

SÜRDÜ RÜLEBİ LİRLİK



”

DOĞRU ZAMAN DA
DOĞRU HAMLEYLE
DOĞRU HEDEFE

Sürdürülebilirlik

■ Kelime olarak pek çok anlama gelmese de kullanıldığı yere göre farklı anlamlar içermektedir.

Ekonomide sürdürülebilirlik, çevresel sürdürülebilirlik, sosyal ya da toplumsal sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir yaşam, sürdürülebilir gezegen, sürdürülebilir şehirler, sürdürülebilir gelecek... örnekleri daha da çoğaltmak mümkün

■ “Peki nedir sürdürülebilirlik?”

Sürdürülebilirlik bir şeyin sürdürülebilir olması onun şu anki durumunu devam ettirebiliyor olması ya da kendini yenileyebiliyor olması anlamına gelir. Kelimenin bu anlamından yola çıkarak sürdürülebilirlik kavramı; gelecek nesillere ekolojik, ekonomik ve sosyal koşulları devam ettirilebilir bir dünya bırakmak anlamında kullanılmaya başlanmıştır.

Kısaca, sürdürülebilirlik bugünün ekonomik ve toplumsal ihtiyaçlarını gelecek kuşakların olanaklarını çalmadan ve doğaya zarar vermeden karşılayabilmek anlamına gelir.

Şirketlerin sürdürülebilirlik politikalarına gelince; Polat Makine olarak çevre dostu makineler üretmek öncelikle doğadaki sürdürülebilirliğe katkı sağlamaya çalışıyoruz. “unutmayalım ki **Doğa ne kadar kırılgan ne kadar küstürülürse geleceğimiz o denli tehlikeye girer**”. Kaybolan ormanları, çöleştiren toprakları, eriyen

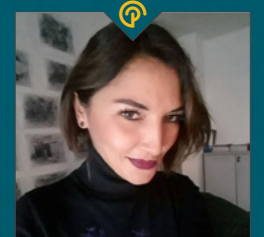
buzulları, küresel ısınmayı ve yok olan türleri bir düşünün. Ekolojik denge alt üst olmuş durumda; Bu koşullar altında gelecek nesillere nasıl bir dünya bırakacağız? Bu koşullar altında, üzerinde yaşayacağımız sağlıklı ve temiz bir çevre olmadan paradan, refahtan, kalkınmadan, ekonomiden ya da siyasetten konuşmak mümkün mü?

Bizim Sürdürülebilirlik anlayışımız, verimliliğe odaklı, riskleri önceden tespit ederek önleyici yaklaşımlar geliştiren proaktif bir anlayış. İş yapış biçimimiz, tüm kaynaklarımıza bakış açımız bu odaktan hareketle şekilleniyor. Tüm çalışmalarımızda, sınırlı kaynakları etkin ve basiretli bir şekilde değerlendirmek ve sürdürülebilirlik yaklaşımı içinde kalıcı değerler üretebilmek amacındayız.

Çalışmalarımızla sürdürülebilir etkiler yaratmak için destek verdiğimiz projelerin uzun soluklu olmalarına, toplumsal anlamda fayda üretmelerine ve kalıcı yarar sağlamalarına dikkat ediyoruz.

İnovasyon gerçekleştirme ve daha az tüketerek daha fazlasını başarmak, sürdürülebilirliğin önemli kilit noktası olacak. Daha az ekolojik ayak iziyle daha fazla değer yaratmak için ürünlerimizi ve çözümlerimizi inovasyonlar ve akıllıca yollarla iyileştirmek istiyoruz.

İnsanlık olarak bir parçası olduğumuz ve dolayısıyla her türlü ihtiyacı karşıladığımız gezegenimize sorumluluğumuzu asla unutmuyoruz!



Kezban Selçuk
Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı



“ Geleceği Geleceğe Bırakmamak İçin Gelecek Şimdi ”

İbrahim POLAT

POLAT GRUP YÖNETİM KURULU BAŞKANI

EDİTÖRDEN
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

makale

PEHLİVAN:
YURT İÇİ
PAZARINDA
HAKİMİYET
BİZDE

röportaj

DÜNDEN
BUGÜNE
POLAT
MAKİNA

bilgi

POLAT
YURTDIŞINDA
DA ÇOK
GÜÇLÜ

röportaj

POLAT TARIM
TAM BİR
ENTEĞRE
TESİS OLDU

röportaj

ÇALIK MAKİNA
38 YILDIR
GÜVENLE

röportaj

MALİA
ORGANİK
ZEYTİNYAĞI
FABRİKASI
AÇILDI

röportaj

DIYETİSYENİN
GÖZÜNDEN

bilgi

EKOMADRA
YÜZDE YÜZ
DOĞAL,
YÜZDE YÜZ
ORGANİK

röportaj

AYDIN EFELERE
YENİ SOLUK

röportaj

REYHAN
ZEYTİNYAĞI
AKHISARIN
GURURU

röportaj

ARKA PLANDAKİ
GÜÇLÜK

bilgi

RECEP EREN
ZEYTİN GÖNÜL
İŞİDİR EMEK
İSTER

röportaj

ENDÜSTRİYEL 4.0
VE İSG

bilgi



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

- /polatmakinedekantor
- /PolatMakinaAS
- polatmakine
- PolatMakinaSanayi
- 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

Hayallerinizin peşinden gidin...

Benim hayallerim var “ gün ışığına çıkmamış, şeker tadında, ufuk çizgisinde, bulut renginde. Yarına geleceğe ilişkin beni ben yapacağına inandığım hayallerim var” diyerek başladı serüvenine. Önce tek başına, ardından kardeşlerini de yanına alarak birken 3 oldu sonra çoğaldı 10-20 oldu şimdi ise 1000’i aşan çalışanıyla Aydın sanayisinin temel taşı oluşturdu. Kolay olmadı bugünlere gelişi dişıyla tırnağıyla kazadı,ilmek ilmek ördü geleceğini...

4,5 m² den 88.000 m² ye Uzanan yolculuk

1956 tarihinde ılık bir ilkbahar günü Aydın’ın merkez Çiftlik köyünde doğdu İbrahim POLAT 4 çocuklu çiftçi bir ailenin 2. çocuğu olarak. Toprakta sağlıyordu geçimini babası varlıklı sayılmazdı. Geçim sıkıntısı nedeniyle ilkokulu anca okuyabildi, çok istemesine rağmen eğitim hayatının devamını getiremedi.

Doğduğu Çiftlik köyünde ilkokulu bitirince çiftçi babası tarafından Aydın sanayi bölgesinde bir soğuk demirci ustasının yanına “Eti de kemiği de senin” diye verildi İbrahim Polat. 1 yıl hem sanayiye tanıdı, hem soğuk demirciliği öğrendi ustasından. Ama öğrenmeye olan açlığı, hep daha iyisini yapma arzusu onu yeni arayışlara sevk etti.

Soğuk demircilikten, kontinü sisteme...

Soğuk demir işinin dışında ne yapabilirim diye gezinirken sanayi sitesi içinde çırçır makina otomasyonu yapan bir ustayı gözüne kestirdi. “artık burada çalışmalıyım, bu işi de öğrenmeliyim dedi ve kolları sıvadı. İşini de ustasını da kendi seçti kısaca...

Çocuk yaşta olmasına rağmen hedefleri büyüktü. Ağır ama emin adımlarla ilerledi hayalini kurduğu geleceğine. Çırçır makinası ustasının yanında tam tamına 8 yıl kaldı. Orada teknik resim okumasını ve teknik resmi çarçakalem çalışmasını öğrendi. Teknik resim öğrenmiş olmak kendine olan güvenini daha da arttırdı İbrahim Polat’ın. Artık birçok işi kendi başına, hedef odaklı ve kararlı yapmaya başladı...

11 yaşından 20 yaşına kadar sanayideydi. Hamdı pişti ,metalle haşır neşir olup ona adeta yeniden can verdi. Sanayide devam ederken celp kararı geldi askere gitti İbrahim Polat. Burada da farkını hissettirmeyi başardı.

Başarılı bir askerlik döneminin ardından yeniden ekmek teknisine yani sanayideki ustasının yanına döndü. 3 ay daha çalıştı yanında, sonra dükkân açmak için kendinden icazet istedi. Henüz hazır olmadığını belirtti ustası ve biraz daha çalışması konusunda ikna etti. 6 ay daha sabretti ve sonunda yine gitti ustasının yanına dükkân açma isteğini yeniden dile getirdi. Bu kez tamam dedi ustası, icazeti almıştı fakat dükkân açacak maddi gücü yoktu.

Kafasına koymuştu, bir şeyler yapmalıydı... Abisi Mustafa Polat’ın marangoz dükkânının içinde bir köşe istedi kendine. Polat grup şirketlerinin temeli işte o 4,5 metrekairelik alanda 3 Şubat 1978 yılında atıldı...



Hayallerinin peşinden koşan İbrahim Polat, küçük bir atölyede başladığı başarı dolu hikâyesini 1993 yılında Polat Makinayı Anonim şirket boyutuna getirerek taçlandırdı.



İbrahim Polat
(Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı)

Kendine ait soğuk demirci atölyesini kurdu. Para konusunda o kadar sıkıntıdaydı ki atölyesinin takımlarını bile dostları aldı. Başarabileceğine güveni sonsuzdu arkadaşlarının “İbrahim bir işe girmişse kesin başarı da arkasından gelir” diyorlardı.

Siparişler arka arkaya geldi, kısa sürede 4,5 metrekairelik dükkânı 20 metrekaireye çevirdi, İbrahim Polat; yeni şeyler üretip kazancı arttıkça hırsı daha da kamçlandı ve 1980 yılında 40 metrekairelik atölyesini kiraladı. Hedefleri büyüktü mıcır eleme yıkama tesisleri ve çırçır fabrikası otomasyon tesisleri yapmaya başladı.

Artık Aydın’ın en zor işleri ona geliyor kentte sözü edilen bir sanayici oluyordu. 1980-82 yılları arasında Çelik Konstrüksiyon, çatı, bina işleri yapmaya başladı.1982 yılında kente ilk kontinü sitem zeytinyağı makinasının gelmesiyle hayatı tamamen değişti İbrahim Polat’ın. Gördüğü teknoloji karşısında hayranlığını gizleyemeyen Polat “bende yapmalıyım “ dedi ve çevresindekilerin alaycı bakışlarına aldırmaz etmeden kolları sıvadı. Parasının yettiği ölçüde 15 gün içerisinde aynı makina yaptı. Kurulum için gelen İtalyan gördükleri karşısında şaşkına döndü.

1982’den 1992’ye kadar, kendini ve teknolojisini sürekli geliştiren dekantör ve seperatör hariç diğer üniteler üzerinde çalışmalar yapan İbrahim Polat 10 yılsonunda yaptığı birikimle 17 takım makinasını yaptı. Kendini müthiş mutlu, gururlu hissediyordu.

İbrahim Polat, küçük bir atölyede başladığı başarı dolu hikâyesini 1993 yılında Polat Makinayı Anonim şirket boyutuna getirerek taçlandırdı. Aynı yıl modern zeytinyağı sıkma tesislerini yabancı firmaların kalitesinde üretmek gibi iddialı bir düşünce ile kontinü sistem zeytin sıkma Makinası üretimine başladı.

