu üç kriter birlikte aranır.

Yukarıda belirtilen kriterleri bir önceki yılda sağlayamayanlar, son üç yıla kadar olan yılların belgelerini sunabilirler. Bu takdirde belgeleri sunulan yılların parasal tutarlarının ortalaması üzerinden yeterlik kriterlerinin sağlanıp sağlanmadığına bakılır.

4.2.2. İş hacmini gösteren belgeler:

İsteklinin ihalenin yapıldığı yıldan önceki yıla ait, aşağıda belirtilen belgelerden birini sunması yeterlidir;

a) Toplam cirosunu gösteren gelir tablosu,

b) Yapım işleri cirosunu gösteren belgeler,

İsteklinin cirosunun teklif ettiği bedelin % 25 inden, yapım işleri cirosunun ise teklif edilen bedelin % 15 inden az olmaması gerekir. Bu kriterlerden herhangi birini sağlayan ve sağladığı kritere ilişkin belgeyi sunan istekli yeterli kabul edilecektir.

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 % 65 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 kişiliğinden yansınan fazla hissesine sahip ve 4734 sayılı Kanuna göre yapılacak ihalelere ilişkin sözleşmelerini yürütülmesi konusunda temsil 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 konumunda olduğunu 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:

11/06/2011 tarihli ve 27961 sayılı Resmi Gazetede aslına uygun olarak yayımlanan, Kamu İhale Kurumuna ait "Yapım İşlerinde Benzer İş Grupları Tebliği'nin" eki, Yapım İşlerinde Benzer İş Grupları listesinde "(A) Altyapı İşleri" başlığı altında yer alan "IV. Grup: İçme-Kullanma Suyu ve Kanalizasyon İşleri" başlığı altındaki işler benzer işlerdir.

5- Ekonomik açıdan en avantajlı teklif fiyatla birlikte fiyat dışındaki unsurlar da dikkate alınarak belirlenecektir

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

Çevre Mühendisliği diploması veya

İnşaat Mühendisliği diploması

Hesaplama Kullanılacak Formül: Toplam Puan= Teklif Fiyatı Puanı + Fiyat Dışı Unsur Puanı

İsteklinin Toplam Puanı hesaplanırken;

Toplam Puan = (Teklif Tam Puanı - ((Sınır Değer Üzerindeki İlk Geçerli Teklif Tutarı- Teklif Fiyatı) X Teklif Tam Puanı / Sınır Değer Üzerindeki İlk Geçerli Teklif Tutarı)) + Fiyat Dışı Unsur Puanı

Teklif Fiyat Puanı: 50

Fiyat Dışı Unsur (FDU) Puanı: 50

Fiyat Dışı Unsur Değerlendirme Yöntemi: İsteklinin Teklifi ile Yaklaşık Maliyet Yapısının Birbiri ile Uyumlu (Alınabilecek Azami FDU Puanı : 50)

Aşağıda, teklif cetvelinde yer alan iş kalemlerinden seçilen kaleme/kalemlere ilişkin asgari ve azami oranlar belirlenmiştir. İsteklinin teklif cetvelinde seçilen bu kalemlere verilmiş olan teklifler, isteklinin ihaleye vermiş olduğu toplam teklife oranlanarak 100 ile çarpılacak, bulunan oran o kalem için belirlenen asgari oran ile azami oran arasında kalıyorsa istekli o kalem için belirlenen fiyat dışı unsur puanını alacaktır. Bu işlem sırasında hesaplanan oranda herhangi bir yuvarlama işlemi yapılmayacaktır. İş kalemlerinde gruplama yapılmış olması halinde, gruba dahil olan kalemlere istekli tarafından teklif edilen tutarların toplamının, isteklinin ihaleye vermiş olduğu toplam teklife oranlanarak 100 ile çarpılması sonucu bulunan oran, o grup için belirlenen asgari oran ile azami oran arasında kalıyorsa, istekli o grup için belirlenen fiyat dışı unsur puanını alacaktır. Bu işlem sırasında hesaplanan oranda herhangi bir yuvarlama işlemi yapılmayacaktır. Bu yönetime ilişkin işlemler, belirlenen bütün kalemler için isteklilerin teklif cetveli esas alınarak EKAP tarafından otomatik olarak yapılacak ve toplam fiyat dışı unsur puanları hesaplanacaktır.

Numune Değerlendirmesinde Kullanılacak Mı?: Hayır
Demonstrasyon Değerlendirmesinde Kullanılacak Mı?: Hayır

İş ortaklıklarında ortaklık oranları dikkate alınmadan istekli bazında fiyat dışı unsur puanlaması yapılacaktır.

İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması

Asgari Oran

Azami Oran

Fiyat Dışı

Unsur Puanı

Asfalt Sökülmesi 0,984% 1,202% 0,55

Yol Kaplaması Kesilmesi 0,481% 0,588% 0,27

Makine ile Parke, Karo ve Kaplama Sökülmesi 0,257% 0,314% 0,14

Beton Yol Kırılması 1,864% 2,279% 1,04

Makine ve El ile Her Derinlikte ve Genişlikte Toprak, Küskülük ve Yumuşak-Sert Kaya Kazılması 2,9% 3,545% 1,61

Çelik Konstrüksiyon Panolarla İksa Yapılması 0,307% 0,375% 0,17

Galerî Mecra Hattı Temizliği (Kesit 0-6 m2 6 m2 dahil) Betonarme, Saç, Demir vb. Kapakların Kaldırılması ve Yerine Konulması 74,304% 90,817% 41,27

32 mm'ye kadar Kırmataş Temin Edilerek, Makine ile Serme, Sulama ve Sıkıştırma Yapılması 0,126% 0,154% 0,07

Beton Santralinde Üretilen veya Satın Alınan ve Beton Pompasıyla Basılan C 16/20 Basınç Dayanımı Sınıfında Beton Temini ve Dökülmesi (Beton nakli dahil) 0,322% 0,394% 0,18

Beton Santralinde Üretilen veya Satın Alınan ve Beton Pompasıyla Basılan C 30/37 Basınç Dayanımı Sınıfında Beton Temini ve Dökülmesi (Beton nakli dahil) 0,98% 1,197% 0,54

Ahşaplan Düz Yüzeyle Beton ve Betonarme Kalıbı Yapılması 0,974% 1,191% 0,54

Nervürlü Çelik Hasırın Temini ve Yerine Konulması (1,500 -3.000 Kg/m2) (3,000 kg/m2 dahil) 0,079% 0,096% 0,04

Çapı 8-12 mm Nervürlü Beton Çelik Çubuğu, Çubukların Temini, Kesilmesi, Bükülmesi ve Yerine Konulması 0,824% 1,007% 0,46

Çapı 14-28 mm Nervürlü Beton Çelik Çubuğu, Çubukların Temini, Kesilmesi, Bükülmesi ve Yerine Konulması 0,396% 0,484% 0,22

8 cm Yüksekliğinde Normal Çimentolu Buhar Kürlü Beton Parke Taşı Temini ve Döşeme Kaplaması Yapılması (Her Boyut Renk ve Desende) 0,433% 0,529% 0,24

İdare Mali Parke Döşenmesi 0,247% 0,302% 0,14

Beton Bordür Temini ve Döşenmesi 0,099% 0,12% 0,06

6- İhaleye sadece yerli istekliler katılacaktır.

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

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

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

10- Bu ihalede, işin tamamı için teklif verilecektir.

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

12- Bu ihalede elektronik eksiltme yapılmayacaktır.

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

14- Konsorsiyum olarak ihaleye teklif verilemez.

15- Diğer hususlar:

İhalede Uygulanacak Sınır Değer Katsayısı (N) : 1,00

Sınır değerinde teklif sunan isteklilerin teklifleri açıklama istenilmeksizin reddedilecektir.

02.02.2019 tarih ve 30674 sayılı Resmi gazete yayımlanan İzmir Su ve Kanalizasyon İdaresi Genel Müdürlüğü'nce ihale edilecek olan Yapım işleri benzer İş Grupları Tebliğine göre (A) Altyapı işleri grubundaki yapım ihalelerinde Kamu İhale Genel Tebliğinin 45.1.1.2. maddesi gereğince, aşırı düşük sınır değer hesabında kullanılan "N" katsayısı "1" olarak belirlenmiştir.



Kent Market kartlarına 100 kredi yüklendi

◆ Bornova Belediyesi tarafından hayata geçirilen Kent Market sistemi, Bornova genelinde 7 noktada hizmet veren şubeleriyle ihtiyaç sahibi vatandaşlara temel gıda, temizlik ve yaşam ürünlerine erişim imkanı sunuyor. Belediye, Kurban Bayramı öncesinde ihtiyaç sahibi vatandaşların Kent Market kartlarına ek 100 kredi yüklemesi gerçekleştirdi. Kent Mar-

ket uygulaması, Bornova'nın farklı mahallelerine yayılan şubeleriyle 3500 aileye düzenli destek mekanizması oluştururken, bayram ve özel günlerde yapılan ek kredi yüklemeleriyle sosyal dayanışmayı daha da güçlendiriyor. Belediye Başkanı Ömer Eşki, bu desteğin temel amacının bayram döneminde vatandaşların yaşamını kolaylaştırmak

olduğunu belirterek, "Kent Marketlerimiz aracılığıyla ihtiyaç sahibi hemşerilerimize düzenli olarak destek olmaya devam ediyoruz. Kurban Bayramı öncesinde yaptığımız 100 kredi yüklemesiyle vatandaşlarımızın temel ihtiyaçlarına daha rahat ulaşmasını sağlıyoruz. Bornova'da dayanışmayı büyütme devam edeceğiz" dedi. **SİBEL KEZER**



Karşıyaka Stadı için beklenen karar çıktı

► İzmir Büyükşehir Belediyesi Meclisi'nde Karşıyaka Zübeyde Hanım Stadyumu için Gençlik ve Spor Bakanlığı ile sağlanan mutabakat kapsamında hazırlanan önerge oy birliğiyle kabul edildi. Başkan Tugay, "Gayet güzel bir stat projesi. Özenerek yapılacak" dedi

İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin olağanüstü meclis toplantısında Karşıyaka'daki Zübeyde Hanım Stadyumu projesiyle ilgili önemli bir adım atıldı. Başkan Cemil Tugay başkanlığındaki oturumda, Gençlik ve Spor Bakanlığı ile sağlanan mutabakat doğrultusunda hazırlanan önerge oy birliğiyle kabul edildi. İzmir Büyükşehir Belediyesi Gençlik ve Spor Hizmetleri Dairesi Başkanlığı tarafından sunulan önergede, Karşıyaka Aksoy Mahallesi'nde bulunan 26675 ada 11 parsel üzerindeki alanda yapılması planlanan Zübeyde Hanım Stadyumu için kamu kurumlarıyla gerekli iş birliği ve protokol süreçlerinin yürütüleceği belirtildi. Başkan Tugay'a verilen yetkinin; protokollerin imzalanması, resmi işlemlerin yürütülmesi ve yapım sürecine ilişkin idari çalışmaların takibini kapsadığı ifade edildi.

