

36 sayfa

TİCARET ODASI
BAŞKANI **ÜLKEN**
“AKLIMDA MÜTHİŞ
PROJELER
VAR”

sayfa 04

VE GELDİ **HASAT ZAMANI...**
VERİMLİ **BİR SEZON**
DİLERİZ

sayfa 08

ÇOBANLIK'TAN ALABALIK
KRALLIĞINA GİDEN BİR
BAŞARI ÖYKÜSÜ

28 sayfa

ULTRA METAL:
PASLANMAZ
ÇELİĞİN USTASI

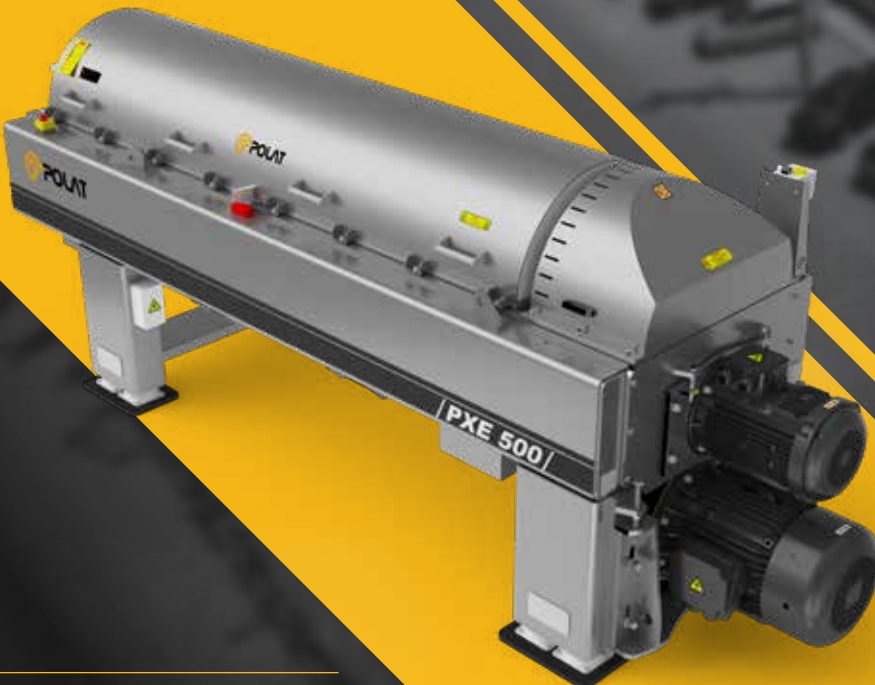
30 sayfa

KARSLI SÜT
ÜRETİCİSİ
UĞURLUEL İLE
KEYİFLİ BİR
SOHBET

48 sayfa

POLAT GRUP'DAN
EĞİTİME
TAM
DESTEK

DEKANTÖR PXE 500



YAPRAK
SIKILMIŞTI
AĞAÇTAN,
BAHANEYDİ

SONBAHAR



■ Merhaba değerli "Polat Life" takipçileri.Dergimizin 5.sayısı Sonbahar mevsimini içine aldığı için sizleri hazanın kahvesi, sarısı, turuncusuyla karşılıyoruz ...



Mevsimler gelip geçiyor, tıpkı ömrümüz gibi. İlkbahar, yaz derken işte sonbahar da geldi, hatta Ekim tıpkı sararan yapraklar gibi rüzgarların peşine takılmış gidiyor bile.

Sonbahar; bir başka deyişle hazan yani hüzün mevsimi. Kısalan günler, sararan yapraklar, yağın yağmurlar ve esen serin rüzgarlar hangimize hüzün vermez ki? Kimimiz gelip geçen ömrümüze yanarken, kimimiz sevgiliyle geçen güzel yaz günlerinin özlemini duyarız.

Ama sonbaharın tadı da bir başkadır.

Günesin yaz tazesi ışıklarının yerini kış kaçkını ışıklara bırakma sürecidir

sonbahar. Doğanın içinde kalan son enerji kırıntılarını alevden bir katmanla üstüne çekip hafif hafif yanlamaya başladığı zamandır.

Tabiat ana öylesine güzel bir kıyafet geçirir ki üzerine; kahveler, yeşiller, sarılar,turuncular sizi sizden alır

Göçmen kuşlar öndekinin kanat seslerinin rüzgarında güneye yönelmişken, eve giren kestane kokusudur sonbahar

Sonra yazın sıcak hava da izlenir mi dediğiniz filmi sinemada izlemenin keyfidir, soğuk havada sığındığınız bir kahve köşesidir Sonbaharve bir türlü bitmeyen sinir bozucu sıcakların,

bunaltıp terleten yapış yapış nemli havanın bittiğinin müjdesidir Sonbahar

Her taşın altında, her kuşun kanadında, her akşam rüzgarında aranan, özlenen, beklenen bir hayal tortusudur.

Sonra aşkların depreştiği mevsimdir Sonbahar.

Giyilen yağmurluklar, alınan şemsiyelerle dökülen yapraklar arasında sevgiliyle yapılan yürüyüşlerdir sonbahar

Hüznün can yoldaşı, aylıklığın birinci şartı, dinginliğin başkentidir.

Sonbahar, trenlerle yolculuk ederken, pencereden akıp giden ağaçlara bakıp zamanın ne kadar hızlı geçtiğini anlamanın tadıdır.

Sonbahar şehrin gri duvarlarının ardında yeni sözcükler keşfetmek için yelken direği kırılmış eski tanıdık bir kadirga ile sefere çıkan bir yolculuğun değişmez hikayesidir.

Hoş geldin Sonbahar ...

Editörden...

Kezban Selçuk
Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



" Geleceği Geleceğe Bırakmamak İçin Gelecek Şimdi "

İbrahim POLAT

POLAT GRUP YÖNETİM KURULU BAŞKANI

İÇİNDEKİLER

PETROL
ENDÜSTRİSİ'NDE
SANTRİFÜJ
DEKANTÖR
KULLANIMI

POLAT
MAKİNE
TARİŞ
HEYETİYLE
AKDENİZ
ÇIKARMA

italyan
Roverata
firması polat
makinayla
yola devam
dedi

ZEYTİN DOSTU
ORTAK AKIL
TOPLANTISI

DEPO İŞLEYİŞ
SÜRECİ

ADÜ
REKTÖRÜ'NDEN
POLAT
MAKİNA'YA
ZİYARET

ULTRA
METAL

VE GELDİ
HASAT
ZAMANI...

makale

POLAT
GRUP'TAN
EĞİTİM TAM
DESTEK

POLAT
GRUP'TAN
EĞİTİM TAM
DESTEK

UĞURLU SÜT

röportaj

ZEYTİNSELİ
ZEYTİN
GÜNLÜKLERİ

röportaj

ÖZPEKLER

röportaj

POLAT MAKİNE
YUNANİSTAN'DA

röportaj

Aydın
Ticaret
Odası
Yönetim
Kurulu
Başkanı

POLAT MAKİNE
FOÇA TARİŞ

röportaj

KAYNAK
İŞLERİNDE İŞ
SAĞLIĞI VE
GÜVENLİĞİ

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



“ Polat “Aydın’ın Dünyaya Açılan Penceresi”

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 metrekarelik 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 emektarlarına borçludur. Ürün ve hizmetlerimizin kalitesi çalışanlarımızın kalitesiyle başlar.

En iyi personeli ve yetişkin insan gücünü istihdam etmek, insanımızın yeteneklerinden, gücünden ve yaratıcılığundan 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.

Yaz bitip, sonbahar da yarılanınca, doğada yeşilin yerini alan başka renklerin dansı başladığında zeytin köylerinde bir tatlı heyecan, telaş görülür. Köylüler, hasatta kullanacakları ellerindeki malzemeleri; sepetlerini, kasalarını, yaygılarını, üç ayak merdivenlerini, sınkalarını, taraklarını, makinelerini gözden geçirir, onarırlar; işgücü eksiği varsa Ege köylerinde "tayfa" diye adlandırılan zeytin işçilerinin temini için uzak köylere gider, konuşur, anlaşılır.

Yeşiline ihanet etmeyen ölümsüz zeytin ağaçları, tanrının insanoğluna armağanı olan meyvelerini vermeye hazırdır artık. Tabii ki zeytin köylüleri de..

Hele hele verimli bir yıl yaşıyorsa, fiyatların iyi olacağı umuluyorsa bu heyecana sevinç de karışır; umutlanılır, hayaller kurulur.

Bu yıl da bütün zeytin köylerinde, geçen sezonun hasadının hemen arkasından, zeytinlikler sürüldü, budama, aşılama, gübreleme, ilaçlama, sulama işleri yapıldı; bahardan itibaren ağaçların tomurcuklanması, somakların patlaması, çiçeklenmesi, tanelenmesi dikkatle izlendi. Taneler irileşmeye, yağlanmaya başladı. Ve işte geldi hasat zamanı...

Zeytin hasadı, yöresine, iklimine, senesine göre değişmekle birlikte genellikle Eylül ayı sonunda başlayıp, Şubat sonuna kadar sürer.

En önce sofralık yeşil zeytinler, arkasından erken hasat yağlık zeytinler, sonra siyah sofralık ve yağlık zeytinler toplanır.

Hasat şekli tercihi ister istemez hasat süresini de etkiler. Mekanik hasat teknikleri kullanılmadığında hasat süresi uzar. Mart ve hatta Nisan ayının sonuna kadar sarkabilirler

Hasatta en meşakkatli ve pahalı olan yöntem, en kaliteli ürünü almayı da sağlayan tek tek elle toplamaktır. Ancak bunun yerine, giderek daha yaygınlaşan, ağacı sallama, taraklama ya da sııklama yöntemi kullanılıyor. Mekanik hasat yöntemleri yaygınlaşıyor.

En yüksek maliyet, hasat maliyeti

Üretim maliyetlerinin içinde en yüksek olanı hasat.... Zeytinin elde edilmesi sürecinde kullanılan işgücünün yaklaşık % 50'si hasatta kullanılır.

Maliyet yüksek olunca nihai zeytin fiyatları da yüksek oluyor haliyle... Zeytinimizin de, yağımızın da fiyatları, mekanik hasat tekniklerini kullanan diğer ülkelerin fiyatlarına göre yüksek oluyor. Üretim tamamina yakını yurtiçinde tüketilemeyince, yarısyandan fazlası

ihraç edilmek zorunda olununca sıkıntı yaşıyor.

Hasadın şekli de, zamanı da önemli...

En yüksek maliyet unsuru olunca hasat önemli oluyor tabii ki...

Uygun olmayan şekillerde ve zamansız yapılan hasat, salamuralık zeytinlerde verim ve kalite, yağlıklardaysa yağ miktarı ve kalitesinde azalmaya neden olur.

Buna ek olarak yaprak ve sürgün kaybı alternansı artırmaktadır.

Zeytinin kullanım amacına göre hasadı yapılır. Yani Zeytin meyvelerinin sofralık ya da yağlık olarak değerlendirilme amacına göre hasat zamanı farklılık gösterir..

Amacımız sofralık yeşil zeytin yapmaksa zeytinler, sarımsı-yeşil renge dönüştüğü, zeytin yeşilinden sarımsı yeşile döndüğü erken aylarda (Eylül, Ekim aylarında) toplanır. Bu dönemde zeytin taneleri normal iriliğini alır, sertliğini azıcık kaybeder.

Yok niyetimiz siyah sofralık zeytin yapmaksa daha geç bir zamanda (Kasım, Aralık aylarında) kararmanın zeytinin kabuğundan etine geçtiği zamanda toplanır.

Eğer zeytini yağlık olarak değerlendirecek isek ağaçta artık hiç yeşil kalmadığında toplanmalıdır. Bu dönemde zeytin taneleri sertliğini kaybeder, yumuşar; elle sıkılınca çekirdek kolayca ayrılır ve sap çukurundan meyvenin suyu çıkar, yağ oranı da en yüksek seviyeye ulaşır.

Yağda meyvemsi ve daha aromatik bir lezzet istenirse yeşil zeytinden de yağ elde edilir. Yeşil zeytinden elde edilen yağın asit derecesi daha düşük, ama biraz daha acı olur. Zeytinin yağ oranı da daha düşük olur..

VE GELDİ HASAT ZAMANI...

VE İŞTE HASAT

Zeytin meyvesinde büyüme, başlangıçta daha yavaş olan birinci evre, orta gelişim ikinci evre ve meyve gelişiminin sonu olan üçüncü evre şeklinde çift sigmoid bir yapı gösterir. Meyvenin boyutu, hücre bölünmelerinin sayısı ve sonrasındaki hücre büyümesi sayesinde belirlenir. Çekirdek sertleşmesi, meyve gelişiminin daha yavaş olduğu üçüncü evresinde meydana gelir Yağ birikimi, çekirdek sertleşmesinden hemen sonra başlar ve meyve renk değiştirmeye başladığı zaman son bulur

Bir çok araştırmacıya göre hasat zamanının, bir sonraki yılın verimi üzerinde önemli bir etkisi vardır. Meyve, mümkün olan en yüksek veya en uygun seviyede yağ oluşumu sağlandığında toplanmalıdır. Hasat en yüksek oranda yağ oluşumundan çok daha ileri bir döneme ertelendiğinde, gelecek sezon için çiçek farklılaşması engellenir (Lavee,1996&Ravetti, 2008). En uygun hasat zamanı, zeytinin değerlendirme amacına göre farklılıklar gösterir. Buna göre genel olarak zeytinin değerlendirme şekli ve hasat zamanı şöyledir:

Hasat Yöntemleri

Geleneksel Hasat Yöntemleri

Geleneksel hasat yöntemleri de 3 başlıkta incelenebilir. Bunlar 'Yerden Toplanma', 'Ağaçtan Elle Toplama' ve 'Sırıkla Hasat'tır.

Yerden Toplama

Bu yöntemde; fizyolojik olarak olgunlaşan ve ağaç dibine dökülen zeytinler yerden elle toplanır. Bu yöntemle toplanan zeytinlerin sofralık değerleri düşüktür, daha ziyade yağa işlenirler (Özaltaş, 2009).

Ağaçtan Elle Toplama

Elle hasatta, doğrudan ağaç üzerinden koparılan meyve aşağı doğru bir sıyırma hareketi ile sepet torba veya bir kutunun içerisine toplanır (Ferguson, 2006).

Ağaçtan Elle Toplama

Zeytin hasat makineleri genel anlamda elde taşınan makineler ve daha büyük traktöre monte edilen yada kendi yürür makineler olarak ikiye ayrılır. Teknik olarak elde taşınan hasat makineleri hasada yardımcı aletlerdir ve hasada katkıları daha azdır, özellikle yamaç bahçelerde makinenin etkinliği ve hızı kullanıcı tarafından belirlendiği için ciddi anlamda mekanik hasat olarak değerlendirilemezler ve toplama mekanizmaları yoktur (Ferguson, 2006)

Sırıkla Hasat

Bu yöntemde, olgunlaşan yağlık zeytinler sıırıklar vasıtasıyla çırpılarak dökülür ve toplanır. Çevremizde görülen en yaygın hasat yöntemidir.

Geleneksel hasat yöntemlerinde karşılaşılan sorunlar şöyle sıralanabilir:

- Meyvedeki zararlanma; Sırıkla hasat sırasında vurma, çarpma ve darbelerden dolayı meyvede oluşan yaralanmalar, kayıplar.

- Vejetatif organlardaki zararlanma; Yine özellikle sıırıklama ile hasatta dal, filiz ve gözlerde meydana gelen hasarlar nedeniyle bir sonraki yılın verimi olumsuz yönde etkilenmektedir. Periyodizite daha sert bir şekilde görülmektedir. Ayrıca çeşitli hastalıklar bir ağaçtan diğerine bulaşmaktadır.

- İşgücü teminindeki zorluklar ve maliyet; Kısa bir zaman dilimine sıkıştırılması gereken yoğun işçilik faaliyetlerinin hem maliyeti yüksek olmakta hem de işgücü temini zorlaşmaktadır (Özaltaş, 2009).

PX90 SERİSİ

geleceğe güç katar...



Küçük Makineler

Bunlar elde veya sıırta taşınabilen, elektrikle, benzinle yada hava kompresörü ile çalışabilen küçük makinelerdir. Bu aletlerin etkinlikleri zayıf olmakla beraber, büyük makinelerin ulaşamadığı geleneksel zeytin bölgeleri için düşünülebilir. Genel olarak üç bölümde incelenebilirler:

- Dal sarsıcılar
- Çırpıcılar
- Sıyırıcı taraklar

Büyük Makineler

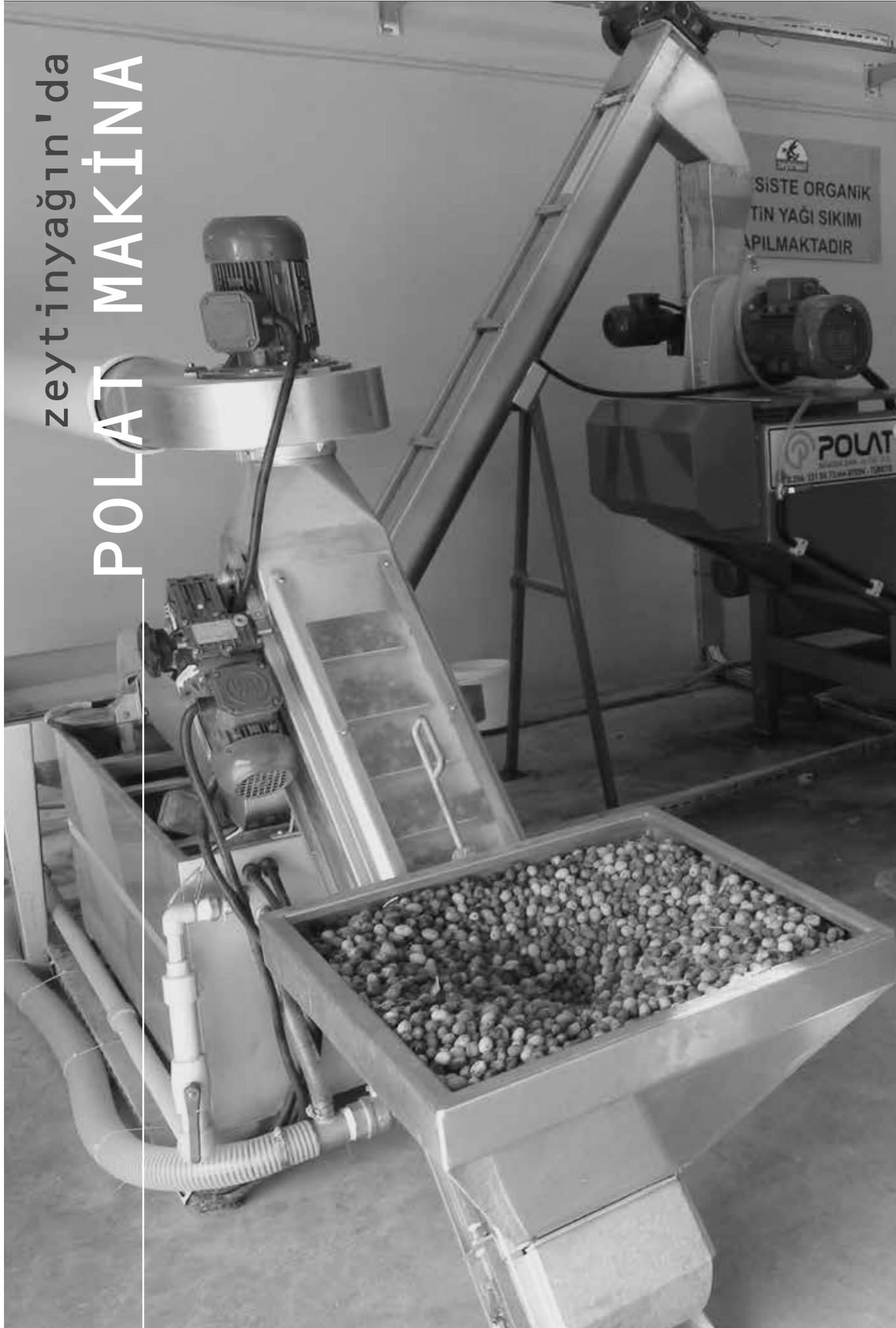
Genel olarak iki bölümde incelenebilirler:

- Traktöre takılabilir veya kendi yürür tipte, gövde ve ana dal sarsıcıları
- Tam teçhizatlı sarsıcılar

kaynaklar...