Ses getiren faaliyetleri sonucunda her geçen gün daha da büyüyen Polat Makina yönetim Kurulu başkanı İbrahim Polat yurt dışından temin ettiği redüktörleri “neden kendim üretmeyeyim ki” diyerek 1998 yılında bünyesine POLAT GRUP REDÜKTÖR firmasını kattı.

PGR Yurtdışı pazarında markalaşma yolunda...

Polat Group Redüktör San.ve Tic.A.Ş. 1998 yılında Polat Makina Sanayi ve Tic.A.Ş. bünyesinde üretim faaliyetine başlamış, kısa zamanda gösterdiği büyüme ve gelişim neticesinde 2004 yılında ayrı bir tüzel kişilik kazandırılarak faaliyetini devam ettirmiştir. Faaliyetine başladığından bugüne kriz dönemleri dahil göz kamaştırıcı bir büyüme trendine sahip olan PGR bugün yurtiçi pazarda markalaşma sürecinde ciddi bir yol kaydederek yurtiçi sektörde öncü firma haline gelmiş, ayrıca Almanya başta olmak üzere 5 kıta'da 70'in üzerinde ülkeye ihracat yapan bir firma konumunu almıştır.

"Yarın dünden, gelişmek değişmekten büyüktür."

Astım Organize Sanayi bölgesinde yıllık 250.000 adet redüktör üretim kapasitesi, 15.000 m2 merkez fabrika alanı, Aydın Umurlu Organize Sanayi bölgesinde 20.000 m2 montaj fabrikası, yaklaşık 300 çalışanı, Yurtiçinde Ankara'da ve İstanbul'da şubeleri, yurtiçi ve yurtdışında çok sayıda bayilik ve distribütörlükleri, 2014 yılından bu yana Almanya'da 5.000 m2 alana kurulmuş PGR GmbH montaj fabrikası ile faaliyetine devam etmektedir.



Zaman içerisinde gerek teknoloji gerekse üretim kalitesi nedeniyle sürekli sistem zeytinyağı makinalarında öylesine başarılı çalışmalarını altına imza attı ki, artık yerli üretimde tartışmasız bir şekilde ipi en önde göğüsleyen firma konumuna ulaştı.

Bu başarısı Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TUBİTAK) tarafından 2016 yılında yapılan istatistikle de taçlandırıldı. Polat Makina yerli üretimde %45'lik üretim kapasitesiyle Türkiye'nin 1 numaralı makine üreticisi ilan edildi. Geri kalan %55 kısım ise yerli ve yabancı 7 firma arasında paylaşıldı.

"Yarın dünden, gelişmek değişmekten büyüktür" felsefesiyle yoluna devam eden Polat Makina, ürün geliştirme süreci başta olmak üzere teknolojiyi üretime entegre ederek ürünün kalite-maliyet- süreç optimizasyonunda büyük bir başarı sağladı.

Tek bir ürünle yetinmeyen ürün gamını sürekli yenileyen Polat Makina, Endüstriyel alanda; kentsel atıksu arıtma, içme suyu arıtma, endüstriyel arıtma, maden arama ve petrol sondaj tesislerinde kullanılan dekantör, seperatör ve proses ünitelerinin üretimini gerçekleştirmeye başladı. Aynı zamanda süt üreticilerinin beklentilerini karşılayacak şekilde kalite, güvenlik ve verimlilikten ödün vermeden düşük maliyetlerle (CIP) yerinde temizliğe uygun ve 24 saat aralıksız çalışacak şekilde Krema, temizleme, süt seperatörleri tasarladı, hem yerli hem yabancı üreticinin ihtiyaçlarına yanıt verdi.

Çalışmalarını, üretimini yaptığı tüm makinalarda en değerli hazinelerimiz olan toprak, su ve havanın kirlenmesinin önüne geçilmesi ve ekosistem üzerinde iklim değişikliğine yol açan tehditlerin hafifletilmesine yönelik sürdüren Polat Makina, enerji tüketimini minimize edecek makinalar üreterek katma değer oluşturup ekonomiye katkıda bulunmayı hedef edindi.

Gelecek 'de bir gün gelecek' prensibini kendine yol haritası eden İbrahim POLAT 2002 yılında tesislerine Oluklu Mukavva Ambalaj Tesisi **AYKUTSAN AŞ**'i de kattı. **Hızla büyüyen Polat Makina 55 Bin Metrekare Kapalı Alana Ulaştı.**



2003 yılında örnek tesis olarak kurduğu **POLAT TARIM LTD. ŞTİ**, 240 ton/gün kapasiteli Zeytin Sıkma Tesisi ile de üreticinin ihtiyaçlarını ve Makina'nın mükemmelliğini araştırmasını yapmakta ve daha iyiyi arayışını sürdürmektedir. Yurtdışında ilk satış ofisini 2012'de Yunanistan'da açan Polat, Eylül 2014'te ise Almanya'da ilk fabrikasını kurdu.

2011 yılında Oya Fidancılık A.Ş. Kuruldu. Oya Fidancılık A.Ş.'de Polat Grup Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Polat Tarafından Öncelikle Hobi Bahçesi Olarak Başlanan Ancak Sonrasında Polat'ın Ticari Zekası Sayesinde Büyük Bir İşletmeye Dönüşen Polat Grup Firmasıdır.

2011 Yılında Aydın'ın Koçarlı İlçesi'ne Bağlı Çakırbeyli Köyünde Kurulan Oya Fidancılık Her Geçen Gün Hızla Gelişen Vizyonu Ve Kaliteden Ödün Vermeyen Anlayışı İle 400 Dönüm Alanda Yurtiçi Ve Yurtdışı Pazarı Hizmet Veriyor.

Hayal ederek başladı yolculuğuna İbrahim Polat hayallerinin peşinden koştu. Aşkla yaptı yaşamını

biriktirdi, biriktirdiklerini birleştirdi, birleştirdiklerini paylaştı artarak çoğaldı. Muasır medeniyetler seviyesine gelmenin ilim, irfan ve teknolojiyle hayat bulduğunun bilincinde olan İbrahim Polat Avrupa'da kurduğu bayilikler sayesinde Türkün gücünü ve başarısını bu ülkelere taşıdı. **Sırasıyla 2012 yılında Yunanistan'da Polat Gr. A.E. Kuruldu. Ortadoğu pazarında da büyük hakimiyet gösteren Polat Makina 2013 Yılında Fas'ta Polat Sarl. kurdu. 2014 yılında Almanya'da Pgr GmbH Kuruldu, yine aynı tarihte İtalya'da Polat Srl.Kuruldu.** 2016 Tarihine gelindiğinde 66 Bin Metrekareye ulaştı 4,5 metrekarelik alanda başladığı yolculuğunu doğup büyüdüğü topraklarda 88 bin metrekarelik alanda sürdüren İbrahim Polat, 4'ü yurtdışı (Almanya, Yunanistan, Fas, İtalya) 6'si yurt içinde olmak üzere farklı sektörlerle hitap eden toplam 10 şirket kurdu. Grup şirketleri olarak 5 kıtada 80 ülkeye ihracat yaparak Polat markasını dünya ile tanıştırdı.

“

Grup şirketleri olarak 5 kıtada 80 ülkeye ihracat yaparak Polat markasını dünya ile tanıştırdı

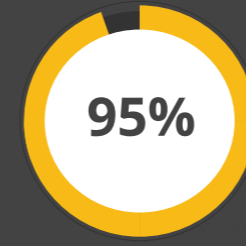
“

Pek çok ilkin altında da İbrahim Polat dolayısıyla Polat Makina imzasını görmek mümkündür... 2005 yılında Türkiye'nin ilk ful otomatik Süt Seperatörü, İlk maden Dekantörü ve Türkiye Petrollerinin ilk yerli endüstriyel dekantörü Polat imzasını taşımaktadır.

Polat Makina üretimini yaptığı Separatör, Dekantör ve Proses hatlarında yüksek kalite ve güncel teknolojinin Türkiye temsilcisidir.

Sayıla santrifüj teknolojilerinden birine sahip olan Polat Makina dünyada ciddi şekilde bu işi yapan 10 firmadan biridir.

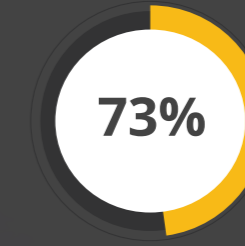
POLAT MAKİNA'YLA TÜRKİYE'DE HASAT ZAMANI



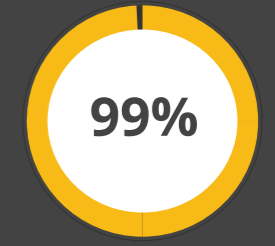
Müşteri Memnuniyeti



Türkiye Servis Ağı



TÜBİTAK: Türkiye'de kullanılan makinaların %78'i yerli
TÜBİTAK: Polat Makina'nın pazardaki yeri : %45
TÜBİTAK: Polat Makina Yurt içi pazarının %73'e hakim



Zeytin Yetiştirilen İllerin Tamamında Polat İmzası



Zeytin, Türkiye'de çok geniş bir yayılım alanı bulmuştur. Türkiye'nin 81 ilinin 41'inde, 843 ilçenin 270'inde zeytin üretimi yapılmaktadır. Üretimin % 53'ü Ege Bölgesinde, % 18'i Marmara Bölgesinde, % 23'ü Akdeniz Bölgesinde, % 6'sı Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ve % 0,2'si de Karadeniz Bölgesinde gerçekleştirilmektedir. Ege Bölgesinde üretimin % 55'i yağlık olarak değerlendirilirken Marmara Bölgesinde üretimin % 60'ı sofralık olarak değerlendirilmektedir. Türkiye dane zeytin üretimi sırasıyla, İzmir (% 13),

Manisa (%12.5) Aydın (%12), Muğla (%10), Balıkesir (%12.5), Çanakkale (%7) ve Bursa (%5) illerinden sağlanmaktadır (TÜİK, 2015)

Türkiye'de Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de üretilen dane zeytinin yaklaşık %73'ü yağa işlenmektedir. Ülkemizde tüketim genelde zeytinyağı ağırlıklı olduğu için yağlık zeytin üretimi daha fazla olmaktadır. Türkiye'de var-yok yılı ortalamasına göre 150 bin ton zeytinyağı üretilmektedir.

Bu miktar ile Türkiye, dünya zeytinyağı üretiminde İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus'tan sonra beşinci sırada yer almakta ve dünya üretiminin yaklaşık %5'ini, ihracatının ise %10'unu sağlamaktadır

Polat Makina 1994'den yılından itibaren yabancı firmaların egemenliğini kırarak, 2 veya 3 faz üretim metotlarından hangisi istenirse istensin, müşterilerimiz için finansal olarak en uygun, teknolojik olarak en üstün çözümü daima sağlamıştır. Bu sayede zeytinyağı üreticilerin eski ve düşük verimli

zeytin işleme sistemlerinden kurtularak modern yüksek verimlilikte, yüksek kalitede zeytinyağı elde edilmesi sağlanmıştır.

Müşterilerimizin özel istekleri doğrultusunda 2 veya 3 faz olarak dizayn edilebilen sistemler 5 ton/gün'den 500 ton/gün kapasiteye kadar zeytin işleme özelliğine sahiptir.

Polat Makina olarak tüm üreticilere verimli bir sezon dileriz.

test et... ve farkı gör

"Polat Makina, ürettiği makinalarda, müşterileri için finansal olarak en uygun, teknolojik olarak en üstün çözümü daima sağlamıştır. Bu sayede zeytinyağı üreticilerinin modern yüksek verimlilikte, yüksek kalitede zeytinyağı elde edebilmesi sağlanmıştır."



