

sayfa 04

LEZİTA POLAT MAKİNA
ENDÜSTRİYELDE DE
USTALARIN **TERCİHİ**

sayfa 08

GAZİANTEP GASKİ: ATIKSU
ARITMADA **DEKANTÖR**
KULLANIMI **ÖNEMLİ**

22 sayfa

AYDIN BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYE BAŞKANI
ÖZLEM ÇERÇİOĞLU İLE
ÇOK ÖZEL

26 sayfa

MİLKOTEK
HOMMAK :POLAT
KULLANDIĞI
TEKNOLOJİYLE
BİZDEN TAM NOT
ALDI

30 sayfa

SerOliva BİZ
BAŞARIMIZI **POLAT**
MAKİNA İLE
YAKALADIK

46 sayfa

OLİVTECH
FUARINDA **POLAT**
MAKİNA GÖZ
KAMAŞTIRDI



Yaz mevsiminin iyiden iyiye kendini hissettirdiği bu ayda dergimizin dördüncü sayısıyla sizlerle. Yazacak kuvvetimiz, destekleyecek ekipmanlarımız ve takibimizi yapacak siz değerli dostlarımız olduğu sürece var olmaya devam edeceğiz.

Polat Makine ile yollarımızı birleştireli neredeyse bir buçuk yıl olacak. 20 Nisan 2016 da başladığım bu yolculukta 15.ayımı geride bıraktım.

Uzun yıllar çeşitli Televizyon ve gazetelerde çalışmış bir basın emekçisi olarak, makine imalatı yapan bir fabrika bünyesinde ilk kez yer aldım.

O kadar yabancıydım ki bu sektöre, o kadar farklı bir terimolojiyle karşılaştım ki, valla ne yalan söyleyeyim baya bir cebelleştim kendimle gerçekten yapabilecek miyim diye ...

İşe ilk başladığım günden bahsedeyim biraz vaktiniz varsa ; Mülakat tamamlanmış ve "sizi aramızda görmekten mutluluk duyacağız" telefonunu almıştım. Büyük bir ailenin parçası olacağım hissiyatı o gün içime işlemişti. Gerçekten de öyleydi sıcak, samimi bir ailenin parçası oluvermişim birden .

Polat Makina 3 kardeşin omuz omuza yıllara meydan okuyarak var ettiği, bir aile şirketi. Evet belki çok büyük üniversitelerde okumamış patronlarım ama hayat üniversitesini yemiş yutmuşlar. Sadece Aydın'da değil dünyada tanınan bir marka haline getirmişler "Polat'ı...

Samimi insanlar, sıcak aile ortamı, tüm bunlar Polat Makine ile yollarımı birleştirmemde etkili oldu.

Halkla İlişkiler Yönetmeni olarak dahil olduğum bu ailede, mesleki tecrübelerimden yararlanarak ve tabi ki başta Yönetim Kurulu Başkanımız sayın İbrahim Polat ve Yönetim kurulu üyelerimizin de destekleriyle, zaten var olan Polat Makine algısını kamuda daha da belirgin hale getirmeye çalıştık

Her sayısını heyecan ve büyük bir keyifle hazırladığım "Polat Life" dergimiz sayesinde de biz sizlerin evlerine, ofislerine, dükkanlarına, fabrikalarına konuk olduk; kendimizi faaliyetlerimizi anlattık, sizler bizi daha yakından tanıma fırsatını buldunuz bizler ise kendimizi daha iyi ifade şansını yakaladık

Dördüncü sayımızda da dopdolu bir içerikle karşınızdayız. Zeytinyağı kontinü sistemlerinin ardından, endüstriyel dekantör üretimiyle de sektörde büyük bir ihtiyaca yanıt veren Polat Makine'nin faaliyetlerini, farklı sektörlerde Polat dekantör kullanan müşterilerimizin yorumlarını, kurumsal iş ortaklarımıza ilişkin röportajları, bu sayımızda bulmanız mümkün.

Bu sayımızda ayrıca Büyükşehir Belediye başkanımız Özlem Çerçioğlu da verdiği röportajla bizleri onurlandırdı.

Sözü daha fazla uzatmadan sizleri keyifle okuyacağınızı tahmin ettiğim "Polat life" ile başa bırakayım.

Bir sonraki sayımızda görüşünceye dek sevgiyle kalın

Editörden...

Kezban Selçuk
Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



" Geleceği Geleceğe Bırakmamak İçin Gelecek Şimdi "

İbrahim POLAT

POLAT GRUP YÖNETİM KURULU BAŞKANI

İÇİNDEKİLER

AYDIN
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYE
BAŞKANI
ÖZLEM
ÇERÇİOĞLU
röportaj

Polat Makina
"GÜVENLİK
KÜLTÜRÜ"

MİLKOTEK
HONMAK
röportaj

MESLEK
HASTALIĞI

HİSARLAR
MANDIRA
ÖNALLAR SÜT
röportaj

OLİVTECH
2017 FUARI

SerOliva
röportaj

Lezita
Yıllardır
Polat
Makina ile
Yola Devam
Ediyor
röportaj

POLAT MAKİNA
YURTDIŞINDAN
MİSAFİRLERİ
AĞIRLADI

Ben zeytin
ağacıyım
Herkesinim
ve kimsenin
değilim.
makale

Gaziantep
Atıksu
Aritma Polat
Dekantör Bedi
röportaj

EXPOLİVA
2017 FUARI

Polat
Makina
Olarak
Aritma'da
İddialıyız

KIYMETLİ
EVRAKLARDAN
ÇEK HAKKINDA
YENİ
DÜZENLEMELER

MED MAG
OLİVA 2017
FUARI

ZORUNLU
BİREYSEL
EMEKLİLİK
SİSTEMİ

Polat Makina
Kalite
Kontrol

6. GELENEKSEL
POLAT GRUPLU
İFTARI

POLAT®
MAKİNA SAN. VE TİC. A.Ş.

Yayımlayan :
Polat Makina Sanayi ve Ticaret A.Ş.

İmtiyaz Sahibi :
İbrahim Polat
Polat Makina Yönetim Kurulu
Başkanı
Genel Yayın Yönetmeni / Editör
Kezban Selçuk

Yönetim Yeri:
Astim O.S.B. 1.Sk No:6 Aydın
Tel: 0256 231 04 73 / 1162
Fax: 0256 231 04 78
Web: www.polatas.com.tr

f /polatmakinedekantor
t /PolatMakinaAS
i polatmakine
Y PolatMakinaSanayi
m polat-makine

Basım Türü:
Yerel Süreli Ücretsiz

Tasarım & Baskıya Hazırlık:
Çağ Ajans

Tel: 0256 213 18 48
Web: www.cagajans.com.tr

Baskı Yeri :
Printer Ofset
865 Sokak No. 23
Kemeraltı - İzmir

Polat Makina

1978 yılında İbrahim Polat tarafından temelleri Aydın'da atılan Polat Makine çalışanlarıyla birlikte sürekli gelişmeyi, evrensel kalite ve standartlarda ürün ve hizmetler sunarak müşterilerini memnun etmeyi amaçlıyor

4,5 metre yükseklikte bir atölyede başladığı yolculuğunu bugün 5 kıtada 32 ülkede 3 grup şirketi ve 5 bayi & distribütörlükle sürdüren Polat Makine kalitede, hizmette, müşteri ilişkilerinde en iyi olmak ve kamuoyunda sahip olduğu bu imajı korumak hedefindedir

Müşterilerimiz için değer yaratmak, beklentilerine kalite ve istikrarla karşılık vermek ilk önceliğimizdir. Ürünlerimize sahip çıkmak ve satış sonrasında da müşterilerimizin yanında olmak görevimizdir.

Öz değerlerimiz tevazu, insana ve emeğe saygı, halka yakınlık, sosyal sorumluluk bilinciyle kurumsal yönetimi gerçekleştirmektir.

Bugünün insanına ve gelecek kuşaklara karşı sorumluluklarımızı yerine getirmek, öncüsü olduğumuz ve vazgeçemeyeceğimiz bir başka temel ilkimizdir.

Üzerinde yaşadığımız dünyanın değerini biliyor, ürettiğimiz tüm ürünlerde çevre koruma bilinciyle davranıp, bu bilinci yaymayı görev ediniyoruz

Nereden gelip nereye ulaşma hedefinde olduğumu çok iyi bilen bir şirketiz. Azimle büyüyen, emekle yükselen, teknolojiyle güçlenen firmamız, bugün geldiği yeri yılmadan çalışmasına ve emektaşlarına borçludur. Ürün ve hizmetlerimizin kalitesi çalışanlarımızın kalitesiyle başlar.

En iyi personeli ve yetişkin insan gücünü istihdam etmek, insanımızın yeteneklerinden, gücünden ve yaratıcılığın azami fayda sağlamak; verimliliklerini artırmak, gelişmelerine imkan tanımak ve işbirliği ve dayanışmanın yeşerdiği bir çalışma ortamı yaratmak Polat grubun gelişmek için benimsediği en önemli prensiptir.

"Geleceği geleceğe bırakmamak için gelecek şimdi" sözünü kendine yol haritası edinen Polat Makina farklılıklar ve farkındalıklar yaratarak rakiplerinden kalıcı üstünlüklerle ayrılmaktadır.

//
Polat "Aydın'ın
Dünyaya Açılan
Penceresi
//



Ustaların Tercihî "Polat Dekantör"

LEZİTA YILLARDIR POLAT DEKANTÖRLERLE YOLA DEVAM EDİYOR

Türkiye'nin en büyük sanayi kuruluşları arasında yer alan Abaloğlu, 1969 yılında ülkemizin ilk özel yem kuruluşu olarak faaliyetlerine başlamıştır. Pazar lideri olduğu yem sektöründe edindiği 45 yılı aşkın tecrübesini farklı illerde bulunan birçok yem fabrikasıyla taçlandırmıştır. Abaloğlu 2006 yılından bu yana, kırk beş yıllık sanayi ve girişimcilik tecrübesini gıda sektörüne ise Lezita markası ile taşımıştır.

"Polat life" dergimizin 4. Sayısında Polat Makine'nin de önemli referansları arasında yer alan Abaloğlu yem-soya-tekstil sanayinin gıda sektöründe öncül markası Lezita'ya konuk olacağız.

Toplam 100.000 metre karelik alanı ile ülkemizin en büyük, üretimde geliştirilen en son teknolojilere sahip ve en hijyenik Et Entegre tesislerinden biri olan Lezita'yı et entegre tesisi'nde yardımcı tesisler sorumlusu olarak görev yapan sayın Mümin Hekimoğlu'ndan dinleyeceğiz.

Sayın Mümin HEKİMOĞLU bize öncelikle kendinizi tanıtır mısınız? Ne kadar süredir Lezitadasınız ?

Ege Üniversite İklimlendirme ve Soğutma Bölümü'nden mezunum. Evliyim ve bir kız çocuk babasıyım. 2009 yılından bu yana Abaloğlu Lezita Et Entegre Tesisi'nde Yardımcı Tesisler Sorumlusuyum.



Lezita kaç yılında kuruldu ,faaliyet alanları nelerdir? Ürün gamınız hakkında biraz bilgi verir misiniz ?

Kurucumuz Orhan Abaloğlu tarafından, 1969 yılında Denizli'de kurulan yem fabrikamız ile ülkemizin ilk özel sektör yem kuruluşu olarak doğan grubumuz, o günden bu yana süren yatırımlar ile sürekli büyümüş ve 2015 yılında Türkiye'nin ilk 500 büyük sanayi kuruluşu içerisinde 47. sırada yerini almıştır.

1969'da Denizli fabrikası ile yola koyulan Abaloğlu, 2000'de BiGA, 2006'da POLATLI, 2009'da İZMİR, 2011'de Mersin, 2012'de Samsun ve 2013 yılında Manisa'da kurduğu 2 yem fabrikası olmak üzere toplamda sekiz yem fabrikasını faaliyete geçirmiştir. 2017 yılı içerisinde faaliyete

geçecek olan Konya, Burdur ve Sivas fabrika yatırımları ile ABALIOĞLU, yem sektörünün en büyük firması konumunu başarıyla sürdürüyor. Bu fabrikalarda büyük baş, broiler ve balık yemi üretiminin yanında Manisa Yem fabrikamızda kedi köpek maması üretimi ile de hizmet vermektedir .

Grubumuz, gıda sektöründeki ilk yatırımını 1993 yılında Denizli'de yumurta üretimi ile gerçekleştirmiş olup, 2014 yılında Mersin yumurta üretim tesisi ile de kapasitesini ikiye katlayarak yumurta ürün grubunda da sektörün önemli firmaları arasında yerini almıştır.

2006 yılında İzmir-Kemalpaşa'da, Türkiye'nin en modern et entegre tesisini ülkemize kazandırarak piliç eti ve ileri işlenmiş et üretimine hızlı bir başlangıç yapmıştır. 2006 yılından itibaren üretilen piliç eti ve ileri işlenmiş ürünler pazarda kalitesi ile hep ön sırada yer almış ve talepler hızla artmıştır.Yönetim kurulu üyemiz Sayın Ender Abaloğlu liderliğinde olan Lezita ilk 5 firma arasında yer almaktadır.

ABALIOĞLU Grubu ayrıca, kültür balıkçılığı pazarına da önem vererek, bu alanda da büyümesini sürdürüyor. Yönetim Kurulu Üyemiz Sayın Ergun Abaloğlu liderliğinde Balık üretim çiftliklerini büyütme hedefiyle 2012 yılında İzmir Urla Balık İşleme Tesisi, 2016 yılında Aydın Çine Alabalık İşleme Tesisi ve Çipura-Levrek İşleme Tesisi ile ABALIOĞLU bu alanda da sektörün en büyük firmaları arasına girmeyi başarmıştır.

Abaloğlu Yem üretiminin yanında, Türkiye yem sektörünün hammadde tedarikçisi olarak faaliyetlerini sürdürmekte olan Abaloğlu Yağ ile 2006 İzmir(Çiğli) Soya Fasulyesi İşleme Tesisi ve 2016 İzmir(Aliağa) yağ Fabrikası gibi yaptığı yatırımlar ile bitkisel yağ sektöründe de Sayın Baha Abaloğlu yönetiminde liderliğe ulaşmayı hedeflemektedir.





Tavukçulukta Rendering uygulaması nedir ? Dekantörler bu uygulamada nasıl bir işleve sahiptir ?

İnsanların tüketimi için uygun olmayan kesimhane atıkları bu proses ile değerli proteinler, mineraller ve yağlara dönüştürülür. *Rendering işlemi mikro - organizmaları elimine etmek için ısı işlemi ile başlar. Erimiş yağın ayrıştırılması ve katılar (protein) içindeki yağın preslenerek çıkartılma işlemi bir sonraki aşamadır. Son aşama ise katı ürün öğütülerek tavuk unu , tüy unu , kan unu haline getirilir.* Tavuk unu üretimi sırasında ayrıştırılan yağlar dekantör ile santrifüje edilerek temizlenir. Kan unu üretiminde koagilasyon ünitesinden çıkan ürün dekantör ile susuzlaştırma işlemi yapılır.

Polat Makine ile Abaloğlu Lezita'nın yolları ne zaman birleşti?

Lezita Et Entegre Tesis'i'nde Rendering Tesis'i'nin kurulduğu 2005 yılında tavuk yağı ürününün işlenmesi için dekantör yatırımı ile başlamıştır.

Polat dekantörü tesisinizde hangi proseslerde kullanmakta sınız?

Kimyasal ve biyolojik arıtma prosesinde çıkan atık çamurun susuzlaştırılarak bertaraf edilebilmesi amacıyla arıtma tesisinde,Kesimhane kısmından gelen su ve kan birleşiminin ayrıştırılarak kanununun koagilasyonu amacıyla rendering tesisinde,Kesimhaneden gelen tavuk parçalarının tavuk yağı olarak işlenmesi amacıyla rendering tesisinde kullanılmaktadır.

Neden Polat dekantör ?

Neden Polat dekantör ; kullandığımız her processte aldığımız verim nedeniyle Polat dekantör öncelikli tercihimiz arasında yer aldı, özellikle yerli imalatı yabancı rakipleri ile kalite anlamında yarışacak seviyede yapan, ürün ve hizmet kalitesi olarak müşteri memnuniyetini önemseyen ve düşük yatırım ve işletme maliyeti ile bizlere sağladığı kolaylıklar nedeniyle de tercih etmekteyiz.

Polat Life okuyucularına iletmek istediğiniz herhangi bir şey var mı ?

ABALIOĞLU Grubu, Türkiye'nin ekonomik büyümesine katkıda bulunmak, sanayinin gelişimine destek olmak, sektörün çağdaş seviyeye ulaşmasına öncülük etmek, istihdamı artırmak ve gençlere güzel bir gelecek sunmak hedefiyle çalışmalarını ve yatırımlarını sürdürüyor. Bizler böylesi efektif ve gerçekten içerik yönünden de dolu bir dergiye konuk olmaktan dolayı gerçekten çok mutluyuz .emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Polat life dergimizin bu sayısında yem üretiminde adını altın harflerle yazdırmış kuruluşu Abaloğlu' nun en büyük Et Entegre Tesislerinden biri olan Lezita 'ya konuk olduk. Kendilerine bizlere göstermiş oldukları ilgi nedeniyle teşekkür eder, bir sonraki sayımızda değerli başka bir konumuzla karşınızda olmayı dileriz.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

GAZİANTEP ATIKSU ARITMA POLAT DEKANTÖR DEDİ...