Zeytinlik ,zeytin zeytinyağı kültürü ve ekonomi

- Lavee, S., 1986. CRC Handbook of Fruit Set and Development. Boca Raton, Florida. Pg. 261-276.
- Lavee, S., 1996. Biology and physiology of the olive. p. 59 - 110 & 180 - 182. In: IOOC (ed.). World Olive Encyclopaedia. Plaza & Janés Editorial, Barcelona.
- Ravetti, L., 2008. Guide to efficient olive harvesting. Barton, A.C.T. : Rural Industries
- Özaltaş, M., 2009. Zeytin Hasat Teknikleri, Zeytin, Varol, N., Erten, L., Turanlı, T., (ed.) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Yayın Dairesi Başkanlığı, yayın no: 52, 235-248s.
- Ferguson, L., 2006. Trends in Olive Harvesting, Grasas y Aceites, 57 (1)
- Özaltaş, M., Dursun, Ö., Kaptan S. Zeytin Ve Zeytinyağı Sektörü Ortak Akıl ve Güçbirliği Toplantıları Sonuç Bildirgesi, Temmuz 2010.



Dergimizin bu sayısında sizleri, İyonlar, Persler, Romalılar, Bizanslılar ve ardından da Türklere ev sahipliği yapan, aradan geçen yaklaşık 160 asır boyunca pek çok tarihi olaya tanıklık etmiş, mavi ile yeşilin kucak kucağa geçtiği Didim'e götürüyoruz...

Zeytine gönül vermiş bir zeytin dostuna konuk oluyoruz. Bekir İşlek Osmaniye doğumlu, Hukuk Fakültesini bitirmiş, sonra görevi gereği gelmiş Didim'e yerleşmiş burada başlamış zeytinle olan gönül bağı. Bekir İşlek'i kendi ağzından dinleyelim isterseniz.

Butik ve organik üretim ne demektir? İyi kaliteli bir zeytinyağı nasıl anlaşılır?

"Butik üretim", kendi bahçenizde her konuda kontrolü sağlayarak üretilen; üretimlerinizi bizzat işleyerek üretimi tamamlamaktır diyebiliriz.

Hasadınızın birinci yılında ödüller arka arkaya geldi. Yaptığınız sıkım, uluslararası ve ulusal alanda size pek çok ödül getirdi. Nedir bu ödüllerin sırrı, başarı için ne gerekiyor?

Zeytinleri diktiniz, sabırla bakımını yaptınız, ürün almaya başladınız. Böylece en az 7 yıllık bir emekle zor bir işi başardınız. A. İlhan'ın "İnsan bir akşam üstü ansızın yorulur" dizisinde de ifade edildiği üzere, eğer yoruldu, bittim demezseniz, asıl zorluk ve üretimin başka bir boyutu yeni başlıyor. Eğer hakkını vererek yaparsanız; zeytini yetiştirmekten yağa çevirmek daha zor ve hassasiyet isteyen bir iştir.

Bir taraftan zeytinleri büyötmeye çalışıyor, bir taraftan da başta İtalya olmak üzere geziler düzenleyip, kaliteli zeytinyağının nasıl üretildiğini anlamaya çalışıyorduk. Kuzey İtalya'da Trevi'de gezdiğimiz bir zeytinyağı fabrikasında, iyi ambalajlanmış 750. cc lik bir şişe zeytinyağı 32 euroya satılıyordu. Fabrikada orta büyüklükte (günlük 20 ton sıkım kapasiteli) bir sıkım makinesi çalışıyordu.

Biz de en az bu kalitede sıkımlar yapabiliriz diye düşünmeye başladım. İbrahim Polat Beyi ve Polat Makineyi tanıyınca kaliteli sıkımın kapısı da aralanmış oldu. Sonrasını zeytinçilik anılarımı yazarak kitaplaştırdığım "Didimde Zeytini Meltemler Sular" isimli kitaptan okuyalım:

ZEYTİNSELİ ZEYTİN GÜNLÜKLERİ



Zeytinseli İşyeri
Sahibi
Bekir İşlek

Sayın İşlek okurlarımız için kendinizi tanıtır mısınız?

1955 doğumluyum. Çiftçiydik. İlkokuldan sonra Düziçi Öğretmen Lisesini bitirdim. İstanbul Hukuk Fakültesini de bitirip bir süre avukatlık yaptım. Sonra noter oldum. Aydın Didim'de 20 yıl noterlik görevinde bulundum. Hobi gibi başlayan zeytinçilik maceramız, sonra profesyonelliğe doğru çevrildi.

"Zeytinseli" ne zaman kuruldu? Bize faaliyetleriniz hakkında biraz bilgi verir misiniz?

"Zeytinseli", 2010 yılında kuruldu. Zeytinlerden verim almaya başlayınca "markalaşmak" ve kurumlaşmak gereği doğuyor. Kendi zeytinlerinizi, kendiniz işleyemezseniz istediğiniz kaliteyi yakalayamıyorsunuz.

“17 Eylül 2014 günü küçük yağ sıkma makinemizi ilk defa çalıştırdık. Bu sene domat cinsi yeşil salamuralık zeytinler erken erdi. Belkide ermedi. Biz erken hasattan yağ sıkma heyecanı ile erken topladık. Öğleyekadar topladığımız domatları eledik. Büyük boyları salamura için ayırdık. Küçük boyları sıkım makinesinin yanına götürdük. Minik makinemiz, bir su değirmeni sessizliğinde çalışmaya başladı. Makineler ne kadar modern olursa olsun bize köylümüz Tales’in değirmenleri veya yağ elde etme süreci kadar yavaş ve uzun geldi. İlk yağın aktığını görmek için sabırsızlanıyorduk.

Ha gayret derken, ilk yağ damlamaya başladı: Evet, işte o muhteşem Zümrüt rengiyle, mis gibi taze zeytin kokan, meyve suyu kıvamında domat yağı buydu. Asit oranı 0,3’tü. Taze çimen kokusu o kadar keskindi ki; işçiler, “Güzel yağ, fakat boğazı bu kadar yakmasa ve bu kadar çok ot kokmasa,” diye yakındılar. Bu yakınma, tadımcıların zeytinyağında zümrüt bulmuş gibi sevindikleri özelliklerdendi. Sıkım makinemiz, Polat marka, P10 Standart’tı. Bu ‘küçük dev’ makineyi, P10’numuzu almak için çektiğimiz bütün zorlukları, zahmetleri unuttuk.

P10’nun ‘küçük dev’ olmasına pek çok itirazlar oldu. Günde 4 ton yerine 20, 40, 60, 80 ton zeytin işleyip; 150 litre yüzde yerine, 20 katı kadar sıkım yüzdesi almak varken böyle bir ticari yanlışı nasıl yapıyorduk? Kaldı ki, “Öküzün büyük olsun da, sabanı çekmezse çekmesin,” idi.

Biz bunlara aldırmadık. Butik, sınırlı, yani erken hasat, baş zeytinini soğuk sıkımla üretmeye devam ettik. Neticede Selçuk Şirince’den Bodrum’a kadar şehirler arası bir sıkım ünitemiz oldu. Bu, bir o kadar da zeytin dostuyla tanışmak, dost olmak demektir.

Ertesi gün, makineyi üretirken asıl zahmeti çeken İbrahim Polat’ı dinlediğimiz zaman minik değirmenimizin neyle ne kadar baş edebileceği hususundaki tereddütlerimiz de ortadan kalktı. ‘Delicelere yağ çekmek için’ seçtiğimiz ‘küçük makine’ domatları sıkarken bile yüzümüzü güldürmüştü.

Yıllar önce İtalya’da, Sicilyalı zeytin üreticisinin, “Ben zeytinyağı sıkma makinesini Türkiye’den Polat Makine’den almayı düşünüyorum, ne dersiniz?” sorusunun cevabını şimdi verseydim söyleyeceğim çok şey olurdu. O zaman zeytincilikte otorite olmakla övünen İtalyanlara karşı sadece biraz moralimiz düzelmmişti, gururlanmıştık. Zeytinler ürün vermeye yaklaşınca sıkım makinesi arayışlarımız da başladı.

ZEYTİN GÜNLÜKLERİ - 1 BÜYÜK GÜN

İbrahim Polat ziyaretimize geldiği zaman biz inşaat temeli için adeta bir tepenin yerini değiştiriyorduk. Göze aldığımız işi görünce bizi birkaç kere daha ziyaret etti. Şahsen İbrahim Bey’in sıkım makinesinden ziyade zeytinyağı kültürünü merak ediyordum aslında.

Zeytin sıkım makinesinin kırıcısının zeytini kırma açısına kadar her şeyi konuştuk. İbrahim Bey’in zeytinyağı kültürü beni hayli rahatlatmıştı. Zeytinyağını bu kadar iyi bilen biri kötü yağ sıkma makine imal edemezdi. İbrahim Bey ise, benimle makineler hakkında konuşmak için sabırsızlanıyordu. Ama ben bırakın teknik özellikleri, henüz malaksör ünitesi hangisi, dekantör ünitesi hangisi onu bile bilmiyordum.

Günlük yazmak için dökmeçektir. Samimiyettir. Kimi yazarlar ‘reklama girmekten’ korkar. Ben reklam yapmaya çalışmıyorum. Bir ‘başarının’ hakkını vermeye çalışıyorum. Zeytin değirmeni üreten diğer markalarımızı da tebrik ederim. Lehte veya aleyhte yazacaklarım olabilir. Makineyi tanıdıkça şurasında da şusu olsaydı dediğimiz durumlar da oluyor. Asıl konu ‘yerli’ birinin, bir Aydın köylüsünün, hiç tereddüt etmeden, Avrupalının ne diyeceğini düşünmeden, yüreklice ‘yerli’ bir zeytinyağı sıkma ünitesi üretmesidir. Sonra da dünyanın dört bir yanında, en az Avrupalılar kadar satabilmesidir. İbrahim Efe iyi ki yalnız oynamış.

Sahi aşkla bir daha soralım: ‘Taklit’ de olsa, ‘yerli’ bir otomobilimiz var mı?

Cevabınızı duyamıyorum. Yerli zeytinyağı üretim makinemiz olduğu halde P10 muadili İtalyan bir marka hâlen tamı tamına iki katı fiyatla satılmaktadır.

Bir de sadece ithal makinelerin olduğu durumdaki fiyatları tahmin edebilir misiniz?

Hâsılı, büyük büyük sermayelerine, her türlü teknik desteğe rağmen kayda değer bir şey üretemeyenlere inat, sadece emeğiyle ve yüreğiyle dünya çapında üretim yapabilenlerimiz de var. Hâlîk da bilsin, ‘balık’ da bilsin gaari. Yukarıda kaliteli zeytinyağı üretimiyle ilgili iddiamızı hatırlayalım: “Ferrari üretemeyenlere inat biz İtalyanlardan daha iyi zeytinyağı üretebiliriz. Üreteceğiz. Zeytinin anavatanındayız. Ağaçlarımız en az onların kadar iyi... ve meltemlerce sulanmaktadır.” Dileyen uluslararası zeytinyağı yarışmalarındaki Türk zeytinyağlarının başarılarına bakabilir.”

Soğuk sıkım ne demektir?

Zeytinyağı, doğru üretilirse anne sütü özelliğindedir. Yağa anne sütü özelliği veren mineral ve maddeler 25 dereceye kadar sıklımlarda korunur. Geleneksel sıkımda, 25 derecelerdeki sıklımlarda büyük yağ kayıpları olduğu, tanelerin yağ dönüşümünde ciddi kayıplar olduğu kabul edilir ve özellikle üreticiler 50-60 derecelik sıklımlarda ısrar ederler.

Bizim, makinemiz, 10 gün/tonluk PX10’nda hiçbir verim kaybımız olmaz. Yani 50-60 derecelik sıklımlarda 5 kiloda 1 kilo yağ veren zeytin tanesi, bizim 18 derecelik o andaki atmosfer ve şebeke suyu sıcaklığındaki “soğuk sıkımımızda” da aynı miktarda yağ verir.



“Didim’de Zeytini Meltemler Sular” kitabınıza verdiğiniz bu isim bir fenomen oldu ve Bekir İşlek denince akla ilk olarak bu mısra geliyor. Biz noter olarak görev yaptığınızı biliyoruz, bir yandan da doğa harikası zeytinleri işleyip sofralarımıza enfes tatlar katıyorsunuz ancak sizin bir de yazar tarafınız var. Bize biraz bu özelliğinizden ve yazdığınız kitaplardan bahsedebilir misiniz?

Osmaniye, yani Çukurovalı’yım. Çukurova’dan 200 saatten fazla, halk hikâyeleri, ağıtlar, türküler derledim. Bunları yazıya aktardım. *Tekeden Teleme Çalmak, Bir Cerene Av Olmak, Seksen Kapıya Doksan Değnek Çalmak, Çukurova Folkloru Üzerine Mektuplar 1, Çukurova Folkloru Üzerine Mektuplar 2, Çukurova Folkloru Üzerine Mektuplar 3* (bir gurup yazarla birlikte yazıldı) isimli kitaplar böyle oluştu.

Zeytincilik maceramız 7 yılı geçince yazmak için epey malzeme oluştu. Zeytinciliğimizin öyküsünden de *Didimde Zeytini Meltemler Sular* kitabı çıktı.

Çukurova Folkloru Üzerine Mektuplara devam ediyoruz.

Yukarıda belirttiğim gibi İbrahim Polat’ın ve Polat A.Ş. nin kayda değer bir öyküsü vardı. İbrahim Polat, Çukurova’da anlatılan halk hikâyelerindeki kahramanlara benziyordu.

Bütün zenginlerimizin ve devletimizin bir araya gelip 100.000. TL lik bir otomobili üretemediği memleketimizde, en küçüğü 200.000. TL lik ekonomik değer arz eden yerli zeytinyağı üretim fabrikaları yapmayı başarmış biri için yukarıda söylediklerim abartılı bulunmamalı.

Son olarak Polat Life okurlarıyla paylaşmak istediğiniz herhangi bir şey var mı?

İbrahim Polat’ın ve Polat Makine’nin başarılarının devamını diliyorum. Teşekkürler.

Rengarenk bir kişiliği ağıladık bu sayımızda. Zeytin gönüllüsü on parmağında on marifet olan Sayın Bekir İşlek’ti konuştumuz. Bir sonraki sayımızda yeni bir konu ve konukla görüşmek dileğiyle.



roportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



POLAT MAKİNE YUNANİSTAN'DA



İşyeri Sahibi
Thanasis Xelioti

Zeytin, meyvesi yağlık ve sofralık olarak işlenebilen ve bu işleme sonucu oluşan yan ürünleri değerlendirilebilen tarımsal bir üründür. Zeytin bitkisinin özel iklim istekliliği nedeniyle zeytincilik, dünyada daha çok Akdeniz'de kıyısı olan ülkelerde (İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Tunus, Suriye, Fas, Fransa ve Portekiz) yapılmaktadır.

Polat Life dergisi olarak Antik çağlardan beri, Güney Avrupa ve Doğu Akdeniz insanları için, fikirlerin, geleneklerin, dillerin ve bilgilerin bir kavşağı olan, dünyanın 3. büyük zeytinyağı üreticisi sınır komşumuz Yunanistan'ın kapısını çalıyor ve PX90 YENİ nesil kontinü sistemle çalışan Xelioti kardeşlerin konuğu oluyoruz...

Thanasis Xelioti, ve Georgios Xelioti iki kardeş . 2006 yılında bir hobi orak başladıkları zeytin işini bir yaşam tarzı haline getirmeyi kararlaştırıp araştırmalar yapmaya başlamışlar. Zeytin sıkıp yağını değerlendirmeyi kafaya koymuşlar

Girit başta olmak üzere kendi ülkelerinde bu işin yapan ne kadar firma varsa hemen hepsini ziyaret ederek neler yapıyorlar, hangi makinaları kullanıyorlar gözlemlemişler.

Gördükleri kendilerini tatmin etmemiş, daha verimli bir makina sistemine ihtiyaçları olduğuna karar verip komşu ülke Türkiye'de almışlar soluğu .Dilerseniz buradan sonraki hikayeyi kendilerinden dinleyelim...

Sayın Xelioti zeytin üreten, yağ konusunda bu işte başı çeken bir ülkede yaşıyorsunuz ancak makinalarınızı Türkiye'den Polat Makinadan almayı tercih ediyorsunuz nedenini Polat Life okurlarıyla paylaşır mısınız ?

Zeytin verimli bir meyvedir ondan en iyi verimi almak için en kaliteliyle çalışmalısınız ki emeğinizin karşılığını hak ettiğiniz şekilde alabilesiniz. Bu işe ilk karar verdiğimizde kardeşimle epey araştırma yaptık. Sonuçta bir işe para yatırılıyorsa risk evet bu işin bir parçası ancak akıllı yatırım önemli. Bu işi ustasıyla yapmalıyız dedik ve aldık biletlerimizi tuttuk komşumuz Türkiye'nin yolunu. Çok sayıda ülkeye ticaret yapan Polat Makina'nın namı Ülkemize 'de gelmişti. Gidip kendilerini yerlerini görmek istedik

Aydın'daki fabrikalarına gittiğimizde çok iyi karşıladılar. Kullanılan teknoloji, üretilen makinaların kalitesi bizi çok etkiledi. Bu işi yapmak için doğru adreste olduğumuza ilk kez o gün karar verdik

İlk makinalarımızı 2006 yılında aldık. Ardından 2009'a kadar müşteri portföyümüzü genişlettik. Talepler artmaya başladı ve makinalarımızın kapasitesini yükseltmemiz gerektiğine karar verdik

Aldığımız verimin memnuniyeti nedeniyle yeni makine tercihimizi yine Polat Makine'dan yana kullandık. 2014 yılında Avrupa Birliği kalkınma programından faydalanarak komple hattımızı yeniledik.