Polat Tarım Entegre bir şekilde sezona hazır

Polat Şirketler Grubundan Polat Tarım konuğuyuz.

"Polat Life" dergimizin 9.sayısında ürün ve hizmet kalitesinde, dünya standartlarını hedefleyen, uygun üretimi uygun teknolojiyle gerçekleştirerek, kalitesinin sürekliliğini sağlayan ve sürekli araştırarak sistemi oluşturan bütün fonksiyonları bire bir ele alarak geliştiren Polat Şirketler Grubundan Polat Tarım'ın konuğuyuz...

Polat Tarım'ın faaliyet alanlarını, tesiste bulunan kontinü sistemlerin özellikleri ve işleyişlerini, yine fabrika içinde faaliyet gösteren ekstraksiyon tesisinde ne tür bir çalışma yürütüldüğünü Sami Polat'la değerlendireceğiz.



Polat Tarım
Yönetim Kurulu Başkanı
Sami POLAT



EN SON 2017 TARİHİNDE TESİSİNİZDE BİR RÖPORTAJ GERÇEKLEŞTİRMİŞTİK. HEMEN SORMAK İSTİYORUM O TARİHTEN BUGÜNE NELER DEĞİŞTİ POLAT TARIM DA ?

Evet Polat Tarım tam bir entegre tesis olmuştur. Hem zeytin sıkma ünitesi, hem prina işleme ünitesi ve zeytinyağı dolum ünitesi olmak üzere üç kısımdan oluşmaktadır. Zeytin sıkma ünitesinden çıkan zeytin posası direk pirina işlem tesisinde tekrar işlenerek daha kaliteli bir yağ elde edilmektedir. Burda elde edilen prina yağları ihracatçı firmalara satılarak rafine edildikten sonra dış piyasada alıcı bulmaktadır. Ayrıca zeytinyağı dolum tesisimizde kendi bünyemizde ürettiğimiz ve müstahsilden aldığımız ürünleri daha çok ihracata yönelik olarak hazırlanmakta muhtelif ülkelere satışı yapılmaktadır. Başlıca markalarımız Dilmith, Olivirgin, Piginda, Holvye ve Polatürk vardır. Bu süre içinde gerekli makine parkuru genişletilmiş günlük kapasitemiz 700 tona çıkarılmıştır ve yasaların gerekli gördüğü eksiklikler tamamlanmış ve Geri dönüşüm Lisanları alınmıştır- Kısaca Polat Tarım bir 270 ton kapasiteli bir zeytin sıkma tesisi 700 ton/günlük kapasiteli prina işleme tesisi ve Zeytinyağı dolum tesisi olmuştur.

SAMİ BEY, DERGİMİZİN 9.SAYISINA HOŞ GELDİNİZ ? SİZİ BİRAZ TANIYABİLİR MİYİZ ?

10/10/1960 merkez çiftlik köyünde doğdum ilkokulu Aydın Atatürk ilkolunda okudum. İş hayatına ilk Renault tamirciliği ile 1972 yılında başladım. 1984 yılının 6 ncı ayında abim İbrahim Polat ile birlikte çalışmaya başladık. Kömür ocaklarına kömür zenginleştirme tesisleri ile başlayıp çirçir fabrikaları otomasyon tesisleri ve istasyon kanopi ve akaryakıt tankları yaparak iş hayatında abim İbrahim Polat ile devam ettim. Daha sonra aramıza Mustafa Polat katılım yaparak daha güçlü bir ortaklık oluştu. 1994 den sonra zeytin sıkım üniteleri üretmeye başladık. O günden sonra ülkenin her yerinde, Tunus, Yunanistan, Fas, Lübnan ve Ürdün gibi ülkelerde montaj işlerini yürüttüm. 2012 yılından sonra Polat Tarım bünyesinde arge çalışmaları yapmaya başladım halen devam etmekteyim.

// Ürün ve hizmet kalitesinde, dünya standartları hedefimiz

//



İŞLETMENİZDE MODÜLER SİSTEME GEÇİŞ YAPTINIZ. BİZE BİRAZ POLAT MAKİNE MODÜLER ÜRÜN SERİSİNDEN VE İŞLEVLERİNDEN BAHSEDER MİSİNİZ? NEDEN TAM MODÜLER MAKİNE TERCİH ETTİNİZ. BU MAKİNAYI DİĞERLERİNDEN FARKLI KILAN ÖZELLİK NE?

Modüler sistemde verimlik artışı sağlanmış ayrıca çok daha kaliteli zeytinyağı üretimi sağlanarak üretim yapılmaktadır.

TESİSİNİZDE AYNI ZAMANDA BİR ÜRÜN GELİŞTİRME LABORATUVARI VAR. POLAT TARIM POLAT MAKİNA'NIN ARGE MERKEZİ DİYEBİLİR MİYİZ ? NELER YAPILYOR BU LABORATUVARLARDA ?

Evet Polat Tarım Polat Makine'nin ARGE merkezi diyebiliriz. Çünkü her yeni üretilen makine firmamız bünyesinde teste tabi tutulur daha sonra bir sezon makineler çalışarak eksiklerimiz varsa giderilmektedir. Bu çalışmalar sonucunda en kalite ürünü piyasaya sürmek için; makinelerin seri üretimi yapılmaya başlar

BURADA AYNI ZAMANDA EXTRAKSİYON TESİSİNİZ VAR BİRAZ BAHSEDER MİSİNİZ BİLMİYEN OKURLARIMIZ İÇİN EXTRAKSİYON NEDİR ?

Ekstraksiyon kelime anlamı olarak ; bir çözelti ya da süspansiyon içindeki organik maddeyi, çözen fakat çözelti ya da süspansiyondaki çözgen ile karışmayan bir başka organik çözgen yardımıyla ayırmaktır. Kimyada bilinenin aksine bir saflaştırma değil ayırma yöntemi olarak kullanılır. Zeytinyağında ise Ekstraksiyon zeytin posasını tekrar fiziksel yöntemlerle işleyerek zeytin posasının içinde kalan zeytinyağı ortaya çıkarmaktır. Bu zeytinyağı direk işlediğinizde ham zeytinyağı elde edilmektedir.

Zeytinyağı Ekstraksiyon Tesisi; Zeytin taşıma helezonu ve bunkeri, zeytin yıkama makinesi, kırıcı bunkeri ve elevatörü, kırıcı, malaksör, hamur pompası, dekantör, vibrasyon eleği, yağ pompası, dikey - yatay pirina elevatörü, dinlenme tankı, separatör, pompalı yağ kabı, su ısıtma kazanı, elektrik panosu ve konsollardan oluşur.

Tesisin çalışma prensibi ise şöyledir;

Zeytinler, zeytin taşıma bandına ait bunkere dökülür ve yıkama makinesine taşınır. Önce yapraklarından arındırılan zeytinler daha sonra etine zarar verilmenden zeytin yıkama makinesinde yıkanır. Kırıcı Helezonu bunkerine dökülen zeytinler kırıcıya taşınır. Kırıcıda, zeytinler kırılarak yarı hamur haline gelir. Yarı hamur, malaksör grubunda operatör tarafından belirlenen zaman ve sıcaklıkta yoğrularak yağ eldesi için hazır hale getirilir. Hamur pompası yardımıyla hamur dekantöre pompalanır. Hamura su ilavesi debimetre ile gerçekleşir. Zeytin hamuru dekantörde santrifüj kuvvetlerinin etkisinde fazlarına ayrılarak zeytinyağı, karasu ve pirina elde edilir. Dekantörde önünde yer alan vibrasyon eleği ile yağ ve karasu küçük partiküllerden arındırılır. Yağ Pompası, yağı separatör dinlenme tankına gönderir. Pirina ise yatay ve dikey pirina helezonları tarafından fabrikanın dışına taşınır. Zeytinyağı, separatörde küçük partiküllerden ayrılarak tüketime hazır hale gelmiştir. Pompalı yağ kabı ile yağ istenilen yere sevk edilir. Tesis Elektrik Kontrol Panosuyla kontrol edilir. Tesisin ısı ihtiyacı Kazan Ünitesiyle sağlanmaktadır.

Zeytinyağı Ekstraksiyonu'nda 2 ayrı sistem kullanılır .Bunlardan ilki **İki Fazlı Sistem (Ekolojik Sistem)** dir. Yoğrulması tamamlanan zeytin hamuru, hamur pompası vasıtası ile dekantöre su vermeden beslenir. Giren ürün dekantörden yağ ve karasulu pirina olarak çıkar. Sonuç olarak iki faz sistemden çıkan pirinanın nem oranı üç faz sisteme göre yüksek çıkarken, sistemde su kullanılmaz. Karasu, prina ile birlikte dekantörden çıkmaktadır. Sıkım esnasında dekantöre ilave su vermeyi gerektirmez. Dekantörden çıkan prina beraberindeki karasudan dolayı yüksek nem ihtiva eder. Muhafazası zordur. Çıkan yağın fenol değerleri üç fazlı sisteme göre yüksektir. Asit ve peroksit değerleri ayndır.

Diğer sistem ise **Üç Fazlı Sistemdir (Klasik Sistem)** Yoğrulması tamamlanan zeytin hamuru belli miktarda ve sıcaklıkta su ilavesi ile dekantöre beslenir. Giren ürün dekantörden yağ, karasu ve pirina olarak çıkar. Üç faz sistemden çıkan pirinanın nem oranı iki faz sisteme nazaran düşükken, sistemde su kullanılır.

Karasu ve pirina dekantörden ayrı ayrı çıkmaktadır. Sıkım esnasında dekantöre belirli sıcaklıkta su ilave edilir. Dekantörden çıkan pirinanın nemi iki faz prinaya nazaran düşüktür.

Yaklaşık % 48 - 58 civarında. Çıkan yağın fenol değerleri iki fazlı sisteme göre düşüktür. Asit ve peroksit değerleri aynıdır.

Ekstraksiyon sonrası farklı firmalardan aldığımız zeytin posalarından Ham pirina yağı elde edilmektedir. Geri kalan zeytin posası katı yakıt tebliğine uygun hale geldikten sonra katı yakıt olarak piyasa satılmaktadır. Ülke ekonomisine katkı sağlamış oluyoruz.



AYNI TESİS İÇİNDE ZEYTİNYAĞI DOLUM TESİSİNİZ DE VAR. BU KONUYA DEĞİNİR MİSİNİZ BİR AZ ? İHRACATINIZ SÖZ KONUSU MU ? MARKANIZIN TÜRKİYE PAZARINDAKİ PAYI NE ?

Kendi firmamızda ürettiğimiz yağlar ile müstahsilden aldığımız yağları duruma göre ihracata ve azda olsa iç piyasaya satılmaktadır. Böylelikle zeytinyağları direk üreticiden tüketiciye satıldığı için bölge üreticileri daha da kazançlı hale getirilmiştir.

SOĞUK SIKIM NEDİR? ZEYTİNYAĞININ KALİTELİ OLDUĞU NASIL ANLAŞILIR?