Bir tesisin kalbi daima santrifüj ekipmanlardır. İster yüksek otomasyonlu otomatik isterse manuel olsun her firma kendi üretim hattı için en ekonomik ve teknolojik çözümü arar .

Aradığını Polat Makine'da bulan tesislerden birindeyiz. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaski Genel Müdürlüğü Arıtma Tesisleri Daire Başkanlığı Atıksu Arıtma Tesisleri Şube Müdürlüğü ...

Tesisin Sorumlu müdürü Eyüp Anlatıcıya dekantörün atık su arıtmadaki önemini sorduk ve çok faydalı bilgiler aldık.



Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaski Genel Müdürü
Eyüp Anlatıcı



Sayın Anlatıcı bize tesisiniz hakkında biraz bilgi verir misiniz?

Tesisimiz 1999 yılında işletmeye alınmış ve Gaziantep şehrinin yaklaşık 300 bin metre küplük kapasiteye haiz atık sularının arıtıldığı tesis konumundadır. *Tesisimiz ilk etapta gelen atık su içerisindeki fiziksel malzemeleri ayırmak için bir ön arıtma ünitesine sahiptir. Ardından burada arıtılan atıksu çamur ve su ayırımı yapıldığı ön çökertme havuzuna girmekte oradan da biyolojik arıtmanın yapıldığı havalandırma ve su havuzlarında arıtma işlemini sonlandırmaktadır.* Açığa çıkarılan çamurlar ise gazından ayrıştırılarak geriye kalan posası ise çamur susuzlaştırma ünitelerindeki dekantörlerimizde kuru madde oranı yüksek hale getirilip bertaraf edilmektedir.

Atık su arıtmalarda dekantör kullanımı öncesinde ne tür bir yöntemle çamur susuzlaştırmaktaydınız ? Dekantörün ne gibi yararları var, böylesi bir tesis için ?

Dekantörlerden önce tesisin kurulumunda bizi 7 adet bel presimiz vardı. Fakat bel presler günümüzde artık iş kaybı yüksek olduğu ,bakım masrafı gerektiren ve sonuçta çıkardığı üründen yeterince verim alamadığımız makinalardı. Biz 2010 yılından itibaren bel presleri kaldırarak bunların yerine merkez kaç kuvvetiyle çalışan santrifüj dekantörleri kullanmayı uygun gördük

Dekantörler sayesinde hem zamandan tasarruf ettik hem de üründen aldığımız verim neredeyse 3 katına çıktı.

Polat Makine ile yollarınız ne zaman kesişti. Neden Polat Makine? Polat dekantörü diğerlerinden ayran farklar nedir sizce ?

Polat Makina ile 2014 yılında çalışmaya başladık. Makinayla ilgili şuan kadar hiç bir problem yaşamadık. 3 yıldır istediğimiz verimi fazlasıyla almaktayız.

Firma bizlerden gelen her türlü talebi itinayla dikkate alıp uzman Arge ekibiyle ona göre çalışmalar yapmaktadır. Örneğin likit yatak yağlamalı bir makinayı bizim için ürettiler ve şuan aktif bir şekilde kullanılmaktadır .

Neden Polat Makine sorunuza gelince, Dekantör atık su arıtma tesislerinde çamurun susuzlaştırmasındaki en önemli ekipmandır ve Polat Dekantör bizim işimizi çok kolaylaştırdı. Bizim istemiş olduğumuz şartlara uygunluk göstererek geriye dönük kazanım oranında %98'lik bir verim almaktayız ki bu atık su arıtma tesisleri için çok önemli bir değerdir

Ayrıca Polat Makina yerli üretimde gerçekten kaliteli dekantörleriyle dikkat çekmekte aynı zamanda etkili bir servis ağına sahip. Herhangi bir sorun yaşadığımızda servis ekibi anında müdahale de bulunmakta bu da bizim gibi zamanla yarışan tesisler için çok önemli. Yabancı bir marka ile çalıştığımızda, herhangi bir sorun yaşandığında servise ulaşip işimizi hallettirmemiz günler alabiliyor. Etkili servis ağı, çözüm sunucu Arge ekibi ve kaliteli , verimi yüksek dekantörleri nedeniyle bizler yolumuza 2014 yılından beri Polat Makinayla devam etmekteyiz.

Sayın Anlatıcı ,Polat Life dergisi okurlarıyla paylaştığınız önemli bilgiler için çok teşekkür ederiz.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

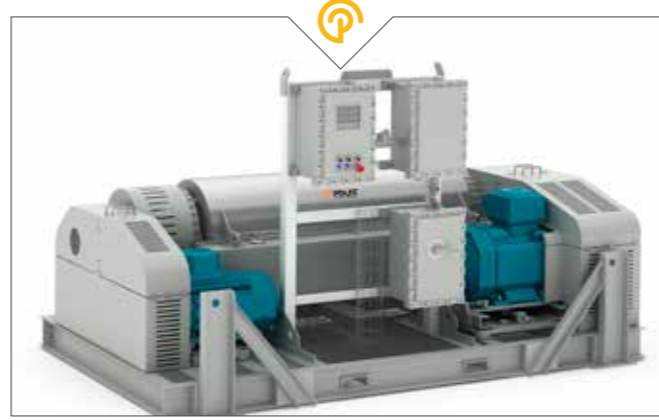
Polat Makina Olarak Arıtma'da İddialıyız

Atık Yönetimine Yönelik Faaliyetlerimiz

*İbrahim POLAT tarafından temelleri
1978 yılında Aydın'da atılan Polat
Makina'nın öyküsü biraz farklı. Azimle
beslenen, emekle yükselen, teknolojiyle
güçlenen 38 yıllık bir başarının öyküsü
bu...*

Değişimin hep bir adım önünde giderek, sadece Türkiye'nin değil, sektöründe dünyanın başarılı şirketlerinden biri haline gelen Polat Makina tüm çalışmalarında uluslararası standartlara uyum ve sürekli gelişim amaç edinir. 4,5 metre karelik bir atölyede başladığı yolculuğunu bugün 5 kıtada 32 ülkede 3 grup şirkete ve 5 bayi & distribütörlükle sürdüren Polat Makine kalitede, hizmette, müşteri ilişkilerinde en iyi olmak ve kamuoyunda sahip olduğu

İş hayatına sürekli sistem zeytinyağı makinaları ile başlayan, daha sonra teknolojiyi de kullanarak yeni ürün guruplarını da bünyesine katarak büyümesini sürdüren Polat Makina'nın Yönetim Kurulu Üyesi Lütfi POLAT ile yapmış olduğumuz röportajda Polat Makina'nın arıtma sistemleri hakkında önemli bilgiler verdi.



bu imajı korumak hedefindedir. Müşterilerimiz için değer yaratmak, beklentilerine kalite ve istikrarla karşılık vermek ilk önceliğimizdir. Ürünlerimize sahip çıkmak ve satış sonrasında da müşterilerimizin yanında olmak görevimizdir.

Başta zeytinyağı sürekli sistemleri olmak üzere geniş bir ürün yelpazesine sahibiz. Dolayısıyla hizmet verdiğimiz sektörlerde bu bağlamda farklılık göstermektedir. Farklı alanlara hitap eden dekantörler, seperatörler ve proses üniteleri üretmekteyiz. Makinalarımızla hizmet verdiğimiz sektörlerde gelince 1993'den beri zeytinyağı üreticilerinin eski ve düşük verimli zeytin işleme sistemlerinden kurtularak modern yüksek verimlilikte, yüksek kalitede zeytinyağı elde edilmesi sağlayan sürekli sistem makinalar üretmekteyiz. Bunun dışında süt fabrikalarının beklentilerini karşılayacak şekilde güvenlik, verimlilik ve kaliteden ödün vermeden düşük maliyetlerle mandıralarını modernize etmesine olanak sağlayacak krema ve temizleme seperatörleri, endüstriyel alana hitap eden susuzlaştırma ve arıtma ,maden, petrol ,gıda sektörüne hitap eden dekantör ve seperatörler üretmekteyiz .

Üzerinde yaşadığımız dünyanın değerini biliyor, ürettiğimiz tüm ürünlerde çevre koruma bilinciyle- davranıp, bu bilinci yaymayı görev ediniyoruz. Bu nedenle çevreye duyarlı yeni nesil dekantörler üretmekteyiz.

Su kaynaklarının kirlenmesi ve iklim değişikliği etkileri, buna karşın nüfusa paralel olarak artan su ihtiyacı, gerek kısıtlı su kaynakları, gerekse de alıcı su ortamları üstündeki baskıları

giderek arttırmış, bunun sonucunda da atıksuların uygun teknolojilerle arıtımı ve geri kazanım çalışmaları giderek önem kazanmıştır.

Polat dekantörler kentsel atıksu arıtma, içme suyu arıtma ve endüstriyel arıtma tesislerinde yoğunlaştırma ve susuzlaştırma proseslerinde kullanılmaktadır. Susuzlaştırmanın amacı; belediye ve endüstriyel uygulama alanlarında oluşan arıtma çamurlarının çevreye zarar vermeden ekonomik olarak ortadan kaldırılmasını sağlamaktır . Endüstrilerde ayrıştırmanın temel amacı ise üretim atıklarının değerli hammaddelerinin düşük yatırım ve işletme maliyetleriyle geri kazanılması ve yenilenebilir olmayan atıkların çevreye zarar vermeden ekonomik olarak ortadan kaldırılmasını sağlamaktır.

Dekantörleriniz Şu sektörlere hitap ediyor.

*Susuzlaştırma ve arıtmanın amacı
belediye ve endüstriyel uygulama
alanlarında oluşan atık suların
veya üretim atıklarının değerli
hammaddelerinin geri kazanılması ve
atık çamurların çevreye zarar vermeden
ekonomik olarak bertaraf edilmesini
sağlamaktır.*

Polat Makina bu beklentileri atık su çamuru susuzlaştırma, atık su çamuru yoğunlaştırma, endüstriyel atık su çamuru susuzlaştırma ve sabit veya mobil anahtar teslimi çamur susuzlaştırma çözümleri için 5 m3/saat 'ten 250 m3/saat kapasitelerde çamur işleyebilen sistemler tasarlamıştır.

Polat Makina Dekantörleri Uygulama Alanları

Evsel ve endüstriyel atık su çamur yoğunlaştırılması ve susuzlaştırılması, rafineri uygulamalarında 2 ve 3 faz yağlı atık seperasyonu, yenilenebilir ve yenmez rendering uygulamaları, daf çamur işleme; et, tavuk ve endüstriyel, meyve ve sebze susuzlaştırma süreçleri, balık unu üretim uygulamaları, maya üretim uygulamaları, patates nişastası susuzlaştırma süreçleri, gıda atık çamurlarının susuzlaştırma süreçleri, kavaletto atığı yağ işleme sistemleri, madencilik ve cevher hazırlama sanayi uygulamaları.

Dekantörlerinizin özellikleri...

Polat Makina mobil anahtar teslimi çamur susuzlaştırma çözümleri için 1 m3/saat'ten 250 m3/saat kapasitelere kadar farklı kapasitelerde çamur işleyebilen nesil S Serisi Santrifüj Dekantör Sistemleri tasarlamıştır.

Fakat her çamur birbirinden çok farklı karakterlere sahip olduğu için müşteri memnuniyetini hedeflerinden biri halinde gören Polat Makina, 10 farklı ana dekantör serisi içinde bir takım yapısal değişiklikler yaparak susuzlaştırılacak ürüne özel değişik versiyonlar da yaratabilmektedir. Bu şekilde hem prosesi daha iyi çalıştırıp daha yüksek verimler elde etmeyi hem de müşterisinin çevreye ve mevzuatlara görevini yerine getirirken kar etmesini sağlamayı amaçlamaktadır.

Dekantörün performansı susuzlaştırılacak olan ürünün içerdiği katı madde oranına, yoğunluğuna, cinsine (Biyolojik çamur, çürütülmüş çamur, kimyasal çamur, karışık çamur, meyve suyu, hayvansal yağ ve kan, bitkisel yağ, petrol vb.), kullanılacak olan polimere vb. kriterlere bağlı olarak değişir. Örneğin arıtma tesislerinde stabilize edilmiş çamur için bu değer % 1-5 katı madde oranından % 25-35 katı madde oranına çıkarken, bor madeni için % 15-20 katı madde oranından %70 katı madde oranına kadar çıkabilmektedir.

Birde özel seri adını verdiğimiz ve patlamaya ve yanmaya karşı korunmuş malzemeden imal ettiğimiz dekantörlerimiz bulunmaktadır.



Genel alev koruma ve patlama koruma standartlarını sağlayan ateks sertifikalı bu dekantörlerimiz maksimum düzeyde insan ve çevre güvenliği, aşındırıcı ve tehlikeli maddelere karşı üstün koruma ve insan gücü gerektirmeyen otomasyon sistemi sayesinde petrol uygulama alanlarında özellikle tercih edilmektedir .

**Referanslarınız
konusunda biraz bilgi
verir misiniz?**

Polat Makina yerli üretimde tercih edilen markalar arasında önceliğini koruyor .

Yüksek çamur işleme, yüksek verim, ekipman boyutuna göre daha fazla işleme kapasitesi, daha iyi proses kontrolü yüksek aşınma koruması ,düşük bakım maliyeti ,düşük enerji tüketimi sayesinde bugün Polat Makina yerli üretimde tercih edilen markalar arasında önceliğini koruyor .Uygulama alanlarının çeşitliliği sayesinde çevreden ,madene ,petrolden gıda ve endüstriyele kadar pek çok alana yönelik çözümler üreten Polat santrifüj dekantörler ; Eti Maden'den ,Tüpraş'a ,Türkiye Petrolleri Ortaklığı'ndan, Coca cola'ya ,Abalıoğlu'ndan, Menderes Tekstile Gaziantep GASKI'den adana ASKIYE kadar her biri alanından Türkiye'nin önde gelen isimlerinin güvenle tercih edeceği bir marka haline gelmiştir.

**Çevre İçin Tehlike
Oluşturan Atık Yağları
Ayrıştırıyoruz.**

Yağ içermeyen atıklar t uygun şekilde bertaraf edilebilirler.

Atık yağ, petrol artıkları, atık kimyasallar, yağ karışımları gibi çeşitli atıklardan elde edilen ortak bir terimdir. Atık yağlar genellikle büyük göletlerde veya tanklarda muhafaza edilir. Bu yağ karışımları büyük boyutlara geldiğinde yüksek enerji içerirler ve çevre için tehlike oluştururlar. Bu nedenle atık yağların bertaraf edilmesi önemli bir olay ve endüstri için bir sorundur. Polat Makina santrifüj teknolojisi kullanılarak atık yağların işlenmesi, ekonomiktir ve kaynakların korunmasını sağlayan bir çözümdür. Aynı zamanda bertaraf hacmi azalır ve değerli yakıtların geri kazanımı sağlanmış olur. Dekantör ve separatör yardımı ile su ve katı atık yağlardan en verimli şekilde ayrılarak istenilen ürün sonraki işlemler için uygun hale getirilir. Yağ içermeyen atıklar çevreye uygun şekilde bertaraf edilebilirler. Atık yağların yanı sıra sintine, yağlı su, yağlı çamur ve kullanılan emülsiyonlar da Polat Makina santrifüjleri ile işlenebilirler. Atık yağların mekanik ayrılması teknolojisi ile işlenmesi sonucu çıkan ürünlerin bertaraf edilmesi ve geri kazanılması bir zamanlar problemli ve maliyetli olan bu sürecin verimliliğinin ve ekonomikliğinin artmasını sağlamıştır.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

A+++

Ar-Ge laboratuvarımızda kırk yıla kadar
en mükemmel için

ARAŞTIRIYORUZ

+

Çevre uygulamalarından petrol ve madene,
endüstriyelden gıdaya binlerce ton ürünü

AYRIŞTIRIYORUZ

+

İşletmelere kattığımız artı değerlerle, çözüm odaklı
kesintisiz servis ve yedek parça desteği ile diğerlerinden

AYRILIYORUZ



Çünkü biz Dünya'da dekantör teknolojisinde
yıllardır A+++ Kalite iş yapıyoruz!

POLAT[®]
MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş.

Biz Dünya'da dekantör teknolojisinde yıllardır A+++ Kalite iş yapıyoruz!

Petrol ve maden uygulamalarında öyle bir ayırıştırıyoruz ki...

Rafineri uygulamaları, sondaj kuyuları gibi birçok petrol ve maden uygulamalarında; ileri teknoloji ürünü dekantörlerimizin her biri, yüksek tambur hızının yanı sıra daha fazla işleme kapasitesi ve daha az maliyetli üretim avantajıyla diğerlerinden ayrılır.

Yıllardır Polat'ı çözüm ortağı olarak seçen üreticilerin de daima yüzü gülüyor!