Xelioti, kardeşlere bizlere ayırdıkları zaman için çok teşekkür ediyor, bir sonraki sayımızda farklı konu ve konukla karşınızda olmayı diliyoruz.

Polat Makinayı diğer makine imalatçılarından ayıran fark nedir diye sorsak size?

Öncelikle "güven" deriz. Bize verdiği güven duygusu Polat Makinayı diğer makine üreticileri arasında bir basamak üstte çıkarıyor. Fabrika ziyaretimizde üretimlerini yerinde gördük gerçekten kaliteden ödün vermeden çalışıyorlar. Makinalarından istediğimiz ölçüde verim alabiliyoruz. Yaklaşık 11 yıldır Polat Makine kullanıyoruz. Gerek argesel anlamda yaptıkları çalışmalarla kendilerini her seferinde yeniliyor ve gelişen teknolojiyle paralel hareket ediyor olmaları, gerekse bizlerde oluşturdukları güven duygusu Polat'ı diğer üreticilerden ayırıyor. Ayrıca makinaların performansından da çok memnunuz. Zeytinin durumuna göre 3,5-4-5 kg zeytinden 1 kg yağ alıyoruz. Servis ağının oldukça etkili ve çözüm odaklı oluşu da Polat Makinayı tercih etmemizdeki bir diğer neden...



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

www.polatas.com.tr

test et... ve farkı gör

Modüler malaksör olarak tanımlanan malaksör tam olarak kelime manasına karşılık gelerek, her biri birbirinden bağımsız malaksör gözlerinin bir araya gelmesi ile oluşturulan sistemlerdir.

Malaksör tasarımında performans ve işlevsel kolaylığın yanı sıra görsellik ön plana çıkarılmıştır. Malaksör, yeni yüzü ile modern bir görünüm kazanmıştır. Malaksör bağlantı yöntemlerinin modülerliğe uygunluğu sayesinde malaksör besleme ve hamur çıkış noktalarının konumlandırılmasında esneklik sağlanmıştır. Bu esneklik sayesinde ekipmana uygun işletme sahası yerine işletme sahasına uygun ekipman sağlanabilmektedir.



 POLAT®



PMS 470 / PX90

POLAT MAKİNA FOÇA TARIŞ



"Zeytini bilmeden, zeytini sevmeden yapılmaz bu iş" diyor Foça Tariş Zeytinyağı Kooperatif Başkanı Ercan Yüksektepe. "Ege çocuğuyuz biz.Pilavı bile zeytinyağıyla yaparsız sofralarımızın baş tacı, yavan ekmeğimize tat verenimizdir. Bizim için nimettendir hem de en kıymetlisinden, meyvesi ayrı değerli ,yağı ayrı değerlidir ,çekirdeğinden bile yararlanırız, bereketlidir bizler için"

Dergimizin beşinci sayısında İzmir'in 70 km. kuzeybatısında yer alan İon'ların Ege sahillerinde kurdukları 12 İon kenti arasında en önemli merkezlerden biri olan tarihi ve arkeolojik öneminin yanı sıra, Homeros destanında da adı geçen şirin ilçe Foça'dayız. 880 nolu Foça bağarası zeytin ve zeytinyağı tarım kooperatifine konuk olduk. Tariş'in değerli başkanı Yüksektepe'den kuruluş hikayelerini , kooperatifin faaliyetlerini dinledik .



Sayın Yüksektepe sizi biraz tanıyabilir miyiz ?

1951 Foça doğumluyum .Tarımla uğraşan ekmeğini topraktan kazanan bir ailenin çocuğuyum .Ege'nin incisidir zeytin. Her ailenin bahçesinde 3-5 zeytin ağacı mutlaka vardır. Hal böyle olunca bizde zeytine açtık gözümüzü. kokusu, tadı ta küçük yaşta işledi damarlarımıza .Ergenlik dönemim bağ bahçe içinde geçti.68'li -70'li yıllarda o zaman ki Türkiye'nin kooperatifçilik hareketi önderi olan Mahmut Türkmenoğlu bizim yörelerimizde kooperatifçiliği başlatmıştır . Ben 1977 yılında henüz 26 yaşındayken muhtar seçildim. Foçalılar 1978 yılında başta bizim Erdoğan Ercan'ın öncülüğünde zeytin yağı kooperatifçiliğini kurmaya başladılar.



Foça Tariş Zeytinyağı Kooperatif Başkanı
Ercan Yüksektepe



Kooperatifçilik maceranız genç yaşta başladı yani. Nasıl girdiniz bu işin içine tam olarak ?

Az önce de belirttiğim gibi 1978 yılında bizimkiler zeytinyağı kooperatifini kurmak için kolları sıvadılar .kooperaifi kurmak için 50 tane kurucu üyeye ihtiyaç vardı .48 kişi bulunmuş 2 kişi eksik .bana dediler ki "sen yanına bir kişi daha bulacaksın biz bu kooperatifi menemende kuracağız". Büyüklerimiz istemiş heves etmiş onları kırmak olmaz bir kişi de Bağ arasından buldum ve biz elli kişiyi tamamlayıp 1979'un birinci ayında menemen 880 numaralı Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifi resmen kuruldu . Aşağı Yukarı 40 Yıllık Bir Kooperatifiz. Fakat menemende bir fabrika oluşturamadık. Menemen pamuk ve üzüm kooperatifinin içinde zeytinyağı olarak faaliyet göstermeye çalışıyorduk.Mülkiyet onlarındı 2002 yılındaki ayrışmada yollarımızı ayırmak zorunda kaldık .en yakında Zeytindağ kooperatifi vardı oraya taşındık .İşleyişte sıkıntılar oldu kapatmak gündeme geldi ama idealimizde kooperatifçilik var ,kooperatifler üreticiyi koruyan yapılardır. Üretimin içinden gelen kişiler olarak kooperatiflerin gerekliliğine inanıyorduk. Direndik ve kooperatifimizin devamlılığını sağladık . Zeytindağ'dan da taşındık Foça Bağarasına geldik. O tarihten sonra Menemen tarım satış kooperatifinin ismi Foça Bağarası olarak değişti . 2008 yılında ise şuan bulunduğumuz yeri aldık ve resmi kuruluşumuzu 2008 yaptık. Yönetimde 4 kişiyiz .



Kooperatiinizi kurarken karşılaştığınız zorluklar oldu mu?

Zorluklar güçlü kılıyor biliyor musunuz insanı Kezban hanım. Kooperatifimizi kurarken birçok güçlükle karşılaştık tabi .bulduğumuz yerin tam karşısında 24 dönüm bir yer vardı orası buradan çok daha uygundu .Diğer kontinücüler aleyhimizde kampanya başlattılar .Ankara ticaret bakanlığından da izin çıkmadı. Bizim hiç paramız yoktu burayı alırken borç parayı bile birlik vardı. Bir kere yoldan çıktık geri dönüş söz konusu bile değil kafaya koyduk yapacağız. İnanın bana çok fazla tehdit aldık aracım bile kurşunlandı .O dönem belediye başkanlığına adaydım .Kontinücülerin alehte kampanyaları yüzünden seçimleri bile kaybettim. Kooperatifçilik Türkiye'de Avrupa'da ki gibi desteklenmiyor maalesef en büyük sıkıntı bu aslında.

Peki fabrikayı kurdunuz işletmek için gereken makineleri nereden aldınız? Makina seçiminizde nelere dikkat ettiniz?

Ben zeytinyağı sanayicisi değilim üreticiyim 100 kilodan başladım ortaklığımız sonra çıktı 8 tona kadar o dönem epey araştırıyorum zeytini sıkmalıyız ama en sağlıklı en verimli şekilde yapmalıyız bu işi yıllarını zeytinyağına adanmış kişilerin görüşlerine başvuruyoruz. Aydın Çakırbeyli Tarih başkanı Rahmi Işıklı'da bunlardan biri. 61 yıllık yaşamının yarısından fazlasını zeytine adanmış bir usta. Kendisi "bu işi layığıyla yapacaksın sektörün Mercedes'iyle yola devam etmelisin" dedi ve beni Polat Makinayla tanıştırdı

İbrahim Polat Taleplerimize çok olumlu yaklaştı bizlere çok yardımcı oldu. Kendinin bir lafı var "ben bakarım bir kooperatif samimimi, üretmeye istekli mi? Eğer gerçekten o samimiyeti hissedersen sonuna kadar yanında yer almaya çalışırım. Çünkü güven benim için her şeydir" Bizi etkileyen işte bu laf oldu. O gün birleşti yollarımız Polat Makinayla son derece de mutluyuz. Önce 60 tonla başladık üretime, talep artınca yine Polat Makine'nin kapısını çaldık. Polat Makine Avrupalı bir makinayla aynı standartlarda ürün yapıyor daha uygun fiyata yerli bir ürün almak varken neden Avrupalıya tercih edelim ki dedik ve 80 tonluk ikinci makinayı da polat'dan aldık. Amacım üretimi daha da hızlandırmak. İnsanlar sabah zeytini getirsin öğlen yağını alsın gitsin istiyorum. Zeytin ne kadar beklerse asit oranı o kadar artar ve kalitesi o derece düşer çünkü...

Bu arada makinelerin yanı sıra çekirdek kırıcı da aldık. Isınmak için insanlar pirina istiyor onu da sağlamayı düşünüyoruz.

Türkiye'de zeytinin sıkıntılarını konuşalım istiyorum biraz da. Ülkemizde zeytin hak ettiği yeri bulabiliyor mu sizce?

Zeytin İspanya'da gördüğü değeri göremiyor maalesef bizim ülkemizde. Bunun en büyük nedenlerinden biri ülkemizde gerçek anlamda bir tarım politikası söz konusu olmaması. Üreticiye maalesef gerekli destek sağlanmıyor, mazotu da çok pahalı kullanıyoruz. Avrupa 60 sente kullanıyor biz 5 tl veriyoruz. Hasatta da sıkıntı var. Elle hasat yapıyoruz bunun desteklenmesi gerekiyor. Kooperatifler gereken desteği alamıyor. Ege'de zeytinyağı bir kültür ama gereken destek alınmıyor y-Yakın bir zamanda Polat Makina bir gezi düzenledi Güneydoğu'ya gittik oradaki zeytini tanıdık. Oradakiler devlet desteği alarak zeytinlerini dikmişler zeytinyağını tanımaya başlamışlar. Şimdilik ihracat düşünmüyorlar kendileri içeride satıyorlar. Bu inanılmaz güzel bir gelişme. Ülkemiz zeytinyağı tüketiminde Suriye'nin bile gerisinde. Bunun en büyük nedeni tanıtım eksikliği, diğeri ise yanlış tarım politikaları.



Foça Tarih Başkanı Ercan Yüksektepe'ye, bizlerle paylaştığı değerli bilgiler için çok teşekkür ediyor, bir sonraki sayımızda başka bir kooperatifimizi ağırlamayı umarak sizlere veda ediyoruz.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

değerini biliyoruz...

POLAT Makina Separatörleri, müşteri ihtiyacını karşılayacak kapasitelerde, CIP (yerinde temizlik) sistemine uygun ve 24 saat aralıksız çalışacak şekilde tasarlanmıştır.

POLAT Makina Separatörleri otomatik temizlemeli diskli tambura sahiptir. Kumanda panosundan ayarlanan periyodik zaman aralıklarında hareketli tamburun yardımıyla tambur içinde biriken pislikler desarj edilir. Hareketli tambur hareketini selenoid valfler ile kontrol edilen operasyon suyu aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Tambur yüksek mekanik dayanıklılığa sahip ve korozyona karşı dayanıklı yüksek kalitede paslanmaz çelik malzemeden en son teknoloji kullanılarak imal edilmiştir. Ürün tambur içerisine kapalı boru sistemi ile girer ve çıkar. Separatörün giriş ve çıkış bağlantıları DIN 11850 veya ISO 2037 norm ve standartlarına uygundur. Ürünle temas eden tüm parçalar tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Döküm gövde üzerine konumlandırılmış tambur alt ve üst kapığı, çamur haznesi ve siklon tamamen paslanmaz çelik malzemeden yapılmış ve ses izolasyonu sağlayan tasarıma sahiptirler.

Motor paslanmaz çelik malzemeden muhafazaya sahip olup, termik koruma sistemiyle korunmaktadır. 3-faz motor kumanda panosunda mevcut olan invertör (hız kontrol) vasıtasıyla çalışır.

Separatörün tüm kontrolleri programlanabilen güç ve PLC kontrol panosu tarafından yapılmaktadır. Bu PLC kontrol panosu da tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Kontrol panosunda tambur dönüş hızı, separatör elektrik akımı, patlatma zaman aralığı ve bosaltma için kalan zamanın görülebildiği dokunmatik ekran mevcuttur. Ayrıca süt ve krema çıkış basınçlarını gösteren paslanmaz çelik manometreler ve bu basınçların ayarlanmasını sağlayan paslanmaz özellikli malzemeden imal edilmiş vanalar mevcuttur.

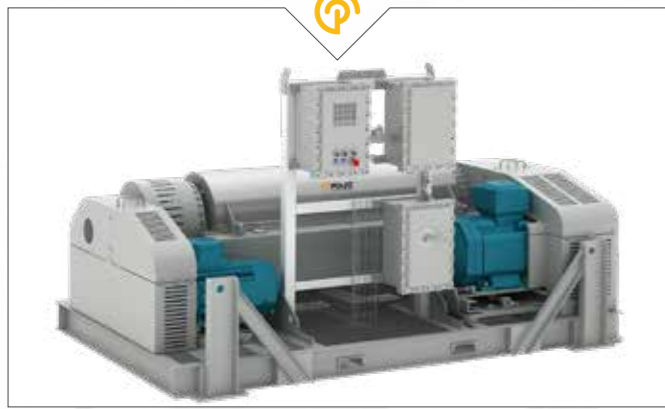


SEPARATOR PX 90

POLAT®

PETROL ENDÜSTRİSİ'NDE SANTRİFÜJ DEKANTÖR KULLANIMI

Yağlı atıklar, petrol endüstrisi tarafından kuyu ve pompa arasında yapılan birçok operasyonun normal bir yan ürünüdür. Süreç üretim ile başlar ve nakliye ve rafine etme yoluyla devam eder.



Atık miktarı sanayinin genel çıktısına kıyasla küçük olmasına rağmen, sanayi büyüklüğü bu yağlı atıkların önemli bir sorun oluşturabileceği anlamına gelir. Bu atıklarla ilgili bir endişe, atık tarafından oluşan hacim nedeniyle ham petrol tanklarında veya lagünlerin kullanılabilir hacim kaybıdır.

Bir diğer endişe atıkların oluşturabileceği çevresel tehlikelerdir. Bu atıkların ön işleme tabi tutulmadan doğrudan atılması normalde mümkün değildir, ancak bir miktar muamele gerekliliğinin yanı sıra, günümüz ham petrol fiyatları, seperasyon için ek bir teşvik sağlamaktadır, çünkü petrol atıkları, geri kazanılabilecek değerli bir kaynaktır.

Bu bağlamda, santrifüj dekantör veya seperatörler, en gelişmiş atık yağ arıtma tesislerinin çok yönlü bir enstrümanı ve kilit bileşenidir.

Beslenen ürün olarak yağlı atığın değişkenliği nedeniyle (farklı ham özellikler, farklı geçmişler ve atıkların kaynağı nedeniyle) arıtma sistemleri, her çeşit işe koyulan standart bir birim olmaktan çok, her projenin ihtiyaçlarına göre ayarlanmalıdır.

Yardımcı ve ek donanım ile birlikte dekanter santrifüj, bu türden çeşitli teknik gerekliliklere kolayca adapte edilebilir.

Yağlı atık olarak ele alınan ürün çeşitleri;

- Atık yağ sondaj çamuru
- Petrol çukuru çamur atığı
- Depolama tankı taban çamuru
- Lagün çamuru
- Rafineri atık su arıtımından gelen yağlı çamur

Uygulamaya göre dekantör,

işletme koşulları altında en verimli ve ekonomik şekilde çalışabilmek için dekantör santrifüjünü projeye özel gereksinimlere göre ayarlamak gerekir. Bunlar:

• Ürünle temas eden parçalar için korozyon, aşınma, çalışma sıcaklıkları ve çalışma / bakım rejimi dikkate alınarak malzeme seçimi

• Ürünün aşındırıcılığı, üründe bulunan katı parçacıkların boyutu ve niteliği, çalışma ve bakım rejimi ve mevcut onarım yetenekleri dikkate alınarak aşınma önleme seviyesi ve uygulaması

• Ortam koşullarını ve çalışma koşullarındaki ürün özelliklerini ve müşteriye özel şartları dikkate alarak patlamaya karşı koruma tedbirleri

Bu seçenekler, dekantör santrifüjünün çalışabilirliği, bulunabilirliği ve verimliliği üzerindeki etkisi önemlidir.

Dolayısıyla, bu seçeneklerin mevcut genişlikte olduğu ve derinlemesine ele alındığına özel dikkat gösterilmiş ve sonuç olarak doğru seçim yapılmakta ve uygulanmaktadır.

Yağlı atık projelerimize örnekler,

Tüpraş;

Tüpraş Aliğa tesislerinde, 1 adet biyolojik atık sularının ve 1 adet tank diplerinde birikmiş petrol içerikli atıkların arıtılması için 2 adet dekantör 2014 yılından beri çalışmaktadır. Tank dibi petrol atığı tek bir dekantör santrifüj ile katı,sıvı ve petrol olarak 3 faza ayrılmaktadır. Petrol, rafinerinin ham stokuna geri gönderilirken, su fazı rafinerinin atık arıtma tesisinde daha fazla işlem görür. Dekantörler çalışma ortamları ve ürün göz önüne alınarak, patlama tehlikesi bulunan atmosferler (ATEX) 94/9 / EC direktifine uygun olarak tasarlanmış ve belgelendirilmiştir.

Belirli işlemler ile ısıtılan petrol atığı 3 faz dekantör santrifüjde seperasyonu sonrasında petrol içerisindeki su miktarı %3 ve çıkış suyundaki petrol miktarı 5000 ppm olarak performans sağlamaktadır.



Rimini;

İtalya rimini şehrindeki özel bir atık petrol işletmesinde, 1 adet marina ve tank dibi petrol atığı 3 faz dekantör santrifüj ile işlem görmektedir. Dekantör patlayıcı ortam direktiflerine (ATEX 94/9/ EC) direktiflerine uygun olarak imal edilmiştir.