Bir tarım ürünü ne kadar iyi değerlendirilirse, üretimi o oranda artar. Diğer bitkisel yağlara oranla daha yüksek bir değer taşıyan zeytinyağı, üstün organoleptik, fiziksel ve kimyasal özelliklere sahiptir. Zeytinyağının elde edilmesi aşamasında da bu üstün niteliklerin korunması gerekir. İyi kaliteli zeytinyağı üretimi, zeytinin yetiştirilmesi, hasadı ve yağın elde edilmesi gibi işleme kademelerinde tekniğin öngördüğü şartlara tam olarak uymakla mümkündür. Yağın elde edilmesinde, en ilkel işleme şeklinde dahi zeytin işleninceye kadar çeşitli aşamalardan geçmektedir ve her aşamanın yağın kalitesine etkileri bulunmaktadır. Bu nedenle aynı genotipten ve aynı bölgeden alınan zeytinlerin farklı işleme teknikleriyle zeytinyağına işlenmesi bile üretilen yağın kalitatif özelliklerinde önemli varyasyonlara neden olabilmektedir.

Kaliteli bir zeytinyağı için öncelikle zeytin hasadı erken yapılmalıdır. Bu yöreden yöreye mevsimsel özelliklere göre farklılık gösterebilir. Ege bölgesi için kasım ayı ideal zamandır zeytin yeşil çakırlı bir şekilde olmalı, daha sonra kasalarda hiç bekletilmeden doğruca işleme yapılacak fabrikaya ulaştırılmalı ve 25 derece altında sıkılmalıdır. Bu sıkım diğer zeytinler gibi hemen olgunlaşmadığı için malaksör içinde en az 1,5 saat gibi beklettikten sonra elde edilmelidir. Bu arada hemen belirtmek istiyorum bu yağı seperatöre sokmadan dinlendirerek çökeltme yapmak daha iyi sonuç veriyor. Kaliteli bir zeytinyağının öncelikle meyvemsi bir tadı kokusu olacak, ağza alındığında zeytinyağının karetersik olarak bulunan acımtırak tadını hissedeceksiniz. Ayrıca zeytinyağında kendine özgü geniz ve boğazda yakıcılık hissi olur. İşte kaliteli zeytinyağını böyle anlarsınız.



Üretimde standardizasyon ve kalite güvencesi esastır

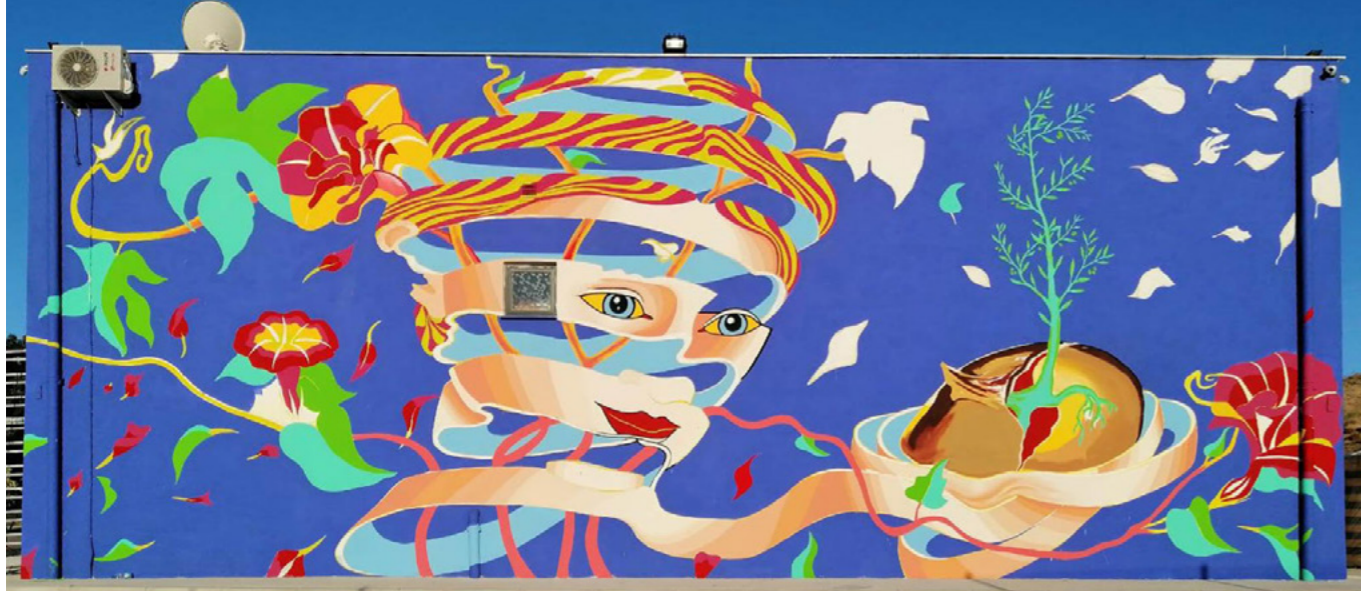


röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı

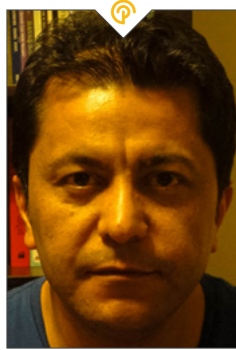
MALIA ORGANİK



Dergimizin 9.sayısında sizleri yüksek ve falezli kıyıları, 0'dan 1200 m'ye uzanan engebeli topoğrafyası, vadileri, zengin tıbbi ve aromatik bitkileri ile farklı ve özgün doğal peyzaja sahip yapısıyla, İzmir'in Organik tarım bölgesi ilan edilen Karaburun yarımadasına götürüyoruz.

Daha önceki sayılarımızda da konuştuğumuz olan "Malia Organik'in" yeniden kapısını çalıyoruz. Neden mi ? Çünkü zeytine gönül vermiş olan 3 girişimci tarafından kurulan Malia Organik, hayallerinin peşinden gitti ve soğuk sıkım Naturel sızma zeytinyağı fabrikasını kurdu.

Fabrikanın kuruluş aşamasını, bundan sonraki süreçle ilgili beklentileri firma ortaklarından sayın Çağdaş Tatar'la değerlendireceğiz.



Malia Organik Şirket Ortağı
ÇAĞDAŞ TATAR

Sayın Tatar öncelikle hayırlı olsun ve yeni sezon bereketle gelsin diyoruz. Okurlarımız için sizi biraz daha yakından tanıyabilir miyiz ?

İyi dilekleriniz için çok teşekkürler. Malia Tarım A.Ş adına tüm Polat Life okurlarını saygıyla selamlıyorum.

45 yaşındayım, 9 Eylül Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik mezunuyum. Mağazacılık ve akaryakıt sektörlerinde ulusal ve uluslararası şirketlerin satış ve yatırım departmanlarında 15 yıl çeşitli deneyimler edindikten sonra 2010 yılından beridir iş dünyasının içindeyim. Halen yatırım ve yönetim danışmanlığı

faaliyetleri yürüten Su Enerji isminde bir şirketin sahibi, Karaburun'da kırsal turizm faaliyetleri amacıyla kurulan bir şirketin ortağı son olarak da yine İzmir Karaburun'da zeytinyağı üretimi depolaması ve şişeleme faaliyetleri yürüten Malia Organik'in ortağı ve yönetim kurulu başkanıyım. İstanbul'da kurduğumuz Malia ile birlikte yaşadığımız Urla'da yaşıyorum.



Fabrikanızda Polat Makina'nın modüler makinalarını kullanıyorsunuz ? hemen bu aşamada sormak istiyorum neden Polat Makina ? ve Polat Makinayla yollarınız nasıl kesişti ?

Yukarıda sıraladığım araştırmalarımız esnasında zeytinyağı üretiminde kullanılan teknolojiler hakkında da bilgi edinme şansı bulduk. Her tür tercihinin en başına kaliteyi koyan girişimciler olarak Polat Makina'nın gerek dekantör gerekse santrifüj teknolojilerindeki muazzam üstünlüğünden çok etkilendik. Ve fabrikanızı ziyaretimizde

o fabrikayı gezen her Türk vatandaşı gibi ülkemiz adına gurur duyduğumuzu bugün gibi anımsıyorum. Tüm Polat Makina ekibinin genel müdürünüzden teknik personele değin işine olan hakimiyeti ve çözümcü yaklaşımlarının yanı sıra Polat Makina'nın kurucusu İbrahim Polat Bey'in hedeflerimizi anlattığımızda projemize gösterdiği

Sayın Tatar Malia ailesi olarak, Karaburun Parlak köyünde bulunan zeytinyağı üretim tesisinizi kurdunuz, hayırlı bir sezon diliyoruz sizlere. Fabrikanın kuruluş sürecini sizden dinleyebilir miyiz ? Böyle bir tesis kurmak için neler yapmak gerekiyor ?

Bu sorunun yanıtını fabrikayı kurduğumuz 2018 değil 5 yıl geriye giderek vermek istiyorum. Zira bir zeytinyağı markası yapmak ve sürdürülebilir bir yatırımda bulunmak size kalanlarla ya da sunulanlarla değil sizin bulgularınız ve tercih edebilme özgürlüğünüzle mümkündür. Daha fikir aşamasında ilk yanıtlanması gereken "müşterim kim olmalı" sorusudur. Büyüyen pazarları analiz edilmeden , o pazarlardaki müşteri satın alma davranışları, hedef müşterinin ödemeye razı olduğu fiyat, tad ve ambalaj tercihleri , ona hangi satış kanallarıyla ulaşacağınız , müşteri tercihlerindeki olası değişimlere karşı ne denli esnek olabileceğiniz ölçülmeden ve sağlam bir marka öyküsü oluşturmadan girişilecek işlerin başarılı olması mucizelere bağlıdır. Tüm bu nedenlerle ambalajlı ürünlerde hedef pazarları belirleyip , müşteri tercihlerini detaylı analiz etmenin yanı sıra bölgedeki fabrika ihtiyacı ve rekabetin tespiti doğrultusunda yatırım tercihinde bulunduk. Tüm bu planlamalar bizim yolculuğumuzun ilk ve en çok üzerinde durduğumuz adımı oluşturmuştur.

Yatırımı nerede yapacağımız belirlendikten sonra marka belirledik, ilk yıl pilot uygulama yapıp mağazamızı ve e-ticaret kanallarımızı açtık. Hedef müşteriden gelen olumlu geri bildirimleri aldıktan sonra da fabrika kuruluşu aşamasına geçtik. Özetle fabrika kurmak ilk değil son yapılacak iştiir.

olağanüstü yakın ilgi , yılların verdiği çok değerli deneyimleri bize gönülden aktararak fabrikanın mimari projelerinden bina inşasına değin her adımda bizlere verdiği destek olağanüstüydü. Hiç kimse bize makine satmaya filan çalışmadı , bize nasıl sağlıklı bir fabrika kurulacağını anlattı , parayla edinilemeyecek deneyimler aktarıldı. Alışveriş esnasında elbette söylenmez ama üretim tesislerinizi ve kalite çıtanızı gördüğümüzde biz zaten sizden başka bir yere gidemeyeceğimizi anlamıştık.

Siz ortağınız Yener beyle birlikte hayallerinizin peşinden gittiniz. Evet fabrika kuruldu bundan sonraki süreçte beklentiniz nedir?

Yener Beyle gençlik yıllarından beri kurduğumuz hayallere eskisinden daha da çok inanıyoruz. Çünkü aramıza katılan birbirinden değerli ortaklarımız/ kardeşlerimizin ufkuyla hedeflerimiz amaçlarımız daha da büyüdü. Bugün geniş bir yetenek yelpazesinde tüm dünyada iş yapabilme kabiliyetine sahip çok güçlü bir grubuz.