- Kompakt tasarım • Daha az maliyetli üretim • Daha hızlı amortisman • Düşük bakım maliyeti
- Çamur bertarafında yüksek tasarruf • Hızlı, kolay kurulum ve kullanım • Kesintisiz, çözüm odaklı servis hizmeti

POLAT[®]
MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş.

PG
POLATGROUP

POLAT MAKİNA SAN. VE TİC. A.Ş.

Astım Organize Sanayi Bölgesi AYDIN / TÜRKİYE • T: +90 256 231 04 73 (4 Hat) F: +90 256 231 04 78 • polat@polatas.com.tr

Polat Makina Kalite Kontrol

Polat Makine üretim ekibinde kalite kontrol birimi olarak müşterilerin istek ve beklentilerini sağlamak ve ürün kalitesini arttırmak için çalışmalarımızı yönlendirmekteyiz.



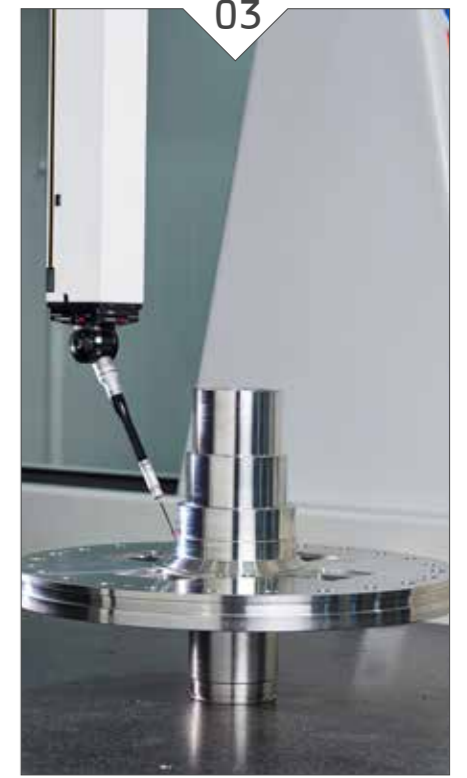
kalite bizim işimiz.



teknoloji uzmanlıkla buluşuyor.



kalite bizim işimiz.



Polat Makina'da Kalite Kontrol

Kalite Kontrol süreci Girdi Ürün Kontrol, Proses Kontrol ve Son Ürün Kontrol olmak üzere 3 aşamada yürütülmektedir.

Firmaya gelen ürünler yüzeysel görünüş kontrolü, ölçüsel kontrolü, sertlik kontrolü, yüzey pürüzlülük kontrolü ve kimyasal analiz rapor kontrollerinden geçerek kalitesiz ürünlerin fabrikaya girişi engellenir. Tedarikçi kabul/ret değerlendirmesi ile doğru tedarikçi seçimi yapılarak müşterilere ürünün zamanında ve kaliteli teslim edilmesi sağlanır.

Firmamızda üretilen malzeme, işin daha başlangıçta doğru olarak yapılmasının sağlanması ile elde edilen makine ve işgücünden en yüksek verimin elde edilmesi için ilk onay kontrolü yapılmaktadır. Bozuk ürünleri düzeltmek için kullanılan sürenin yol açtığı üretim kayıplarının ve hurda-fire atık oranının azaltılması amacıyla ara kontrol yapılmaktadır. Problemler malzemelerin bir sonraki operasyona geçmesini önleyerek montaj esnasında duruşa yol açılmasının önüne geçmek için tamamlanmış yarı mamül malzemelerin son kontrolü yapılmaktadır. Kalitesizlik maliyetlerini (İskarta, yeniden işleme) takip ederek iyileşme sağlamaktayız.

Son Ürün Kontrol sürecimizde mamül hale gelen makinaların görsel ve fonksiyonel (titreşim kontrolleri, sıcaklık kontrolleri, gürültü kontrolleri ve boya kalınlık kontrolleri) testleri yapılmaktadır. Kontrol sonucunun standartlara uygun olması sağlanmaktadır.

Amacımız tüketicinin parasının karşılığını aldığını görerek memnun olması, müşteri şikâyetlerinin azalması ve tüketicinin korunmasını sağlamaktır.



Ahmet Acar
Polat Makina Kalite Kontrol Md. Vekili

Polat Makina 'da MONTAJ

Tüm POLAT MAKİNA ailesine ve POLAT MAKİNA kullanıcı dostlarımıza sevgilerimi ve selamlarımı sunuyorum.1978 Aydın doğumluyum ve benimle yaşıt olan POLAT MAKİNA da çalışmaktan duyduğum gururu belirtmeden geçmek istemedim. Aydın'da, Aydın ve ülke ekonomisine değerli katkılarda bulunan böyle bir şirketin var olması çok önemli ve gurur verici. Yaklaşık 2 yıldır POLAT MAKİNA bünyesinde Montaj Bölümünün Müdürü olarak görev yapmaktayım. Sürekli iyileştirmeyi, kaliteyi ve büyümeyi hedeflemiş olan POLAT MAKİNA 'da montaj bölümü olarak bu sürece katkıda bulunmak ve sürekli bir adım daha ileriye gitmek için her gün daha fazla çalışıyoruz.



Bugün sadece Polat Makine olarak 30'un üzerinde ülkeye yaptığımız ihracat bizi motive eden en büyük etken. Bu sebepten dolayı ürettiğimiz makinaların müşteriye ulaşmadan önceki son buluşma noktası olduğumuz için üzerimizde tatlı bir stres ve çok fazla sorumluluk hissediyoruz. Hedefimizi her geçen gün büyüyen pazarda en büyük rekabet gücümüz olan kalitemizi ve zamanında teslimat hızımızı artırmak için sürekli iyileştirmelerle üretimimizi daha da güçlü hale getirmek.

Bilindiği üzere endüstriyel ve zeytinyağı tesislerinin üretimini yapan şirketimizde tüm tesis ekipmanları ve makinalarının montajları bölümümüzde yapılmaktadır. Müşteriye gitmeden son nokta olduğumuz için işimizi daha titizlik ve özen göstererek yapmaya çalışıyoruz. Bunun içinde sürekli yenilik ve iyileştirmeler bizim için kaçınılmaz oluyor. Geçen sene montaj alanımızın yerleşiminde yaptığımız köklü değişiklikler ile izlenebilir ve daha verimli bir montaj üretime sahip

olduk. Her sene daha fazla büyümeyi hedefleyen şirketimizde kaliteden ödün vermeden daha fazla ürün üretmek için sürekli iyileştirmeler yapmamız gerektiğinin bilinci ile çalışıyoruz.

Makinalarımız dönen parçalardan oluştuğu için makinalarımızın balanssız çalışması bizim için önemli bir hale gelmiştir. Balans problemi makinalarımızın en büyük düşmanlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Balansın artması durumunda makine verimliliği azalmakta ve makine üzerinde oluşan rulman arızaları ve buna bağlı diğer arıza tiplerinde de artış olmaktadır. Dolayısı ile "BALANS" süreci bizim için son derece önemli bir süreç haline gelmiştir.

Balans nedir? dediğimizde her parçanın ağırlık merkezi farklı noktadır. Bunun üzerine birde farklı süreçlerden (talaşlı imalat, kaynak, pres vb.) geçerek gelen parçalar imalat sonrası ağırlık merkezlerinde yer

değişiklikleri olmaktadır. Bu parçalar dönerek çalıştığı için merkezlerinden farklı konumlarda ki kütle farkları parçaların salgılı dönmeye ve balanssızlığa neden olmaktadır. Bunun sonucunda parçalar istenilen devirlere çıkamadığından makinada verimsizliğe ve arızalara neden olmaktadır. Balansın etkisinin bu kadar önemli olduğu makinalarımızda balans alma sürecinde mükemmelliği yakalamak çok önemlidir. Bu kapsamda POLAT MAKİNA olarak kendimizi sürekli iyileştirmemiz için son teknolojiyi takip etmek ve onu bünyemize kazandırmamız çok önemli. Bu kapsamda bu sene son teknoloji balans tezgâhı için yatırımda bulunarak İSO standartlarında aldığımız balans işlemimizin kalitesini artırarak parçalarımızın üzerinde kalması gereken balans ağırlığını daha da azaltmış olacağız. Yeni gelecek olan tezgâhımız ile daha hassas balans alarak parçaların çalışma verimliliklerini dolayısıyla da makine verimliliğini artırmış olacağız. Yeni teknoloji ile

makinalarımızın verimliliğini artırmak ve satış sonrası balans probleminin oluşma süresini uzatmayı hedefliyoruz.

“

Polat Makine olarak 30'un üzerinde ülkeye yaptığımız ihracat bizi motive eden en büyük etken...

”

Semih Sunal
Polat Makina Montaj Bölüm Müdürü

Dünden Bugüne OYA FİDANCILIK

Polat Grup



1978 Yılında Aydın'da kurulan Polat Makine A.Ş kısa zamanda büyük bir yol kat ederek sadece zeytin işleme tesisleri üretiminde değil, farklı alanlarda da istihdam sahaları oluşturmuştur.



Oya Fidancılık A.Ş'de Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat tarafından öncelikle hobi bahçesi olarak başlanan ancak sonrasında Polat'ın ticari zekası sayesinde büyük bir işletmeye dönüşen Polat Grup firmasıdır.

2011 yılında Aydın'ın Koçarlı İlçesi'ne bağlı Çakırbeyli köyünde kurulan Oya fidancılık A.Ş dünyanın çeşitli bölgelerinden getirilen süs bitkileri fidelerinin, oya ağacı ve palmyenin eşsiz güzelliklerini mekânlarda gözler önüne sermesini sağlıyor.

İşletme adını, Anavatani Güney Çin ve Güney Asya olan süs ağacı fidanı Oya'dan almıştır. Gölgeli alanlarda çiçek açmayan, Temmuz başından Kasım'a kadar çiçek veren bir ağaç olan oya fidanı çiçeksiz mevsimlerde bile göz alarak dört mevsim bahçeyi süslemesiyle bilinir.

Polat Grup şirketi olan Oya fidancılık her geçen gün hızla gelişen vizyonu ve kaliteden ödün vermeyen anlayışı ile 400 dönüm alanda yurtiçi ve yurtdışı pazara hizmet veriyor.





2. Kadın Belediye Başkanı olmanın sizin için avantaj ve dezavantajları söz konusu oldu mu?

Elbette var. Ancak buna avantaj ve dezavantajdan ziyade kendine göre zor ve kolay yanları var diyelim.

Esasen bu işin erkeği kadını yok. Sabır, sevgi, emek ve yürek isteyen bir görevdeyim. Göreve geldiğimizde tek bir amacımız vardı; Aydın'a ve Aydın'lıya layık olabilmek. Bu amaçlarımızdan sapmadan yürüdüğümüz yolda birçok sorunla karşılaştık ancak halkın desteğiyle bunları aşmasını bildik. Kadın olduğunuzda hangi iş olursa olsun daha dirençsiz, daha kırılgan, kolay pes edebilir diye düşünülüyor ancak ben Aydın çocuğuyum, bu toprakların dilinden anlarım. Önemli olan topluma ne katabilirim, nasıl faydalı olurum diyebilmek. Tek başıma olmadığım; ardımda Aydın'lılar olduğu için zorluklarla başa çıkmak daha kolay oluyor. Tabi ki kadının avantajları da göz ardı edilemez. Bir kez kadın demek estetik demek, güzellik, zarafet demek. Şehrimizi güzelleştirmek için buradan hareket ediyor, estetiğe büyük önem veriyorum. Kadın demek anne demek, evladını yatağa aç göndermemek, üşütmemek demek. Ne dedim? Kimse "Aydın'da yatağa aç girmeyecek, soğukta üşümeyecek." Çünkü ben bir anneyim ve Aydın'da da bir annenin evlatlarını düşündüğü gibi düşünüyorum. Çok şükür kimse benim Büyükşehir Belediye Başkanı olduğum şehirde aç kalmadı, soğukta üşümedi. Yuvayı dişi kuş yapar, Aydın da benim yuvam. Yaşadığım yeri iyi yerlere getirmek tüm görevlerimden ayrı olarak, her Aydın'lı'da olması gerektiği gibi üzerimde bir borç.

3. Bu şehir güzelse seninle güze! Bu ifadeyi neredeyse herkesten duymak mümkün. Nedir sizi farklı kılan daha önceki yönetimlerden? En sevilen Belediye başkanı seçildiniz. Bunun için ne yapmak lazım, diğer Belediye Başkanlarına önerileriniz var mı?

Her yiğidin bir yoğurt yiyişi vardır diyelim.

O sebeple tavsiye olarak değil de bir temenni olarak konuşmak daha doğru olacaktır. Benim belediyeçilik anlayışım, tam anlamıyla sosyal belediyeçiliği iliklerine kadar yaşatmaktan geçiyor. Yani bir belediyenin olması gerektiği gibi halk için halkla çalışması demek. Belediyeçiliği su götürüp, yol yapmakla sınırlandırmazsanız, en sevilen belediye başkanı da seçilirsiniz, Efe de olursunuz, bey de, paşa da. Her türlü takdiri ve övgüyü kadir bilir halkımız zaten size sunar. Sağolsunlar beni seviyorlar, sevgilerini her platformda dile getiriyorlar. Beni sevsinler diye ayrıca çaba sarfetmiyorum. Ne gerekiyorsa onu yapıyorum, Onların olanı onlara sunuyorum kısaca. Mutlu olsunlar, iyi bir kentte huzur içinde yaşasınlar benim tek temennim, tek gayem bu kadar. Severler yâda sevmeyenler. Sevenden de sevmeyenden de Allah razı olsun.

4. Aydın ili ve çevre ilçeleri için çok sayıda projeyi hayata geçirdiniz? Hedeflerinizden bahsedebilir misiniz biraz...

Bizim için milat Büyükşehir Belediyesi statüsüne geçmemizle başladı diyebiliriz.

Çok büyük sorumluluk... Önünüzde koca bir harita 17 ilçe ve yüzlerce köyden mahalleye dönüşen yerleşim yeri var. Eşit hizmet bekleyen ve yer yer alt ve üst yapıdan yoksun bir şehir. Eşit olmak zorundasınız çünkü bu iş partililik işi değil hemşericilik işi. Çünkü Aydın'da yaşıyorsanız Aydın'lısınız ve dolayısı ile herkesi kucaklamalısınız. Halkın teveccühü ve takdiri var. Vekillik, Belediye Başkanlığı derken Büyükşehir Belediye Başkanı da seçmişler. Tüm bunları düşündüğümüzde büyük heyecan, büyük bir gayret. Sosyal Belediyeçilik çatısı altında, halk için halkla çalışıyoruz. Yani onların istediği, ihtiyaç duyduğu, beklentileri doğrultusunda daha çağdaş ve daha yaşanılabilir bir şehir inşa etmek için hedeflerimi bu doğrultuda oluşturuyorum. Yapılacak çok iş var. Gerçekleştirdiğimiz projeler, yapacak olacağlarımızın alt yapısı niteliğinde. Çok hedefimiz var. Henüz 3. hizmet yılını doldurmuş genç bir büyükşehir belediyesi için çok önemli mesafe kat ettik ancak bu Aydın'lılara elbette yetmez ve bunun bilincinde olarak projeler üretmeye devam edeceğiz. Tabi kolay değil insanüstü bir gayret gerekiyor. Evin yolunu unuttuk, zaman zaman 17-18 saatlik mesailerle çalışıyoruz. Amacımız iş yapmak, iz bırakmak. Olsun... Canları sağolsun. Herşey onlar için. Ben olduğum müddetçe hizmet aksamadan devam edecek güzel projelerle Aydın hem ülkemiz hem dünya çapında bir cazibe merkezi haline gelecek.



SAYIN AYDIN'IN "TOPUKLU EFESİ" ÇERÇİOĞLU'YLA ÇOK ÖZEL BİR röportaj...

Sayın Çerçioğlu, öncelikle yoğun iş temposunda bizlere değerli vaktinizi ayırdığınız için çok teşekkür ederiz.

Hoş geldiniz. Nazik ziyaretiniz için ben teşekkür ederim

1. Anadolu'da kadınların yerel yönetimde direksiyonda olduğu ender şehirlerden biri Aydın. Bir Ankara'lı olarak sizi bu şehre gelmeden "Topuklu Efe" unvanıyla tanıyan yüzlerce kişi arasından sadece biriyim. Nasıl bir duygu "Topuklu Efe" olmak?

Topuklu Efe, Aydın'lıların bana yakıştırdığı gurur ve iftiharla taşıdığım bir unvan. Basın da çok sevdi Topuklu Efe ismini. Sağolsunlar sayelerinde artık Aydın dışındaki vatandaşlar da beni böyle tanıyorlar. Ulusal ve yerel basında Özlem Çerçioğlu demiyorlar, Topuklu Efe diyorlar. Her şeyden ayrı olarak Aydın'lıların Topuklu Efesi olmak aslında bir onurdur. Efe kimdir? Efe; halkın kalbinde taht kurmuş fakir fukaranın, garibanın yanında olan, zalimin karşısında duran, aç doyuran bir kahramandır, bir kültür mirasıdır. Efeğin manası belliyken ve halk bana böyle hitap ediyorken insan daha ne isteyebilir ki. Sağolsunlar. Aydın'lılar bana bu unvanı vermişse demek ki doğru yoldayım diyorum. Bu unvan benim için bir çeşit sağlama. Yaptığımız işlerin, hizmetlerin halkta uyandırdığı intibaa.