Ön işlemler sonrası dekantör santrifüje beslenen ürün müşteri beklentileri olan çıkış suyunda max. %2 petrol ve petrol içerisinde max %2 sediment performans değerlerini başarı ile elde ederek müşteri memnuniyeti sağlamıştır.



bilgi...
İlker Yıldırım

Polat Makina ARGE Müdür Yardımcısı

italyan Rovereta firması

polat makinayla yola devam dedi

Değerli "Polat Life" okurları , zeytinyağı sektöründe gerek Türkiye'de gerekse dünyada isim yapmış bir firma olan Polat Makina, endüstriyel alanda ürettiği dekantörlerle de dünya piyasasında etkin bir rol oynuyor.

Polat Dekantörler .Kentsel atıksu arıtma, içme suyu arıtma ,endüstriyel arıtma tesislerinde yoğunlaştırma ve susuzlaştırma proseslerinde , Maddende ;bor ve barit minerallerinin kazanımı ,kömür şlamı ,Petrolde emülsiyonları yağ-su-katı karışımlarını 2 veya 3 faz olarak ayırma amaçlı ,Endüstriyelde ;üretim atıklarının değerli hammaddelerini düşük yatırım ve işletme maliyetleriyle geri kazanılmasında,yenilenebilir olmayan atıkların çevreye zarar vermeden ekonomik olarak ortadan kaldırılmasını sağlamaktadır.



//
Öncelikle böylesine profesyonel bir dergi için Polat Makinayı tebrik ediyorum.
//



Üstün santrifuj teknolojisi ve çevre dostu üretimi nedeniyle özellikle Avrupa'nın tercihi haline gelen Polat dekantörler çift motor tahrik sistemli ve ürene göre optimum noktada ayarlanabilir havuz derinliği sayesinde maksimum verim sağlamaktadır .

İtalya'nın endüstriyel atık depolama alanında önemli firmalarından sayılan ROVERETA da karmaşık ve değişken atıklara ilişkin performansları artırma ve geliştirme zorunluluğu sebebiyle bu konudaki en iyi çözümü POLAT MAKİNA SAN. ve TİC A.Ş. de bulmuştur.

Dilerseniz Rovereta firmasını, firmanın faaliyet alanlarını, üretim müdürü sayın Michele Ferrecchia'dan alalım.

Sayın Ferrecchia "Polat Life" dergisine hoşgeldiniz. Firmanız hakkında biraz bilgi alabilir miyiz ?

Öncelikle böylesine profesyonel bir dergi için Polat Makinayı tebrik ediyorum ve bu sayıda bize yer verdikleri için kendilerine teşekkür etmek istiyorum .ROVERETA S.r.l. (Petroitecnica S.p.A Group), özellikle tehlikeli ve tehlikesiz endüstriyel atık depolama, yönetim, tedavi ve iyileştirme ile uğraşan çevre alanında faaliyet gösteren bir şirkettir. İş hatlarından biri, yakıt olarak geri kazanımı amaçlayan yağ atıklarının fiziksel muamelesine adanmış bir tesistir.

Sayın Ferrecchia kullandığınız termolojiye uzak olan okurlarımız için sormak istiyorum ? Tehlikeli ve tehlikesiz endüstriyel atık ne demektir ve bunun yönetimi ve iyileştirilmesi nasıl yapılmaktadır ?

Endüstriyel atık çeşitli sanayi kollarının üretim esnasında ve üretimin safhalarında ürün ve yan ürün dışında ortaya çıkardıkları çeşitli fazlarda olabilen atıl maddelerdir.bir atığın diğer atıklardan farkı geldiği sanayi kolu olduğundan her endüstriyel atık geldiği sanayi koluna özel ve bazen bu kol içinde de özelleşen farklı özellikler taşır.bu özellikler mevzu bahis atığın yeniden kullanımı, bertarafı ve giderimi için uygulanacak yöntemleri belirler.

Tehlikeli atıklar geçici depolama alanında en fazla 18 gün süreyle geçici olarak depolanır .tehlikesiz atklar ise geçici depolama alanında en fazla 1 yıl süreyle geçici olarak depolanır. Belirtilen süreler dolmadan atıklar lisanslı atık işleme tesislerine gönderilir

Bir İtalyan firmasıdır ve alanınızla ilgili makine üreten çok sayıda Avrupalı firma varken siz Polat Dekantörü tercih ettiniz. Bunun nedenini öğrenebilir miyiz?

ROVERETA S.r.l, karmaşık ve değişken atıklara ilişkin performansları artırma ve geliştirme zorunluluğu sebebiyle bu konudaki en iyi çözümü POLAT MAKİNA SAN. ve TİC A.Ş. de bulmuştur. Yatay santrifuj, sağlam yapısı ve yüksek hidrolik kapasitelerde bile mükemmel ayırma sonuçları ile öne çıkan sistemlerdir.

POLAT MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş.'nin teknisyenleri, sahip oldukları doğru profesyonel uzmanlıkları ile, karmaşık bir atık üzerinde çalışmak amacıyla santrifüjü bu yönde ayarlamış ve adapte etmiştir.

Dahası, otomatik kontrol sistemini, makinenin tüm güvenlik gereksinimlerini karşılayacak ve mevcut bir fabrikaya iyi entegre olacak şekilde özelleştirdiler.

POLAT MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş. teknik yeterliliğini, inisiyatif almayı, profesyonellik ve yardımseverliğini hem proje hem de saha üzerinde kanıtlamıştır. Polat Makine tarafından tesisimize atığı üç farklı fraksiyona su, yağ ve tortu şeklinde ayırmak amacıyla üç fazlı yatay santrifuj kurulmuştur.

Sayın Ferrecchia "Polat Life" dergisi olarak verdiğiniz bilgiler için teşekkür eder, başarılarınızın devamını dileriz.



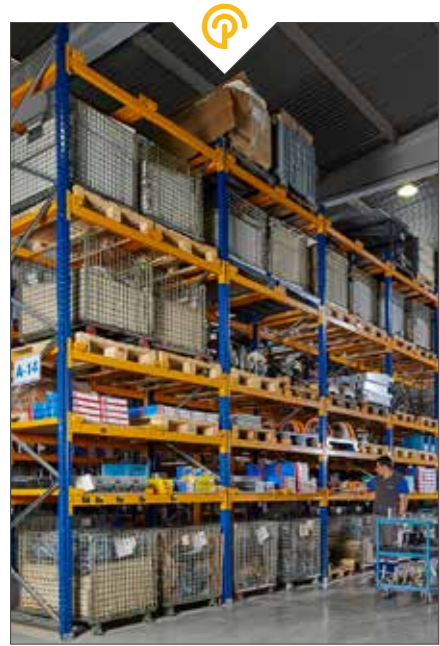
roportaj...

Deniz Taşlıcalı

Polat Makina Yurtdışı Satış



DEPO İŞLEYİŞ SÜRECİ



Depo İşleyiş Süreci

Dilerseniz Polat Makine'da stok yönetimi ve malzeme hareketleri nasıl yapılıyor bunu hep birlikte görelim.

Stok, bir firmanın üretim yapabilmek için elinde bulundurduğu hammadde, yarı mamul, mamul ya da varlıklar tabii ürünlerdir.

Stok tutmak, üretim firmalarının maliyet kalemlerinden biridir. Her maliyet gibi stok da alternatif maliyet yükseltilmeden kontrol altında tutulmalıdır. Hem üretim talebini karşılayacak kadar stok elde bulundurulurken hem de lojistik, saklama, aşınma vb. maliyetler düşürülmeye çalışılır.

Dilerseniz Polat Makine'da stok yönetimi ve malzeme hareketleri nasıl yapılıyor bunu hep birlikte görelim

Stok yönetimi ile malzeme hareketleri olan mal girişleri, iadeler, stok çekişleri, stok transferleri, rezervasyon takibi yapılabilmektedir. Malzemeler stokta miktar ve değer bazında takip edilmektedirler.

Ayrıca güncel stok miktarları ile beraber güncel stok değerleri de sistem üzerinden izlenebilmektedir. Standart

stoklarla beraber müşteri, konsinye, fason stoku gibi özel stoklarda sistem üzerinde anlık olarak izlenebilmektedir.

Stok yönetiminin sağlıklı olarak yürütülmesi için öncelikle fiziki yeterliliklerin sağlanması gerekir. Bu hususları; uygun ölçü ve standartlara sahip depo ve raflar, barkotlama sistemi, stok verilerinin doğruluğu ve kontrolü, ara sayımların sıklığı, malzeme giriş ve çıkışların günlük yapısı ve analiz edilmesi şeklinde sıralayabiliriz. Rafları en iyi şekilde kullanma, yerleşim yapma, rafları makine tiplerine göre isimlendirme ve parçaları raflara yerleştirme, depo malzeme düzeni ve kolay erişimi açısından oldukça önemlidir.

Bunların sonucunda, da stok miktarlarında artış veya azalışlar olur. Depo yönetimi sistemi SAP içerisindeki bir çok sürece entegre vaziyettedir. Depo yönetimi, malın girişinden çıkışına kadar depo içerisinde gerçekleşen tüm aşama ve hareketlerin gözetimini ve kontrolünü sağlayan modüldür.



Depo içinde yapılan yenilikler (1)

Ana depoda bloke statüsü faaliyete geçirildi,

Malzeme kabulü; Tedarikçi firmadan gelen malzemeler depo personeli tarafından irsaliye ile sap siparişi kontrol edilir ve eksiksiz teslim alınır. Eğer irsaliye ile fiili gelen malzeme uyumsuz ise kesinlikle teslim alınmaz. Nakliye ambarı ve kargo ile gelen malzemelerde; kırık, yamuk, deforme olan malzemeler tutanak tutulur ve fotoğrafları çekilir, konu satınalma birimine bildirilir.

• Mal giriş işlemi; Tedarikçiden gelen malzemelerin irsaliye ile kontrolü tamamlandıktan sonra irsaliyelerin taranıp kalite kontrol birimine mail atılır. Fiili gelen miktara göre mal giriş işlemi anlık sisteme kaydedilir.

• Üretim birimlerinden gelen yarı mamul malzemeler, depo önünde belirtilen mal kabul alanına bırakılır.

//
Uygun Ölçü Ve Standatlara Sahip Depo Ve Raf Barkodlama Sitemi Sayesinde İhtiyaclar Anında Yanıt Bulur
//

Depo içinde yapılan yenilikler (2)

SAP sisteminde adresleme tamamlandı,

Malzemeyi gönderen birim tarafından, sap üzerinden Ana depo bloke statüsüne atılır. Malzemenin stok kodu ve miktarı kontrol edilir ve bloke statüsünden kullanılabilir stoka alınır.

• Üretim birimlerinden gelen siyah malzemeler koruyucu yağ ile yağlanır ve adresine yerleştirilir.

• Üretim birimlerinden gelen yarı mamul malzemeler lazer barkotlama makinesinde barkot ve stok kodu basılarak adresine yerleştirilir.

• İş emrine göre malzeme hazırlama; Planlama biriminden gelen üretim siparişinin hızlı ve kolay malzeme adresleri getirilerek doküman ile Montaj arabalarını parçalar istiflenir sap 'dan ilgili iş emrine göre Montaj depoya transfer edilir.



Depo içinde yapılan yenilikler (3)

Sap malzeme, kritik stok seviyeleri tamamlandı.



Depo içinde yapılan yenilikler (4)

Gelen malzeme irsaliyesi üzerinde sap sisteminin yarattığı sipariş numarasının belirtilmesi,

• SSH birimine malzeme hazırlama; Müşterilerimize ait makinelerin bakım ve onarımı için SSH birimi malzeme çıkış formu ile depodan malzeme talep eder, depo personeli malzemeyi hazırlar ve teslim eder.

• Malzeme transferi; Üretim siparişine göre ve SSH birimi talebi üzerine hazırlanan bütün malzemeler Ana depodan ilgili birimlerin deposuna anlık olarak transfer yapılır.

• Satış siparişlerine göre Yurt dışı depolar için, malzeme siparişe göre hazırlanır ilgili sevkiyat depoya transfer edilir.

• Depo stokları Kritik stok seviye belirlenmiştir.

• Depo içinde belirlenen 78 adet raf mevcuttur. Sap sisteminde adresi kayıtlı malzeme miktarı 6.400 adettir.



bilgi...

Ahmet Güneri

Polat Makina Depo Sorumlusu



S serisi santrifüj dekantörlerimiz; çevre, maden, gıda, endüstriyel alanlarında hizmet vermektedir. Çift motor tahrik sistemli ve VFD'li olarak tasarlanmıştır.

Diferansiyel hız ayarlanması ve ürüne göre optimum noktada ayarlanabilir havuz derinliği sayesinde maksimum verim sağlanmaktadır.

POLAT Santrifüj Teknolojisi

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



polatas.com.tr

test et... ve farkı gör

“POLAT DEKANTÖR USTALARIN TERCİHİ”



 **POLAT®**



Ultra Metal Üretim Sorumlusu
Makina Mühendisi
Fügen Önen

"POLAT LIFE" dergimizin 5.sayısında kurumsal iş ortaklarımızdan ultra metal'e konuk olacağız.. 2003 Yılından bu yana müşterilerinin talebi doğrultusunda "Paslanmaz Çelik" malzemenin her tür ve büyüklükte Makine, Kazan, Tank ve ekipman imalatı yapan ultra metali , faaliyetlerini üretim sorumlusu, Makine Mühendisi sayın Fügen Önen'i dinleyeceğiz;

ULTRA METAL

SAYIN ÖNEN ŞİRKET OLARAK SİZİ BİRAZ TANIYABİLİR MİYİZ?

Şirketimiz paslanmaz çelik alanında faaliyet göstermek üzere, uzun yıllara dayanan bilgi, birikim ve deneyim ile 2003 yılında İzmir'de kurulmuş olup, deneyimli personelimiz ve makine parkımız ile, paslanmaz çelikten Makine, Kazan, Tank ve vb. çok çeşitli ekipman imalatı yapmaktadır.

İmalatlarımız; müşterinin talebine göre, mevcut projelere veya müşteri ihtiyacına göre özel olarak tarafımızca projeler

Temel prensibimiz, üretimde; kalite, uygun teslim süresi, uygun fiyat ve üretim sonrası mutlak servis garantisidir.

Ultra Metal A.Ş. olarak firmamız, teknolojik kullanıma yatkın ve eğitimli personel gücüyle bölgemiz ve ülkemiz genelinde pek çok endüstriyel tesis kurulumu, silindirik tank imalatı, montaj işleri, paslanmaz çelik proje

uygulamaları, imalat ve montaj işleri, her türlü basınçlı kaplar, makine ve ekipman imalatı çalışmalarını gerçekleştirmiş ve gerçekleştirmeye devam etmektedir.

Ultra Metal A.Ş.'nin faaliyet alanları hakkında bilgi verir misiniz?

Ultra Metal A.Ş. kuruluşundan bugüne, tamamen paslanmaz çelikten imalat konusunda profesyonelliği hedeflemiş bu nedenle paslanmaz çelik dışında hiçbir ürünün imalatına girmemiştir. Firmamız müşterilerin talep ve kullanımına göre değişik kalite paslanmaz çelik malzemelerden (AISI 304 – AISI 316 – AISI 310 vb. kalitelere);

Zeytin, Zeytinyağı ve Süt işleme tesislerine yönelik olarak projeli veya projesiz ;

- Zeytinyağı stok ve dinlendirme tankları,
- Yatay ve dikey olmak üzere silindirik süt soğutma tankları,
- Karıştırıcı tanklar ve karıştırıcılar,
- Serpantinli tanklar,
- Çok çeşitli büyüklükte Bunkerler, Reaktör ve Eşanjörler,
- Taşıma ve kurutma bantları,
- Vibrasyonlu kalibrasyon elekleri,
- Helezonlar,
- Elevatörler,
- Kırıcılar,
- Peynir tekneleri,
- Çok çeşitli büyüklükte platformlar,
- Çeşitli büyüklüklerde Lanca ve Güğümler,

Kesimhane ve Et işleme tesislerine yönelik olarak projeli ;

- Büyükbaş ve küçükbaş parçalama hatları
- Mono ray ve ikiz ray taşıma sistemleri,
- Kesim hücreleri,
- Çok çeşitli platformlar (Deri yüzme, Kuyruk açma, Döş açma, Karkas Platformları vb.)
- Kanama hatları,
- Şut, kan tavaları ve konveyör bantlar,

Genel imalat ve taleplere yönelik olarak ise yine projeli ve projesiz ;

- Çok çeşitli büyüklük ve uzunluklarda kanal ve ızgaralar,
 - Sanayi tipi yer sifonları,
 - Havalandırma kanalları,
 - Davlumbazlar,
 - Taşıma arabaları,
 - Çalışma tezgâhları,
 - Sterilizasyon kutuları.
- Vb. üretimler yapmaktadır.

Paslanmaz Çelik ne demektir?

Paslanmaz çelik, yüksek alaşımli çeliğin ağırlıklı olarak anti-korozyon özellikleri için kullanılan adıdır. Paslanmaz çelik ailesinin temel özelliği hepsinin en az % 10,5 krom içermesidir. Bu özellik çeliğin aşındırıcı atmosferler veya aşındırıcı kimyasal ortamlara karşı koymasını sağlar. Paslanmaz çeliğin 5 farklı kategoriye ayrılmış 60 farklı çeşidi vardır. Paslanmaz çelik, karbon çeliğinden ve alaşımli çelikten pahalı olmasına ve de küresel pazarda kullanımının daha az olmasına rağmen dünya piyasalarında çok önemli bir yere sahiptir.



Sizi rakiplerinizden ayıran farklar nelerdir?

Bize göre en temel ve en ayırt edici özelliklerimizden bahsetmek gerekirse eğer; öncelikle fiziki olarak işletmemizde Paslanmaz Çelik dışında hiçbir malzemeyi kullanarak üretim yapmamak ve işletmeye paslanmaz çelik dışında hiçbir materyali dahi sokmamak bizi rakiplerimizden en temel ve belirgin olarak ayırt eden fiziki özelliğimiz olarak gösterilebilir. Diğer yandan müşterilerimize karşı her zaman ve her koşulda gerçekçi ve dürüst olmamız, müşterilerimizin şimdi ve gelecekteki gerçek ihtiyaçlarını tam ve zamanında belirleyip, yanıtıcı olmadan en ekonomik ürün ve hizmeti üretip teslim etme çabamızda, yine bize göre rakiplerimizden bizi ayıran bir diğer temel özelliğimizdir.

Son olarak dergimiz okurlarına iletmek istediğiniz bir şey var mı?