KÜÇÜK REVİZYONLAR

İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Cemil Tugay, "Şu anda stadın uygulama projesi çalışıyor. Beraberinde ruhsat işleri yapılacak. Projeyi değiştirmiyoruz. Yapılan projenin bir müellifi var. O müellif devam ediyor. Çok küçük revizyonlar dışında projede değişiklik yapma şansız yok. Eğer yaparsanız yeni bir davanın yolu açılır, yeniden bir hukuki süreç gider. Bunu beklemek zorunda kalırız. Gayet güzel bir stat projesi. Özenerek yapılacak. Bu süreç sağlıklı şekilde yürütülüyor. Umuyorum bu dönem bitmeden stadi açacağız" diye konuştu. Zübeyde Hanım Stadyumu'nun tamamlanmasıyla birlikte bölgedeki sportif faaliyetlerin canlanması hedefleniyor. Proje sayesinde amatör ve



profesyonel spor kulüplerine yeni imkanlar sunulması, gençlerin spor alanlarına erişiminin artırılması ve ilçeye ekonomik hareketlilik kazandırılması amaçlanıyor. Stadyumun ayrıca maç günlerinde esnaf ve hizmet sektörüne katkı sağlaması, bölgedeki sosyal yaşamı hareketlendirmesi ve Karşıyaka'nın spor kenti kimliğini güçlendirmesi bekleniyor. **EGEMEN SAYIN**

400 milyon lira kamunun hakkı

Olağanüstü meclis oturumunda Mavişehir'de TOKİ tarafından satışa çıkarılan ve bir firma tarafından satın alınan arsa da gündeme geldi. Başkan Cemil Tugay, "Mavişehir'deki yerle ilgili söyle bir haksızlık var. TOKİ bir satış yapıyor ama burada hissesi olanlar burayı alabilir diye şart koşuyor. Biz Büyükşehir Belediyesi olarak burayı alacağız. Arkadaşlarımız her şeyi hazırladı ama bu şarttan dolayı başvuramadılar. Orada bir şirketin 97 metrekarelik küçük bir

hazine hissesini kimsenin haberi olmadan aldığını gördük ve bundan dolayı TOKİ'den yarım hissesini alabildiğini görüyoruz. Bu şekilde satışına karşı çıkıyoruz. Bir diğer konu Hazine'nin belirlediği metrekaresi fiyatının çok altında bir rakama satılıyor. Rakipsiz, adrese teslim bir satış yapıyor. Buna itiraz etmemize hiçbir eleştiri getirmemelisiniz. Bunun takibini yapmaya devam ediyoruz. Haklarımızı ve yetkilerimizi de biliyoruz" diye konuştu.



Örnekköy Sanayi Sitesi'ne ziyaret

◆ Karşıyaka Belediye Başkanı Yıldız Ünsal, Örnekköy Küçük Sanayi Sitesi'ni ziyaret etti. Belediye bürokratlarıyla birlikte esnafla buluşan, ardından bölgeyi gezen Başkan Ünsal, "Karşıyakamızı ortak akılla büyütmek için birlikte çalışmaya devam edeceğiz" dedi. Karşıyaka ekonomisinin önemli dinamiklerinden biri olan sanayi sitesinin mevcut durumu ele alındı. Başkan Yıldız Ünsal ve ekibi, esnafın sorunlarını, talep ve önerilerini ilk ağızdan dinledi. Buluşmada, esnafın beklentilerine yönelik atılacak adımlar üzerine karşılıklı görüş alışverişinde bulunuldu. Sanayi sitesinin bölge ekonomisine daha yüksek katma değer sağlaması için çalışılacak. **HABER MERKEZİ**



Kuşadası'nda bayram denetimi

◆ Kuşadası Belediyesi yaklaşan Kurban Bayramı öncesi, kent genelinde gıda işletmelerine yönelik düzenlediği denetimlerini sıklaştırdı. Bu kapsamda Zabıta Müdürlüğü ekipleri son olarak Kapalı Pazar yerinde süt ve süt ürünleri satışı yapan tezgâhlarda kapsamlı bir hijyen kontrolü gerçekleştirdi. Denetimde, ilk olarak süt ve süt ürünleri satışı yapan tezgâhların saklama koşullarının uygunluğuna, satış alanlarının temizliğine, soğuk zincirin korunup korunmadığına ve ambalajlama standartlarına uyulup uyulmadığına bakıldı. Ayrıca halk sağlığını tehdit edecek koşullarda satış yaptığı tespit edilen tezgâhlara cezai işlem uygulandı. Eksiklikleri bulunan satıcılar da uyarıldı. **HABER MERKEZİ**