Polat Life dergimizin dördüncü sayısında,

Aydın'da; yıllardır kimsenin sesini çıkaramadığı bazı oluşumlara karşı dik duruşuyla bilinen, 7 den 70'e herkesin gönlünde taht kurmuş, şehrin "Topuklu Efe'si" Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Özlem Çerçioğlu konuğumuz...



" Bu şehir güzelse seninle güze! "

Özlem Çerçioğlu



5. Kadın olmanız elbet tabii ki kadın seçmene inmeniz konusunda büyük bir avantaj. Kadınlar için yaptığınız özel çalışmalar var mı?

Aydın kadını, büyük işler başarmış, kuruluştan kurtuluşa canla başla mücadele etmiş, Aydın'ı Aydın yapmıştır.

Bağımsızlığımızın mimarları Aydınli kadınlar için ne yapsak az. Projelerimizde öncelikle kadın faktörünü gözetiyorum çünkü onlar demek ben demek. Hiç bir şeyden geri kalmayacaklar. Özlem Çerçioğlu bir abla, bir kardeş, bir evlat onlar için devamlı öyle söylüyor öyle karşılıyorlar beni. Bu sevgiyi görerek neler yaptık dersek. Sarı civciv olarak adlandırdıkları otobüslerimizde kadın şoförler istihdam ettik. Nereye gitsem söyledim. Kadın şoförler olsun. Neden çünkü kadını erkeği yok hizmetin, mücadelenin, kalkınmanın. Bugün kadınlarımız otobüs şoförlüğü yapıyorlar. İstihdam yarattık, ekme kapısı oldu, kendi işlerinin başına geçtiler çünkü ne varsa onların, ne varsa onlarla... Koçarlı'da köylü pazarını kurduk kadınlarımız doğal ürünlerini her yere ulaştırıyorlar diye. Bugün Aydın'ın dört bir yanından akın oluyor. Kadınlarımızın yer aldığı tüm projelere destek veriyoruz. Kadın Dernekleri ile aktif olarak çalışıyoruz.

II

Aydın kadını, büyük işler başarmış, kuruluştan kurtuluşa canla başla mücadele etmiş, Aydın'ı Aydın yapmıştır.

II

Özlem Çerçioğlu



6. Aydın; Doğu Avrupa, Orta Asya ve Orta Doğu üçgeninin tam ortasında yer alan, Türkiye'nin tarım, sanayi ve dış ticaret ile turizm faaliyetlerinin bir arada bulunduğu, bölgelerinden biri. Aydın sanayisi istihdama yanıt verebiliyor mu? İşsiz sayısını azaltmak adına sanayicilere önerileriniz var mı?

Aydın stratejik olarak çok önemli bir noktada.

İlk demiryolunun yapıldığı, Türkiye'nin en büyük üçüncü limanı olan Kuşadası Limanına sahiptir. Topraklarının verimliliğini Evliya Çelebi "Dağlarından yağ ovalarından bal akar" diye tanımlanmıştır. Tüm bunların ışığında Aydın'da umulduğu gibi çok canlı ve hareketli bir istihdam yakalanamamıştır. Aydın'da uygulanan bir takım yanlış politikalar sonucu tarımsal üretim ve dolayısı ile birincil istihdam alanı olan tarımsal istihdam beklenenin altındadır. Yatırıma açık bir şehirdir. Yatırım yapmaktan çekinilmemeli, iş kolları genişletilmeli. Belirli sektörlerde yatırımı sıkıştırmamak lazım. Toplumun faydasına yönelik sektörel çeşitlilik artırılmalıdır. İstihdam böylelikle sağlanabilir.

7. Ege, zeytinin kalbinin attığı bir bölge ve sizin bu konuda başlatmış olduğunuz bir şenlik var. Bu şenlik geleneksel hale gelecek mi? Zeytin üretiminin bu derece yüksek olduğu Ege bölgesi ve özellikle Aydın için bu kutsal meyvenin ön plana çıkması adına yaptığınız başka özel bir çalışma var mı?

Ülkemiz dünya zeytin üretiminde ilk 5'in içerisinde.

Bu üretimin büyük bölümü Aydın'da gerçekleşiyor. En büyük zeytinyağı üreticisiyiz. Tarımsal aktivitemizin önemli bir bölümünü zeytin oluşturuyor. Sonra incir geliyor. Büyükşehir Belediyesi olarak hazırladığımız tanıtım çalışmaları ile zeytin ve zeytinyağını devamlı ön planda tutuyoruz. Zeytin önemli, zeytin kutsal. Yüzylerce yıl yaşıyor, bin yılı deviriyor. Bolluğun, bereketin, kutsallığın bulunduğu zeytini korumak hepimizin görevi.



8. Aydın ilini hiç bilmeyenler için birkaç kelimeyle tanıtmanızı istesek, hangi ifadeleri kullanırdınız?

Cevabı ünlü tarihçi Herodot "Gökyüzünün altındaki en güzel yeryüzü" diyerek, Evliya Çelebi ise; "Ovalarından bal, dağlarından yağ akar" diyerek vermiştir aslında. Aydın kısaca güzel ikliminin içinde güzel insanları barındıran samimiyetin, bereketin ve hoşgörünün şehridir. Bir yuvadır.



9. "Polat Life" okuyucularına iletmek istediğiniz başka herhangi bir şey var mı?

Polat Life okuyucuları ile bulduğum için ayrıca mutluyum. Çok teşekkür ederim.

Aydın Büyükşehir Belediyesi'nin modern, başarılı, azimli Belediye Başkanı Sayın Özlem Çerçioğlu'na değerli paylaşımları için çok teşekkür ediyor, bir sonraki sayımızda tekrar sizlerle buluşmayı diliyoruz.

röportaj...

Kezban Selçuk
Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



Milkotek-Hommak
Genel Müdürü
Fetullah Yetik

"Polat Life" dergimizin 4.sayısında kurumsal iş ortaklarımızdan Milkotek-Hommak'a konuk oluyoruz. Yüksek basınç ve dolum teknolojisinde dünyanın en iyi üreticilerinden olma yolunda emin adımlarla ilerleyen şirkete ilişkin bilgileri Milkotek-Hommak Genel Müdürü Fetullah Yetik'den alacağız

MİLKOTEK HOMMAK

SAYIN **YETİK** SİZİ BİRAZ
TANIYABİLİR MİYİZ?

Merhaba Polat ailesi, Polat Life derginizi düzenli olarak okuyorum çok başarılısınız, derginizde bize yer verdiğiniz için şahsım ve firmam adına çok teşekkür ederim, 40 yaşındayım bu sektörde 12 yıldır varız, çok genç bir aile kadromuz var. Amacımız vatanımıza milletimize faydalı evlat olup faydalı evlatlar yetiştirmek, Türkiye'de bizim gibi firmalara ihtiyaç var çok başarılı işlerin altına imza atmamız gerektiğini düşünüyorum.

Türkiye'de tüm süt ve gıda sanayi sektöründeki firmaların ihtiyaçlarına cevap veren ve sektöründe lider bir kurum haline gelen milkotek-hommak hakkında bize biraz bilgi verir misiniz?

Milkotek-Hommak 2006 yılında Yetikler makine olarak İzmir Karabağlar 'da 100 metrekare bir yerde ilk yerli homojenizatör makinası yaparak başlamıştır. İlk başladığımızda en fazla 5.000 lt/h makine üretirken bugün 30.000 lt/h kapasiteli homojenizatör makinaları üretiyoruz. Türkiye'deki Süt fabrikalarının %90'ında bir hommak makinemiz çalışmaktadır.

Ürün gamınızdan bahsedebilir misiniz?

Ürün gamımız Homojenizatör, Yoğurt dolun makinaları, Ricotta Sistem dediğimiz lor prosesi için geliştirdiğimiz makinalarımız mevcuttur, bu makineleri Türkiye'de sadece biz üretiyoruz

Ricotta system makinası ise dünyada sadece biz üretiyoruz, özel ve yeni yapılacak sürülebilir peynirde çok kullanılmaktadır.

Milkotek-Hommak olarak yurtdışında pek çok ülkeye ihracatınız söz konusu . Bir İşadamı Neden İhracat Yapmalıdır? **İhracat Yapmanın** Firma İçin Faydaları ya da Riskleri **Nelerdir?**

İhracat olmadan yaptığımız işin sürekliliği olmaz bir fabrika üretim yapıyorsa ihracat yapmadan sadece iç piyasaya üretim yapıyorsa zamanla çember daralır işi biter, ama ihracata ağırlık verilirse dünyada çok büyük bir Pazar var bundan faydalanmamız gerektiğini düşünüyorum.

Polat Makine ile kader ortaklığınız nasıl başladı. Polat life okurlarıyla paylaşıyor musunuz?

Polat Makine ile ilk olarak 2007 yılında tanıştık. Aydın'daki fabrikalarına otomatik patlatmalı süt seperatörleri ile ilgili müşteri götürmüştüm. Üretim tesisini gezdik ,kullandıkları teknolojiye bizzat tanık oldum işlerine gösterdikleri titizlik, üretimdeki özveri çok hoşuma gitti .Türkiye'de süt sektöründe yapılamayan ilk yerli süt seperatörü yapmaları ise taktirimizi kazanmalarını sağladı. Benimle birlikte götürdüğüm müşteri de benim onu ikna etmeme gerek bile kalmadan gördükleri karşısında o kadar etkilendi ki 10.000 lt/h krema seperatörü anlaşmasını oracıkta hemen yaptı. Polat Makine ile yollarımız böyle kesisti, sonrasında yaptığı birbirinden kaliteli makinalarla sadece zeytinyağında değil ,süt makinalarında da piyasadaki yerini daha da sağlamlaştırdı.

Polat Life okurlarına iletmek istediğiniz bir şey var mı?

Polat life okurları bu dergiyi okurken, herkesin işinde kendine en mükemmeli hedef edinmesi gerektiğini ve başarının asla tesadüf olmadığını görecekler. Polat life bu anlamda sektörün nabzını tutan kurumsal bir dergi olarak da gayet başarılı bir grafik çiziyor,bizlere ayırdıkları zaman için kendilerine teşekkür ediyoruz.

Hommak Olarak Sizi rakiplerinizden farklı kılan özellikleriniz nelerdir ?

Hommak homojenizatörlerimiz dünya da çok beğenilen kaliteden ödün vermeyen ve sürekli ar-ge yapıp yeniliklere açıktır, bizim rakiplerimizden farklı özelliklerimiz işimize olan aşkımdır umarım bu yeterince sizi aydınlatmıştır.



Sektöre damgasını vuranlar bölümümüzün bu sayısındaki konuğu Yüksek basınç ve dolun teknolojisinde endüstriyel standartları ilke edinen Milkotek -Hommak'tı. Kendilerine değerli paylaşımları nedeniyle çok teşekkür ediyor, bir sonraki sayıda yeni bir konukla beraber olmayı diliyoruz.

HOMMAK
homojenizatör & pistonlu pompa

röportaj...
Kezban Selçuk
Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



Hisarlar Mandıra ve Önallar Süt
Firma Sahibi
Ali Önal

HİSARLAR MANDIRA ÖNALLAR SÜT

ALİ BEY ÖNCELİKLE BİZE BİRAZ KENDİNİZDEN BAHSEDER MİSİNİZ?

Ben 1957 Denizli doğumluyum şirket kurucumuz Halil İbrahim ÖNAL ile çocuk yaşlarımdan itibaren süt sektörünün içinde büyüdüm. Babam ile peynir tüccarlığı olarak başlayan hikayemize 1980'li yıllarda Hisar Mandıra yı kurarak devam ettim.

Süt işletmenize geldiği andan itibaren nasıl bir yol haritası izlemektedir?

Süt toplama merkezleri ile çiftliklerdeki tanklarda soğutulan sütler paslanmaz çelikten yapılmış tanklara sahip süt tankerleri ile mandıramıza getirilmektedir.

Mandıramızdaki süt alım ünitesinde platform,duyusal ve antibiyotik analizleri yapılarak gerekli standartları sağlayan sütler temizleme ünitesi (separatör)'den geçirilerek temizlenmektedir. Soğutma sistemi kullanılarak soğutulan sütler depolama tanklarına gönderilirler.

Tanklardaki soğutulmuş sütler üretim planına uygun olarak el değmeksizin pastörize edilerek üretim salonlarına gönderilir.

Separatörler süt işleminin neresinde devreye girmektedir ?

Toplama merkezlerinden gelen sütler ilk olarak kaba filtrelerden geçirilerek (saman çöpleri,yem parçacıkları vb.) temizlenmektedir. Ancak asıl etkili temizlik separatörlerle yapılmaktadır. Kaba filtrenin temizleyemediği lökosit, kan parçacıkları, bazı mikroorganizmalar ile bakterice zenginleşmiş protein parçacıkları separatörlerle ile temizlenir.

Ayrıca sütlerin yağ miktarlarının üretimin gerektirdiği seviyede ayarlama işlemleri separatörlerle sağlanmaktadır.

Separatörlerin kullanım amacı; yağsız veya az yağlı süt elde etmek, tereyağının ham maddesi olan kremanın süttten ayrılması ve üretime gönderilen sütlerin yağ standardizasyonunu temin etmek olarak sayılabilir.

Separatör kullanılarak peynir alt suyunun peynir parçacıklarından arındırılması ve peynir alt suyunda kalan yağları toplamakta mümkündür.

Polat Makina Separatörleri süt üreticilerinin beklentilerini karşılayacak şekilde güvenlik, verimlilik ve kaliteden ödün vermeden düşük maliyetlerle mandıralarını modernize etmesine olanak sağlamıştır.

Dergimizin 4.sayısında yılların birikimini teknolojiyle harmanlayan, 1957 'den beri süt ve süt ürünlerinde bir marka haline gelen Denizli firması Önallar Süt'e konuk olduk.

İşletme sahibi Ali Önal'a sütü, işlenmesini ve evlerimize giren peynir, tereyağı gibi süt ürünlerinin nasıl oluştuğunu sorduk, çok değerli bilgiler edindik.



Polat Makina ile yollarınız ne zaman birleşti?

Polat Makina ile 2000 yılından beri partnerliğimizi devam ettiriyoruz. Neden Polat Makina ;Çünkü İbrahim Polat gerçekten bir şey yapmayı kafasına koyduğunda en iyisini yapıyor. Makinalarından aldığımız verim, yerli üretimde Avrupa standartları, etkin ve iyi servis hizmeti Polat Makina'yı tercih etmemizdeki en büyük neden. Yerli bir firma olarak, separatör imalatında her konuda arkasında durarak yerli separatör imalatçısının Türkiye'de olmasını sonuna kadar destekliyoruz.

2 firmamızda da yurtiçi piyasasında arzımız bulunmakta olup Ege bölgesinde müşteri popülasyonumuz yoğunlaşmaktadır, bunun yanında ihracat için yurt dışında piyasa araştırmaları ve müşterilerle olan görüşmeler devam etmektedir.2018 yılında şirketimizin ilk ihracatlarının gerçekleştirilmesi planlanmaktadır.

Merak Edenler için sormak istiyorum kaliteli peynir ve tereyağını nasıl anlarsınız?

Günümüzde gelişen gıda teknolojisi insan duyusalarında imitasyon lezzetler oluşturmada oldukça başarılı, bunları duyusal olarak ayırt edebilmek iyi bir gurme tadım yetisi gerektirmektedir, dolayısıyla kaliteli ve güvenilir gıda da birinci incelik aldığınız ürünün kalite misyonunu bildiğiniz markalardan temin etmenizdir, bizler gibi aile kültürü olarak nesillere devredilen mandıralar ,şirketlerinin devamlılığı için vizyonlarında kaliteyi birinci sırada tutar.

Polat life dergisi olarak Ali Önal'a verdiği birbirinden değerli bilgiler için teşekkür ediyoruz.

İbrahim Polat
gerçekten bir
şey yapmayı
kafasına
koyduğunda
en iyisini
yapıyor...

Hisar Mandıra Ve **Önallar Gıda Pazarı**
Olarak **Sadece Yurt İçi Pazarına Mı** Hitap
Ediyorsunuz? **İhracatınızı Var Mı?**

röportaj...
Kezban Selçuk
Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



SerOliva Gıda
Yönetim Kurulu Başkanı
Servet Altay

Dergimizin 4.sayısında Aydın'ın Söke ilçesi Sazlı Mahallesi'nde 2010 yılında kurularak, Zeytin ve Zeytinyağı üretiminde bu güne kadar markalaşmakta zorluk çeken Söke'nin imdadına yetişen SerOliva Zeytinyağı fabrikasına konuk olduk. SerOliva'nın varoluş hikayesini SerOliva Gıda Sanayi Ltd.Şti Yönetim Kurulu Başkanı sayın Servet Altay'dan dinleyeceğiz

SerOliva

SERVET BEY SİZİ BİRAZ TANIYABİLİR MİYİZ? NE ZAMANDAN BERİ ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDESİNİZ?