"Polat life" dergisi gerçekten sektörde hızla ivme kazanan, adından söz ettiren bir dergi olma yolunda emin adımlarla ilerliyor. Derginizde bizlere de yer verdiğiniz için teşekkür ediyor yayın hayatınızda başarılarınızın devamını dileriz.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

" Paslanmaz Çelik dışında hiçbir malzemeyi kullanarak üretim yapmıyoruz... "



Uğurlu Süt Ve Peynircilik
Firma Sahibi

Nihat Uğurluel

Ünlü bir söz var: "Kars'ı görmek istiyorsan, Kars'a gitmelisin." Çünkü bu şehir yol üzerinde değil, memleketin en doğu ucunda yer alır. 'Geçerken uğrama' durumu olmaz. Bavulu toplar sadece Kars'a gidersin.

Damaklarda enfes tat bırakan balı, sofralarımızı renklendiren kaşarı, eksi 40 derece soğuğuyla meşhur; sıcak kanlı insanların şehri Kars'tayız Dergimizin besinci sayısında...

Küçük bir imalathanede taze kaşar ve tereyağı üretimi ile faaliyetine başlayan UĞURLU SÜT ve Peynirciliğin konuğu olduk. Şirket sahibi sayın Nihat Uğurluel bize Kars'la özdeşleşen gravyer, Çeçil peyniri, ve Kaşarın oluşumunu ve Polat seperatörüyle olan tanışma hikayesini anlattı.

UĞURLU SÜT

NIHAT BEY ÖNCELİKLE BİZE BİRAZ KENDİNİZDEN BAHSEDER MİSİNİZ?

1956 yılında Kars'ın merkeze bağlı dikme köyünde dünyaya geldim. Soğuk bir iklimin çocuğuyum. Sadece hava koşullarıyla değil hayatla da mücadele etmeyi öğrenir bizim buralarda doğanlar .Malum kentimiz geçimini hayvancılık ve tarımla karşılıyor .Bizde çiftçi bir ailenin çocuğuyuz .Tarla ,bahçe ,hayvancılıkla başladığımız çalışma hayatını ticaretle sürdürdüm .Çok küçük yaşlarda atılmış olmama rağmen ticaret hayatına güzel şeylerin altına imzama attım. Doğduğum köyde mandıracılıkla başladığım ticari hayatıma Kars organize sanayi merkezde 60 Ton, Ardahan'ın Hanak ilçesinde günlük 80 ton kapasiteli süt fabrikasına kadar götürdüm. Halen süt ürünleri imalatı yapıyorum. Aynı zamanda Kars süt ürünleri üreticileri derneğinin de başkanlığını yapıyorum.

NE ZAMANDAN BERİ MANDIRA İŞİNDESİNİZ?

1956 yılında Kars'ın merkeze bağlı dikme köyünde dünyaya geldim. Soğuk 1975 yılından beri faaliyet

göstermekteyiz.1975 yılında başladığımız bu yolculukta gelişen teknolojiyle birlikte küçük ölçekli mandıra yapısından bugün 2.000 metrekare kapalı, 12.000 metrekare açık alan olmak üzere toplam 14.000 metrekarelik bir alana sahip bir tesis konumuna geldik

Üretiminde dünya teknolojisini kullanan firmamız, bütün ürünlerini hijyenik altyapıya sahip olan tesislerinde, HACCP normlarına uygun olarak oluşturduğu temizlik ve dezenfeksiyon kuralları çerçevesinde çalışarak, sağlıklı ortamlarda el değmeden üretmekte ve üretiminde her kritik noktasını olası tehlikelerin önlenmesi için kontrol altında tutmaktadır.

Ürünlerimizi kaliteden ödün vermeden, müşteri taleplerini de dikkate alarak Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretmekteyiz. Ürün kalitesini her şeyin üstünde tutan firmamız her geçen yıl üretimi artırmakta ve kalite politikası doğrultusunda müşterilerimizin istek ve önerilerinin ötesinde memnuniyeti sağlamaktadır.

Ne Zamandan Beri Mandıra İşindesiniz ?

975 yılından beri faaliyet göstermekteyiz.1975 yılında başladığımız bu yolculukta gelişen teknolojiyle birlikte küçük ölçekli mandıra yapısından bugün 2.000 metrekare kapalı, 12.000 metrekare açık alan olmak üzere toplam 14.000 metrekarelik bir alana sahip bir tesis konumuna geldik

Üretiminde dünya teknolojisini kullanan firmamız, bütün ürünlerini hijyenik altyapıya sahip olan tesislerinde, HACCP normlarına uygun olarak oluşturduğu temizlik ve dezenfeksiyon kuralları çerçevesinde çalışarak, sağlıklı ortamlarda el değmeden üretmekte ve üretiminde her kritik noktasını olası tehlikelerin önlenmesi için kontrol altında tutmaktadır.

Ürünlerimizi kaliteden ödün vermeden, müşteri taleplerini de dikkate alarak Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretmekteyiz. Ürün kalitesini her şeyin üstünde tutan firmamız her geçen yıl üretimi artırmakta ve kalite politikası doğrultusunda müşterilerimizin istek ve önerilerinin ötesinde memnuniyeti sağlamaktadır.

NEDİR KARS PEYNİRİNİ DİĞERLERİNDEN AYIRAN ÖZELLİK ?

Kars denince ilk aklı gelen peynir türü gravyerdir . Aslen İsviçre kökenli bir peynir olan gravyer peyniri ve adını da İsviçre'nin bir kasabası olan Gruyère'den alır. İnek sütünden yapılan **Gravyer peynirinin üretimi Türkiye'de Kars'ta yapılmaktadır .Kars ve civarı yalnızca gravyer ve kaşarla değil ,bir kısmının geleneksel üretimine devam edilen ,bir kısmının ,ise unutulmaya yüz tutmuş birçok farklı peynir türüyle Türkiye gastronomi haritasının önemli kaynaklarından biridir.** Gravyer ,kaşar ve çeçil en fazla üretimi yapılan ve çarşı pazarda kendisine müşteri bulan başlıca peynirlerdir .Kars peynirini diğerlerinden ayıran en önemli özelliğe g elince karsın

PEYNİR VE SÜT ÜRETİMİNDE SEPERATÖRÜN ÖNEMİ NEDİR ? NEDEN POLAT SEPERATÖRÜ TERCİH ETTİNİZ?

Seperatör süttten en büyük verimi alabilmemiz adına kullandığımız makinalardır . Seperatörler süt ve peynir altı suyu kremasının ayrılması, süt ve peynir altı suyu kremasının klarifikasyonu, bakteri klarifikasyonu, Krema Konsantresi, süt ve krema standardizasyonu uygulamalarında biz üreticilere büyük kolaylık sağlamaktadır.

Polat seperatörden önce bizde küçük tonajlı Alfa Leval 750 -500 litrelik makinalar mevcuttu. Bu makinalarla krema verimliliğimiz %60'ları geçmiyordu. Süttten istediğimiz verimi alamamamız bizi farklı makinalar arayışına itti . Yaptığımız araştırmalar sonucunda yerli üretimde Avrupa standartlarını yakalayan Polat Makina bizlerden tam not aldı. Gerek işçiliği, gerek dizaynı, gerek kullanılan malzeme kalitesiyle Avrupalı üreticiden hiçbir farkı olmayan bu otomatik seperatörleri denemeye karar verdik .

İlk olarak 2009 yılında 2 adet Polat Seperatör satın aldım. Verimliliğinden ve üretiminden o kadar memnun kaldık ki 2013 yılında 2 adet daha seperatör satın aldık .Son olarak yeni bir seri çıkardılar o makine ile de %90'a varan verimlilik elde ettik.

Başta da dediğim gibi 1975 yılından

beri süt ve süt ürünleri üretmekteyiz verimlilik ve kalite bizler için çok önemli . Polat seperatörler sayesinde süttü en iyi şekilde işleyerek verimimizi ikiye katladık Ayrıca etkili ve uzman servis kadrosuyla periyodik olarak uzak yakın demeden Türkiye'nin bir ucuna bizlerin istek ve sıkıntılarını dinlemek üzere 24 saat içinde gelirler, Avrupalı herhangi bir firma ile çalışsak bu kadar hızlı servis ağıyla bize dönüş yapmaları inanın bana hayalden öteye geçmez o nedenledir ki yerli üretimde Avrupa standartlarındaki Polat makine bizim tercih nedenimizdir



Kezban hanım elinize emeğinize sağlık. Derginiz gerçekten içerik yönünden çok başarılı Polat Makine gibi bir kurumsal şirkete de bu tür dergi yakışır. Bizlere de derginizde yer verdiğiniz için çok teşekkür eder okurlarınıza sizlerin aracılığıyla kilometrelerce öteden selam ve saygılarımızı iletiriz

Serhat şehri Kars'tan seslendik bu sayımızda sizlere ...Uğurlu sütün sahibi sayın Nihat Uğurluya bizimle paylaştığı bilgiler için çok teşekkür ediyor bir sonraki sayımızda bir başka konukla karşınızda olmayı diliyoruz



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

Biz Türkiye'de tam **40** yıldır

SEPERATÖR

üretiyor ve **5** kıtada **34** ülkeye

ihraç ediyoruz.



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

AYRILIYORUZ



Ar-Ge laboratuvarımızda kırk olarak en mükemmeli için

ARAŞTIRIYORUZ



Süt ve süt ürünlerinden alkollü - alkolsüz içecekler, madeni yağdan oleokimyasala binlerce ton ürünü

AYRIŞTIRIYORUZ



CX 5
serisi

- Maksimum hijyen • Sorunsuz çalışma • Kompakt tasarım
- Daha hızlı amortisman • Daha az miktarda atık salımı
- Kesintisiz, çözüm odaklı servis hizmeti



POLAT MAKİNA SAN. VE TİC. A.Ş.

Astim Organize Sanayi Bölgesi AYDIN / TÜRKİYE

T: +90 256 231 04 73 (4 Hat) F: +90 256 231 04 78 • polat@polatas.com.tr

www.polatas.com.tr



Özpekler Su Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti.
Yönetim Kurulu Başkanı

Mustafa Özpek

ÖZPEKLER

Merhabalar değerli "Polat "Life" okuyucuları dergimizin bu sayısında sizleri başarı dolu bir hayat hikayesine götüreceğiz.

ÇOBANLIK'TAN ALABALIK KRALLIĞINA GİDEN BİR BAŞARI ÖYKÜSÜ

1946 yılında Denizli'nin Güzelpınar köyünde açmış gözlerini dünya'ya çiftçi bir ailenin çocuğu olarak Mustafa Özpek .5 kardeşin en büyüğü. Dolayısıyla sorumlulukları fazla. Hayatla imtihanı çok küçük yaşlarda başlamış. İlkokul çağına gelene kadar o da diğer çocuklar gibi çocukluğunu yaşamış, başarılı bir okul süreci geçirmiş. Hatta öğretmenleri ondaki cevheri keşfedip onun eğitim hayatının devamı konusunda ailesini ikna etmeye çalışmış ancak nafile ailenin en büyük çocuğu olmak kolay değil, sorumluluklar küçük yaştan biniyor omuzlara. Hayvan işiyle uğraşan babası Mustafa'nın işlerin başına geçmesi arzusundaymiş.

Mustafa ise okula devam etmeyi koymuş bir kere kafasına aileden gizli olarak para biriktirip doğruca Isparta'ya kaçmış. Okumakmış tek amacı, okuyup büyük adam olmak. Girdiği sınavı kazanmış ancak devamını getirememiş ve geri dönmüş baba ocağına. Askere gidene kadar babasının yanında çobanlık yapmış, koyun keçi gütmüş. Keçilerinden elde ettikleri yoğurtları yükleyip eşeklerine,

köyden kilometrelerce ötede, şehirde satmaya götürmüştü. Aslında ticari hayatla tanışması da böylece başlamış.

Zaman durmuyor tabii, ilerliyor ve askerlik yaşı gelip çatıyor Mustafa'nın askere gidiyor. Askere aldığı kamyon ehliyeti kendine olan güvenini ikiye katlıyor. askerlik biter bitmez dönüyor baba ocağına alıyor babasını karşısına kamyon almak için ikna etmeye çalışıyor. Sırtında kepenek, önünde koyunlarla bu işin böyle gitmeyeceğini anlatmaya istiyor ancak ,bu çabası da sonuç vermeyen Mustafa, çareyi o gördüğünde çok özendiği onda zenginmiş hissiyatı yaratarak heyecanlanmasına neden olan Alamancı vatandaşlarda arıyor

Başarı hikayeleri hep dikkat çeker, dinlemekten keyif alırız. Hatta yüreklendirir çoğu zaman bizleri anlatılanlar karşısında hayran bakışlarımızı gizleyemeyiz. Yoluna çıkan engellere rağmen yılmayıp, başarıya giden yolda inancını taze tutanların hikayesi bir çoğuna örnek olur

Dağda, ovada keçi güderken aldığı kararlar sonucunda Alabalık üretiminde Türkiye pazarını ele geçiren, bununla da yetinmeyip dünya pazarında da söz sahibi olan Mustafa Özpek'in takdire şayan hayat hikayesini kendi ağzından ileticeğiz sizlere.

AVRUPA SERÜVENİ

Avrupa'ya gitmeyi koyuyor kafasına ve orada yaşayabilmenin yollarını arıyor, tek amacı ise o çok istediği kamyonun parasını toparlayabilmek. Ve araştırmaları sonuç veriyor kendini Avrupa'ya giden trenin içinde buluyor sene 1970 ...

Almanya'da kendi gibi gurbetçilerin çalıştığı bir tekstil fabrikasında 14 ay çalışıyor. Aldığı para yetmeyen Mustafa iş sonrasında ise inşaatlarda amelelik yapıyor Almanya'da kötü davranılıp, hakları yenilen işçi Türkleri gördükçe kendi işinin patronu olmayı daha da çok istiyor.

ALABALIKLA İLK TANIŞMA;

Yaklaşık 5 yıl yurt dışında çalıştıktan sonra istediği otobüsü satın alacak parayı biriktiren Mustafa Denizli'ye dönüş yaptı. Bir süre yolcu taşımacılığı işiyle uğraştı. O sırada Çal'ın Sakızcılar Köyü'nde alabalık çiftliği kuran amcasının ortaklık önerisine sıcak bakan Mustafa askerde ilk kez tadına baktığı alabalığın üretim işine resmen girmiş oldu.

İlk etapta korkuları vardı. Hiç bilmediği bir işti sonuçta ve neredeyse bütün birikimini yatırmıştı. Ya bir şeyler ters gider ve yeniden çobanlık yaptığı yıllara dönerse ne olur diye düşünürken balık ölüm haberleri tek tek gelmeye başladı. Çaresizdi ne yapacağını bilemedi. Soru soruşturdu çözüm üretmeye çalıştı, çareyi Ankara'da buldu. Ölümün balıklara verilen kalitesiz yemden kaynaklandığını öğrendi. Sorunu çözen ve işini büyümeye başlayan Özpek, başka bir engele daha takıldı. O da karşılaştıkları pazarlama sıkıntısıydı. Anadolu insanının yeterince balık tüketmediğini gören Özpek, balıkçılığı bırakarak beyaz eşya ticaretine başladı.

Ticarette başarılı bir grafik yakaladı, iyi paralar kazanmaya başladı. Yıllar sonra oğlunun dereden tuttuğu balığı eve getirip banyodaki küvetin içinde yaşatmaya çalışması üzerine bu işi ne kadar sevdiğini hatırladı ve rotasını yeniden balıkçılığa çevirdi.



ALANINDA EN İYİ OLMAK İÇİN ÇIKTIĞI YOLDA HAK ETTİĞİ BAŞARIYI YAKALAR.

Arka arkaya alabalık tesisleri kurmaya başlayan Özpek, Ege ve Akdeniz bölgelerini karış karış gezerek temiz su kaynaklarını tespit eder. 1994 sonrası yaşanan krizde iç piyasada ürün satamaz hale geldiklerini belirten Özpek, Türkiye'de isli balık (füme) yapılmadığını öğrenerek bu alana da yönelir.

Türkiye'den balık ihraç etmek isteyen Alman firma yetkilisinin çiftliğini ziyaret etmesiyle ihracata başlar. Daha doğrusu, ilk olarak numune gönderilir. Tahlil edilen numuneleri İsveç Norveç ve Danimarka ürünlerinden daha iyi çıksa da "Türkler numuneyi iyi gönderir ama mali iyi göndermez." şeklinde konuşulduğunu öğrenir.

Bu duruma hem çok üzülen hem de çok kızan Özpek, malından emin olarak teminat bile istemez. Neticede; Kapasitelerinin üzerinde sipariş almalarına rağmen işçilerle birlikte 2 gün 2 gece boyunca hiç durmadan çalışarak, 15 tonluk ihracat talebini karşılamayı başarır.

Büyük bir adım atarak 496 metrekare kapalı alana sahip ülkenin ilk balık işletme tesislerinden birini kurar. Her gün biraz daha büyüyen iş adamı, bildiklerini oğullarına da öğretir. Denizli'nin de aralarında olduğu farklı şehirlerdeki 10 çiftlikte rahatlıkla 4 bin ton alabalık üretebilecek kapasiteye ulaşır



POLAT MAKİNA YLA YOLLARININ NASIL KESİŞTİĞİNE GELİNCE

Fabrikasını aldığı verim sonrasında iyice büyüyen Mustafa Özpek üretim ,besleme , işlemeyi entegre bir şekilde bir araya getirmek adına bir de yem fabrikası kurdu. Balık atıklarındaki protein ve yağı ayrıştırmak için bir makineye ihtiyacı olduğunu anladı. Araştırdı, bu işi bilenlere danıştı ve Polat Makine'nin kapısını çaldı

Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat'la tanışan ve İbrahim Polat'ın hayat hikayesini kendisinininkine çok yakın bulan Özpek, bu iş adamıyla çalışmayı istedi. Polat Makine fabrikasını da gezme fırsatı bulan Mustafa Özpek , "Gördüğüm teknoloji karşısında resmen gurur duydum, göğsüm kabardı ,soğuk demir işçiliğinden gelip böyle bir fabrikayı kuran insana duyduğum saygı daha da arttı o fabrikayı gezerken kendi fabrikamdaymışım gibi hissettim .bana bu hissiyatı veren kişiyle de çalışmayı arzu ettim diye konuştu .

Bu sayımızda özellikle biz gençler için büyük örnek teşkil edecek çok başarılı, çok renkli bir iş adamını olan Mustafa Özpek'i ağırladık .71 yaşında olmasına rağmen işini büyütme, ülkeye daha çok döviz getirmek daha çok istihdam sağlamak ve Türkün sesini dünyaya duyurmak için çalışmaya devam eden Mustafa Özpek'e değerli vaktini bizlere ayırdığı için çok teşekkür ediyor, başarılı girişimcinin öyküsünün hayallerinin peşinden gitmek isteyenlere ilham vermesini umarak sizlere veda ediyoruz .Bir sonraki sayımızda başka bir başarı öyküsüyle yeniden karşınızda olmak dileğiyle...