Bundan sonraki kısa ve orta vadeli hedeflerimiz ana faaliyet alanı olarak belirlediğimiz ve coğrafi işaret aldığımız Karaburun-Urta-Çeşme yarımadasında zeytin üreticilerimize en yenilikçi üretim, saklama ve ambalajlama teknolojileri ile kusursuz bir zeytinyağı fabrikası hizmeti vermenin yanı sıra Sayın Doç. Dr. Mücahit Taha Özkaya'nın çok değerli yönlendirmeleri ile tedarikçisine hasattan budamaya gübrelemeden zararlılarla mücadelede kadar teknik know-how aktarırken, markamız OlivaMalia'nın saygın uluslararası yarışmalarda ödülleri alarak marka öyküsünü güçlendirmek, hizmete giren Viyana mağazamız ve dünyaya açılan satış organizasyonumuz ile üyesi olduğumuz Butik Zeytinyağı Üreticileri Derneği'nin yurtdışı faaliyetlerine destek vererek uzun vadede Türk zeytinyağlarının uluslararası arenada hak ettiği yeri bulmasına katkıda bulunmaktadır.

Çok sayıda zeytinyağı fabrikası var sizi diğer fabrikalardan farklı kılan nedir? neden insanlar sizi tercih etmeli?

Malia, zeytinyağı endüstrisinde gördüğü yerel işletmelerde kaliteli üretim, saklama ve şişeleme ihtiyacını karşılamaya talip tam entegre bir zeytinyağı fabrikasıdır. Biz, üreticilerin zeytinini getirdiği sıktırdığı zeytinyağını bidonlarına alıp zeytinyağını götürdüğü bir işletme değiliz, bunun kimseye bir katma değeri yok. Butik üretim yaklaşımı ile mühtahsil ürünlerine değer katmayı hedefliyoruz. Bu satırları okuyan birçok meslek büyüğümüzün şu an bu hedefin zorluğunu düşündüğünü biliyorum. Haklısınız zorlu ancak biz biliyoruz ki ticarete en değerli kazançlar ve toplumsal ilerleme problemlerin çözümünden gelir. Açıklıkla görüyoruz ki hem üretici hem biz birlikte daha fazla kazanmak ve hem de kolektif kalkınma adına birşeyler yapmak istiyor isek tam da burada çaba göstermeliyiz. Zeytin üreticisinin ürününü klasik bir değirmen davranışından çok farklı olarak en yeni teknoloji ve deneyimli operatörlerimizle çok kaliteli bir biçimde üretme, sürekli istihdam gıda mühendisimizle laboratuvarımızda en yeni teknolojilerle analiz etme, hocalarımızın değerli geri bildirimleriyle üreticiye sonraki yıllarda neyi daha iyi yaparsa daha çok kazanacağı konularında geri bildirimlerde bulunma, paslanmaz krom tanklarımızda tank kiralama- ürün saklama, otomatik dolum makinelerimizde her boy şişe ve teneke ile ambalajlama, marka oluşturmasına destek, eğer talep ederse satış kanallarımızda yer alma hizmetlerini veriyoruz. Tercih nedeni olacağımıza, gerek mühtahsillerimizin gerekse nihai tüketicinin teveccühünü kazanacağımıza inanıyoruz.



MALIA;
italyanca'da
etkileyici
büyüleyici
anlamına gelir.



Karaburuna gönül vermiş birisiniz bize biraz bölgeniz hakkında bilgi verir misiniz?

Karaburun Yarımadası ülkemizin en batısında yer alan, %91'i doğal sit alanı iken Özel Çevre Koruma bölgesi ilanı ile yapılaşmaya kapatılarak koruma altına alınmış, Kazdağları koridorundan aldığı yüksek oksijen içeren poyraz ve Akdeniz'in tuz ve minerallerini taşıyan imbatıyla tertemiz havası, 36 çeşit endemik bitkinin yetiştiği benzersiz florası ile ülkemizin ortalama ömür skoru en yüksek 3. Yerleşkesidir. Zeytin ve diğer birçok meyvenin olağan sezona göre erken yetiştiği bu bölgenin yerli zeytin çeşidi adı gibi Erkence'dir. Saniyorum Seferihisar'ın bir köyünde de var, Karaburun Erkenceleri ilçenin sahip olduğu mikro iklimi fırsata çeviren bir mantar türü ile adına Hurma zeytini denilen hiçbir salamura ya da benzer işleme tabi tutulmadan dalından koparıldığı gibi yenilebilen bu nedenle kalp damar tansiyon hastalarının çok tercih ettiği bir olgunlaşma davranışı gösterirler.

Yöre her ne kadar üretim alanları giderek azalsa da tüm dünyada Nergis çiçeğinin anavatanı olup enginar ve satsuma mandalinası ile değerli tarımsal üretilere sahiptir.



■ Son olarak Polat Life okurlarına iletmek istediklerinizi alabilir miyiz?

Sevgili Polat Life okurlarına bizlere zaman ayırıp, bizleri tanımak adına bu röportajı okudukları için öncelikle teşekkür ederiz. Dünyadaki 900 milyon zeytinyağının 169 milyonunun sahibi ve bu meyvenin kadimden bu yana gerçek sahipleri olan biz Anadolu insanlarına düşen gerçek görevin; hep beraber bu topraklardan doğru üretim, hasat ve ambalajlama ile çok daha iyi ürünler elde ederek Türk Zeytinyağı'nın dünyadaki bilinirliğinin artırılması için etkin çaba göstermek olduğunun bilincindeyiz.

Bizler, bizden önce bu yolculuğa çıkan ve üstadlarımızın deneyimlerinden yararlanırken, doğanın ve bilimin ışığından kendi iş yapış stillerimizi ortaya koymak amacıyla samimi girişimcileriz. Türk Zeytinyağlarının dünya pazarında hak ettiği yere gelmesinde emek veren tüm paydaşların kolektif bir çaba içinde olması gerektiğine inanıyoruz. Küçük egoların esiri olmak yerine bu endüstride faaliyet gösteren tüm kişi ve kurumların hepimizden daha büyük bir amaç için, hep beraber bir kümelenme stratejisi içinde üzerine düşen görevi bir takım oyuncusu farkındalığıyla yerine getirmesinin topyekün ve sürdürülebilir kalkınmanın olmazsa olmazı olduğunu biliyoruz. Bu doğrultuda gerek işimizi en iyi bir biçimde yapmak gerekse bu alanda içtenlikli faaliyet yürüten meslek örgütlerinde üzerimize düşen sorumlulukları almak için son derece istekli olduğumuz belirtmek isteriz.

Polat Life dergisinin sevgili editörü ve Polat Makina ailesine bizlere kendimizi ifade etme ve tanıtmaya şansı verdiği için tekrar teşekkür ederiz.

■ Karaburun da kurulan zeytin okuluyla da ortak çalışmalarınız söz konusu Polat Life okurlarına bu çalışmalardan bahsedermisiniz biraz ?

MALİA TARIM olarak Bölge Üreticileri ile olan temasımız, sadece Zeytin Hasat Dönemi ile sınırlı değildir. Üstün kaliteli ve Pazar değeri yüksek zeytinyağı elde etmenin, bahçe bakımından hasata, sıklımdan saklamaya, şişelemeden marka yaratmaya, ortak satış kanalları geliştirilerek tedarikçisine pazar yaratmaya değin tüm süreç kalitesini geliştirme prensibini benimseyen firmamız, Kaliteli Ürün-Kaliteli Hammadde Korelasyonunun en önemli paydaşı olan Organik Zeytin Üreticileri ile etkileşim boyutunu çok geniş bir perspektife taşımayı amaçlamaktadır. Bölge üreticilerinin, üretim faaliyetleri ile ilgili problemleri yakından takip edilmektedir. Zeytinyağının verimlilik ve kalitesini düşüren Zeytin Sineği ile Bölgesel mücadelede firmamız, bölge üreticileri ile birlikte hareket etmektedir. Bununla birlikte Karaburun için önemli bir değer olan ve firmamızın yakın temas içinde bulunduğu Zeytin Derneği ile ortak çalışmalar gerçekleştirilmektedir. Bölgede üretilen katma değer niteliğinin ve niceliğinin artmasına katkıda bulunmayı amaçlamaktayız. Zeytin Derneği koordinasyonu ile açılan Karaburun İlçesi, İncecik köyündeki "ZEYTİN OKULU", Zeytin ve zeytin ürünleri başta olmak üzere doğal, tarımsal ve kültürel varlıkların korunmasını ve bölgede bu varlıklara dayalı istihdam ve gelir yaratılmasını amaçlayan bir eğitim ve dayanışma merkezi olarak "gönüllülük esasına göre" başta Ege Üniversitesinin değerli akademisyenleri olmak üzere görev almaktadır. MALİA TARIM olarak Zeytin Derneği ile gerçekleştirmekte olduğumuz ortak projeler ile Bölge Üreticisinin üretim faaliyetleri açısından bilgi ve bilinç düzeyini sürekli güncel tutacağımıza inanmaktayız. Bütün bir yıl düşük rekolte pahasına kimyasal ilaçlar ve gübreler kullanmadan kaliteli ve organik esaslarda ürün yetiştirmeye çalışan üreticilerin organik zeytinlerinin konvansiyonel bir form kazanmasının yarattığı değer kayıpları anılan üreticilerin büyük ekonomik zararlara uğramasına neden olmaktadır. Organik zeytin yetiştiriciliği, geleneksel zeytin yetiştiriciliğinden çok farklı bir üretim sistemi değildir. Ancak, daha fazla bilgi, deneyim, takip ve hassasiyet istemektedir. Doğal dengeyi koruyarak hava ve su gibi yaşamsal kaynakların ve doğal hayatın korunmasını amaçlayan bir üretim yöntemini seçip; Organik Zeytin Yetiştiriciliği yapan üreticiler için, Zeytin Okulu ile birlikte yürüttüğümüz eğitim ve bilinçlendirme çalışmalarına çok önem vermekteyiz.