Konak'ın 'Engelsiz Servis'i talep görüyor

◆ Konak Belediyesi Sağlık İşleri Müdürlüğü'nün hayatlara dokunan ücretsiz hizmeti Engelsiz Servis, bu kez kontağını akülü sandalye kullanıcısı Muhammed Eren Tekbaş için açtı. Belediyenin (0232) 484 22 91 numaralı telefonundan başvuru yapan Muhammed'in annesi Sakine Çiftçi, engelli oğlunun fizik tedavi gördüğü hastaneye ulaşımı için destek istedi. Randevusu hemen oluşturulan Muhammed'in tedavi gününde kapısında hazır bekleyen Engelsiz Servis, deneyimli personelinin gözetiminde hizmet sağladı. Annesiyle birlikte servise alınan Muhammed, tedavi gördüğü hastaneye ulaştırıldı; Engelsiz servis tedavi süresi boyunca hastane kapısında hazır bekledi. Tedavi sonrasında ise evine güvenle ulaştırıldı. **HABER MERKEZİ**

Kemalpaşa'ya 20 yeni araç eklendi

Kemalpaşa Belediyesi, ilçede yürütülen hizmetlerin daha hızlı, etkin ve verimli şekilde sürdürülebilmesi amacıyla araç filosunu güçlendirmeye devam ediyor. Son 2 yıl içerisinde belediye bünyesine kazandırılan 20 yeni araç, Kemalpaşa Rekreasyon Alanı'nda düzenlenen programla tanıtıldı. 100 milyon TL'nin üzerinde yatırımla hizmet filosuna dahil edilen yeni araçlar sahadada aktif olarak görev yapmaya başladılar.

KİRALAMA YERİNE

Yeni araç yatırımları ile birlikte belediyenin saha operasyon gücünün artırılması, hizmet süreçlerinin hızlandırılması, bakım ve kiralama maliyetlerinin azaltılması hedefleniyor. Kemalpaşa Belediye Başkanı Mehmet Türkmen ve Belediye yetkilileri, kiralama modeli yerine belediyenin kendi araç envanterini güçlendirmesinin uzun vadede önemli ölçüde tasarruf sağlayacağını dile getirdi. Bu alanda sağlanacak tasarrufların Kemalpaşa'nın başka noktalarına hizmet olarak döneceği belirtildi.

Kemalpaşa Belediyesi tarafından hizmet

filosuna kazandırılan yeni araçlar çeşitli müdürlüklere tahsis edildi. Araçların 11'i Temizlik İşleri Müdürlüğü, 4'ü Fen İşleri Müdürlüğü bünyesinde hizmet verecek. Ayrıca Ulaşım Hizmetleri Müdürlüğü, Afet İşleri Müdürlüğü, Çevre Koruma ve Kontrol Müdürlüğü, Park ve Bahçeler Müdürlüğü ile Zabıta Müdürlüğü'ne de birer araç tahsis edildi. Belediye işbirliği KEM-BEL bünyesinde kullanılacak üzere 1 yeni araç daha hizmet filosuna dahil edildi. Belediyeye yeni kazandırılan filo içerisinde ekskavator ve greyder gibi iş makinelerinin yanı sıra, çöp kamyonlarından yol sürme makinelerine, su tankerlerinden panelvanlara, çöp taksi için kullanılacak kamyonetlerden traktörlere kadar çeşitli nitelikte araçlar yer alıyor.

Kemalpaşa Belediye Başkanı Mehmet Türkmen, vatandaşlara daha hızlı ve kaliteli hizmet sunabilmek adına belediyenin teknik kapasitesini güçlendirmeye devam ettiklerini belirtti. Göreve geldikleri günden itibaren mali disiplini önceleyen bir anlayışla hareket ettiklerini ifade eden Başkan Türkmen, ekonomik koşullara rağmen yatırımları sürdür-



düklerini söyledi. Türkmen, "Bu araçları ben değil biz kazandırdık. Güçlü bir araç filosu, güçlü ve etkin bir belediyeçilik anlayışının en önemli parçalarından biridir. Kiralama modeli yerine belediyemizin kendi araç envanterini büyütme tercih ediyoruz. Böylece hem bakım ve hizmet maliyetlerinde tasarruf sağlayacak hem de sahadaki çalışmalarımızı daha hızlı ve ve-

rimli hale getireceğiz. Belediyemize kazandırdığımız yol süpürme araçlarına ayrı bir parantez açmak istiyorum. Bu araçları kadın emekçilerimiz kullanıyor. Bu da bizim için çok önemli bir konu. Kemalpaşa Belediyesi olarak yalnızca araç filomuzu değil, ilçemizin geleceğine yönelik yatırımlarımızı da büyütme devam edeceğiz" dedi. **HABER MERKEZİ**



Dondurulmuşu tazesi büyük talep görüyor

▶ Taze ve dondurulmuş halde yaklaşık 40 ülkeye ihraç edilen yaş meyve grubunun katma değerli ürünü çileğin Türkiye geneli ihracatı 2026 yılı Ocak-Nisan döneminde yüzde 56 artış gösterdi. Türkiye geneli çilek ihracatı ilk dört ayda 20 milyon 871 bin dolara yükseldi

Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı Cengiz Balık, "2026'nın ilk dört ayında Türkiye geneli çilek ihracatımız yüzde 56 artarak 20 milyon 871 bin dolara, Bölgemiz ise yüzde 50 artışla 4 milyon 676 bin dolara ulaştı. Türkiye genelinde yaklaşık 40 ülkeye çilek ihraç ediyoruz. 2026 yılında 6 bin 608 ton taze çilek ihraç ettik. Miktar bazında yüzde 32 azalış gerçekleşti. Bu azalışın sebepleri arasında çilek fiyatları, ürünün bu yıl beklenildiği kadar fazla olmaması ve iç piyasadaki fiyatın şu an için cazip olması yer alıyor. Buna rağmen ihracatımızdaki yükseliş, Türk çileğinin uluslararası pazardaki güçlü konumunu gösteriyor" dedi.