Öncelikle derginizde bizlere de yer verdiğiniz için sizlere teşekkür etmek isterim. Ben Servet Altay SerOliva Gıda Sanayi Ltd.Şti Yönetim Kurulu Başkanıyım.

1954 Kars doğumluyum.

İlk ve orta okulu Karsın Tuzluca ilçesinde okudum. 1968 yılında Ankara'ya gittim. Lise ve Üniresite yıllarım Ankarada geçti. Hacettepe Üniversitesi İngiliz Dili ve Edebiyatından 1978 yılında mezun olduktan sonra silahlı kuvvetlerde 20 sene öğretmen subay olarak görev yaptım. Eşim emekli öğretmen ve tek oğlum üroloji uzmanı olarak istanbulda özel bir üniversitede görev yapmaktadır. 9 yaşında bir torunumuz var ve sökede ikamet etmekteyiz.

1998 yılında emekli olduktan sonra Muhtelif ürünlerin ihracat ve ithalatını yaparken aldığımız yurtdışı talepler üzerine olabilecek en kaliteli zeytinyağı

üretip ihraç etmek hedefiyle 2010 yılında bir fabrika kurmaya karar verdik ve bu hedefle araştırmalarımıza başladık. Zeytin işine girecektik Türkiye'nin en iyi kalite zeytinin bulunduğu bölgeyi bu amaçla seçtik .

Zeytin gibi değerli bir meyveyi işleyip yine çok değerli olan yağı elde edecektik .Tabi ki sıkımı gerçekleştirebilmek için bize makinalar gerekecekti. İlk iş olarak ithal makinaların özelliklerini ve fiyatlarını öğrendik sonra Türkiye'de bu işi yapan birkaç üreticinin adresini aldık ve onları ziyaret ettik.

Polat Makinayla yollarınız nasıl birleşti? Neden Polat Makine?

2010 yılında İstanbul'daki bir fuarda ziyaret ettiğimiz firmalar arasında Polat Makine' da vardı. Bize makinaları tanıtır bilgiler verdiler sonrasında da fabrikanın merkezi olan Aydın'da kendilerini ziyaret ettik.

Ben onlara çok kaliteli bir zeytinyağı elde edebilme üzerine hayalimi anlattım ve bu kalitede bir yağı kendi makinalarında üretip üretemeyeceğimizi sordum, bu sorularım karşısında verdikleri yanıtlar beni fazlasıyla tatmin etti. Benim makine almayı düşündüğüm İtalya da dahil dünyanın hep çok yerine ihracat yaptıklarını da öğrenince Polat gibi Avrupa standartlarında üretim yapan bir firmanın doğru tercih olacağı kanısına vardım.

Hem yerli üretim olması, servis ağının yaygınlığı, hem de ithal firmalarla aynı kalitede üretim yapmasına rağmen daha uygun fiyatta olması Polat Makine'yi tercih etmemize neden oldu. Teknik destek lazım dedik projesine kadar hazırladılar. Hedefim iki üretim hattıydı, başlangıçta tek üretim hattı yaptık ama ikinci üretim hattının da bütün altyapısını hazırladık. Bir yıl Polat Makinanın makinasıyla zeytinyağı üretilip daha ilk yılımızda Türkiye'de ödül alınca adımızı duyurmaya başladık. Bu kaliteyi görünce ikinci makina için herhangi bir marka aklımıza gelmeden doğrudan doğruya Polat Makinanın kapısını çaldık.

Organik üretim hedeflediğimizi söyledik ve makinalarla ilgili bir arge çalışması rica ettik.. Hemen bu talebimizi dikkate aldılar malaksörlerin kapaklarının hava almayacak şekilde olması, üst kapağın rezistanslı olması buharını hemen yok etmesi gibi organik üretime yönelik taleplerimizi ilettik ikinci makine bu şekilde dizayn edildi ve bize ulaştırıldı.

Bu makinanın ikinci sene üretime başlamasıyla biz organik zeytinyağında hem Türkiye'de hem uluslararası yarışmalarda önemli ödüller aldık. Sadece geçen sene Japonya'dan 2 Türkiye'den 2 altın madalya kazandık. Polat Makinanın makinalarıyla biz başarı ve kaliteyi yakaladı, İnşallah önümüzdeki zaman içerisinde üçüncü bir makinaryı alıp daha da özel yağlar üretmenin yolunu arayacağız.

röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

Tesisinizde hangi makinalar var?

Şuan tesisimizde 2 adet 60 tonluk Polat kontinü sistemi yer almakta. Günde 60 ton zeytin işlenebilmektedir. 2 makinayla 2 bin ton yağ ürettiğimiz yıl oldu. Makinaların verimliliğinden gayet memnunuz .



Servet bey "Polat Life" dergisi olarak bizlerle paylaştığınız değerli bilgiler için çok teşekkür ederiz. Bir sonraki sayımızda zeytine gönül vermiş bir başka zeytin dostuna yer vermek üzere şimdilik hoşça kalın.

Polat Makina'nın Makinalarıyla Biz Başarı Ve Kaliteyi Yakaladık...

Kaliteli zeytinyağı nasıl elde edilir? Soğuk sıkım nedir?



■ Sıcak, hava, su ve ışık bu dört etkenden korumadığınız sürece antioksidan zeytinyağında üretim, toplama ve nakil aşamasında yok olur sonuçta sizin elinizde % 10 antioksidan içeren yağlarınız olur *Oysa biz en az %90 içinde kalsın diyoruz. Günlük kasayla getiriyoruz taze zeytinden mümkünse en erken hasat yani yeşil veya mor yeşil çakır dediğimiz konumdayken gelen zeytinleri tercih ediyoruz.*



Aynı gün gelen zeytinler taze suda yıkandıktan sonra makinanın malaksör ısısını 27 dereceye dünya standardında ayarlamak lazım. Aldığınız zeytin yağını dekantörde susuz dekantasyon yapmanız lazım bu iki fazlı sistem dediğimiz bir sistemdir, bugün Türkiye'deki fabrikaların büyük bir çoğunluğu karasu üreten üç fazlı sistemle çalışmaktadır. 3 fazlı yani, karasu üreten ve dekantasyonda su kullanılan sistemde sıkım yapılan zeytinyağındaki antioksidan 230 mg olarak tespit edilmiş aynı zeytinden iki fazlı su kullanılmayan sistemde ise 333 mg elde edilmiştir. *Dolayısıyla %50 daha fazla verim demektir. Sebebi de şöyle suda eriyen antioksidanlar dekantördeki su ile yok olurlar dolayısıyla biz hiçbir zaman kontinü sistemimizde su kullanmadık 2 fazlı işlem yaptık.* Böylelikle hem çevreyi kirlenmiyorsunuz kara su atığınız olmuyor hem de zeytinyağının içerisindeki suda eriyen antioksidanları ve vitaminleri koruyorsunuz seperatörde ise mümkünse hiç su kullanmıyoruz ya da zeytinler çok kuru ise bir miktar su kullanıyoruz .



Seperatörden geçen zeytinyağını doğrudan kapalı krom nikel borulardan krom nikel tanklara gönderiyoruz. Işık görmesin hava ile temas etmesin diye.



Yaz boyunca 22 derecelik klimalı ortamda zeytinyağını koruyoruz .hava ,su ,sıcak ,ışık temasından koruduğumuz zeytinyağlarımızın antioksidanı o kadar korunmuş oluyor.

POLAT®
centrifuge technology

bizce mümkün...

Sizi diğerlerinden ayıran en büyük fark nedir diye sorulara 38 yıldır aynı yanıtı veriyoruz:
Yeni fikirler üretebilme kabiliyeti.

Çünkü sektörde karşılaştığınız her yeni talep, ancak yaratıcı ve yenilikçi bir akılla çözülebilecek benzersiz bir sınavdır. Ve her duvarı aynı merdivenle aşamazsınız.



Mükemmel enerji verimliliği ile maliyetleri düşürmek mi?
bizce mümkün...

Cep telefonuyla uzaktan kumanda mi?
bizce mümkün...

Yeni makine almadan kapasite artırımı mi?
bizce mümkün...

Makineye göre yer açmak değil, yerinize göre makine yerleştirmek mi?
bizce mümkün...

365 gün 7/24 uzman ekiple VIP servis mi?
bizce mümkün...

PX 90
serisi



“Ben zeytin ağacıyım”

Herkesinin ve kimsenin değilim.

Siz gelmeden önce de buradaydım, siz gittikten sonra da burada olacağım.”

Zeytin ağacı; insanlık tarihinin var olduğu günden bu yana barışın, eşitliğin, kutsallığın, aşkın, yaşamın simgesidir...

Cennetteki iki ağaçtan birisidir Zeytin. Hayat ağacı olatacak bilinen zeytin ölümsüzdür, Çeç büyür ama kolay ölmez Ölmeye yüz tuttuğunda alttan yeniden filizlenip sürgünlerinden yaşam bulur. Birçok türü, her türünden birden fazla alt türleri bulunmaktadır. Zeytin ağacı yaşlı bilge gibidir. Bilge yaşlandıkça yüzündeki çizgiler artarken zeytin ağacı yaşlandıkça gövdesindeki boğumları artar. Bilge yaşamın hüznünü yüreğinde, zeytin ise doğanın ve zamanın acımasızlığını boğumlarında gizler.

Bilge yaşlandıkça çevresine öğretisini yayarken, Zeytin ağacı büyüdükçe dik dalları yukarı doğru uzar. Zeytin tutan dal kendiliğinden yataylaşıp meyvesini verir.

Gerek mitoloji ve gerekse günlük yaşamdaki yeri bakımından Akdeniz kadar hiç bir coğrafyada zeytinin tarihi izlerini takip edebilmek mümkün değildir. Örneğin, Yunanistan’da zeytinin tarihi 4000 yıl öncesine kadar uzanmaktadır

Zeytin Ağacı İnsanlığın Asırlık Dostu

Sanırsanız ki hiç bir ağaç, insanlık tarafından zeytin ağacı kadar kutsi kabul edilmemiş, hiç bir ağacın üstüne bu kadar çok efsane yaratılmamıştır... Zeytin ağacının insanlık tarihindeki yerini kavraya bilmek için, bundan 39.000 yıl öncesine uzanmak gerekiyor.



Kısaca ;
Binlerce yıllık bir öykü bu...
Bir bakıma Akdeniz ülkesinin ve uygarlığının öyküsü.
Toprakla beslenen, emekle yükselen, sevgiyle güçlenen bir öykü.
Zeytinin öyküsü.
Meyveleri refahın ve bolluğun simgesi.
Yaprakları zaferin, aklın ve barışın müjdecisi.
Zeytin demişler ona.
Ağaçların ağacı.
Gövdesi boğum boğum.
Kabuklarında yüzyılların izi.
Yaşı yüz, yüz elli, iki yüz, belki üç yüz elli.
Görmüş geçirmiş, bilge.
Her zaman yeşil.
Küçük yaprakları gündüz gümüşü ışıldar, gece gümüşü parlar.
Asıl hasat zamanlarında görülmeye değer.
Bereketten dallarını yere eğer.
Yediverendir sanki.
Leziz zeytindir, halis zeytinyağıdır, mis kokulu sabundur.
İlaçtır, mobilyadır, yakacaktır.
Karnımızı doyurur, içimizi ısıtır.
Doğal mirastır bize, kültürel zenginliktir değerini bilene.
Zeytindir o.
Kökleri derindedir.
Çok derinde.
Geçmiş zamanların büyüsünü fısıldar kulaklarımıza:
“Ben insanlıkla birlikte büyüdüm... Ve geleceğe dönüktür yüzüm.”
Zeytin derler ona.
Geçim kaynağıdır pek çok insanın.
Anlayana çok şey anlatır.
Ona dikkatli bakın.

Zeytin ağacına ilişkin bugün elimizdeki en eski veri, Ege Denizi’ndeki Santorini Adası’nda yapılan arkeolojik çalışmalara dayanıyor. Bu çalışmalarda 39 bin yıllık zeytin yaprağı fosilleri ortaya çıkarıldı. Kuzey Afrika’daki Sahra Bölgesi’nde gerçekleştirilen arkeolojik araştırmalarda ise Milattan Önce 12 bin yıllına ait zeytin ağacı bulgularına rastlandı. Ancak ilk zeytin hasadının ne zaman ve hangi uygarlık tarafından yapıldığı bilinmiyor.

Cevaplandırılmayan sorular bizi; zeytin, zeytin hasadı ve zeytinyağıyla ilgili efsanelere daha çok kulak vermeye çağırıyor.

Zeytin ağacının kökleri

Zeytin, tarih öncesi çağlardan bu yana doğada bulunur ve Akdeniz Kültürü’nün önemli bir parçasıdır. Bilim, zeytin ağacının ne zaman oluştuğunu tam olarak söyleyemese de mitoloji zeytinin

var oluşuna kendince açıklık getirir. Zeytin ağacı yeryüzüne bir armağan olarak gönderilmiştir.

Eski Yunan’da tanrıların başı Zeus, insanlığa en değerli armağanı veren tanrı ya da tanrıçanın yeni kurulan şehrin hükümdarı olacağını ilan eder. Bunun üzerine deniz tanrısı Poseidon barış ile bilgelik tanrıçası Athena mücadeleye girerler. Poseidon, üç dişli çatalını bir kayaya saplar ve insanları uzak yerlere götürecektir, savaşlar kazanacak olan “atı” yaratır. Athena ise mızrağını yere saplayarak bir “zeytin ağacına” dönüştürür. Şehir halkı bu zeytin ağacının büyük bir zenginlik ve bereketin kaynağı olduğunu karar verir ve Athena’ nın onuruna şehre “Atina” adı verilir. Bugün bile efsanenin olduğu kabul edilen yerde bir zeytin ağacı durur. Bütün zeytin ağaçlarının Athena’ nın yarattığı bu zeytin ağacından çoğaldığı söylenir.

Efsaneler

İlk efsane: Nuh Tufanı

Eski Ahit’te yer alan efsanelerden biri, Hazret-i Nuh ve tufandan bahseder. Yarattığı ademoğlunun yeryüzüne kötülük tohumları saçtığını gören Tanrı, onu bir tufanla cezalandırmaya karar verir. Ve Hazret-i Nuh’a bir gemi yapmasını, bu gemiye her temiz hayvandan erkek ve dişi yedişer, her temiz olmayan hayvandan erkek ve dişi ikişer ve kuşlardan da erkek ve dişi yedişer tane almasını söyler. Ardından büyük tufan başlar, Hazret-i Nuh ve gemisindeki canlılar hariç, yeryüzü üzerinde yaşayan her şey silinir. Tufan durulduğu zaman Hazret-i Nuh, suların çekilip çekilmediğini anlamak için geminin penceresinden bir güvercin salar. Sular çekilmediği için güvercin gemiye döner. Hz. Nuh, yedi gün sonra güvercini tekrar salar. Güvercin bu sefer, ağzında yeni koparılmış zeytin

yaprağıyla gelir. O zaman Nuh, suların yeryüzünden çekildiğini anlar. Ağzında zeytin yaprağı tutan güvercin, o günden zeytin yaprağı tutan güvercin, o günden zeytin yaprağı tutan güvercinin simgesi olur. Tufanın yok edici gücüne karşı direnen zeytin ağacı ise ölümsüzlüğüdür.

Eski Ahit: “Refahın ve bolluğun sembolü zeytin”

Eski Ahit’e göre zeytin, refahın ve bolluğun sembolüdür. Ve yalnız Eski Ahit değil, tüm kutsal kitaplarda zeytin ağacı ; kutsallığın, bolluğun, adaletin, sağlığın, gururun, zaferin, refahın, bilgeliğin, aklın, arınmanın ve yeniden doğuşun, kısaca insanlık için en önemli erdem ve değerlerin sembolüdür.

Hakimler Kitabı: Ağaçların kralı

Hâkimler Kitabı’nda geçen bir öykü, ağaçların kendilerine kral seçmek için ilk olarak zeytin ağacına başvurduklarından bahseder: “Vaktiyle

ağaçlar, kendilerine kral meshetmek için gittiler; ve zeytin ağacına dediler: Bize kral ol. Ve zeytin ağacı onlara dedi: Allah’ın ve insanın bende sena ettikleri (övdükleri) yağımı bırakayım ve ağaçlar üzerinde sallanmaya mı gideyim?” Zeytin ağacından “hayır” yanıtını alan ağaçlar, daha sonra incir ve asmaya giderler. Ancak incir ve asma da, aynı gerekçeyle kral olmayı reddediler. Hâkimler Kitabı’ndaki öyküden, ağaçların kendilerine kral olarak kara çalılı seçtiklerini ve kara çalının da krallığı kabul ettiğini öğreniriz.