Tüm okurlarınızı Toprak Ana'nın yurdu Malia'dan, bir Anadolu ereni / ulu ozan Aşık Veysel'in unutulmaz dizeleri ile selamlıyoruz :

*"Karnın yardım kazmayınan bel ilen ,
"Yüzün yırttım tırnağınan el ilen ,
"Yine de karşıladı beni gül ilen "
"Benim sadık yarım kara topraktır "*



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı

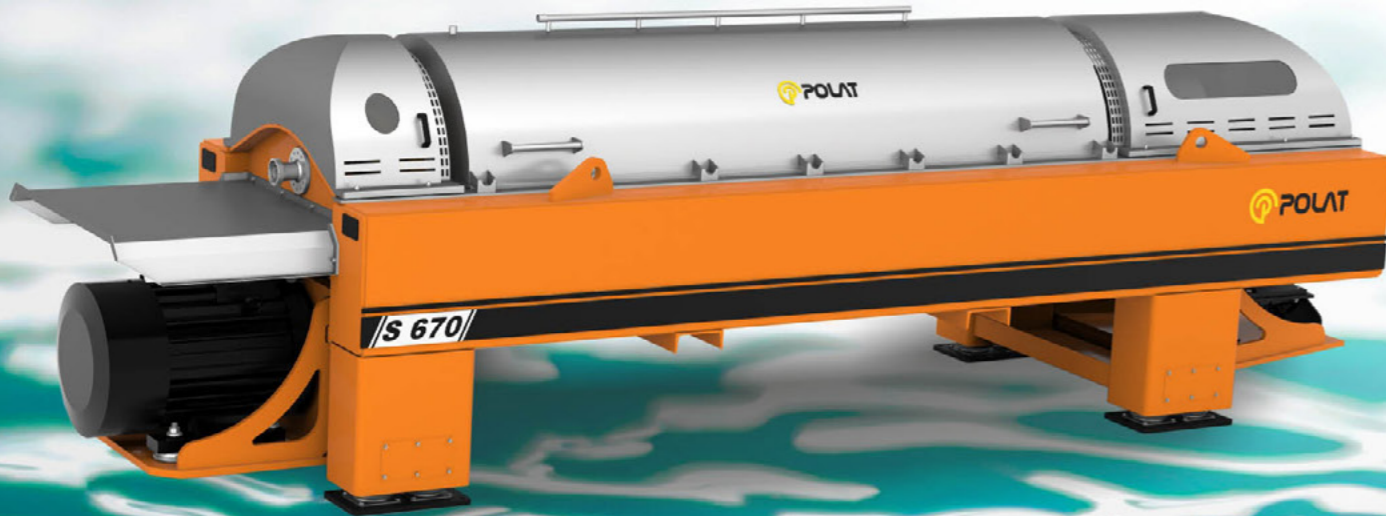
GELECEĞE YÖN VERMEK ELİMİZDE!

Doğru kullanılmayan
her şey zamanla bozulmaya,
kirlenmeye ve yavaş yavaş

yok olmaya mahkumdur!

Daha yaşanılabilir bir dünya istiyor,
çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlıyoruz.

 POLAT®



Ekomadra

“DOĞA ANA”



Dergimizin bu sayısında şimdi ise rotamızı Balıkesir'in Burhaniye ilçesine çeviriyor, ilçeye 17 kilometre uzaklıktaki Kırtık köyünde kurulan “EKO MADRAYA” konuk oluyoruz. Adı pek çok dilde “Doğa Ana” anlamına gelen Ekomadra'yı, çalışmalarını EKOMADRA İşletmesinin sahibi Sayın Mehmet Ali Ekiciyle değerlendireceğiz ...



Sayın Ekici okurlarımız için sizi biraz daha yakından tanıyabilir miyiz ?

1965 Karşıyaka doğumluyum ama köken olarak Sındırgı'nın Karakeçili Yörüklerindim. Evliyim bir kızım bir oğlum var her ikisi de mimar, eşim tarih öğretmeni. Eko Madra'nın isim annesi Amerika da yüksek lisansını yapan kızımdır diyebilirim. Onun teşvikleri sonucunda biz organik tarım işine dahil olduk. Asıl işimiz inşaat sektörü bu sektörde Pimamen PVC bayimiz var, kendi inşaatlarımız var, aynı zamanda da turizm sektöründeyiz.

Kırtık köyü diğer mahallelerden özel kılan bir durumu var bize biraz bundan bahseder misiniz?

Kırtık köyü aşağı yukarı 500 rakımda bir köy körfezin doğa ile iç içe geçmiş en güzel köylerinden biri. Çok eski bir geçmişe sahip olan bu köyde üretim 500 ile 1150 rakım arasında yapılıyor. En kaliteli zeytinin üretileceği bir coğrafya da kurulu olması bu köyü özel kılan bir başka neden ama, köyün asıl önemi yüzde yüz organik tarım üretimi yapan bir köy olmasından kaynaklanıyor. Türkiye de organik üretim yapan tek köy olma özelliğini taşıyor. Organik sertifikalı tesis olarak da Ekomadra dünya da bir ilktir. Köylü bilinçli olarak organik üretim yapıyor .

Ekomadra ne zaman ve nasıl kuruldu ?

Organik tarım işine, Burhaniye'nin 16 kilometre kuzeyinde yer alan Kırtık köyünde yaklaşık 10 yıldır devam eden organik tarımcılığa gereken değerin verilmediğini gördüğümüzde başladık.

Köy halkı bir takım imkanlara bölgede organik tarımcılık yapıyor ancak köylülün ürünleri işlenmeden satıldığı için istenilen değeri bulmuyordu. Organik üretim bir zincirdir. Fabrika organik sertifikalı bir fabrika olmayınca zincirin bir halkası ister istemez eksik kalıyor köylülün ürettiği organik zeytinlere ise

ancak organik zeytinlerden üretilen zeytinyağı yazabiliyorsun bu da onu organik zeytinyağı yapmıyordu. Çünkü bir ürünün organik olabilmesi için Tarım bakanlığının belirlediği bir takım yöntemler ve AB'nin istediği bir takım sertifikalar söz konusu onların mutlaka yerine gelmesi gerekmektedir.

Bizde tüm bu gözlemlerimize dayanarak köylümüze destek olmak amacıyla Kırtık köyünde fabrikamızı kurduk ve adını pek çok dilde doğa ana anlamına gelen “EKOMADRA” koyduk . Ekomadra, EKC Limited Şirketi (%75) ve Kırtık Organik Tarım ve Turizmi Geliştirme Derneğinin (%25) bir araya gelmesi kurulmuştur.

Ekomadra olarak referans aldığımız temel değerler nelerdir?

- Sağlıklı ve sürdürülebilir üretim
- Ülke insanımızın kaliteli üretilmiş organik gıdaya ulaşımını kolaylaştırmak.
- Karbon ayak izinin en aza indirmesi için gereken tüm süreçleri uygulayarak, bulunduğu ortamdaki doğal kaynakları korumak ve dünya standartlarında çevreyle dost üretim yapmak.
- Başta içinde bulunduğu Körfez bölgesinde sanat, eğitim, tarım, hayvancılık vb. alanlara yönelik sosyal sorumluluk projesi yürütmek ve bu projeler aracılığı ile yöreye katma değer sağlamak.

-Çiftçilerimiz ve müşterilerimizle birlikte bir ekip olduğumuzu bilincini önde tutmak ve elde edilen başarının ekip olarak paylaşılmasını benimsemek.

-Ekomadra'nın gücünün gerçek kaynağının, yetkin ve başarılı insan olduğu bilinci ile çiftçilerimize mümkün olan tüm gelişim imkânlarını sunmak ve çalışma şartlarını sürekli daha iyiye götürecektir dinamizmi oluşturmak.

-Bütün faaliyetlerde başta insan hakları olmak üzere yasalar ve iş ahlakı kuralları çerçevesinde, dürüst bir yönetim uygulamak.

“Tamamen organik olarak üretilen ürünlerden elde edilen eşsiz bir tad.”



EkoMadra zeytinyağını diğer ürünlerden farklı kılan özellik nedir ?

Eko Madra zeytinyağı özenle hasat edilen organik sertifikalı zeytinlerden üretilmiştir: Zeytin hasatı, zeytin tanelerinin siyahlanıp, et kısımlarının menekşe mor bir renk aldığı zaman başlar. Hasat süresince sadece olgunlaşmış zeytinler, yere dökülmeden doğrudan ağaçtan silkim usulüyle ve hırpalanmadan (küçük sepetlerle) partiler halinde toplanır. Besin değerinin bozulmaması için hemen sıkım işlemine başlanır.

Eko Madra sızma (extra virgin olive oil) zeytinyağıdır: Sızma zeytinyağı en fazla 0,8 oleik asit içeriğine sahiptir. Zeytinyağı çeşitleri içerisinde en dengelisi ve en hafifidir. Hafif meyvemsi bir tadı ve olması gereken tüm besin özelliklerini barındırır.

Eko Madra soğuk sıkım zeytinyağıdır: Soğuk sıkım 25°C - 28°C arasında yapılan sıkımdır. Eko Madra'da zeytin sıcak borular arasında su görmeden ısıtıldıktan sonra parçalanma ve sıkılma süresince devamlı 25°C'de tutulmaktadır. Böylece zeytin içinde bulunan ve insan sağlığı için çok önemli olan yağ grupları kimyasal yapıları bozulmadan saklanmaktadır.

Eko Madra organik zeytinyağıdır: Eko Madra zeytinyağıdır, ECOCERT sertifikalı organik zeytinlerden üretilmektedir. Zeytinlerin yıkama ve sıkım sürecinde kullanılan su, MADRA DAĞI kaynak suyudur. Üretim sürecinde yer alan tüm makine ve teçhizat soğuk sıkım tekniğine uygun olarak imal edilmiştir ve sadece organik sertifikalı zeytinlerin üretiminde kullanıldığı için kimyasal kirlenmeye maruz kalmamaktadır. Ayrıca üretimin yapıldığı Kırtık bölgesi, zeytin ağaçlarının yerleşim alanlarından, atık sahalarından, sanayi bölgelerinden, otoyollardan hatta yüksek gerilim hatlarından uzaktadır.

Bize biraz zeytin sıkım tesisiniz hakkında bilgi verir misiniz? Parkurunuzda Polat Makina'ya ait hangi makinalar yer almaktadır.

Makine parkurumuzda Polat Makina'nın 30 ton/gün kapasiteli organik ürün işlemek

Üzere özel olarak imal edilmiş makinaları yer almaktadır. Tesisimiz sadece 2 tanesi İtalya'nın Toskana bölgesinde yer alan dünyada eşi benzerine rastlanmayan örnek bir tesistir. Tesiste günlük üretilen ürünler beklemeden aynı gün islenir. Önce hijyen koşullarına uygun olarak yıkama ürünleri ardından malaksörde hamur haline gelir belirli bir ısıda işlendikten sonra soğuk sıkım haline gelir.

Ekomadra Extra Virgin Olive Oil zeytinyağıdır.



Hemen bu bağlamda sormak istiyorum Polat Makina ile yollarınız nasıl kesişti ve neden Polat Makina ?

Tesisimizdeki bütün sistemi olduğu gibi Polat Makina kurdu. Biz bu isten anlamadığımız için kafamızdaki projeyi Polat Makinayla paylaştık onlarda bu konuda bize rehberlik yaptı ben bu bağlamda öncelikle Polat Makina Yönetim Kurulu Üyelerinden sayın Mustafa Polat ve İbrahim Polat'a teşekkürlerimi sunmak istiyorum. Bizi bu işe kendileri yüreklendirdi. Onlar sayesinde çok doğru bir sistem kurduğumuzu düşünüyoruz çünkü elde ettiğimiz başarı ortada Mesela Edremit körfezinde bu sene 1 buçuk asit yağ bulanlar yemeklik yağ bulduk diye sevindiler, bizim en kötü yağımız 8 Dizem (Dizem: Asitlik derecesi de her 100 gram zeytinyağında bulunan serbest oleik asit miktarını yüzde olarak ifade edilmesidir. % 0 - 1 arasındaki serbest asitlik 0 -10 dizem arasında adlandırılır. 0,8 asitlik zeytinyağı demek 100 gram zeytinyağında 0,8 gram serbest oleik asit bulunan zeytinyağı demektir.) iyi yağımız 2 buçuk dizemdir. Yani biz hem kalite hem verim olarak çok büyük bir başarı elde ettik .Biz yöneticisinden çalışanına Polat Makinanın hem ilgisinden hem de kurdukları sistemden çok memnunuz .Kurdukları sistemi organik sertifikalandırabileceğimiz şekilde kurdular bizim fabrikamızın ayrıca söyle bir özelliği var dünyadaki green marketlere ürün verebilecek durumdadır .Fabrikanın iç dizaynı ve kuruluşu da Leed sertifikasına (Amerikan Yeşil Binalar Konseyi (USGBC) tarafından oluşturulmuş ve geliştirilmiş dünyada ve Türkiye de'de geçerliliği kabul edilen ve tüm yapı türleri için geçerli olan yeşil bina sertifikasyon sistemidir) uygun olarak yapılmıştır .Polat Makina gerek arge ve proje desteğini gerekse dostluğunu bizden hiç esirgemedi şuan kaliteli bir ürüne sahipsek bunda yetiştirilen ürün kadar sıkım yapılan makinanın da etkisi büyüktür.