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

Mustafa Özpek,
Gördüğüm teknoloji karşısında resmen gurur duydum, Göğsüm kabardı...

“Aydın için çok uçuk hayallerim var söylesem bana deli derler”

Dergimizin 5.sayısında konuğumuz 35 Yaşında büyük bir başarı göstererek Aydın Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanlığına seçilen Türkiye'nin en genç Ticaret odası başkanı Hakan Ülken. Çoğumuz onu “aydın için çok uçuk hayallerim var söylesem bana deli derler” söylemiyle tanıdık.

Peki kim Hakan Ülken ? Gıda mühendisliğinden Ticaret Odası başkanlığına uzanan yola ilişkin hikayeyi derseniz kendisinden dinleyelim. Sayın Ülken “Polat Life” dergisi olarak bizleri kırmayıp zaman ayırdığınız için teşekkür ederiz. Sizi biraz tanıyabilir miyiz ? Hakan ülken kim ? Ticaret Odası Hayatı Nasıl Başladı?

“Tek kelimeyle Hakan Ülken 1978 yılında Aydın'da Dünya'ya gelen Aydın'lı aileye önem veren birey. Aile deyince de Aydın geliyor, benim için. Benim anam babam atam köküm Aydın'lı bu nedenle de kendimi çok şanslı hissediyorum.

İlk, orta, liseyi Aydın'da okudum. Özellikle belirtmek istiyorum Aydın Lisesi'nde okudum. Aydın Lisesi bir ayrıcalıktır. Bu diğer liselerin ayrıcalıksız olduğu anlamına gelmez, ama neticede Kabataş Lisesi, Galatasaray Lisesi neyse Aydın Lisesi de odur. Aydın lisesi sadece Aydın'da da bilinmez. Bölgesel anlamda da bilinen lisedir. Lisenin ardından Uludağ Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Çevre Mühendisliğini kazandım. 2000 yılında mezun oldum. Okul bittikten sonra bir süre daha Bursa'da kaldıktan sonra Aydın'a döndüm. Aydında hem mühendislik



hem inşaat faaliyetlerine devam ettim .Ben çevre mühendisiyim, hayatım boyu inşaat yapmamışım. Beton nedir bilmem. İnşaat mühendisleriyle birlikte inşaat sektörüne atıldık. Kız öğrenci yurdu yapmak için inşaata başladık, sonra bu iş güzelmiş dedik ve inşaata devam ettik. Çevre mühendisliği konusunda çevre raporları hazırlayıp onlarla ilgili çalışmalar yaptık. Gıda ve çevre laboratuvarını kurdum. Yüksek lisansımı Adnan Menderes Üniversitesi Siyaset Bilim ve Kamu Yönetimi Üzerine yaptım

2009 Yılında ticaret odası hayatım aydın ticaret odası meclis üyeliğiyle başladı. Sonra 2013 yılında yapılan seçimlerde % 80 gibi bir oy oranıyla odanın Yönetim Kurulu Başkanı seçildim. Eş zamanlı olarak Türkiye Odalar Birliğinde önce Ticaret Odaları Konsey Başkan Yardımcılığı görevine

getirildim bu bir ilkti. Aydın ticaret Odası'nın tarihi boyunca aldığı en yüksek görevdi bu. Başkanlığımın ikinci yılında da Türkiye Odalar Borsalar Birliği Yönetim Kurulu üyeliği görevine geldim 2016 yılında oldu bu. Ardından İstanbul Dünya Ticaret Merkezi Yönetim Kurulu Üyeliği, Türk- Arap Odası Yönetim Kurulu üyeliği ve Avrupa Parlamentosu ekonomi meclisinde Türk delegasyonunda yer aldım.

Genç yaşta omuzlarınızda büyük bir sorumluluk varmış. Zor olmadı mı böyleleri bir yükü yola devam etmek ?

Yükün çok olduğu iş her zaman daha keyifli ve verimli olma potansiyelinizin yüksek olduğu anlamına geliyor . Aşırı derecede yük var tabi ancak zorlamak gerektiğini düşünüyorum daha başarılı olmak adına

Ticaret odasının faaliyetleri konusunda bizleri biraz bilgilendirir misiniz?

Aydın Ticaret Odası Türkiye'deki odalar içinde kendini çok özel bir yere konumlandırmış bir odadır desem abartmış olmam sanırım. Oda sadece aidat toplayan ve standart belge tanzimlerini yapan bir yer olmaktan çıkmalı diyerek 2013 yılında yola çıktık. Üye odaklı çalışma prensibi gereği aklınıza gelebilecek her anlamda yaptığımız her işin direkt ya da en direkt üyemize dokunması gerektiği mantığıyla yola çıktık. O kadar çok şey yaptık ki anlatmakla bitmez. “Ayto uçuruyor” mesela bambaşka bir şey. Üyelerimizi İstanbul'daki fuarlara uçakla, Antalya gibi daha uzak noktalara ise konaklamalı götürüyoruz ve bunun için herhangi bir ücret talep etmiyoruz. Bu fuarlardan elde ettikleri kazanımları

duymak bizi çok mutlu ediyor, hedefimize ulaştığımızı düşünüyoruz. Odalar üyelerinin problemlerini çözmek, ekonomilerini geliştirmek ve ilinin ekonomisini geliştirmeye yönelik çalışmalı odaların vasfı budur. Odalar lobi grubudur üyesinin ve ilinin problemlerini çözmelidir.

Ticaret odası olarak çok fazla üyeye sahipsiniz bu da ister istemez bazı beklentileri beraberinde getiriyor. Üyeleriniz ne gibi sorunlarla geliyor size ?

Üyeler, vergi mevzuatından tutun işçi-işveren problemlerinin yanı sıra, dış ticaret ve gümrükle ilgili yaşadıkları problemlere kadar her türlü sıkıntıda kapımızı çalabilecek durumdadır. Benim cep telefonum 24 saat açıktır. Çözüm odaklı çalışıyoruz. Odamızın asıl amacı budur .Burular örgütlü yapılarıdır.

Örgütlü yapıların amacı, bireyin tek başına çözemeyeceği, sesinin tek başına yeterince çıkamayacağı durumlarda devreye girmektir. İşte bizler bu hizmet için buradayız. Biz ayırım gözetmeksizin herkese eşit yaklaşmak zorundayız.

Aydın ekonomisinin güçlü ve zayıf yönlerini bize nasıl ifade edersiniz?

Aydın önemli bir enerji kenti. Gelişmiş sanayiye, verimli tarım arazilerine, eğitilmiş insan nüfusuna ve rahat bir iklime sahip bir şehir Aydın. Ne var ki beyin göçünün yoğun yaşandığı, kalifiye ara eleman sıkıntısının hat safhada olduğu, havaalanı olmamasından dolayı hızlı ulaşım imkânlarından mahrum, ortaklık kültürünün çok gelişmediği de bir şehir. Tarımın gelişmiş olması dolayısıyla 1. Sınıf tarım arazilerinin çokluğu da sanayinin büyümesi için engel teşkil etmekte diyebiliriz. Fakat en büyük sorun bence teşvik bölgesi sıralaması. Daha önce de her platformda dile getirdiğim Aydın'ın 2. teşvik bölgesinde olmasının mantıklı bir izahı yoktur. Bu Aydın'ın potansiyelini ortaya çıkarmada yaşadığı havaalanı ile birlikte en büyük problemidir diye düşünüyorum. Aydın'ın ekonomik göstergelerine baktığımızda tükettiğinden fazlasını üreten illerden biri olduğunu görüyoruz. Aydın'ın hak ettiği kamu yatırımlarının artık Aydın'a gelmesi geliyor. Bu yatırımların Aydın'a gelmesi özel sektörü de etkileyecek ve özel sektör yatırımlarının da artmasını sağlayacaktır. Muadil illere göre pozitif yönlerini ortaya çıkarması gerekiyor. Güçlü olduğumuz yönleri daha katma değerli hale getirmeliyiz. İlimizin, Avrupa

Birliğinden coğrafi işaret tescilini aldığımız en önemli ürünü incirin raf fiyatını artıracak inovatif hamleleri yapmamız gerekiyor. Bugün incirin yıllık ihracatı 200-250 milyon dolar civarında. Bu inovatif hamleleri yaparak Aydın'a giren döviz miktarını çok daha üst seviyelere çıkarabilmeliyiz.

Çine ilçemiz önemli maden yataklarına sahip. Feldspat ve Kuvars rezervi önemli noktada. İhracat rakamları belki birçok insanı tatmin ediyor olabilir ama Devletimizin yapacağı bir yatırım hamlesiyle Aydın-Çine-Güllük Limanı demiryolu hattının revize edilmesi maden ihracatımızda navlun maliyetlerini düşürerek karı maksimize etme anlamında önemli bir işlev görecektir.

Aydın önemli jeotermal kaynaklara sahip bir il fakat jeotermal kaynaklardan elektrik üreten şirketlerin merkezleri Aydın olmadığı için Aydın'a değil milli ekonomiyeye katkı var. Jeotermal kaynaklardan çıkan suyun reenjekte edilmeden önce soğutulması sırasında organize sera bölgelerinde kullanılması için yasanın değişmesi gerekiyor. Bu şirketlerin suyun soğuma aşamasında organize sera bölgelerine suyu ücretsiz ya da cüzzü ücretlerle vermesi gerekiyor ki seracılık ilimizde gelişsin. Bu kadar çok sıcak su kaynağının olduğu yerde termal sağlık turizminin de gelişmesi gerekiyor. Eğitim kenti olarak da

potansiyelimizin altındayız. Bu kadar başarılı bir ilde vakıf üniversitesinin olmaması gerçekten düşündürücü. Adnan Menderes Üniversitesi'nin parçalı yapısı gelişmesinin önündeki en büyük engel. Aydın 3 üniversiteyi kaldırabilecek bir yapıya sahip. Aydın kişi başına düşen milli gelirden de baya geride

Aydın'da bu denli potansiyel varken bunların ne kadar realize edilebildiği Aydın'ın zayıf yönlerini ortaya koyuyor. Aydın'ın ciddi bir lobi ve sermaye eksikliği var. Aydın dış ticaret açığı ve cari açık noktasında ülkeye olumlu anlamda katkı yapan bir il. Bizim 600 ile 750 milyon dolar aralığında ihracat rakamımız seneden seneye değişir. İthalat rakamımız da 200-280 milyon aralığında değişir. Burada bir dış ticaret fazlamız var ancak potansiyeli değerlendirdiğimizde Aydın'ın 3 milyar dolar gibi bir ihracat potansiyeli varken doğal olarak ihracatın artmasıyla birlikte ithalatın gerilemesi veya durağan kalması mümkün değil ama sıkı bir ithalat politikasıyla değerlendirdiğimizde ithalat 500 milyon doları geçmez Yani Aydın'ın bir iki buçuk milyar dolarlık ülke ekonomisine katkı potansiyeli varken şuan 300 milyon dolar gibi çok komik bir rakamlardayız. 600-650 milyon dolar ihracat rakamı Aydın için maalesef üzüntü verici bir rakamdı. Bu potansiyellerin kinetiğe dönüştürülebilmesi lazım.

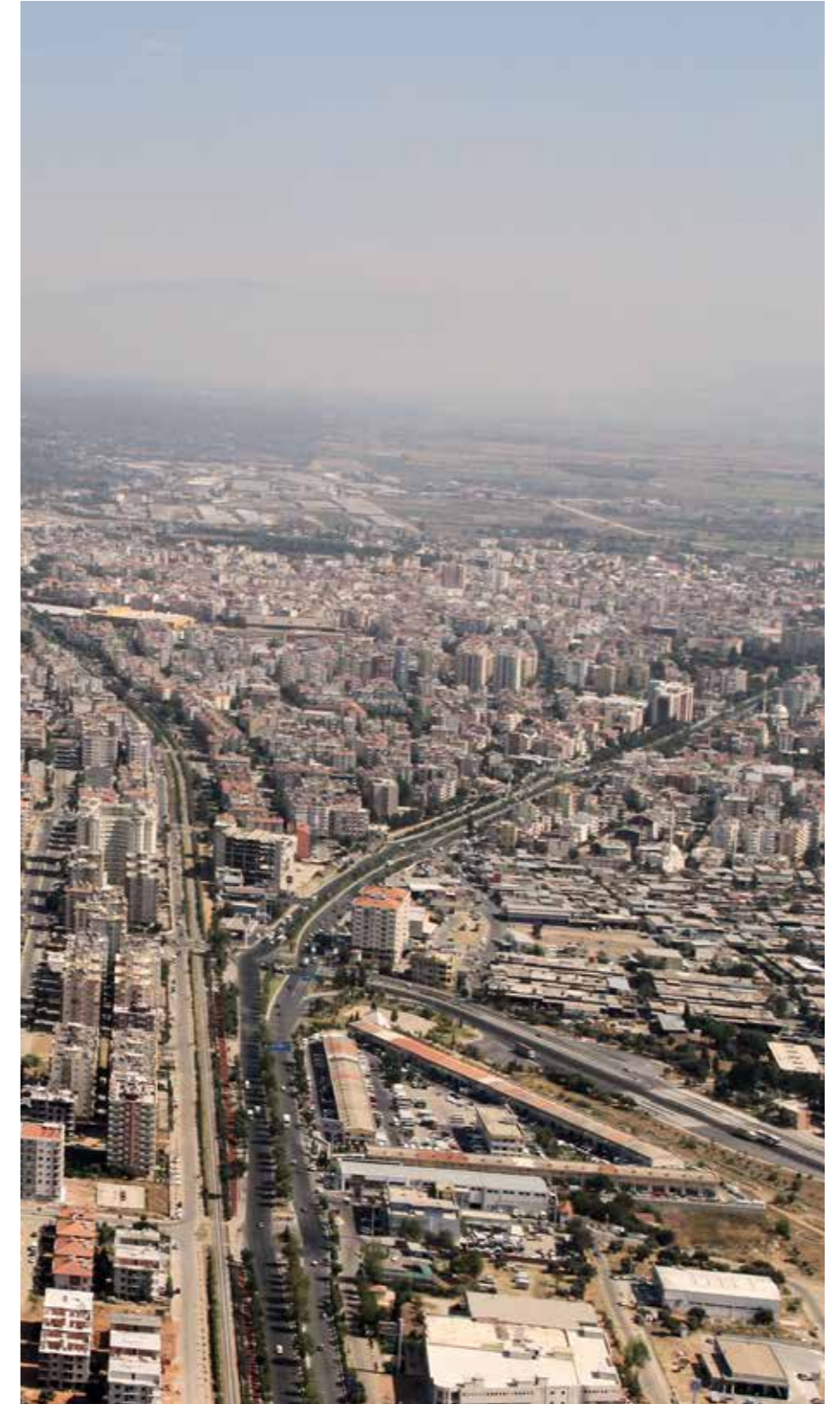
Ticaret odası olarak sosyal projelerde de yer aldığınızı biliyoruz. Neler yapıyorsunuz bu konuda?

Biz sadece sosyal projelerde değil sosyo-ekonomik projelerde yer alma amacındayız. Yaptığımız projelerin üyelerimize dokunmasını hedefliyoruz. Ortak akıl, Aydın aklı hedefindeyiz. Ortak akıldan kastımız konu Aydın olduğunda aydının menfaatleri olduğunda bir milli takım ruhuyla hareket edebilmek. Herhangi bir başka kurumla veya şahıslar şahıslarla anlaşamayabilir ancak önemli olan meselenin Aydın olduğu yerde aynı sözü söyleyebilmektir. Herkesin aynı anda aynı sözü söylediği bir senkronizasyon sağlamak lazım. Aydın aklından kastımız istişare kültürü demek. İlimiz, isminin hakkını verebilmeli.

Son Olarak Polat Life Okurlarına İletmek İstediklerinizi alabilir miyiz ?

Polat Grup dergisinde çıkacak bir röportaj olduğu için değil bunu inanın tüm samimiyetimle söylüyorum bir İbrahim Polat gerçeği var ve bu gerçeği Aydın'ın yeterince bildiği kanaatinde değilim. Ben İbrahim beyin ticari kariyerini, sanayici kişiliğini çok iyi bilen biriyim. Nasıl dişyle tırnaklarıyla bu yerlere geldiğini gerek kendisinden gerek çevreden de dinledim İlimizde İbrahim Polatları çoğaltırsak Aydın'ın az önce ifade ettiğim potansiyelini açığa çıkarma şansımız artar. İbrahim Polat hayatını işine adanmış, kısır çekişmelerin içinde olmayan kendisini gündemde tutmaya gayret etmek yerine tüm enerjisini işine harcayan çok iyi bir iş adamı. Ve o iş adamı yıllar içinde Polat Grubu kurmuş birçok şirketi bünyesinde toplamış çok sayıda insana istihdam alanları yaratmış biri. Derginiz vasıtasıyla üyem olduğu için duyduğum gururu bu mecrada bir kez daha ifade etmek isterim. Ticaret Odası olarak Polat Makine'nin olduğundan daha iyi yerlerde olması konusunda şahsım ve odam adına yapabileceğim ne varsa yapacağımı belirtmek isterim.

Ben dergiyi önemsiyorum günümüzde dijital yayınlar o kadar ön plana çıktı ki artık yazılı matbaa geride kaldı ama bence elimize aldığımız herhangi bir basılı belge asla ölmez, Dijital ortamda gözünüzü yormaktansa, kitapta yakından bakıp gerekirse uzağı görmemeye başlamak size çok şey kazandırır.



Yayın hayatınıza mutlaka devam etmelisiniz. Böyle dergiler kurumsallaşma adına büyük önem taşıyor. Profesyonelce yaklaşmış bir dergi olmuş odamız adına bizlere yer verdiğiniz için teşekkür eder, yayın hayatınızda başarılar dilerim.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



POLAT MAKİNE TARIŞ HEYETİYLE AKDENİZ VE GÜNEYDOĞU'YA ÇIKARTMA YAPTI

Polat Makine, Egeli zeytin üreticisiyle Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu'lu zeytin üreticisini buluşturdu.



TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne bağlı 11 kooperatifin bölgesel farklılıklar yaşayan zeytini, işlenme aşamasını yerinde görmek amacıyla yaptığı çağrıya Polat Makine'dan olumlu yanıt geldi.

Polat Makine, 14-18 Ağustos tarihleri arası başta Mut, Hatay olmak üzere zeytin yetiştiriciliğinde önemli rol üstlenen Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu illerine Tariş Başkan ve Başkan yardımcılarında oluşan 30 kişilik heyetle adeta çıkartma yaptı.

Aydın Çakırbeyli Tariş'te toplanan Dalama, Germencik Çine ,Ödemiş ,Tire, Burhaniye ,Zeytinadağ, Foça, Küçükkuyu ,Akhisar Tariş başkan ve başkan yardımcılarında oluşan ekip ,yolculuk öncesinde Aydın Tariş Başkan'ı tarafından verilen ,Polat Makine Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat'ında katıldığı kahvaltıda bir araya geldi .