RUSYA LİDER

Başkan Balık, "Çilek ihracatımızın yüzde 69'unu Rusya'ya gerçekleştirirken Rusya'yı Gürcistan, Irak ve Malezya takip etti. Taze çilek ihracatımızı 50 milyon do-

lara çıkarmayı hedefliyoruz. Türkiye geneli dondurulmuş çilek ihracatımız ise 2026 yılı Ocak-Nisan döneminde yüzde 44 artışla 59 milyon dolar olarak gerçekleşirken, ilk sırada yüzde 100 artışla 16 milyon dolarla Kanada yer alıyor. Almanya, ABD ve İtalya da dondurulmuş çilek ihracatımızda öne çıkan ülkeler arasında. Bölgemizden de 5 milyon dolarlık dondurulmuş çilek ihracatı yapıldı" diye konuştu.

Türkiye'de çilek üretiminin 2024 yılında 606 bin ton, 2025 yılında ise 595 bin ton olarak gerçekleştiğini söyleyen Balık, "Dünya sıralamasında çilek üretiminde Çin, Amerika, Mısır ve Meksika'dan sonra Türkiye 5. sırada yer alırken, ihracatta değerinde 20. sırada, miktarda 12. sırada yer alıyor. Çilek üretim ve ihracatında Ege Bölgesi'nin önemli bir yeri var. Çilek üretiminin yüzde 27'si Bölgemizde gerçekleşiyor. Özellikle Aydın'da çilek üretiminin

son yıllarda önemli oranda arttı. Aydın örtü altı çilek üretiminde Mersin ve Antalya'dan sonra en büyük il durumunda" dedi.

İhracatın sürdürülebilir bir şekilde büyümesinin üretim kalitesine bağlı olduğunu vurgulayan Cengiz Balık, "Bu yüzden Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği olarak üretim bölgelerinde pestisit kullanımını izlemek ve kalıntı haritasını ortaya çıkarmak amacıyla yürüttüğümüz "Kullandığımız Pestisitleri Biliyoruz Projesi" kapsamındaki çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Son iki yılda toplamda 400'ün üzerinde numune toplayıp analiz yaptık. Üreticilerimize doğru tarım uygulamalarını yaygınlaştırmak için ziraat mühendislerimiz, üniversitelerimiz ve Tarım ve Orman Bakanlığımız ile iş birliğimizi her geçen yıl daha da güçlendiriyoruz" diye konuştu.

HASRET DENİZ ÖZTOP

Türkiye ekonomisi, 2026 yılının ikinci yarısına adeta çift taraflı bir kaskacın ortasında giriyor. Bir tarafa Ortadoğu'da turmanın gerilimin tetiklediği yeni küresel enerji şoku, diğer tarafta ise içeride uzun süredir uygulanan sıkı para politikasının reel sektör üzerindeki kaçınılmaz soğutma etkisi. Ekonomi yönetimi için önümüzdeki aylar, bir "normalleşme" döneminden ziyade, çoklu risklerin aynı anda yönetileceği ciddi bir makroekonomik stres testi olmaya aday.

Kartlar yeniden karılıyor

Küresel ölçekte kartlar yeniden karılıyor. Avrupa Birliği'nin enerji maliyetlerindeki artış nedeniyle 2026 büyüme tahminini yüzde 0.9'a kadar düşürmesi, en büyük ihracat pazarımızın daralması anlamına geliyor. Dünya Bankası'nın son projeksiyonlarında Brent petrol ve doğalgaz fiyatlarında öngördüğü yukarı yönlü sıçramalar, Türkiye gibi enerji ithalatçısı ülkelerin cari açık ve enflasyon cephesindeki yükünü artırıyor. Dışarıdaki bu fırtına, içeride de büyüme tahminlerinin yüzde 3.3 bandına doğru aşağı yönlü revize edilmesini beraberinde getiriyor.

İçeride ise dezenflasyon



Kavşaktaki Türkiye

süreci en kritik virajına girdi. Merkez Bankası'nın faiz indirim döngüsüne (politika faizinin yüzde 37'lere kadar çekilmesiyle) adım atmış olması reel sektöre bir nebze nefes aldırma amaçlı da enflasyonun yüzde 30 civarındaki katılığı ve bozulan fiyatlamaya davranışları hareket alanını daraltıyor. Sanayi üretimi zayıflama sinyalleri verirken, perakende satışların ve iç tüketimin canlı kalması ekonomideki dengelenmenin henüz tam anlamıyla sağlıklı bir zemine oturmadığını gösteriyor. Özetle, yılın ikinci yarısında Türkiye ekonomisinin kaderini iki temel unsur belirleyecek: Küresel enerji şokunun lojistik ve gıda fiyatları üzerinden yaratacağı yeni maliyet baskısı ve bütçe disiplininin ödün vermeden iç talebi ne ölçüde yumuşatabileceğimiz. Bu dönemi en az hasarla atlamanın yolu, faiz enstrümanının ötesine geçerek üretkenliği artıracak yapısal reformları hızla devreye sokmaktan geçiyor. Gemiye limana sağ salım yanaştırmak için hem sıkı maliye politikasına devam etmek hem de küresel dalgalara karşı esnek kalmak zorundayız.