Tarihsel Gelişim

Söylenceler ve efsaneler bir yana, zeytin ağacının anavatanının neresi olduğuna dair bilim dünyası kesin bir şey söylemiyor. Bu konuda çeşitli varsayımlar var. Bugüne dek bilim dünyasında en çok kabul gören varsayıma göre, zeytin ağacının anavatanı Ön Asya ve Milattan Önce 5 bin yıllarında yabani zeytin ağacı ilk kez yaklaşık bu coğrafyada ehlileştirildi. Yine Milattan Önce 5 bin yıllarında İtalya'da zeytinin besin maddesi olarak kullanıldığını gösteren buluntular da, varsayımların İtalya üzerinde yoğunlaşmasına yol açıyor. Ancak bilim dünyasında son zamanlarda kabul görmeye başlayan başka bir varsayıma göre, zeytin ağacının anavatanı Kuzey Afrika.

İnsanoğlunun zeytini ne zaman beslenmede kullanmaya başladığına ilişkin de somut veriler yok. Zira, bugün zeytin ile ilgili elimizde bulunan belgelere bakıldığı zaman, zeytinyağının ağırlıklı olarak dini ayinlerde arınma ve kutsama maksadıyla kullanıldığı göze çarpıyor. Eski Mısır ayinleri, antik Yunan'da yapılan Eloisis şenlikleri bunun en belirgin örnekleri. Bugün bile, kimi ezoterik (batınî) toplulukların ritüellerinde zeytinyağının bulunması, belki de bu yüzden. Eski metinler incelendiğinde, zeytinyağının diğer bir kullanım amacının da günlük vücut

temizliği olduğu dikkat çekiyor.

Ne yazık ki, zeytin ağacı ve zeytin kültür tarihine ilişkin yapılan çalışmaların hiç birinde Anadolu'nun adı bile geçmez. Ön Asya ise, üstünkörü birkaç sözle geçiştirilir. Oysa zeytin ağacı ve zeytin kültüründen söz açıldığında, Anadolu'dan bahsetmemek olmaz.

Aslında, zeytin kültüründe, Anadolu coğrafya olarak hep vardır. Ön planda görünen ise Ege'nin karşı yakasıdır. Çünkü, Homeros'un Batı Medeniyeti'ndeki tartışmasız ağırlığından ötürü, zeytin kültürünün merkezine sürekli olarak Antik Yunan yerleştirilir. Ve Helen Medeniyeti'nin sadece Ege'nin karşı kıyısını değil, Anadolu coğrafyasını da kapsadığı unutulur. Milet'in, Efes'in, Foça'nın, Klazomenai'nin (Urla), Erythrai'nin, Assos'un, Anadolu'da olduğu ihmal edilir.

Zeytinin Tarihçesi

Tipik bir Akdeniz bitkisi olan ve kökü tarih öncesine dayanan ne yabani zeytin ağacının yaşı ve anayurdu ne de zeytinin ilk kez nerede ehlileştirilerek kültür bitkisine dönüştürüldüğü hakkında tam bir görüş birliği yoktur. Bununla birlikte, bilimsel birçok literatüre göre zeytin ağacının anavatanı Anadolu'nun Mardin, Kahramanmaraş ve Hatay üçgenidir.

Zeytin yetiştiriciliği de ilk kez M.Ö. 4000 yıllarında Anadolu'da başlamış, buradan Akdeniz'in diğer ülkelerine yayılmıştır.

Amerika'nın zeytin ile tanışmasını sağlayanlar İspanyollardır. Zeytin, misyonerler tarafından 16. ve 17. Yüzyıllarda önce Meksika'ya götürülerek yetiştirilmiş, zamanla Kaliforniya'ya ve Güney Amerika'ya yayılmıştır. İngilizlerin ise 19.yy'da Avustralya'da zeytin ağacı yetiştirmeye başladıkları kaydedilmiştir.

Ekonomik değeri ve günlük yaşamda çoklu kullanım olanağına bağlı olarak tarihi boyunca insanlar tarafından büyük ilgi gören zeytin, bir çok kültürde bütüncül bir rol oynamış ve tabii ki Akdeniz ekonomisinin gelişmesine de önemli katkılar sağlamıştır. Özellikle, zeytin tarımını yayan ve yağ üretim tekniklerini de geliştiren Roma İmparatorluğu'nun güçlenmesinde zeytinyağı ticaretinin etkisi büyük olmuştur.

Beslenmede, eczacılıkta ve güzellik iksiri olarak yaygın bir şekilde kullanılan zeytin ağacı akıl ve zaferin, zeytin dalı barışın, zeytinyağı da saflık ve sadeliğin sembolü olmuştur.

Ülkemizde zengin tarihsel geçmişi ile kandillerde, yemeklerde, sabunculukta, şifa kaynağı olarak yaygın şekilde kullanılmış olan zeytin ve zeytinyağı Anadolu'nun kültürel zenginlikleri arasında özel bir yere sahiptir.

Türkiye'de Zeytincilik

Zeytin, dünyada olduğu gibi, Türkiye'de de doğasından gelen özellikleri nedeniyle ham dane olarak tüketilmediği için işlenmekte böylece de farklı sektörlere (zeytinyağı ve sofralık zeytin sektörlerine) hammadde kaynağı oluşturmaktadır. Hatta zeytinyağı üretiminden sonra prina gibi yan ürünler de üretilmekte ve ana sektörler yanında yan sektörlerin de oluşumu söz konusu olmaktadır. Diğer yandan önemle belirtilmesi gereken bir husus ise, zeytin yetiştiriciliğinin ekonomik ve sosyal önemi nedeniyle, başlıca ürün olan zeytinyağı üzerinde diğer bitkisel ve hayvansal yağ sektöründe mevcut olmayan Uluslararası bir müdahale anlaşmasının yapılmış olmasıdır. 1959 yılında bu anlaşma gereği kurulan Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'ne 1963 yılında Türkiye de katılmıştır. Halen zeytincilik ile ilgili uluslararası her türlü teknik işbirliği bu çerçevede devam ettirilmektedir.

Türkiye'de zeytincilik, Doğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgeleri dışındaki tüm bölgelerde yapılmaktadır. Beş bölge ve 35 ilde yapılan zeytin üretiminin % 76'sı Ege, % 14'ü Akdeniz, % 5.7'si Marmara, % 4'ü Güneydoğu, / 0.3'ü Karadeniz Bölgeleri'nde gerçekleştirilmektedir. Ağaç sayısı ve üretim alanı açısından da bölgeler aynı sırayı izlemektedir.

Ürün bazında ise, üretimin % 72'sini

yağlık olarak değerlendiren Ege Bölgesi ile üretiminin %83'ünü sofralık olarak değerlendiren Marmara Bölgesi ürün bazında Türkiye'nin temsilcileridir denilebilir.

Türkiye'de zeytincilik incelendiğinde zeytin alan ve ağaç sayısında, dolayısıyla da dane üretiminde önemli bir artışın olmadığı görülmektedir. Üretimde önemli artış olmayışını ağaç varlığı ve verim ile ilişlendirmek mümkünse de, olumsuz iklim faktörlerinin etkisinin, periyodisite eğilimini belirginleştirdiği tarzında yorumlamak da mümkündür.

Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de mevcut zeytin ağaçlarının ne kadarının net olarak sofralık zeytin çeşidi verebilen ağaçlar olduğu bilinmemektedir. Daha önce de ifade edildiği gibi Türkiye, dünya sofralık zeytin üretiminde ikinci, siyah sofralık zeytin üretiminde ise ilk sırada bulunmaktadır.

Dünyada Zeytincilik

Zeytin dünyada iki hat yada kuşak olarak adlandırılabilir bölgede ve 33 ülkede yetiştirilebilmektedir. Fakat, ekonomik anlamda daha çok Akdeniz'e kıyısı olan 16 ülkede yetiştirildiğini ifade etmek mümkündür. Bu bağlamda, zeytinin, anavatanının Güneydoğu Anadolu Bölgesi olduğu iki koldan Avrupa ve Kuzey Afrika'ya yayıldığı sonra diğer kıtalara geçtiği de belirtilmelidir.

Dünyada İspanya, İtalya Yunanistan, Türkiye, Tunus, Portekiz ve Fas'ın öncelikli önemli zeytin üreticisi ülkeler olarak yer aldığı görülmektedir. Hem Avrupa Birliği üyesi hem de Akdeniz ülkesi olma özelliğini taşıyan İspanya, İtalya ve Yunanistan'ın dünya zeytinciliğinde özel bir konumu olduğu gibi zeytinciliğin bu ülkelerin tarımında da ayrı bir önemi olduğu görülmektedir.

Genel zeytincilik panoramasında, zeytin ürünlerinin her biri için Türkiye üretiminin, Avrupa Birliği'nin önemli zeytin üreticisi ülkeleri ile birbirinin izleyen düzeylerde oldukları görülmektedir. Hatta Türkiye'nin zeytinyağı ve sofralık zeytin üretimi dışındaki parametrelerde (ağaç sayısı, alan varlığı ve prina üretiminde) hep 4. sırada yer aldığı görülmektedir. Sofralık üretimde dünya üretiminin % 12.9'u ile ikinci sırada yer alabilirken, özellikle son yıllardaki olumsuzluklar nedeniyle zeytinyağı üretiminde ancak 5. sırada yer alabilmektedir.

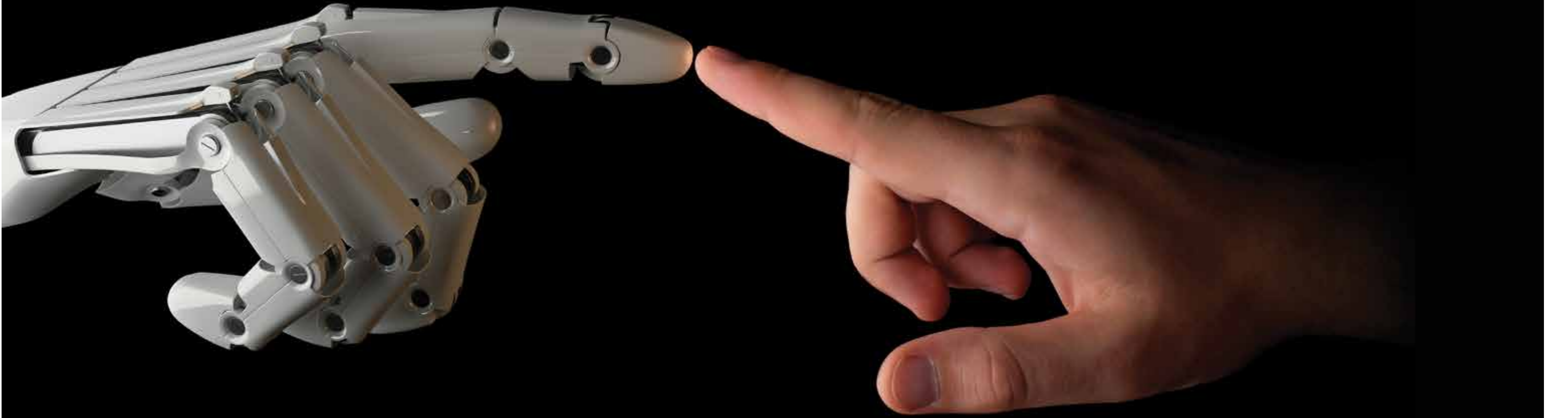
Türkiye, dünya zeytinyağı üretiminin % 4.5'i, tüketiminin % 3.4'ü, ihracatının % 5.2'si ile 5. ve 6. sırada bulunmaktadır. Öte yandan dünya sofralık zeytin üretiminin % 12.9'unu, tüketiminin % 10.5'ini, ithalatının % 2.8'unu Türkiye'nin karşıladığı fakat, üretim ve tüketimde gösterdiği başarıyı ihracata gösteremediği görülmektedir



Kaynakça :zeytinagaci blogcu,ayvalık hasat günleri



Gelecek için çok iyi
fikirlerimiz var...



teknoloji bizim işimiz...



KIYMETLİ EVRAKLARDAN "ÇEK" HAKKINDA YENİ DÜZENLEMELER

Bu Kanunun amacı, çek defterlerinin içeriklerine, çek düzenlenmesine, kullanımına, çek hamillerinin korunmalarına ve kayıt dışı ekonominin denetim altına alınması önlemlerine katkıda bulunmaya ilişkin esaslar ile çekin karşılıksız çıkması ve belirlenen diğer yükümlülüklerle aykırılık hâllerinde ilgililer hakkında uygulanacak yaptırımları belirlemektir.

Türk Ticaret Kanunu MADDE 780' e eklenen hükme göre; çek karekodu içerecektir ve kanun madde metninde belirtildiği üzere; "çek alacaklıları, ellerinde bulunan çek ile çek hesabı sahibine ve bu çeki düzenleyenlere ilişkin verilere karekod aracılığıyla erişim sağlayabilir. Karekodile;

- a) Çek hesabı sahibinin adı, soyadı veya ticaret unvanı,
- b) Çek hesabı sahibinin tacir olması halinde, ticaret siciline tescil edilen yetkililerinin adı, soyadı veya ticaret unvanı,
- c) Çek hesabı sahibinin, çek hesabı bulunan toplam banka sayısı,
- d) Çek hesabı sahibine ait bankalara ibraz edilmemiş çek adedi ve tutarı,
- e) Düzenlenerek bankalara teslim edilen çeklerin adedi ve tutarı,
- f) Son beş yıl içerisinde ibrazında ödenen çeklerin adedi ve tutarı,
- g) İbraz edilen ilk çekin ibraz tarihi,
- h) İbraz edilen son çekin ibraz tarihi,
- i) İbrazında ödenen son çekin ibraz tarihi,
- j) Son beş yılda "karşılıksızdır" işlemi gören ve halen ödenmemiş çeklerin adedi ve tutarları,
- k) Son beş yılda "karşılıksızdır" işlemi gören ve sonradan ödenen çeklerin adedi ve tutarı,
- l) Son beş yılda "karşılıksızdır" işlemi gören son çekin ibraz tarihi,
- m) Çek hesabı sahibi hakkında çek hesabı açma yasağı bulunup bulunmadığı, varsa yasaklama kararının tarihi,
- n) Her bir çek yaprağı ile ilgili olarak tedbir kaydı olup olmadığı,
- o) Çek hesabı sahibi tacirse, iflasına karar verilip

verilmediği,
iflasına karar
verilmişse kararın
tarihi,

çek hesabı sahibi
ya da cirantanın rızası
aranmaksızın üçüncü kişilerin
erişimine sunulur." denilmektedir.
Buna göre karekod uygulaması ile çek
hamili yukarıda sayılan bilgilere kolaylıkla
erişebilecek, çek hamili korunacaktır.

6718 sayılı kanunun 63. maddesi ile karşılıksız çek keşide etmek fiilinin yaptırımını adli para cezası olarak düzenlenmiştir. Çeki karşılıksız çıkan kişi hakkında, hamilin şikayeti üzerine, her bir çek yaprağı ilgili olarak, 1500 güne kadar adli para cezasına hükmolunacaktır. Bu cezada; ön ödeme, uzlaşma, hükmün açıklanmasının geri bırakılmasına ilişkin hükümler ve ertelemeye ilişkin hükümler söz konusu olmayacaktır. Bunun yanı sıra adli para cezalarının ödenmemesi halinde, kamuya yararlı işte çalışma kararı verilemeyecek ve doğrudan hapis cezasına çevrilecektir. Haklarında çek düzenleme ve çek hesabı açma yasağı verilen kişiler (Şirket Yönetim Organı ve Ticaret Siciline Tescil Edilen Şirket Yetkilileri) yasaklılıkları süresince sermaye şirketlerinin yönetim organlarında görev alamayacaklardır.

Yukarıda kısaca belirtilen düzenlemeler ile; Türk Ticaret Kanunu çerçevesinde kıymetli evraklardan çekte olan güvenin artırılması ve çeklerin karşılıksız çıkma riskinin azaltılması amaçlanmıştır. Temennimiz; kanunun amacına hizmet ederek ticari hayatı düzenleyici ve olumlu etkiler doğurmasıdır.



Bireysel katkılara dayalı fon ilkesine göre işleyen BES'e 18 yaşın üzerinde fiil ehliyetine sahip her birey gönüllü olarak ve kendilerinin serbestçe belirleyeceği katkı oranına göre katılmaktaydı. Zorunlu BES ile sistem bağımlı çalışanlar için zorunlu hale getirildi.

Bireysel Emeklilik Sistemi'nde (BES) köklü değişiklikler yapan zorunlu BES uygulaması 6740 sayılı Bireysel Emeklilik Tasarruf ve Yatırım Sistemi Kanununda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunla kademeli olarak 1000 ve üzeri işçi çalıştıran işverenler için 1 Ocak 2017'de yürürlüğe girdi.

999 ve altı işçi çalıştıran işyerleri ise aşağıdaki kademelerde zorunlu bireysel emeklilik sistemine dahil olacak:

- Çalışan sayısı 250 ve üzerinde ancak 1000'den az olan işverene bağlı olarak çalışanlar 01.04.2017 tarihinden itibaren,
- Çalışan sayısı 100 ve üzerinde ancak 250'den az olan işverene bağlı olarak çalışanlar 01.07.2017 tarihinden itibaren,
- Çalışan sayısı 50 ve üzerinde ancak 100'den az olan işverene bağlı olarak çalışanlar 01.01.2018 tarihinden itibaren,
- Çalışan sayısı 10 ve üzerinde ancak 50'den az olan işverene bağlı olarak çalışanlar 01.07.2018 tarihinden itibaren,
- Çalışan sayısı 5 ve üzerinde ancak 10'dan az olan işverene bağlı olarak çalışanlar 01.01.2019 tarihinden itibaren,
- Sisteme giren çalışanlar için iki ay içinde cayma hakkı getirilecek. Çalışanlar sistemden çıkarken hem kesilen parayı hem de varsa getirisini 10 gün içinde geri alacak.