Son olarak Polat Life okurlarına iletmek istedikleriniz var mı ?

Şuna inanıyorum ben eğer nerede olursa olsun kaliteli üretim yaparsanız mutlaka karşılığını alıyorsunuz. Bu ülkeye yatırım yapmaktan korkmamak lazım. Coğrafi olarak dünyayı bir satranç tahtası olarak düşünürsek dünyada ki iki karenin sahibiyiz. Sıkıntılarımız olabilir hepimiz ekonomik zorlu bir süreçten geçiyoruz yatırım yapmak zor ama mutlaka doğru yatırımın karşılığı bu ülkede var ve doğru partnerle yola çıkmak lazım bu konuda da Polat Makina çok doğru bir tercih çünkü milli bir fabrika, sahipleri yatırımcıya her anlamda destek oluyor ve kaliteli makine yapıyor. Fabrikamızı kurmadan önce tabi ki bizler de uzun süren araştırmalar yaptık Polat Makina'nın yakın ve sıcak ilgisi, kalite ve fiyat politikası ve servis desteği kendilerini seçmemizde en büyük etken oldu ama bunlardan da önemlisi bizde bıraktığı güven hissi oldu . Bu arada hemen belirtmek istiyorum aynı kalitede ürün almak varken yabancı firmalardan alışveriş yapmayı hiç düşünmedim. Bizim Kırtık köyüne kurduğumuz sistemin Türkiye'de bir eşi benzeri yok tekrar söylemek istiyorum bu siteme dünyada ise İtalya'nın Toskana bölgesinde bulunan iki tesis hakim. Biz zeytinyağlarımızı şişelendikten sonra +4 derecede muhafaza ediyoruz ve 72 saat içerisinde şişelemeye çalışıyoruz. Böyle bir sistemle sıkılan ve şişelenen yağ rakiplerimiz 100 euro'dan satıyor biz daha yeniyiz yarışmalara girmedik elimizdeki ürünümüz ilk ürünümüz ama bu işte duayen insanlara testlerimizi yaptırdık, analizlere gönderdik ve rakiplerimizin ürünlerinden daha da kaliteli olduğumuzu iddia ediyoruz. Şimdi bu başarıyı da Polat Makina gibi bir yerli ürünle elde etmişken neden riske girelim. İnanın Avrupa firmaları daha iyi değiller "biz doğru tercihi yaptık sıra sizde" diyoruz...

Röportajımızın bu bölümünde sözü hemen Kırtık Köyü Organik Üretimi ve Turizmi Geliştirme Derneği başkanı sayın Fikret Kara'ya bırakmak istiyorum.



Sizi biraz tanıyabilir miyiz ? derneğiniz nasıl kuruldu, kuruluş amacı neydi ? Ne tür faaliyetleri bulunmaktadır ?

İsmim Fikret Kara 2013 yılından beri Kırtık Köyü Organik Üretimi ve Turizmi Geliştirme Derneğinin başkanım doğma büyüme Kırtıklıyım. Kooperatifimizin kuruluşu söyle gerçekleşti 2009 yılında organik tarıma il müracaatımızı yaptık. Çalışmalarımızı 3 yıl özel idare ve Kaymakamlık üzerinden yaptık. Büyükşehir yasası geçince ve Özel idareler kaldırılınca Kaymakam beyin de teşvikleriyle çalışmalarımıza dernek çatısı altında devam ettik. Derneğimizin ismini ve çalışma tüzüğünü kaymakam bey ve üniversite hocaları belirledi. 5 yıldır bu işin içerisinde organik tarım dernek başkanlığını yapmaktayım. Köyümüzde bir iş istihdamı sağlamak için ben bu işi sahiplendim. Projemizin henüz % 40 lık bir bölümü tamamlandı şuan içi 5 kişi istihdam ediyoruz ama projemiz tam olarak hayata geçtiğinde mandıramızı, kahvaltı alanlarımızı da kurduğumuzda daha fazla kişi istihdam edip köyümüze katma değer sağlamak niyetindeyiz .

Mehmet Ali beyle bizim bu projedeki asıl amacımız bir evin mutfağında ne tüketilebiliyorsa buraya gelen kişinin bu ihtiyaçlarına en güvenilir şekilde yanıt verebilmek ve bunu sağladığımızı düşünüyoruz.

Kırtık Köyü Organik Üretimi ve Turizmi Geliştirme Derneğinin Başkanı
Fikret KARA



Proje destekçiniz Mehmet Ali beyle yollarınız nasıl kesişti ?

Mehmet Ali beyle 2009 yılında bir vesileyle tanıştık. Biz projemiz için yer arayışındaydık belediyenin kapısını çaldık ancak olumlu dönüş alamadık. Bu süreçte Mehmet Ali bey devreye girdi ben finansal desteği sizlere sağlamak istiyorum sadece uygun yer konusunda senin yardımlarını bekliyorum dedi. Kendisine birkaç yer gösterdik ve kendisi gereken tüm ölçümleri yapıp şuan tesisin olduğu alanı çok beğendiğini söyledi. Kooperatifimize %25 hisse verdi . Kooperatifin işletmeciliğini bize bıraktı EKO MADRA işletme müdürlüğünü de beni getirdi. O gün bugündür üzerimize aldığımız bu görevi layığıyla yerine getirmeye çalışıyoruz.

Kırtık mahallesinde organik ürün üretimi ne şekilde ve ne kadarlık bir alanda gerçekleşmektedir ? ne tür ürünler yetiştiriliyor?

Kırtık köyünde organik ürün üretimi 1350 dönüm zeytinlik arazide yapılıyor. 20 bin zeytin ağacından zeytinyağı ve zeytin çeşitleri üretilmektedir.2019-2020 yılında 1 milyon ton zeytin üretimi hedeflenmektedir Kırtık köyünde yaklaşık 350 dönüm arazide sulu tarım yapılmaktadır. Bu alanda domates, köyümüzde biber ,patlıcan ,salatalık ,barbunya üzüm çilek, kiraz elma ve ceviz üretimi yapılmaktadır. 1100 dönüm alanda çamfıstığı üretimi yapmaktayız. Bunun dışında buğday ulaf, çavdar arpa üretimi de yapmaktayız.

Kuzey Ege zeytininin özellikleri konusunda bize biraz bilgi verir misiniz ?

Zeytinimiz coğrafi yapıya bağlı olarak farklılık göstermektedir. Aromatik bir zeytindir. Sıkımdan sonra ağızda bıraktığı tat eşsizdir. Zeytin sıkımı yapıldıktan sonra içindeki uçucular açısından da farklılık göstermektedir. Örneğin fanolin analizi için seperatörden çıkan yağı göndermek lazım biz 3 aylık yağı gönderdik 240 birim çıktı normalde 130 birimin üstü birinci sınıf olarak adlandırılır düşünün 3 aylık yağdan bu değeri alabilmek büyük başarıdır bu da yetiştirdiğimiz organik zeytinimiz ve bunların sıkımını gerçekleştirdiğimiz son teknoloji butik ünitemizle alakalıdır.

Hasat zamanı yaklaşıyor bu yıl ne tür bir beklenti içindesiniz

Bu sene hasata ilişkin büyük bir beklentimiz yok çünkü bu yıl çok güzel çiçeklenme vardı fakat çok dölleme olmadı o nedenle beklentimiz çok değil. Hava koşullarının bunda etkisi büyük sıcaklıklar nedeniyle zeytin çiçeği kızardı ve yanmalar oldu . Geçen yıl ise zaten yok yılmızdı ama var yılında yaklaşık 100 ton yağ yapmamız lazım

Organik Tarım nedir? İyi tarım uygulaması ne anlama gelmektedir ?

Dünya'da havayı, suyu ve toprağı kirletmeksizin, erozyonu, toprağın tuzlaşmasını, diğer hastalık ve zararlıların etkisini en aza indirecek tarımsal tekniklerin geliştirilmesine her geçen gün duyulan ihtiyaç artmaktadır. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı da bu ihtiyacı karşılayacak, doğaya dost üretim metodunu "Organik Tarım" olarak nitelendirilmektedir. Ayrıca sektörde bu isimlendirmenin yanı sıra "Ekolojik Tarım" ya da "Biyolojik Tarım" ifadeleri de kullanılmaktadır.

Organik tarım, insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen ve üretimde kimyasal girdi kullanılmadan, üretimden tüketime kadar her aşaması kontrollü ve sertifikalı tarımsal üretim biçimidir. Doğal dengeyi koruyarak hava ve su gibi yaşamsal kaynakların ve doğal hayatın korunmasını amaçlayan bir üretim yöntemidir. Organik tarımda ürün yetiştirilmesi, toplanması, hasat, kesim, işleme, tasnif, ambalajlama, etiketleme, muhafaza, depolama, taşıma ile ürünün tüketiciye ulaşmasına kadar olan diğer tüm işlemlerde, kimyasal madde veya tarım ilacı kullanılmamaktadır. Çiftçiler ve aileleri tarım ilaçlarına daha sık maruz kaldıkları için, Organik tarım, öncelikle çiftçi ve ailesinin genel olarak toplumun sağlığını korur ve iyileştirir. Organik tarım yaygınlaştıkça, tedavisi çok pahalı olan hastalıklara yakalanma oranları da azalacak ve ekonomi de dolaylı yoldan olumlu etkilenecektir.

İyi bir gelecek için sağlıklı ve iyi beslenmek gereklidir. Organik Tarım bize sağlıklı, temiz, güvenilir, GDO'suz ve Hormonsuz ürünler sunar. Organik Tarımda, hasat, kesim, işleme, tasnif, ambalajlama, etiketleme, muhafaza, depolama, taşıma ile ürünün tüketiciye ulaşmasına kadar olan işlemlerde T.C. Tarım ve Orman Bakanlığınca yetkilendirilmiş Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşları tarafından kayıt altına alınarak izlenmekte ve denetlenmektedir. Tüketici aldığı ürüne ait sertifika ile ürünün kim, nasıl, üretildiğini sorgulayabilir. Laboratuvar analizleri ile ürünün sağlıklı olduğunu belgelemektedir.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı



Reyhan Zeytinyağı
İşletme Sahibi
Hasan KAZBOĞAZOĞLU

Polat Life zeytin özel sayımızda şimdi ise zeytinin başkenti Akhisardayız . Akhisar'a 25 kilometre uzaklıktaki Işıkköy ve Sakarkaya Mahallesi kavşağında bulunan arazide kurulan Reyhan zeytinyağı fabrikasına ilişkin ayrıntıları işletme sahibi sayın Hasan Kazboğazoğlu'ndan alacağız

REYHAN ZEYTİNYAĞI

“AKHİSAR: 13 MİLYONUN ÜZERİNDE ZEYTİN AĞACI İLE ZEYTİNİN BAŞKENTİ”

akhisar
zeytinyağı,
sektörde
hızlı
yükseliş
gösteriyor

Sayın Kazboğazoğlu sizi biraz tanıyabilir miyiz ?