Germencik'te Agroport için ilk kazma vuruldu

◆ Aydın'ın önemli incir üretim merkezlerinden olan Germencik ilçesinde yaklaşık 20 yıldır planlanan Agroport Projesi'nin inşası başladı. Çok yönlü dev yatırımın tamamlanmasıyla belediyeye yıllık 33 milyon TL gelir sağlanması ve ilçenin önemli bir ticaret merkezi haline gelmesi hedeflenirken, ilk kazmayı vuran Germencik Belediye Başkanı Burak Zencirci, hayırlı olması temennisinde bulundu. Germencik Belediyesi'ne ait arazi üzerinde yükselcek olan dev kompleks ticaret, sosyal yaşam, konaklama ve organizasyon alanlarını bir araya getiren çok yönlü bir yatırım olarak dikkat çekiyor. Toplam 214 dükkandan oluşacak Agroport Germencik Projesi kapsamında, 55 dükkanın kullanım hakkı, bin kişilik kapalı düğün salonu, bin 200 kişilik kır düğün alanı, 30 yataklı spa merkezli otel, 60 tonluk kantar, mesire alanı, sergi ve satış noktaları, ortak kullanım alanları ve site yönetimi Germencik Belediyesi'ne ait olacak. Yıllardır çeşitli nedenlerle hayata geçirilemeyen projenin fiilen başlaması ilçede önemli bir gelişme ola-

rak değerlendirilirken, çalışmaların tamamlanmasıyla birlikte belediyenin yıllık yaklaşık 33 milyon TL gelir elde etmesi hedefleniyor. Projenin yalnızca belediyeye ekonomik katkı sağlaması değil aynı zamanda istihdam oluşturmaya, ticari hareketliliği artırması ve Germencik'i bölgesel ölçekte önemli bir çekim merkezi haline getirmesi amaçlanıyor.

ŞEKİLLENDİRİYORUZ

Germencik Belediye Başkanı Burak Zencirci, Agroport Germencik'in ilçenin geleceğine yapılan stratejik bir yatırım olduğunu vurgulayarak, yıllardır beklenen projeyi hayata geçirmenin mutluluğunu yaşadıklarını ifade etti. Zencirci açıklamasında "Yaklaşık 20 yıldır hayata geçirilmek istenen bir projeydi. Göreve gelir gelmez ilçenin geleceği ve belediyenin mali ve iktisadi gücünü belirleyecek bu projeye yoğunlaştık. Bugün nihayet temeli atık ve dünyanın incirini üreten ilçemizin geleceğini, üreticimizin emeğini taçlandıracak Agroport Germencik'in inşasına başladık. Hayırlı ve uğurlu olsun" diye konuştu. İHA



Mekanların enerjisi hayatı şekillendiriyor

Ege İş Kadınları Derneği (EGİKAD) tarafından her ay düzenlenen ve bir üye bir uzman buluşması olarak organize edilen EGİKAD Talks 2in1, Ege İhracatçı Birlikleri'nde (EİB) yapıldı. EGİKAD'ın en kıdemli üyelerinden Repa Dizayn kurucusu Sevgi Özyurt 'Bir kadın bir ilham' başlığı ile 42 yıllık iş yaşamı deneyimlerini anlattı. Mimar ve Feng Shui Danışmanı Elvan Özyar Coşan ise 'Öğren, Uygula' başlığı ile Feng Shui'nin yaşamımıza katkılarını paylaştı.

Toplantının açılış konuşmasını yapan EGİKAD Yönetim Kurulu Başkanı Şahika Aşkner, dernek üyeleri arasındaki bağları güçlendirmek ve farklı uzmanlık alanlarından faydalanmak adına bu tip buluşmaların çok değerli olduğunu belirtti. Sevgi Öz-

yurt'un 42 yıllık kesintisiz girişimcilik öyküsünün Türkiye'de bir kadın girişimci için nadir görülen ve ilham veren bir başarı olduğunu vurgulayan Aşkner, mekanların enerjisini düzenleyen Feng Shui öğretisinin iş hayatındaki olumlu etkilerine dikkat çekti.

6 BİN YILLIK BİRİKİM

Mimar ve Feng Shui Danışmanı Elvan Özyar Coşan, kökleri 6 bin yıl öncesine dayanan ve kelime anlamı rüzgar ile su olan bu kadim öğretinin sanılanın aksine dini bir inanç veya batıl bir yaklaşım olmadığını vurguladı. Feng Shuinin doğadaki evrensel enerjileri yaşam alanlarında harekete geçirme rehberi olduğunu belirten Coşan, zaman kavramının bu sistemdeki kritik rolüne dikkat

çektii. Çin takvimine göre 60 yıllık döngüler ve 20 yıllık periyotlar halinde değişen enerjilerin mekanlar üzerindeki etkisinin her dönem farklılaştığını ifade eden Mimar ve Feng Shui Danışmanı Elvan Özyar Coşan, "Feng Shui, rüzgarla dağlan ve suyla durulan o muazzam enerjiyi mekanlarımızda hapsedmek değil, dengelemek üzerine kurulu bir sanattır. Şu an 2024 yılında başlayan ve 2043 yılına kadar sürecek olan 9. periyot içerisindeyiz; bu dönem mekanlardaki enerjilerin dönüştüğü ve yeni bir uyum aradığı bir zaman dilimini temsil ediyor. Beş elementin yani ağaç, ateş, toprak, metal ve suyun mekan içindeki dengesi, sadece estetik bir tercih değil, hayat kalitemizi doğrudan etkileyen bir unsurdur" dedi. SİBEL KEZER