Cayma talebi, çalışan tarafından posta yoluyla veya güvenli elektronik iletişim araçlarıyla ilgili emeklilik sözleşmesi hükümlerine göre işverene veya şirkete bildirilecek. Cayma bildirimini ulaşmasını takiben 10 iş günü içinde ödenen katkı payları, varsa hesabında bulunan yatırım gelirleriyle birlikte çalışana iade edilecek.

Cayma hakkı bir başkasına veya işverene devredilemiyor.

Çalışanların katkı payları, çalıştıkları aya ait prime esas kazancın %3'ü oranında hesaplanacak.

Bu kapsamda çalışanların prime esas kazançları üzerinden kesilen bireysel emeklilik prim tutarları, çalışanın ücretinin ödeme gününü takip eden iş günü işveren tarafından emeklilik şirketine aktarılacak.

2017 yılı için prime esas kazanç alt sınırı 1.777,50 lira (asgari ücret) üst sınırı ise 13.331,40 lira olarak uygulanıyor. Bu doğrultuda asgari kesinti tutarı, asgari ücretli çalışanlar için aylık 53 lira (1.777,50 x %3) olacak. Kesinti tutarı en fazla 399 TL (13.331,40 * % 3) olabilir. Çünkü, 20 bin lira ücret alan çalışan için dahi prim üst sınırı 13.331 40 TL olmaktadır.

Sisteme dahil olanlara devlet aylık katkı payının % 25'i destekte bulunacak. Ayrıca cayma hakkını kullanmayanlara bir kereye mahsus olmak üzere 1.000 TL destek verilecek. En az 10 yıl sistemde kalıp birikimlerini maaş olarak almak isteyenlere devlet toplam birikimin yüzde 5'i kadar bir katkı daha verecek.

İlk 3 yılda sistemden ayrılanlara devlet katkısı verilmeyecek.

Devlet katkısı hak ediş oranı 3-6 yıl için yüzde 15, 6-10 yıl için yüzde 35, 10 yılını dolduranlar için yüzde 60, sistemde en az 10 yıl bulunan ve 56 yaşını tamamlayan çalışanlar için yüzde 100 olacak.



ZORUNLU BİREYSEL EMEKLİLİK SİSTEMİ

Bireysel Emeklilik Sistemi ilk olarak 2001 yılında çıkarılan 4632 sayılı Bireysel Emeklilik Tasarruf ve Yatırım Sistemi Kanunu ile uygulanmaya başlamıştı. Daha önceki yıllarda çeşitli özel sigorta şirketleri "hayat sigortası" adı altında "bireysel emeklilik" benzeri uygulamalar yapıyordu. Ancak 4632 sayılı yasa ile birlikte bireysel emeklilik yasal bir zemine kavuştu ve kurumsal hale geldi.

Zorunlu BES yeni bir sistem değil. Sistemin özünü 2001 yılından bu yana uygulanan 4632 sayılı yasa oluşturuyor. Yapılan değişikliklerle sisteme gönüllü giriş, kesinti oranları, yaş ve statü gibi birçok ölçüt değiştirildi.



Sistemde kalma süresi	%25 Devlet Katkısından Yaralanma Oranı
0-3 yıl	0
3-6 yıl	%15
6-10 yıl	%35
10 yıldan fazla	%60
10 yıldan fazla kalma + 56 yaş tamamlama	%100

İlave olarak, çalışanın emeklilik hakkını kullanması durumunda, hesabında bulunan birikimi en az 10 yıllık, yıllık gelir sigortası sözleşmesi kapsamında almayı tercih eden çalışana, birikiminin % 5'i karşılığında ek devlet katkısı ödemesi yapılacaktır.

Mevcutta bireysel emekliliği olanlar da otomatik olarak sisteme girecek. İsteyen iki BES'i de bir arada devam ettirebilir. Ya da 2 ay sonra zorunlu BES'te cayma hakkı kullanılarak mevcut BES'le devam edilebilir. Mevcut BES'i iptal edip yeni sisteme geçerseniz, geçmişe yönelik haklarınız iptal olur. Yeni sözleşmenizdeki haklar geçerli olur.

Başka bir işe geçildiğinde, yeni işyeriniz de otomatik katılım kapsamında ise çalışanın daha önce kazandığı birikim, emeklilik süresi gibi haklar yeni emeklilik planına aktarılacak. Yeni işyeri otomatik katılım kapsamında değilse, çalışan isterse önceki işyerindeki sözleşme kapsamında ödemeleri kendi yapabilecek.





İş kazalarında birçok etken birlikte meydana gelmekte olup, iş kazalarının %88'inin insan faktöründen kaynaklandığı bilinmektedir. Bu nedenle kişilerin bulunduğu sosyal ortam da araştırma konusu olmaktadır.

Güvenlik kültürü, işçilerin risklere karşı davranışları üzerine odaklanır ve güvenli davranışa sevk ederek ve işçilerin çalıştıkları işletmelerdeki tehlikelerin sürekli olarak gözetimini mümkün kılarak bir düzen geliştirmeyi amaçlar.

Güvenlik kültürünün çalışanlar tarafından iyi bir şekilde algılanmasında, birinci basamak, hemen her yönetim sisteminde belirtilen gibi "üst yönetimin taahhüdü"dür. İşveren/ İşveren Vekili, güvenlik kültürü oluşturulmasında rol oynayan yatırımların yapılması, gerekli eğitimlerin çalışanlara aldırılması, çalışanları korumaya yönelik kişisel koruyucuların tedarigi konularında desteklerini vermelidirler.

İkinci basamak, birim amirlerinin yapacak olduğu çalışmalarıdır. İşin bilincinde çalışmalıdırlar ve astlarına Güvenlik Kültürünü aşlamak için gerekli tüm çalışmaların yapılması konusunda üst yönetim ve ast çalışanlar arasında köprü görevini görmelidirler ve yapılması gereken tüm çalışmaları desteklemelidirler. Üçüncü basamak, işyerinde yazılı bir iş sağlığı ve güvenliği sistemi kurulmuş olması gerekliliğidir. Bu sistemde çalışanlara, İş sağlığı ve Güvenliği Kültürü, prosedürler, talimatlar vb. ile anlatılmalıdır. Alınan İSG kurul kararlarının imza altına alınıp tüm personele tebliğ edilmelidir. İşyerlerinde güvenlik kültürü oluşturmada son basamak da yazılı olmayan bir iş sağlığı ve güvenliği sistemi oluşturmasıdır. Bu asama, iş kazası ve meslek hastalığı oluşmasına neden olacak şekilde davranan çalışanların belirlenerek onlara yönelik özel çalışmalar yapılması, usta-çırak ilişkisi olan yerlerde ustaların iş sağlığı ve güvenliği gereklerini çıraklara aktarmasının teşvik edilmesi ve bu gerekliliklere uygun davranış sergileyen çalışanlara iş sağlığı ve güvenliği konusunda yetki verilerek diğer çalışanları uyarması ve onlara örnek olacak doğru davranışları sergilemelerinin sağlanması gibi unsurları içermektedir.

Polat Makine olarak, Güvenlik Kültürünün

çalışanlara aşılmasıyla ilgili çalışmalarımızı yürütmekteyiz. Yazılı talimatlar, iş başı eğitimleri, dönemsel eğitimler, üretim alanında yapılan çalışmaların kontrolü, alınan önlemlerin uygunluğu, yapılan işe uygun koruyucu donanımlar, iş kazası analizleri vb. çalışmalar yürütmekteyiz. Bu yürütülen işler birkaç kişinin çabasıyla olmayacağından tüm birim amirleri hem konuya vakıftır hem de bizlere oldukça destek olmaktadır. Ayrıca bu çalışmaların maddi manevi her açıdan yürütülmesinde, Saygıdeğer işverenlerimiz İbrahim POLAT ve Mustafa POLAT'ın büyük destekleri olmaktadır. Bu konuda kendilerine çok teşekkür ederiz.

Özetleyecek olursak; İş güvenliği açısından başarılı olmak için kuruluşun iş güvenliğine ilişkin kültürünün güçlü olması (pozitif güvenlik kültürü) ve bu kültürün işletmenin ortak bir değeri niteliğinde olması gerekir. Her işletmenin bir topluluk kültürü vardır. İş güvenliği kültürü de işletmenin genel manadaki topluluk kültürünün bir parçasıdır.

Ülke olarak İş sağlığı ve güvenliği konusuna eğilirsek; sürekli eğitim, denetim ve iş takipleriyle zamanla Güvenlik Kültürü bir davranış biçimi haline gelecek ve insanlar içgüdüsel olarak bahsettiğimiz olumlu davranışları sergileyeceklerdir.

Yeter ki İnsanların Yaşam Hakkı olduğunu ve bu hakta kimsenin müdahale edemeyeceğini bilerek hareket edelim.

"GÜVENLİK KÜLTÜRÜ"

Birçok iş kazası, riskli çalışma şartlarının, çalışanlar tarafından yeterince algılanamamasından kaynaklanmaktadır.

Organizasyonel yetersizlikler, etkin yapılamayan iletişim ve eksik eğitim çalışanların güvensiz davranışlarda bulunmalarına yol açarken, mesleki ve günlük yaşamdan kaynaklanan sorunlar da kaza riskini arttırmaktadır.





İş kazasının mesleki nitelikte bulunmayan olayları da kapsamına karşılık, meslek hastalığı tamamen yürütülen işle ilgili olayları kapsamaktadır. Ayrıca iş kazası ani bir hareket sonucu gerçekleşirken, meslek hastalığı zamanla ve tekrarlanan eylemler ile oluşmaktadır.

Örneğin; kömür madenlerinde çalışan sigortalıların tutuldukları "Pnömonyoz" ve "Antrekozis", mermer ocakları veya kot taşıma işyerlerinde çalışanların tutuldukları "Silikozis", tütün işletmelerinde çalışan sigortalıların yakalandıkları "Tabakozis" gibi hastalıklar, işin niteliğine göre tekrarlanan bir sebeple meydana gelen tipik meslek hastalıklarından olduğu gibi, sıtma ile mücadele işlerinde çalışan sigortalıların batakıkların kurutulması işinde çalıştıkları sırada yakalandıkları "Sıtma" hastalığı veya hayvanlarla ilgili işlerde çalışanların yakalandıkları "Şarbon" hastalığı, vb. hastalıklar da, işin yürütüm şartları yüzünden meydana gelen, meslek hastalıklarından sayılmaktadır.

MESLEK HASTALIĞININ TESPİTİ

Sigortalının çalıştığı işten dolayı meslek hastalığına tutulduğu;

a) Kurumca yetkilendirilen sağlık hizmet sunucuları tarafından usulüne uygun olarak düzenlenen sağlık kurulu raporu ve bu raporun dayanağı diğer tıbbi belgelerin,

b) Kurum tarafından gerekli görülmesi hallerinde işyerindeki çalışma şartlarını ve buna bağlı tıbbi sonuçlarını ortaya koyan denetim raporları ve gerekli diğer belgelerin,

Kurum Sağlık Kurulunca incelenmesiyle tespit edilecektir. Tespit edilen meslek hastalığı işverene 7201 sayılı Kanun uyarınca tebliğ edilmesi gerekmektedir.

Meslek hastalığı sigortalının işten ayrıldığı tarihten sonra meydana çıkmış ve sigortalının çalıştığı işten kaynaklanmış ise, eski işinden fiilen ayrılmasıyla hastalığın meydana çıkması arasında bu hastalık için Çalışma Gücü ve Meslekte Kazanma Gücü Kaybı oranı Tespit İşlemleri Yönetmeliğinde belirtilen süreden daha uzun bir sürenin geçmemiş olması şartı aranacaktır. Bu

MESLEK HASTALIĞI

Meslek Hastalığı, sigortalının çalıştığı veya yaptığı işin niteliğinden dolayı tekrarlanan bir sebeple veya işin yürütüm şartları yüzünden uğradığı geçici veya sürekli hastalık, bedensel veya ruhsal engellilik halleri olarak tanımlanmıştır.

Bir hastalık veya engellilik halinin meslek hastalığı sayılabilmesi için;

- Sigortalı olunması,
- Yürütülen işin sonucu olarak ortaya çıkması,
- Meslek hastalığının Kurum Sağlık Kurulunca tespit edilmesi (Hastalığın Çalışma Gücü ve Meslekte Kazanma Gücü Kaybı Oranı Tespit İşlemleri Yönetmeliğinde yer alması ve Kurum Sağlık Kurulunca maruziyet/yükümlülük sürelerinin yeterli/aşılmamış olduğunun tespit edilmesi) unsurlarının bir arada gerçekleşmesi gerekmektedir.

durumdaki sigortalının hastalıklarına ait hekim raporu ve diğer tıbbi belgeler ile doğrudan Kuruma müracaat etmesi gerekmektedir.

Ancak herhangi bir meslek hastalığının klinik ve laboratuvar bulguları ile belirlendiği ve meslek hastalığına yol açan etkenin işyerindeki inceleme sonunda tespit edildiği hallerde, meslek hastalıkları listesindeki yükümlülük süresi aşılmış olsa bile, söz konusu hastalık, Kurumun veya ilgilinin başvurusu üzerine Sosyal Sigorta Yüksek Sağlık Kurulunun onayı ile meslek hastalığı sayılabilecektir.

Sigortalının tutulduğu tespit edilen meslek hastalığının tespit tarihinde yürüttüğü faaliyete ilişkin olup olmadığı hususu araştırılacak, tespit tarihindeki faaliyetten önceki başka faaliyet konusundan kaynaklanması halinde bu faaliyete ilişkin bilgiler toplanacaktır. Daha önceki faaliyetine ilişkin meslek hastalığına tutulan sigortalılar için de yükümlülük sürelerinin geçip geçmediği araştırılmalıdır.

Meslek hastalıkları listesindeki yükümlülük süresinin aşılması, belirtilmiş hastalıklar dışında herhangi bir hastalığın meslek hastalığı sayılıp sayılmayacağı konularında ilgililer ile Kurum arasında çıkabilecek uyuşmazlıklar Sosyal Sigorta Yüksek Sağlık Kurulunca karara bağlanacaktır.



OLIVTECH

2017

OLIVTECH 2017 "GURME İZMİR" 7. Zeytin, Zeytinyağı, Süt, Süt Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı 26 - 29 Nisan 2017 tarihlerinde kapılarını tüm dünyaya açtı .

Alanında Türkiye'nin tek fuarı olan OLIVTECH, 7. kez yerli yabancı sektör profesyonellerini Fuar İzmir'in daha büyük ve daha gözde bir alanı olan "B" Holünde ağırladı.

Göz Kamaştırdı

Polat Makine Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat standı gelen misafirlerle tek tek ilgilendi.

Fuara 500 ton /24 saat kapasiteli yeni nesil prina işleme Dekantörü , PX 6000 Model Malaksörü ,PX10 muti sitem makinası ve CX5 Crema separatörüyle katılan Polat Makine standı , yerleşim planı ve dizaynıyla yine ilgi odağı oldu .

Her biri alanında uzman kadrosuyla ekip ruhunu standta da tam anlamıyla yansıtan Polat Makine çalışanları müşterilerden tam not aldı

Polat Makine Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat standı gelen misafirlerle tek tek ilgilendi. Verimli bir fuar geçirdiklerini belirten Polat, yerli üretimde kaliteden ödün vermeden dünyaya mal olabilmeyi haklı onur ve gururunu yaşadığını belirtti.

4 gün süren fuar boyunca sürekli misafirlerle dolup taşan Polat Makine standına basın da yoğun ilgi gösterdi

336 Firma Bir Arada

Açılış töreni İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Sn.Aziz KOCAOĞLU

Ürün grubuna zeytin ve zeytinyağının yanı sıra süt, süt ürünlerini de ekleyerek büyüyen Gurme İzmir-7. Olivtech Fuarı, bu yıl Libya ve İtalya'dan 9 yabancı firmanın da aralarında bulunduğu 336 firmayı bir araya getirdi.

Açılış töreni İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Sn.Aziz KOCAOĞLU ve KKTC Tarım Ve Doğal Kaynaklar Bakanı Sn. Nazım Çavuşoğlu'nun konuşmalarıyla başladı.

Protokol ardından fuar alanındaki çeşitli firmaların stantlarına ziyaret gerçekleştirildi .

Polat Makine standında Polat Makine Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Mustafa Polat tarafından karşılanan Kocaoğlu kalabalıkla birlikte hatıra fotoğrafı çekti.



Basının İlğisi

Kalp ve İç Hastalıkları Uzmanı Prof. Dr. Canan Karatay.