Tur taleplerine olumlu dönüş yaptığı için İbrahim Polat'a teşekkürlerini ileten Tariş yetkilileri Polat Makine gibi 38 yıldır sektörde lider konumunda bulunan bir firmanın bu tür Teknik ve kültürel gezilere verdiği desteğin kendileri için büyük anlam ifade ettiğini belirtti.

Kahvaltının ardından heyet, ilk durakları olan Mersine bağlı şirin ilçe Mut'a hareket etti. Geceyi Mut'ta geçiren Tariş yetkilileri ertesi gün Mut İlçe Tarım Müdürü Levent Abaş eşliğinde önce Köseleli Zeytinyağı Fabrikası, Yüksel zeytinlik ,ardından da Aydoğanlar gıdayı ziyaret etti.



Tariş Güneydoğu'da

Egeli üreticiler, Akdeniz ve Güneydoğu zeytinini kıyaslamaya imkanı buldu.

Akdeniz'de zeytinin yetişme koşulları, ne tür zeytinin bölgede sıklıkla yetiştirildiği hasat zamanı ürün verimi gibi pek çok konuda yetkililerden bilgiler alan Tariş yetkilileri kendi bölgelerindeki üretim ile Akdeniz bölgesindeki zeytin üretimini kıyaslama şansını yakaladı.

Heyet akşam yemeğinin ardından Üç Semavi Dininin birleştiği yer, hoşgörülü insanların kenti Hatay'a hareket etti.

Gece Harbiye'de konaklayan ekip sabah kendisi de yıllardır zeytin işinin içinde olan işadamı Yahya Nalçabasmaz eşliğinde Altınözü Belediyesine geçti . Burada Belediye Başkanı Rifat Sarı ,İlçe Tarım Müdürü Sefer Devir Tarım İl Müdürü Mehmet Andıç heyete Antakya'da zeytin yetiştiriciliğine ilişkin bir brifing verdi.

Programın sonunda Nizip Ticaret Odası Disiplin Kurulu Başkanı Bekir Karabacak ve Murat Gümüş'ün zeytinyağı fabrikalarına gidilerek ziyarette bulunuldu.

Ziyaret Zeugma Antik kenti gezisinin ardından misafirler onuruna verilen akşam yemeğiyle son buldu.

Tariş heyeti ,Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerindeki temaslarının ardından Aydın'a döndü.

Polat Makina
30 kişilik
Tariş heyetiyle
adeta çıkartma
yaptı



Tariş'ten Övgü

Polat Makina üreticisiye akasında destek vermeye devam ediyor...

Oda başkanı Siddik Durmaz tarafından karşılanan heyete, burada Güneydoğu'da zeytin yetiştiriciliğine ilişkin bilgileri Nizip İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Ziraat Mühendisi Ahmet Yılmaz verdi. Kısa bir sunumun ardından heyet Nizip Ticaret Odası'na geçti.

Heyet, Nizip Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Özyurt, Meclis Başkanı Mustafa Doktoroğlu ile NTO yönetim kurulu üyeleri tarafından Nizip Ticaret Odası meclis toplantı salonunda ağırlandı.

Özyurt, ziyaretin gerçekleşmesini sağlayan Tariş Kooperatifleri Başkan ve Başkan Yardımcıları ile Polat Makine Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat ve Polat Makine temsilcilerine teşekkürlerini sundu .

Konuşmaların ardından Nizip İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Ziraat Mühendisi Ahmet Yılmaz tarafından katılımcılarına burada da bir sunum yapıldı.



haber...
Kezban Selçuk

Polat Makina 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 kontinü zeytinyağı tesisi kurmuştur.

Değerini Biliyoruz...

ZEYTİN DOSTU ORTAK AKIL TOPLANTISI

Zeytine gönül verenler "ortak akıl" için toplandı. Zeytin Dostu Derneği, Polat Makine, Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği, Akhisar Ticaret Borsası, Aydın Ticaret Borsası'nın sponsorluğunda 15. Ortak Akıl Güç Birliği Paneli düzenlendi.

Zeytin ve zeytinyağı sektörlerinde son 10 yılda zeytincilikteki gelişmeler ana temasıyla düzenlenen toplantıda amaç sektör temsilcilerini, akademisyenleri, bürokratları, endüstrinin çeşitli paydaşlarını ve tüm zeytin dostlarını bir araya getirerek güncel bilgileri paylaşmak ve güç birliği oluşturmak oldu.



Son 10 yılda Türk zeytinciliğinin yolculuğu, şu anda dünyadaki konumumuz ve kaliteyi artırmak adına neler yapılabileceği tartışıldığı toplantıda zeytinyağı sektöründe dünyanın sayılı şirketleri arasına girmeyi başaran Polat Makina'da sponsor olarak yer aldı.

Ticaret Borsası konferans salonunda düzenlenen ve geniş katılımın sağlandığı toplantıda 5 ay önce Kuşadası yolunda geçirdiği trafik kazasında hayatını kaybeden Zeytin Dostu Derneğinin kurucusu Hasan Köşklü anıldı.

Panale Aydın Valisi Yavuz Selim Köşge, AKP Aydın Milletvekili Mehmet Erdem, Ticaret Borsası Başkanı Adnan Bosnalı, Ege İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er, Zeytin Dostu Derneği Başkanı Murat Çetin, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Fuat Fikret Aktaş, zeytin ihracatçıları katıldı.



Panelde konuşan Vali Yavuz Selim Köşger, zeytinin başkentinin Aydın olduğunu yeni öğrendiğini belirterek, üzülerek söylüyorum ki "Zeytin bu bölgede yeterince tanıtılmamış" dedi. Ticaret Borsası Başkanı Adnan Bosnalı ise zeytinyağı kalitesinin artırılmasını isterken Ege Zeytin İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er de zeytin varlığı bakımından Türkiye'de ilk sırada olan Aydın'da 100 milyon olan ağaç varlığını 170 milyona çıkardıklarını söyledi.

Ardından söz alan İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Fuat Fikret Aktaş, babadan oğula geçen zeytin alanları oldukça fazla olmasına rağmen zeytin kalitesinde elde edilen standartların henüz yakalanamadığını belirtti.



Burhaniye Ticaret Borsası yönetim kurulu üyesi, zeytinyağı gurmesi Ahmet Ertür, Aydın'ın ödüllü zeytin ve zeytinyağını Vali Köşger ve beraberindekilere tanıttı.

İlk kez taze yeşil zeytin ve zeytinyağının tadına bakan Vali Köşger, "Zeytinyağının iyisini bize, gırtlığı yakanını da basın mensuplarına verin" diyerek espri yapması gülüşmelere neden oldu.

Zeytinin babası duayeni olarak adlandırılan Hasan Köşklü, panelde bir kez daha sevgiyle saygıyla rahmetle anıldı. Vali Köşger tarafından merhum Hasan Köşklü'nün ağabeyleri Nuri ve Salih Köşklü'ye plaket verildi. Nuri Köşklü, zeytin dostu kardeşi Hasan Köşklü anılırken, zeytinin duayeni, babası olan ve milli mücadele yıllarında büyük yararı dokunmuş dedesi Tekeli İsmail Efe'nin Köşklü'nün milli günlerindeki etkinliklerde bir kez anılmamış olmasını üzüntüyle dile getirdi. Zeytincilik bize dedemiz Tekeli İsmail'den gelir dedi. Panel konuşmacıların sunumlarının ardından plaket töreni ile son buldu.



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...

ADÜ REKTÖRÜ'NDEN POLAT MAKİNA'YA ZİYARET

ADÜ Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Cavit Bircan üniversitenin Yönetimin Kurulu Üyelerinden oluşan bir heyetle Üniversite - Sanayi işbirliği çerçevesinde Polat Makina'yı ziyaret etti. Ziyarete Rektör yardımcıları Prof. Dr. Törün Özer, Prof. Dr. Halil Kırnak, ve Genel Sekreter Yrd. Doç. Dr. Mustafa Aslan hazır bulundu.

Heyet, Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat ve Yönetim Kurulu Üyesi Olcay Polat tarafından İbrahim Polat'ın görüşme ofisinde ağırlandı



Üniversite- Sanayi işbirliğinin önemini ele alındığı görüşmede ADÜ RektörÜ Prof.Dr. Cavit Bircan AR-GE faaliyetlerinin önemine değinerek üniversite-sanayi işbirliğinin gerek sanayici, gerekse üniversite için kaçınılmaz olduğunu vurguladı.

Üniversitenin AR-GE yatırımları hakkında bilgiler veren. Bircan, Türkiye'nin 2023 yılında dünyanın ilk 10 ekonomisi arasına girme hedefi doğrultusunda Ar-Ge ve yenilik faaliyetlerinin daha yoğun bir şekilde yürütülmesinin zorunluluk haline geldiğini, buna bir de TEKNOKENT'in eklenerek hem ülke ekonomisine hem de Aydın'a büyük katma değer yaratılması için sanayinin ve Üniversitenin taşın altına elini koyması gerektiğini vurguladı.

AR-GE harcamalarının, ülkelerin gelişmişlik göstergeleri açısından en önemli faktör olduğunun altını çizen Prof. Dr. Bircan, "Dünyadaki gelişmiş ülkeler ile gelişmekte olan ülkeler arasındaki farkı ortaya koyan en önemli gösterge AR-GE harcamaları ve çalışmalarıdır ifadesini kullandı.



"Fikir ve önerilerin samimi bir şekilde paylaşılmasının önemine değinen Bircan, bilinçli nesiller yetiştirmek için birlikte kafa yorarak ülkemiz ve kendi değerlerimiz için en iyisini nasıl yaparız bunun yolunu birlikte bulmak arzusundayız siz büyük sanayicilerimizin de bu konuda desteklerinizi beklemekteyiz ifadelerini kullandı .

"Bizlerin sanayici olarak, üniversitelerin akademik kadrolarından, laboratuvarlarından ve hocalarımızın bilgi birikimlerinden daha çok istifade etmesi gerekir" ifadesini kullanan Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat " bir mühendisin tam donanımlı hale gelmesi işletmelerde alacağı eğitime gerçekleşecektir. Gerçek laboratuvarlar şu anda bizim işletmelerimiz. Dolayısıyla biz hocalarımıza işletmelerimizin kapılarını açıyoruz "dedi.



Biz Üniversite - Sanayi işbirliğini çok önemli görüyoruz diyen Polat Grup Yönetim Kurulu üyesi Olcay Polat ise Bir taraftan öğrencilerimiz üniversitede eğitim alırken bir taraftan da fabrikalarda eğitim almalı. Bizler de hem ülke, hem de il olarak üniversite-sanayi işbirliğini geliştirmek durumundayız" bunu kendimize görev edindik ifadesini kullandı.

Görüşmenin ardından heyet önce Polat Grup şirketlerinden biri olan Polat Grup Redüktör fabrikasını gezdi. Akademisyenler gördüğü teknoloji karşısında hayranlıklarını gizlemedi. Kontinü sistem zeytinyağı makinalarının yapıldığı Polat Makine fabrikasını da gezen heyet , onuruna verilen öğlen yemeğinin ardından fabrikadan ayrıldı.



haber...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



değerini biliy
ruz...

POLAT GRUP'TAN EĞİTİME TAM DESTEK

KOCAMAN BİR AİLEYİZ

Polat Makina, yeni eğitim- öğretim yılı başlarken, bünyesinde çalışan personelin çocuklarına kırtasiye ve giyim yardımında bulundu.

Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat, "Gururluyum çünkü yıllar içinde sadece makina yapıp satmadık, kocaman bir aile olmayı da başardık" dedi.



haber...

Kezban Selçuk

Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



"çocuklar bizim aydınlık geleceğimiz"

01



"biz birbirine sınıksız kenetlenmiş kocaman bir aileyiz"

02



"gelenek ve köklerine bağlı bir şirkettiz"

03



Gururluyum çünkü sadece makina üretmedik



Aydın'ın köklü sanayi kuruluşlarından Polat Makina, anlamlı bir etkinliğe imza attı. Yeni eğitim- öğretim yılı başında personelinin çocuklarına kırtasiye malzemesi ve kıyafet armağanında bulunulan etkinlikte, yaklaşık 2 bin kişi bir araya geldi.

Polat Makine yerleşkesi çocuklar için adeta festival alanına çevrildi. Birbirinden renkli kostümlerle palyaçolar, pamuk şeker satıcıları, renkli macun şeker ve patlamış mısır satıcıları alanda yerini aldı

Kurulan oyun parkları çocukların en fazla ilgi gösterdiği alanlar oldu

Eğitim yılı öncesi düzenlenen moral etkinliğinde ilk olarak, Polat Grup çalışanları, aileleriyle birlikte fabrikayı gezdi. Bu sayede eşler ve çocuklar babalarının ve annelerinin çalışma ortamı hakkında bilgi sahibi olma fırsatı yakaladı.

Ardından davetin onur misafiri olan

Aydın il milli eğitim müdür yardımcısı Bahameddin Karaköse, Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat'a çocukların eğitimi için verdiği destekten dolayı teşekkür etti.

Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat ise, etkinlikte yaptığı konuşmada, "Şu an gördüğüm tablo karşısında aslında çok da söyleyecek bir şey bulamıyorum, boğazım düğümleniyor. Ne görüyorum biliyor musunuz? 1978 yılında 3 kardeş başladığımız bu yolculukta kat ettiğimiz yolu görüyorum, 3 kişilik ailemin kocaman olduğunu görüyorum. Yıllar önce benimle bu yola baş koyan evlatlarımla çoluğa, çocuğa karıştığını görüyorum. Torunlarımı görüyorum, gözleri ışık ışık bakan evlatlarımla görüyorum" diye konuştu.

Polat, konuşmasına şöyle devam etti:

"Gururluyum çünkü yıllar içinde sadece makina yapıp satmadık

kocaman bir aile olmayı da başardık. 4 buçuk metre karelik bir atölyede başladığımız yolculuğumuzda şu an kurumsal bir şirket haline gelebildiysek, bunu emeğinize, alın terinize borçluyuz. Sırt sırta vererek büyüttük hem fabrikamızı hem ailemizi ve inanın bana tüm samimiyetle söylüyorum bu değeri ölçülemez bir şey."

Polat Grup Yönetim Kurulu Üyesi Olcay Polat ise Polat Grup'un kocaman bir aile olduğunu, bunun haklı gururunu yaşadıklarını dile getirdi.

Konuşmaların ardından Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat ve Aydın İl Milli Eğitim Müdür Yardımcısı Bahameddin Karaköse, çocuklar için hazırlanan paketleri dağıttı.

Dağıtımın ardından, halk oyunu gösterisi yapıldı. Aydın'ın simgesi efeler yaptıkları muhteşem gösteriyle seyircilerden tam not aldı.



Etkinliğe katılan Aydın Efeleri Yörükleri ve Türkmenleri Derneği üyeleri, Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat'a çeşitli hediyeler sundu. Dernek başkanı ve üyeleri İbrahim Polat'la birlikte zeybek oynadı

Etkinlik, toplu fotoğraf çekimi ve balonların gökyüzüne bırakılmasıyla sona erdi.



Mesleki deri hastalıklarının herhangi bir uluslararası kesin tanımının olmaması kaliteli epidemiyolojik verilerin toplanmasını ve verilerin sağlıklı bir şekilde karşılaştırılmasını engellemektedir. Türkiye'deki mesleki deri hastalıkları ile ilgili epidemiyolojik veriler ise çok yetersizdir.

Dünyada mesleki hastalıklar arasında deri hastalıkları ikinci sırada yer almaktadır. Tüm mesleki hastalıkların % 23-50'sini deri hastalıkları oluşturmaktadır. Her çeşit iş ortamında ve her yaşta görülen mesleki deri hastalıkları, en sık imalat sanayi, gıda üretimi, metal ve plastik sanayi, motor sanayi ve ormancılık alanlarında görülmektedir.

En yaygın görülen deri hastalığı:

Ekzema

En sık karşılaşılan mesleki deri hastalığı ise ekzemalardır. Tahriş ekzemaları ve alerjik ekzemaları olarak ikiye ayrılır:

Tahriş Ekzemaları:

Sabunlar (%22), ıslak işler (%19.8), petrol ürünleri (%8.7) soğutma yağları ve soğutucular (%7.8) en çok bildirilen sebeplerdir. Fırıncılar, kasaplar, yiyecek ve içecek temin edenler, temizlikçiler, inşaat işçileri, çiçekçiler, gıda üretimi yapanlar, kuaförler, bahçıvanlar, masörler, metal işçileri, tamirciler, hemşireler, boyacı ve matbaacılar riskli meslek grupları arasında yer almaktadır.

Alerjik Ekzemalar:

Lastik (%23.4), nikel (%18.2), epoksi ve diğer resinler (%15.6), aromatik aminler (%8.6), kromat (%8.1), kokular-kozmetikler (%8) ve koruyucular (%7.3) en çok bildirilen etkenlerdir.

Yapıştırıcı, dolgu, resin ve plastik çalışanları, tarım çalışanları, çimento ve inşaat işçileri, çiçekçiler, cam işçileri, grafik işçileri, bahçıvanlar, deri tabaklıyanlar, boyacılar, ilaç ve kimya çalışanları, lastik ve tekstil işçileri, kiremit ve ahşap işleri çalışanları riskli meslek grupları arasında yer almaktadır.

Tedavide temeli sebep olan maddenin uzaklaştırılmasıdır. Bu uzaklaştırma sebep olan madde yerine başka bir maddenin kullanılması, eldiven, bariyer, krem, yumuşatıcılar gibi bireysel koruyucu önlemler alınması, iş biriminin değiştirilmesi ve gerekirse iş değişikliği ile sağlanabilir. İş değişikliğine rağmen olguların %25'inde ekzemanın devam ettiği görülür.

Mesleki Kimyasal Yanıklar

Deride kimyasal madde sonucu ortaya çıkan hasar ve hücre ölümüne mesleki kimyasal yanıklar denir. Kimyasal maddenin genellikle tek maruziyeti ile yanma, sızlama, hızla eritem, büller, erozyon ve sonra ülserasyon gelişimi görülür. Genellikle maruziyetten hemen sonra olur fakat fenoller ve zayıf hidroflorik asit gibi kimyasallar geç reaksiyona da sebebiyet verebilir. En sık güçlü asit ve alkaliler, solvent ve gazlarla temas sonucu oluşur. Bazı kimyasallar yanıkların yanı sıra sistemik toksisiteye de sebep olabilir.

Genellikle asit yanıkları deri proteinlerinin koagülasyonu ile penetrasyonu önleyen bir bariyer oluşumuna, alkali yanıkları ise lipid degradasyonu ve yağ asidi sabunifikasyonu nedeniyle daha derin yanıklara sebep olur.

Asit yanıklarda yanık bölge bol su ile yıkanmalıdır. Sodyum bikarbonat solüsyonu kullanılabilir. Şiddetli hidroflorik asit maruziyetinde kalsiyum glukonat infiltrasyonu ve infüzyonu gerekebilir.