Muğla'dan iki Avrupa Şampiyonluğu birden

◆ Muğla Büyükşehir Belediyesi'nin milli okçuları Antalya'da düzenlenen 2026 Açık Hava Avrupa Okçuluk Şampiyonası'nda tarih yazarak kadın ve erkeklerde Avrupa Şampiyonu oldu. Muğla Büyükşehir Belediyesi'nin Dünya Şampiyonu okçusu Emircan Haney ve 2025 yılında 160 tam puan atarak yeni dünya rekorunun sahibi olan Hazal Burun Milli takımında yine tarih yazarak büyük bir başarıya imza attı. Türkiye'nin ev sahipliğinde Antalya 100.Yıl Okçuluk Tesisleri'nde düzenlenen 2026 Açık Hava Avrupa Okçuluk Şampiyonası'na 41 ülkeden 307 okçu katıldı. Şampiyonada Hazal Burun makaralı yay kadınlar altın madalya maçında Danimarkalı rakibini yenerek altın madalyanın sahibi oldu ve Avrupa Şampiyonluğu'nu ülkemize kazandı. Muğla Büyükşehir Belediyesi'nin Dünya Şampiyonu okçusu Emircan Haney'de şampiyonada makaralı yay erkekler kategorisinde Polonyalı rakibini yenerek altın madalya kazandı ve Türkiye'ye aynı turnuvada ikinci Avrupa Şampiyonluğu'nu kazandı.

BÜYÜK EMEK

Kıyı Belediyeler Birliği ve Muğla Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Aras Türkiye ev sahipliğinde düzenlenen şampiyonada tarih yazan Milli takımını ve Muğla Büyükşehir'in başarılı sporcuları Hazal Burun, Emircan Haney'i ve onların bugünlere gelmesinde büyük emeği olan antrenörleri Dr. Ejder Sözen'i kutladı. Başkan Aras; "Ülkemizin ev sahipliğinde düzenlenen bir şampiyonada Muğla Büyükşehir Belediye'mizin iki milli sporcusu tüm rakiplerini geride bırakarak iki Avrupa Şampiyonluğu kazandı. Bu ülkemiz ve Muğla'mız için büyük bir başarı, bizler için de büyük bir gurur kaynağı. Türk bayrağımızı göndere çektiren, İstiklal Marşı'mızı okutan sporcularımız Hazal Burun, Emircan Haney ve onları yetiştiren antrenörümüz Dr. Ejder Sözen'i bir kez daha kutluyorum. Muğla Büyükşehir Belediyesi olarak, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusu Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün yolundan giden, zeki, çevik, ahlaklı sporcuların yetişmesini sağlamaya, onlara her zaman destek olmaya devam edeceğiz." dedi. **HABER MERKEZİ**

İhtiyaç sahiplerine mezuniyet kıyafetleri

İzmir Büyükşehir Belediyesi, öğrencilerin mezuniyet sevincine de ortak oluyor. "Mezuniyet Kıyafeti Desteği" uygulaması kapsamında ortaokul, lise ve üniversiteden mezun olacak öğrencilere kıyafet desteği sağlanacak



İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin sosyal belediyeçilik anlayışıyla yürüttüğü destek çalışmalarına bir yenisi daha eklendi. Eğitimde fırsat eşitliğini güçlendirmeyi sürdüren Büyükşehir Belediyesi, bu kez gençlerin hayatlarının en özel ve unutulmaz anlarından biri olan mezuniyet günlerinde yanlarında olmayı hedefledi. İzmir Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı bünyesinde faaliyet gösteren Sosyal Hizmetler ve Yardımlar Şube Müdürlüğü tarafından başlatılan uygulama kapsamında, kentte yaşayan ortaokul,

lise ve üniversite öğrencilerine ücretsiz mezuniyet kıyafeti desteği sağlanacak. Başvurular, bizvariz.izmir.bel.tr üzerinden yapılabilecek. Hizmetten yararlanmak isteyenler ayrıca Gürçeşme Danışma ve Giyim Noktası'na ziyaret ederek de başvurularını iletilebilecek.

ÜCRETSİZ ABİYELER

Uygulama, Mimar Kemalettin Moda Merkezi Derneği ile imzalanan protokol kapsamında yürütülüyor. Aynı iş birliği doğrultusunda daha önce bağış yoluyla temin edi-

len gelinlik, damatlık ve abiyeler ihtiyaç sahiplerine ücretsiz olarak sunulmuştu. Kurumda sosyolog olarak görev yapan Mercan Babaoğlu Bekmez, "İhtiyaç sahibi vatandaşlarımıza maddi ve manevi anlamda destek olmaya çalışıyoruz. Giyim noktamız var, 12 ay hizmet veriyor. Mezuniyet dönemi yaklaştı, çocuklarımız telaş ediyor. Onlara mezuniyet kıyafeti desteği sağlamayı hedefliyoruz. Maddi ve manevi durum gözetmiyoruz. Ortaokul, lise ve üniversite mezuniyet ya da öğrenci belgeleri istiyoruz. Bu yıl mezun olacakla-

rını görmemiz gerekiyor. Öğrencilerimiz en kısa sürede başvurularını yapabilirler. Dayanışmanın gücüne inanıyoruz, biz varız ve onların yanımızdayız. İzmir Büyükşehir Belediye Başkanımız Dr. Cemil Tugay'ın da sevgi ve saygılarını vatandaşlarımıza iletme istiyorum. Mimar Kemalettin Moda Merkezi Derneği'nin bağışlarıyla yapılmış bir destek olacak. Aynı evlilik desteğinde olduğu gibi vatandaşlarımıza yardımcı oldukları için onlara da teşekkür ediyoruz" ifadelerini kullandı. **HABER MERKEZİ**