Gurme İzmir-Olivtech fuarı üretici firmalar dışında değerli konukları da ağırladı. Kalp ve İç Hastalıkları Uzmanı Prof. Dr. Canan Karatay, Uluslararası Zeytin Konseyi'nden Jaime Lillo, Gazeteci-Yazar Nedim Atilla ile Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Yrd. Doç. Dr. Fahri Yemişçioğlu "Zeytinli Sohbetler"de adli söyleşide ziyaretçilerle buluştu.

Usta şeflerin yemek şöleniyle renkli görüntülere sahne olan fuar 29 Nisan'da sona erdi.



haber...

Kezban Selçuk

Polat Makine Halkla İlişkiler Yönetmeni

Polat İnovasyon Demek...



Sitemizden tüm makina ve modellerimizi inceleyebilir, bilgi için iletişim kurabilirsiniz. Lütfen telefonunuzdan QR kodu okutunuz.



Müşterilerimizin özel istekleri doğrultusunda 2 veya 3 faz olarak dizayn edilebilen sistemler 5 ton/gün'den 240 ton/gün kapasiteye kadar zeytin işleme özelliğine sahiptir.

Polat Makina zeytinyağı üretilen tüm ülkelere Yunanistan, Tunus, Fas, Cezayir, Ürdün, Suriye, Suudi Arabistan, Kıbrıs vs. 800 adetten fazla sürekli zeytinyağı tesisi kurmuştur.

Değerini Biliyoruz...

POLAT MAKİNA YURTDIŞINDAN MİSAFİRLERİ AĞIRLADI

1994 yılından itibaren yabancı firmaların zeytinyağı kontinü sistemlerine ilişkin ülkemiz üzerindeki egemenliği Avrupa standartlarında makine üreterek kıran Polat Makine yurtdışından yatırımcıları ağırlamaya devam ediyor. 7. Zeytin, Zeytinyağı, Süt, Süt Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı için Ülkemizde bulunan Filistin, Mısır, Irak, Suudi Arabistan, Ürdün, Suriye'li iş adamları Polat Makine'nin Aydın organize sanayi Bölgesinde bulunan fabrikalarını ziyaret etti ...



Sanayi sektöründe Aydın'ın dünyaya açılan markalarından olan Polat Makine, Oliv Tech Fuarı'na katılan Arap Ülkelerinden gelen 40'a yakın iş adamını Aydın'da misafir etti.

Misafirler Polat Grup şirketlerinden olan Polat Grup Redüktör binasında Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat tarafından karşılandı

Misafirleriyle tek tek ilgilenen İbrahim Polat, 1978 yılında 4,5 metrekaarelik atölyede başlattığı Polat makinesinin başarı dolu tarihsel geçmişi ve bugün geldiği noktaya ilişkin bilgiler verdi.

Okumayı çok istediğini ancak maddi imkansızlıklar yüzünden okuyamadığını belirten Polat "Çiftçi bir ailenin çocuğuyum. 1978 yılında Aydın'da bir atölye kurdum. 4,5 metrekaarelik dükkanda soğuk demir işi yaparak iş hayatına başladım. Daha sonra zeytinyağı kontinü sistem makinesi yapmaya karar verdim. 1992 yılında ilk kez zeytinyağı makinesi yaptım. Tesislerimizde bine yakın kişiyi istihdam ediyoruz" dedi.

Polat'ın konuşmasının ardından yabancı misafirler de kendilerini tanıtarak sektör hakkında sohbet etti.

Misafir perverliği nedeniyle Filistinli iş adamı Fayyad Khader, Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat'a minyatür Mescid-i Aksa ve 'Mescid-i Aksa bizim yazılı atk' ile çeşitli hediyeler takdim etti.

Sohbetin ardından yabancı iş adamları Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat eşliğinde önce Polat Redüktör fabrikasını ardından ,dekantör,sepertör ve malaksörlerin üretimini yapıldığı Polat Makine fabrikasını gezdi

Makineleri ilgiyle inceleyen konuklar, yapım süreçlerine ilişkin bilgi aldı.

Heyet onuruna verile öğle yemeğinin ardından Aydın'dan ayrıldı.



haber...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

Polat Güç Demek...



Sitemizden tüm makina ve modellerimizi inceleyebilir, bilgi için iletişim kurabilirsiniz. Lütfen telefonunuzdan QR kodu okutunuz.



Bir tesisin kalbi daima santrifüj ekipmanlardır. İster yüksek otomasyonlu otomatik isterse manuel olsun her firma kendi üretim hattı için en ekonomik ve teknolojik çözümü Polat Makina'da bulacaktır.

Değerini Biliyoruz...

EXPOLIVA 2017

"Expoliva" fuarı bu yılda tüm coşkusu ile İspanya'nın Jaen şehrinde düzenlendi. Misafirlerini 18.kez ağırlayan fuar, "Zeytin Manzaraları, İnsanlığın Mirası" temalarını konu alıyor



İlk kez kapılarını 1983 yılında açan fuar; her iki yılda bir IFEJA organizasyonu ile zeytin, zeytinyağı ve ilgili sanayi kuruluşlarının temsilcilerini bir araya getirerek dünyanın birçok yerinden, elli bine yakın ziyaretçiye ev sahipliği yapıyor

İlk yıllarından itibaren giderek artan ziyaretçi ve katılımcı şirket sayısı ile büyümeye devam eden fuarda, zeytinyağı ve zeytinyağı teknolojisi üreticileri ürünlerini ve hizmetlerini tanıtıyor.

Fuar İspanyol katılımcıların yanı sıra İtalya, Portekiz, Fransa, Fas, Yunanistan, Brezilya ve Arjantin'den de pek çok zeytinyağı ve zeytinyağı teknolojisi üreticisini ağırlıyor.



Polat Makine olarak üçüncü kez katılım gösterdiğimiz fuarda, firmamız yeni nesil dekantörü PXE 500 ve bir adet 505 zeytinyağı seperatörüyle f-3 stand alanında yerini alarak ziyaretçilerin yoğun ilgisi ile karşılaştı

Fuara Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat, Polat Makina Genel Müdür Yardımcısı Volkan Polat ile Polat Makine İtalya Satış Direktörü Maurizio Galati katıldı.

Kurumsal renklerin hakim olduğu bir şekilde dizayn edilen Polat Makine standına ilgi yoğun oldu. İspanya'nın yüksek trajlı gazetelerinden "Diario Jaen" röportaj için standımızı ziyaret etti, fuara ilişkin görüşlerimizi aktardı.



10 Mayıs'ta başlayıp, 13 Mayıs tarihinde sona eren fuar, İspanyanın Jaén şehri için ticari bir fuardan çok daha fazlası anlamına geliyor.

Expoliva 2017 sayesinde bölge halkı zeytinyağı üretimi ve zeytinyağı teknolojisi konusunda sektörde önemli bir oyuncu olduğunu da gösteriyor.

haber...

Bahadır CERİ

Polat Çevre Dostu Demek...



Sitemizden tüm makina ve modellerimizi inceleyebilir, bilgi için iletişim kurabilirsiniz. Lütfen telefonunuzdan QR kodu okutunuz.



Polat Makina atık su çamuru susuzlaştırma, atık su çamuru yoğunlaştırma, endüstriyel atık su çamuru susuzlaştırma ve sabit veya mobil anahtar teslimi çamur susuzlaştırma çözümleri için 5 m³/saat'ten 175 m³/saat kapasitelerde çamur işleyebilen sistemler tasarlamıştır.

Değerini Biliyoruz...

MED MAG OLIVA 2017

Sousse Tunus

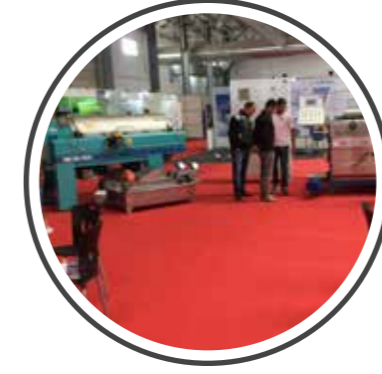
Med Mag Oliva 2017 Tunus'un Susa şehrinde 4.kez kapılarını açtı. Bu yıl da dünyanın farklı yerlerinden gelen 120 ye yakın firmayı ağırlayan fuarı, yerli yabancı çok sayıda kişi ziyaret etti.



20-23 Nisan tarihleri arasında düzenlenen fuarda , Tunus, Cezayir, Umman Sultanlığı, Suriye, Türkiye, İspanya, Almanya ve İtalya gibi dünyanın birçok farklı coğrafyasından gelen zeytinyağı ve makinaları üreten firma hazır bulundu.

Fuarda, zeytinyağı ile ilgili araştırmalar konusunda uzmanlaşmış kişiler tarafından zeytin ve zeytinyağının üretkenliği üzerine uluslararası bir bilimsel konferans da verildi.

Diğer yıllarda olduğu gibi bu yılda, Med Mag fuar organizasyonuna Polat Makine grubu olarak katılım gösterdik.

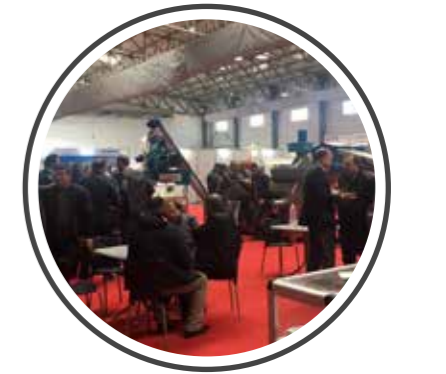


Fuarda bütün dikkatleri üstüne çekmeyi başaran PX 70 Zeytinyağı komple hat işleme makinamız, katılımcılar ve misafirlerden tam not aldı.

Grubumuzu temsilen fuara Polat Makine Yönetim Kurulu Başkan yardımcısı Mustafa Polat , yurtdışı satış temsilcisi Yousef Samandar ve Polat Makine Tunus temsilcisi Loutfi Arfaoui katılım gösterdi.



B4 holünde yer alan Standımız basın ve ziyaretçilerin yoğun ilgisi ile karşılandı.



haber...

Yousef Samander
Polat Makina Dış Satış Sorumlusu

6. GELENEKSEL POLAT GRUP İFTARI



Polat Grup yöneticileri, çalışanları ve aileleri, Ramazan ayı münasebetiyle düzenlenen iftar davetinde buluştu. Çakırbeyli TARİŞ Zeytin Kafe'de düzenlenen davete, Polat Grup yöneticilerinin yanı sıra, çalışanlar ve aileleriyle birlikte bine yakın kişi katıldı.



Bu yıl 6'ncısı düzenlenen iftar programında, misafirleri Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat ve Başkan Yardımcısı Mustafa Polat ile yönetim kurulu üyeleri Olcay Polat, Volkan Polat ve Lütfi Polat karşıladı.

İlahiler ve dualarla iftar saatini bekleyen davetliler, daha sonra hep birlikte oruç açtı. İftarda, Aydın'a özgü yöresel yemeklerden oluşan menü ikram edildi.

Davete, Aydın Ticaret Odası Başkanı Hakan Ülken, Büyükşehir belediyesi basın daire başkanı Onur Arazsu, Denge Medya Grubu Başkanı Mehmet Aydın ve Denge Medya Grubu Genel Müdürü Bülent Öztürk'ün de aralarında bulunduğu çok sayıda isim de katıldı.



POLAT MAKİNA İFTARDA SAVRANDERE SAKİNLERİNİYLE BULUŞTU

Polat Makine bu Ramazanda da her Ramazan ayında olduğu gibi Savrandere köyü sakinleriyle buluştu. Yönetim Kurulu başkan yardımcısı Mustafa Polat ve Yönetim Kurulu üyesi Lütfi Polat Savrandere camii avlusunda verilen yemekte davetlileri tek tek karşıladı. İftar öncesi Savrandere köyü imamı bereket duası okudu ramazana ilişkin görüşlerini paylaştı. Birlik beraberlik mesajı verilen iftarda davetlilere aydın'ın geleneksel lezzetleri sunuldu.





Almanya'nın 2.Dünya Savaşı sonrası ordu kurması yakın bir tarihe kadar yasaktı. Bu yüzden Almanya ABD tarafından para karşılığı korunmuştur.



Birleşmiş milletlerin 6 tane resmi dili vardır. bunlar; Arapça, İngilizce, Fransızca, İspanyolca, Çince ve Rusçadır.



Turuncu olarak bildiğimiz havuç, bu renge son 100 yılda ulaşmıştır. Önceleri morumsu renge sahiptir.



Ceviz ağaçlarının kökleri 50-75 metre derine kadar inebilmektedir.



ABD'nin obeziteyi önlemek için harcadığı para ile Afrika Kıtası'nın açlık sorunu çözülebilir.



100 küsür kopek balığı cinsinden sadece birinin insanlara saldırma ihtimali vardır.



Her canlının doğumundan ölümüne kadar kalp atış sayısı aşağı yukarı aynıdır.(İnsan, kedi, köpek v.s.)



Avrupa'daki tek Ural kökenli halk Macarlardır.



Ayvayı bıçakla keserek yediğinizde ayva suyunu kaybedip kurur, oysa kaşıkla oyarak yediğinizde yumuşaklığını ve sululuğunu kaybetmez.



Suudi Arabistan zamanında Avustralya'dan deve ithalatı yapmıştır.



Picasso yaşadığı süre boyunca kışları ısınmak için yaptığı resimleri ve boş tuvalerini yakmıştır.



İnsanın yaşlansa da büyümeye devam eden 2 organı vardır. Bunlar; burun ve kulaktır.

BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ ?





değerini biliyoruz...



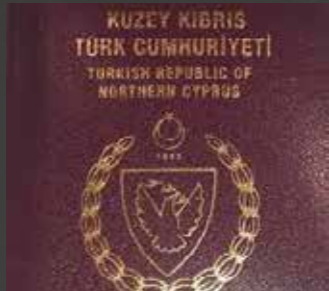
TARİHTE BUGÜN

4 HAZİRAN-MÖ 781 -
Tarihte ilk kez bir güneş
tutulması Çin'de kayıtlara
geçti



7 HAZİRAN- 1856
- Dolmabahçe Sarayı
kullanıma açıldı.

13 HAZİRAN- 1991 -
Türkiye ile Kuzey Kıbrıs
Türk Cumhuriyeti arasında
pasaport uygulaması
kaldırıldı.



19 HAZİRAN -1862 -
ABD'den kölelik resmi olarak
kalktı.

25 HAZİRAN-2009 -
Michael Jackson, Birleşik
Amerikalı pop yıldızı (d.
1958)



29 HAZİRAN -1971 -
TBMM'de çıkan bir yasayla
Türkiye'de haşhaş ekimi
yasaklandı.

1 TEMMUZ- 1881 -
Dünyanın ilk uluslararası
telefon konuşması St.
Stephen (New Brunswick)
ve Calais (Maine) arasında
yapıldı.



6 TEMMUZ -1885 - Fransız
bilimci Louis Pasteur'ün
bulduğu kuduz aşısı ilk kez
insana uygulandı.

11 TEMMUZ- 1939 - Milli
Piyango İdaresi kuruldu



13 TEMMUZ - 1936 -
Türkiye, olimpiyatlarda
ilk altın madalyayı aldı.
Yaşar Erkan, Berlin
Olimpiyatları'nda, güreşte 61
kiloda birinci geldi.



22 TEMMUZ- 1919 -
Erzurum Kongresi toplandı.



26 TEMMUZ- 1951 -
Türkiye'deki ilk petrol Raman
dağı yöresinde bulundu.



2 AĞUSTOS -1875 -
Dünyanın ilk buz pateni pisti
Londra'da açıldı.



4 AĞUSTOS -1924 - Lozan
Antlaşması yürürlüğe girdi.



9 AĞUSTOS 1928 - Arap
Alfabeti yerine Latin
Alfabeti'nin benimsendiği
Harf Devrimi gerçekleştirildi.



13 AĞUSTOS -1923 -
Mustafa Kemal, yeniden
Türkiye Büyük Millet Meclisi
başkanı seçildi.



17 AĞUSTOS- 1999 -
Kocaeli Gölçük merkezli 7,5
büyüklüğündeki Marmara
Depremi'nde, resmi raporlara
göre 20 bine yakın kişi
hayatını kaybetti. Depremde,
Türkiye ekonomisinin can
damarı sanayi tesisleri de
büyük hasar gördü.



30 AĞUSTOS-Türkiye ve
KKTC'de Zafer Bayramı

GÜLÜMSETEN KARELER



30 AĞUSTOS

ZAFER BAYRAMI

kutlu olsun...

Gençler! Geleceğe güvenimizi güçlendiren ve sürdüren sizsiniz. Siz, almakta olduğunuz eğitimle, bilgi ile, insanlıkta üstünlüğün, yurt sevgisinin, düşünce özgürlüğünün en değerli örneği olacaksınız. Ey yükselen yeni kuşak! Cumhuriyeti biz kurduk, O'nu yükseltecek ve yaşatacak sizlersiniz..

H. Atatürk

Sınıfında en iyi, yüksek teknoloji ürünü...



POLAT MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş.

Astim O.S.B. 1. Sk. No. 6 PK.105 Aydın - TÜRKİYE

Tel. 0 256 231 04 73 • Fax. 0 256 231 04 78

www.polatas.com.tr