Alkali yanıklarda da bölge bol su ile yıkanır. Sirke ve amonyum klorid solüsyonu da kullanılabilir.

Yanıklarda tehlikeli bölgeden uzaklaşmak ve ilk müdahale konusunda iş yeri eğitimleri çok önemlidir. Tedavide acil müdahale yapılırken sebep



olan

maddenin tespiti ve maddenin yol açabileceği diğer hasarlar açısından gerekli müdahalenin de yapılması unutulmamalıdır.

Hastalıkların çözümü işveren ve işçinin çabasına bağlıdır

Mesleki deri hastalıklarında öncelikle tanı önemlidir. Ama bir deri hastalığının mesleki olduğundan şüphelenmek kolay olsa da bunu kesin kanıtlamak ve önlem almak zordur. Sık görülen bu hastalıkların tespitinde hekimlere çok görev düşmekle birlikte çözümü genellikle işveren ve işçinin çabasına bağlıdır. Ülkemizde meslek hastalığı denilince ilk akla gelen göğüs hastalıklarıdır.

Mesleki deri hastalıkları yaygın olmasına rağmen uzmanlar ve hastalar arasında farkındalığı yüksek değildir. Bu durumda mesleki deri hastalıklarının mortalite vemborditesinin diğer meslek hastalıkları ile karşılaştırıldığında daha düşük olmasının katkısı olabileceğini düşünebiliriz.

Mesleki deri hastalıklarının birçoğunun mesleki olduğunun farkında değiliz.

Kapsamlı önleme programları;

işveren, çalışan, mühendis, kimyager, endüstriyel hijyen uzmanı, İSG Uzmanı, sendika temsilcisi, Sağlık Bakanlığı ve İş yeri Hekiminin arasında gerçekleşecek çok kapsamlı bir yaklaşım ve ortaklık gerekmektedir.

MESLEKİ DERİ HASTALIKLARI VE KİMYASAL YANIKLAR

Mesleki maruziyetin (meslek dolayısıyla karşılaşılan faktörlerin) majör sebep olduğu ya da ortaya çıkmasına katkıda bulunduğu herhangi bir deri hastalığına mesleki deri hastalığı denir. Yaygın olarak görülen ve iş ortamından kaynaklanan mesleki deri hastalıkları, çalışanların yaşam kalitesini düşüren hatta meslek değiştirmelerine neden olmaktadır. Çok sayıda sebepten ve her türlü iş sahasında ortaya çıkabilen mesleki deri hastalıklarının daha etkin tanısı ve kontrolü önemlidir.

Mesleki sahada deriyi etkileyen binlerce kimyasal ve zararlı madde bulunmaktadır. Bu zarar, birçok farklı yoldan ve farklı patolojik mekanizmaları harekete geçirerek ortaya çıkmaktadır. Zararlı maruziyet tipleri 4 sınıfa ayrılır:

- Mekanik; sürtünme, basınç, vibrasyon
- Kimyasal; elementler ve kimyasal bileşikler (organik, inorganik ve protein)
- Fiziksel; sıcak, soğuk, radyasyon (UV ve iyonizan)
- Biyolojik; virüs, bakteri, mantar ve parazitleri içeren organizmalar





Bunları çoğaltmak mümkündür; fakat stresin başlıca nedenleri yukarıda sayılanlardır. Az önce de dile getirdiğimiz gibi stresin tamamen ortadan kalması; ancak insan yaşamının son bulmasıyla mümkündür.

Peki! Bu konuda neler yapabiliriz?

Öncelikle stresten kaçılmayacağını bilmemiz gerekmektedir. Stres yaşıyor ve çalışıyor olmanın tek ürünüdür. Stresin kişiden kişiye, cinsiyetten cinsiyete, işten işte farklılık gösterebileceğini bilmeliyiz. Ayrıca stresin sadece olumsuz bir unsur olmadığını da kabul etmeliyiz. Çünkü stres çoğu zaman bireyi kamçılayan, onu motive eden bir unsurdur. Eğer bunları aklımızdan çıkarmazsak stresle başa çıkmanın yolunu bir nevi bulmuşsunuz demektir.

Stresle baş edebilmek için alanında uzman kişilerin, kişisel gelişim uzmanlarının birçok tavsiyesi vardır. Bu tavsiyelere uymak hayatımızdaki stresi bir nebze de olsa olumsuz olmaktan çıkaracaktır. Bu tavsiyelerin somut olması uygulanabilirlik açısından da bireye kolaylık sağlamaktadır. Bu teknikler şu şekildedir;

- Bedene Yönelik Teknikler (Fiziksel Egzersiz, Solunum Egzersizi, Gevşeme, Meditasyon, Biyolojik Geri Bildirim)
- Zihne Yönelik Teknikler (Bilişsel Yeniden Yapılandırma, Problem Çözme, Zaman Yönetimi)
- Davranışlara Yönelik Teknikler (Sosyal Becerileri Geliştirme, Bazı Davranış Tarzlarını Değiştirme, Beslenme Alışkanlıklarını Değiştirme)

Eğer yaptığınız iş strese davetiye çıkarıyorsa yukarıda yazan tekniklerden işinize, o anki

İNSAN KAYNAKLARI STRES YÖNETİMİ

Stres; iç ve dış etkenlerle vücudun doğal dengesinin bozulması durumudur. Genellikle insanın baş edebilme yeteneğini aşan durumlarda ortaya çıkar. Hiç kimse durduk yere strese girmez girmek de istemez. Stresin baş gösterdiği yerde yolunda gitmeyen durumlar söz konusudur. Bu durumların birçok nedeni vardır. Bunlara örnek vermek gerekirse;

- İhtiyaçların giderilememesi.
- Fiziksel nedenler (Hastalık, sakatlık, gürültü...)
- Bireysel nedenler (Kişilik, ailevi problemler, ölüm...)
- Çevresel nedenler

durumunuza uygun olanı seçerek uygulayabilirsiniz

İşletmelerde örgütsel stresle başa çıkabilmek için; Nefes ve bedensel egzersizler, gevşeme metotları, çeşitli etkinliklere katılmak, psikolojik bilinçsel terapi, doğru – sağlıklı beslenme, kendi kendini kontrol etme bilinci geliştirme gibi bireysel stratejiler örgütsel stresi azaltmada yardımcı olacaktır gibi, örgütsel hava yaratmak, işin zenginleştirilmesi, işletmelerin rollerin belirlenmesi, mesleki gelişim yollarının planlanması, sağlıklı kariyer yönetimi, mesleki danışmanlık, işyerinde neşeli ortam yaratmak, sağlıklı ve doğru iletişim yollarını bulmak, çeşitli değerlendirme sistemlerinden sonra yön gösterici eğitici geri bildirimlerde bulunmak, işletme içi sosyal etkinlikler düzenlemek gibi işletmelerin örgütsel stratejileri ile desteklenmesi gerekmektedir.

Gerek bireysel, gerekse örgütsel düzeyde yapılacak çeşitli düzenlemeler, örgütsel stres kaynaklarının azaltılmasına yardımcı olacaktır. Böylece doyumlu ve verimli bir örgütsel ortam yaratılarak, hem örgütlerin üretim sürecinin aksamadan işlemesi, hem de işgörenlerin ruh ve beden sağlıklarını korunması sağlanabilecektir.





Kaynak arkının yüksek sıcaklıklar olduğundan (3500-4000 °C) direk kaynak arkına temasta veya tam olarak soğumamış iş parçasına temasta ciddi yanıklar meydana gelebilir. Bu sebeple, kaynakçıya uygun Kişisel koruyucu donanımlar (yanmaz eldiven, deri iş önlüğü, tozluklar gibi) tedarik edilmelidir. Bu donanımlar da kaliteli ve CE belgeli, uygun standartlarda hazırlanmış ürünler olmalıdır.

Kaynak yapılırken ortaya çıkan zararlı ışınlar en çok karşılaşılan sağlık problemleri arasında yer almaktadır. Özellikle ultraviyole (morötesi) ışınlar bu konuda en tehlikeli olanıdır. Nedeni ise infrared denilen parlak ışıklar gözün kapatılması veya baş çevirme yöntemi ile kişiye rahatsızlık vermezken; morötesi ışınlardan direkt veya dolaylı yoldan etkilenen kişiler için uygun kaynak maskeleri seçimi ve etrafta çalışanlar için perdeleme yapılmalıdır. Ayrıca perdeleme yapılırken yansımaları engelleyecek renk seçimleri yapmak çok önemlidir.

Pek çok zaman büyük ve ağır iş parçalarının kullanıldığı kaynak işlerinde önemli bir konu da parça düşmelerine bağlı iş kazası riskleridir. Bu doğrultuda çelik burunlu iş ayakkabısı veya baret gibi koruyucu donanımlar ile kişi çalıştırılmalıdır. Parçaların taşınması esnasında kullanılan ekipmanların düzenli bakımlarının yapılması ve ağır parçaların elde taşınmaması da bir diğer önemli korunma yöntemi olarak sayılabilir.

Kapalı ve kısıtlı alanlarda yapılan kaynak işlerinde de oksijen seviyesi, zararlı gaz ve buharlar, patlayıcı hava şartları kaynak öncesi ve kaynak esnasında sürekli gözetim altında tutulmalı, kaynakçı tek başına kesinlikle bırakılmamalı dışarı da en az bir kişi gözetmen olarak bulunmalıdır. Ortam sürekli doğal veya mekanik yöntemlerle havalandırılarak yukarıda bahsettiğimiz etkenlerden temizlenmelidir. Kapalı alanlarda doğru akım (DC) kaynak makineleri tercih edilmelidir. Çalışılan kapalı alanda aydınlatma gerekebileceğinden 24 V seyyar aydınlatma kullanılmalıdır. Kapalı alanlarda yapılan tüm işlerde çalışanın onayı olmalı ve mutlaka "Kapalı/Kısıtlı Alan Çalışma İzin Formu" ile kişi çalıştırılmalıdır.



Kaynak işlerinde en büyük tehlikelerden biri de elektriktir. Kaynak yaparken ark gerilimi 20 ile 30 volt arasında olmasına rağmen makinenin boşta çalışması sırasında 65-100 volta kadar çıkabilir. Genellikle elektrik çarpması kaynak makinelerinin boşta çalışması esnasında yaşanır. Boşta Çalışma gerilimi uygun makinalar seçilmelidir. Elektrik şoku riskine karşı hiçbir zaman ana enerji kesilmeden kaynak kablosu bağlantıları veya değişiklik yapılmamalıdır. Kaynak makinesi mümkün mertebe ana elektrik bağlantı noktasına yakın konumlandırılmalıdır. Tüm kablo ve bağlantılar temiz tutulmalı, düzenli bakımları yapılmalı, boydan boya elektrik yalıtımının hasarsız olduğundan emin olunmalıdır. Kaynak ortamındaki tüm elektrikli ekipmanların topraklanması ve kullanılan tüm kabloların çalışma şartlarına uygun seçilmesi gerekir. Olanakların izin verdiği ölçüde yalıtılmış zeminlerde çalışma yapılmalıdır. Çalışanlar kauçuk esaslı yalıtımlı iş ayakkabısı giymelidir. Asla çıplak ve nemli elle elektrod değişimi gibi işlemler yapılmamalı, kuru ve temiz eldivenler kullanılmalıdır. Makine üzerinde arıza giderme çalışmaları uzman personele bırakılmalıdır.

Unutulmamalıdır ki; en büyük kaza ve yaralanma sebeplerinden birisi eğitim eksikliğidir. Çünkü işyerinde yetkinliği olmayan personelin kaynakçılığa soyunmasının çalışanlar ve işletme açısından ciddi sağlık ve güvenlik risklerini beraberinde getirir.

KAYNAK İŞLERİNDE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Kaynak işlemlerinde çalışanlar için ortamda bulunan tehlikeler; toz, gaz ve duman, kaynak ışınları, çalışma ortamındaki gürültü, elektrik tehlikeleri, gazlar ve basınçlı gaz tüpleri ve kaynak yapılan ekipman ile ilgili tehlikelerdir.

Farklı kaynak türleri farklı risk içermektedir ve iş sağlığı ve güvenliği konusunda öncelik çalışanların yaptıkları işle ilgili bilgilendirilmesidir.

Kaynak işlerinde çalıştırılacak işçilerin seçimi ve eğitimi, ortaya çıkabilecek tehlike ve risklerin önlenmesinde büyük önem taşımaktadır.

Aynı zamanda çalışacak olan kaynakçı;

Mesleki Yeterlilik Kurumunun onayladığı kuruluşlar tarafından KAYNAKÇI BELGESİ almış olmalıdır.

İş sağlığı ve güvenliği anlamında donanımlı olmalıdır.



Ceyda Öder
Polat Makina Yönetim Temsilcisi

değerini
biliyoruz...





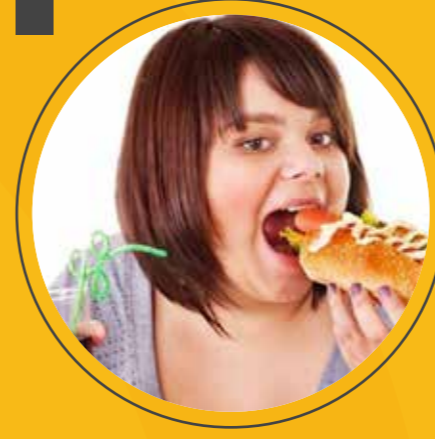
Yeni doğmuş bebeklerde gözyaşı yoktur; gözyaşı 7. haftadan sonra salgılanır.

İnsan gözü 526 megapikseldir. Eğer insan gözü kadar kaliteli bir fotoğraf makinesi olsaydı, çekilecek tek bir resmin boyutu 2.5 gb olurdu.



Bir gün içerisinde yaşadığınız olayların yalnızca % 7'si kalıcı hafızada kalır.

Dünyadaki obez nüfusun üçte biri, gelişmekte olan ülkelerde yaşıyor.



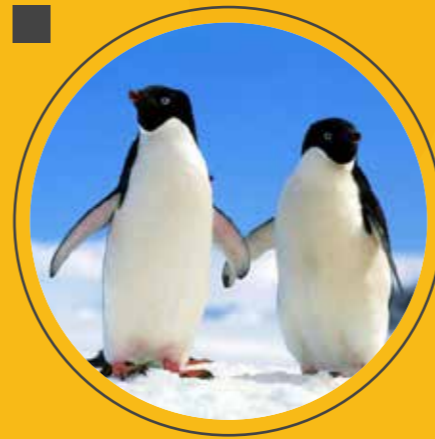
Ayı inlerinin girişleri her zaman kuzeye bakar.

Güneşten salınan enerji o kadar fazladır ki, güneşin 1 saniyede yarattığı enerji 100 Milyar atom bombası enerjisinden büyüktür.



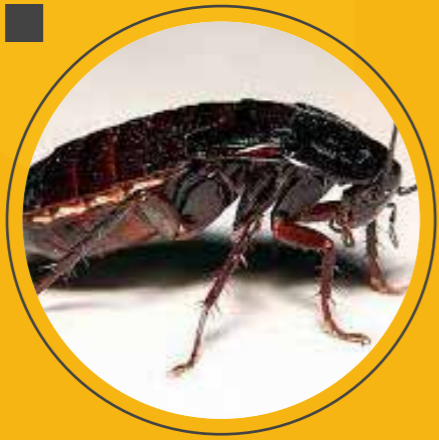
Kedilerin her bir kulağında 32 adele vardır.

Penguenler, saldırıya uğradıklarında ölü taklidi yapabilme yeteneğine sahiptirler.



Ortalama bir erkek, hayatının 3350 saatini tıraş olmak için harcar.

Hamamböcekleri yaklaşık olarak 250 milyon yıldır yaşadıkları halde hiçbir değişime uğramamışlardır.



Bir köstebek sadece bir gecede 90 m. tünel kazabilir.

Sallanan sandalyede hiç durmadan sallanma rekoru 440 saattir.



BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ ?



TARİHTE BUGÜN

1-EKİM 1951 HAVA HARP
OKULUNUN AÇILIŞI



6 Ekim 1923: Türk ordusu
İstanbul'a girdi. İstanbul'un
kurtuluş günü.

10 Ekim 2015: Ankara'da
bombalı katliam: 102
ölü! Ankara'da 'Barış'
mitingi öncesi patlatılan
eş zamanlı iki ayrı bomba,
102 vatandaşımızın hayatını
kaybetmesine neden oldu.



15 Ekim 1927: Atatürk, CHP
kongresinde tarihi Nutuk'u
okumaya başladı.

21 Ekim 1999: Prof. Dr.
Ahmet Taner Kışlalı suikast
sonucu öldürüldü.



25 Ekim 1951: ABD'de ilk
renkli televizyon kullanımı
başladı.

29 Ekim 1923: Cumhuriyet
ilan edildi. Cumhuriyet
Bayramı



1 KASIM 1927 : Gazi
Mustafa Kemal 2. kez
Cumhurbaşkanlığı'na seçildi

2 KASIM 2000 : Dünya
Satranç Şampiyonası'nda
Garry Kasparov yurttaş
Vladimir Kramnik'e
yenildi. Garry Kasparov
15 yıldır dünya satranç
şampiyonuydu..



7 KASIM 1999 : Yasemin
Dalkılıç tüpsüz dalmada
dünya rekoru kırdı (68 m)



10 KASIM 1938 : Kurtuluş
Savaşı'nın önderi, Türkiye
Cumhuriyeti'nin kurucusu
Mustafa Kemal Atatürk,
Türkiye saati ile 9:05'te
Dolmabahçe Sarayı'nda, 57
yaşındayken hayata gözlerini
yumdu. Türkiye'de ulusal yas
ilan edildi.

30 KASIM 1925 : Tekke
ve zaviyelerin kapatılmasına
ilişkin kanun kabul edildi.

1 ARALIK 1906 : Dünyanın
ilk sinema salonu Paris'te
açıldı.

4 ARALIK 1927:
Cumhuriyet döneminin
ilk kâğıt paraları tedavüle
çıkarıldı.



9 ARALIK 1995 : Nazım
Hikmet'in "Rüzgâra Karşı
Yürüyen Adam" heykeli,
Kültür Bakanı Fikri Sağlar'ın
da katıldığı törenle Ankara
Atatürk Kültür Merkezi
bahçesine yerleştirildi.

12 ARALIK 2004 : Fatih
Akın'ın filmi Duvara
Karşı, Avrupa Sinema
Akademisi'nce verilen 2004
Avrupa En İyi Film Ödülünü
kazandı.

18 ARALIK 1865 : ABD'de
kölelik kaldırıldı.

29 ARALIK 1995 : Türkiye
ile Yunanistan arasında
Kardak krizi çıktı.

GÜLÜMSETEN KARELER



29
EKİM
CUMHURİYET
BAYRAMI'MIZ
Kutlu Olsun
POLAT®

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