Beyaz Cennet'te motivasyon dolu gün

◆ Denizli Büyükşehir Belediyesi, Engelliler Haftası kapsamında düzenlediği özel etkinlikte, engelliler ve fedakar ailelerini dünya mirası Pamukkale ile buluşturarak unutulmaz bir gün yaşattı. Denizli Büyükşehir Belediyesi, engelli bireylerin sosyal hayata katılımını artırmak ve şehrin tarihi zenginliklerini herkes için ulaştırılabilir kılmak amacıyla çalışmalarını sürdürüyor. Engelliler Haftası kapsamında Kent Konseyi Engelliler Meclisi koordinasyonunda anlamlı bir organizasyona imza atıldı. Şehir merkezinden özel araçlarla alınan yaklaşık 400 kişilik grup, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Pamukkale ve Hierapolis Antik Kenti'ni ziyaret etti. Gün boyu süren programda katılımcılar hem doğanın hem de tarihin tadını çıkarırken, kendileri için hazırlanan ikramlar ve etkinliklerle moral depolandılar. Travertenlerde unutulmaz bir deneyim yaşayan engelliler ve aileleri, daha sonra Karahayıt bölgesindeki kırmızı suya giderek burada şifalı sularla buluştu. Denizli Büyükşehir Belediyesi mobil ikram aracının ikramlarıyla tamamlanan gezi programı, ailelerin ve çocuklarının hayatına dokundu. Engelli yakınları, günlük hayatın stresinden bir an olsun uzaklaşarak sosyalleşme imkanı buldukları için Büyükşehir Belediyesi'ne ve Başkan Bülent Nuri Çavuşoğlu'na teşekkürlerini ilettiler.

'ENGELSİZ DENİZLİ'

Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Bülent Nuri Çavuşoğlu, engelli vatandaşların mutluluğunun şehrin huzuru için temel bir değer olduğunu vurgulayarak, "Bizim için 'Engelsiz Bir Denizli' sadece bir hedef değil, her projemizin temelini oluşturan en önemli misyonudur. Özel kardeşlerimizin ve fedakâr ailelerinin yüzlerinde bir tebessüm oluşturmak bizim için en büyük motivasyon kaynağıdır. Engelli vatandaşlarımızın hizmet ve imkanlara eşit erişimi için çalışmaya devam ediyoruz. Engelleri sevgi ve dayanışma ile aşyoruz" dedi. **İHA**



Flamingo Yolu turlarına devam

İZDENİZ, Kurban Bayramı'nda İzmirli ve kent ziyaretçilerini Gediz Deltası'nın eşsiz doğasıyla buluşturacak. Dünyadaki flamingo nüfusunun yaklaşık yüzde 10'una ev sahipliği yapan deltada düzenlenecek Flamingo Yolu Tekne Turları, bayram tatilinin son günlerinde doğa ve kuş gözlem tutkunlarına unutulmaz bir körfez deneyimi sunacak.

İZDENİZ, Kurban Bayramı'nda Flamingo Yolu Tekne Turları düzenlenecek. Bayram ziyaretlerinin

ardından şehirde kalmaya devam edenler için doğayla iç içe alternatif sunan turlar, 29 Mayıs Cuma, 30 Mayıs Cumartesi ve 31 Mayıs Pazar günlerinde gerçekleştirilecek. Her gün 11.00, 13.00, 14.30, 16.00, 17.30 ve 19.00 saatlerinde toplam 6 sefer yapılacak. Flamingo Parkı'ndan hareket edecek teknelerle düzenlenen yolculuklarda katılımcılar, Gediz Deltası'nın zengin doğal yaşamını yakından gözlemleme fırsatı bulacak. Dünyadaki flamingo nüfusunun yaklaşık yüzde

10'una ev sahipliği yapan deltada; flamingoların yanı sıra tepeli pelikan, akça cıltbit, kocagöz ve saz delicesi gibi birçok kuş türü de görülebilecek.

EŞSİZ BİR ROTA

Yaklaşık 1 saat 15 dakika süren turların ilk 15 dakikasında rehberli anlatım yapılacak, ardından deltada seyir gerçekleştirilecek. Altı kişilik teknelerle düzenlenen turlar, doğa ve fotoğraf tutkunlarına İzmir Körfezi'nde unutulmaz bir

deneyim sunacak. İZDENİZ yetkilileri, "Bayram ziyaretlerini tamamlayan ve şehirde kalmaya devam eden herkesi flamingoların büyüleyici dünyasını keşfetmeye davet ediyoruz. İzmir'in içinde böylesine özel bir doğa deneyimi yaşamak isteyenler için Flamingo Yolu eşsiz bir rota sunuyor" açıklamasında bulundu. Biletler, bilet.izdeniz.com.tr adresinden satış sunulurken, detaylı bilgiye 0531 932 09 93 numaralı telefonda ulaşılabilir. **HABER MERKEZİ**