1978 yılında Akhisar da doğdum. İlk ve orta öğrenimi Akhisar'da tamamladım. Evli 2 çocuk babasıyım. Ticaret hayatına 16 yaşında baba mesleği olan kereste imalatı ve orman ürünleri olan iş yerimizde başladım. Halen devam etmekteyim. 2005 yılında palet üretimine başladım. Birçok firmanın palet tedarikçisi de yapmaktayız.2018 yılında Akhisara bağlı Sakarkaya mahallesinde zeytin yağı fabrikası kurup sezonda faaliyet göstermeye başladık.

Ne kadar süredir zeytin işindediniz ?

Yaklaşık 10 yıldır zeytin işi ile uğraşıyorum. 2018 yılında işletmemiz kuruldu. Aktif olarak faaliyetimize devam etmekteyiz.

röportaj...

Kezban Selçuk
Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni



Akhisar zeytininin özelliği nedir?

Akhisarımızda her çeşit zeytin yetiştirilmektedir. Çoğunluğunu trilye zeytini oluşturmaktadır. Tirilye zeytini ince kabuklu ve %80 sofralaktır. Zeytinyağı üretiminde de dizem yağ çıkmaktadır. Akhisar tam 14 milyon zeytin ağacıyla en fazla zeytin ağacına sahip ilçe unvanını taşıyor. Türkiye'nin tescilli en yaşlı ağacı da bu bölgede ama zeytinin başkenti diye anılması son 40 yılda dikilen makinalı tarıma uygun genç ve verimli zeytinlikler sayesinde oldu.

Akhisarlılar zeytin ağaçlarına sofralık zeytin elde etmek için özenle bakar, sofralık zeytin olarak değerlendirilemeyecek küçük danelerinden zeytinyağı elde edilir. Sofralık zeytin üretmek için danelerin albenili olması gerekir. Bu nedenle yaz boyunca zeytin ağaçları sulanır gübrelenir haşere mücadelesi yapılır. Hasat zamanı daneleri zedelememek için sırkla vurulmaz tek tek elle toplanır ve hava alan kasalarla taşınır.

Boylarına göre sınıflandırılan zeytin danelerinin irileri ve orta boyları sofralık zeytine küçükleri ise yağlık olarak ayrılır. Yani sofralık zeytin kalitesinde zeytinlerden elde edildiği için Akhisar'ın zeytinyağları düşük asitli ve yüksek kaliteli olur. Akhisar'da 5 farklı zeytin çeşidi yetişir. Bunların bir kısmı yeşil iken bir kısmında siyahlaştıktan sonra toplanır. Yeşil zeytinlerin yağları Erken Hasat tabir edilen buruk-acı lezzette, Siyah işlenen zeytinlerin yağları ise daha yumuşak olur.

Üretim kapasiteniz hakkında biraz bilgi verir misiniz ?

Günlük 160 ton zeytin işleme kapasitesine, 32 ton yağ işleme kapasitesine sahibiz.



Sayın Kazboğazoğlu sizin gibi girişimci bir ruha sahip olup zeytinyağı fabrikası kurmak isteyenler için böyle bir tesisin hangi aşamalardan geçerek kurulduğunu bizlerle paylaşır mısınız? Neler yapılmalı böyle bir tesis kurmak için hangi aşamalardan geçiliyor ?

Bu işi yapabilmek için öncelikle zeytini iyi tanımak gerekir. Ayrıca üretilen ürünün satışı ve finansman döngüsü de çok iyi fizibilite edilmelidir. İyi bir ekibe ihtiyaç var. Güvenilir, dürüst hijyen kurallarına uygun kaliteden ödün vermeden çalışmalarını tavsiye ederim. Görsel olarak aktif çalışan ve çalışmakta olan fabrika ve operatörlerden yada bizlerden destek almalarında fayda vardır. Tabi makine parkurunuzda sıkım yapacağınız makinaların da seçimi önemlidir. Kaliteden ödün vermeden çalışmak istiyorsanız tercihlerinizi ona göre yapmalısınız.

Geçtiğimiz sezon nasıl geçti sizler için? Hasat sezonuna az bir süre kaldı yeni sezondan beklentileriniz nelerdir ?

Geçtiğimiz sezonda ilk yılımız olmasına rağmen bizler için verimli ve yoğun bir sezon oldu. Manisa ve çevresi ile sınırlı kalmayıp Ege bölgesi genelinde hizmet vermeye çalıştık. Müşterilerimizin memnuniyeti de gururumuz oldu.

**Makine parkurunuzdaki
kontinü sistem hakkında biraz
bilgi verir misiniz? Kaç tonluk
makinalarla sıkım yapıyorsunuz
? ne kadar ürün alıyorsunuz?**

Polat Makina tam modüler sistemi kullanan ilk fabrikalardan biriyiz. PXZ 90 ve PXZ 70 olmak üzere iki adet makine ile çalışıyoruz. Günlük kapasitesi 160 ton zeytin 32 ton yağ. Biz genelde 120 ton zeytin ortalamasında çalışıyoruz.

**Polat Makinayla yollarınız ne
zaman ve ne şekilde keşişti?
Neden Polat Makina?**

2015 yılı İzmir fuarında makinayı ve Polat grubunu tanıdım. Uzun incelemeler sonucu bölgemize ve bize kullanım ve performans açısından en uygun Polat Makina olduğuna karar verdim.

**Soğuk sıkım tam olarak
ne demektir ? Mevcut
makinalarınızla soğuk sıkım
yapabiliyor musunuz?**

Soğuk sıkım diğer adıyla soğuk sıkma yöntemi, zeytinyağı üretimi sırasında suyun ısı ile ilgili bir konudur. Bir zeytinyağının soğuk sıkma sınıfına girebilmesi için üretim esnasında kullanılan suyun sıcaklığının en fazla 25 derece olması gerekmektedir. Yüksek ısı zeytinyağının besin değerlerini ve hoş kokulu yapısını olumsuz etkilediğinden, düşük su sıcaklığında elde edilen zeytinyağlarının aromatik bileşenleri ve besin değerleri, diğer yöntemlerle kıyaslandığında çok daha yüksektir. Kısacası soğuk sıkma yönteminin tek farkı, üretim sırasında kullanılan suyun sıcaklığının düşürülerek üretim yapılmasıdır. Zeytin hamurunun sıcaklığı en fazla 27 c olduğu üretim tekniğidir. Kullanılan suyun sıcaklığının düşüklüğü oranında zeytinyağının aroması ve besin değeri yüksek olur. Bu yöntem zeytindeki yararlı maddelerin zeytinyağına aktarılmasını sağlar. Polat Makina güvencesiyle aldığımız makinalarımızda soğuk sıkım da yapılmaktadır.

İyi ve kaliteli bir zeytin yağı nasıl olmalıdır ?

Kaliteli sızma zeytinyağında zeytinin meyvemsi kokusu, acılığı ve yakıcılığının hissedilmesi gerekir. Yendikten sonra genizde yakma, dil üzerinde acılık yapar, koklandığı zaman zeytin kokar. Bazen bir çiçek kokusu, bazen enginar ya da taze çimen kokusu olabilir. Kaliteli sızma zeytinyağında küf, toprak, zeytin karasuyunun kokusu, ekşimsi gibi fermente koku gibi kusurları asla hissedilmez. Eğer böyle kusurlar hissediliyorsa, bu yağın kalitesi düşüktür.



**Zeytin işlenip zeytinyağına
dönüştükten sonra
geriye posası yani prınası
kalıyor buna ilişkin bir
değerlendirmeniz söz konusu
mu?**

Zeytin işlenip zeytinyağına dönüştükten sonra kalan posası bir diğer adıyla prınası yakacak ve hayvan yemi olarak değerlendirilmekte. Bizde çıkan prınayı firmaların talepleri doğrultusunda yakacak ve hayvan yemi olarak isteyen firmalara satış yaptık.

Son olarak Polat Life okurlarına iletmek istediğiniz bir şey var mı? Öncelikle derginizde bize yer verdiğiniz için teşekkür ederiz. Sezona kısa bir süre kaldı, zeytin ve zeytinyağı sektörüne başarı ve güzel bir yıl temenni ediyorum.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı



Eren Tur
İşletme Sahibi
Recep EREN

Marmara Bölgesi'nin Marmara Denizi'ne doğru uzanan Kapıdağ Yarımadası'ndayız şimdi de. Balıkesir'in şirin sayfiye beldesi Erdek'te bir zeytin gönüllüsünün kapısını çalıyor, Eren turun sahibi sayın Recep Eren'e konuk oluyoruz.

EREN TUR

“ZEYTİN GÖNÜL İŞİDİR, EMEK VE SABIR İSTER”

SAYIN EREN POLAT LIFE'A HOŞ GELDİNİZ OKURLARIMIZ İÇİN SİZİ BİRAZ YAKINDAN TANIYABİLİR MİYİZ ? ZEYTİNLE OLAN GÖNÜL BAĞINIZ NASIL BAŞLADI BİZE BİRAZ BUNDAN BAHSEDER MİSİNİZ?

Bizler bu iklimin çocuklarıyız. Gerek bölgemizin içinde yer aldığı iklim kuşağı, gerek coğrafi koşullar, gerekse yetişen bitki türleri ister istemez tarımcılığa sürükledi bizi. Çiftçi bir ailenin çocuğuyum. Zeytin bölgemizin velinimetlerindedir. Altın değerindedir bu bölge insanı için. Alabildiğine uzanır burada zeytin ağaçları. Kimileri uzun yıllardır toprağa kök salmış, asırlık olmuştur artık. Böylesine sarınca dört bir yanımızı zeytinin o muhteşem kokusu alamadık kendimizi, ister istemez gönül verdik zeytine bizler de.

Babamın zeytinyağı fabrikasının da işlenen zeytinin o muhteşem yolculuğuna tanık olup, meyveden yağa

geçişte yaşadığı evreleri gözlemleyip, zeytin sevdalısı olmayacak birini tanımlıyorum. O zamanlar tabii teknoloji bu kadar gelişmiş değildi. El yordamıyla taş değirmenlerde sıkılıyordu zeytin. Değirmenleri döndüren atları çekerdim ben de daha 6 yaşında bile değildim. İşte o yaşlarda başladı zeytin sevdamız ve sonrasında da sürdü. Uzun yıllar zeytinle ilgili faaliyetlerde bulundum. Dünyanın en büyük işletmelerinden Marmara Birlik de 20 yıla yakın bir süre başkanlık ve yöneticilik yaptım. Zeytinyağının Marmara Birlik de başlamasına ön ayak olanlardan biriyim. Şuan da da kedime ait fabrikam da bölgemden toplanan muhteşem zeytinlerin sıkımını gerçekleştiriyorum. Fabrikamı kurduğumda 18 yaşında bile değildim. Uzun yıllar taşlı sistem de sıkım yaptım ondan sonra teknolojik gelişmelerle birlikte bizde kontinü sistemle tanışmış olduk .

taş
değirmenden,
kontinü
sisteme

röportaj...

Kezban Selçuk
Polat Makina Halkla İlişkiler Yönetmeni

Geçtiğimiz sezon nasıl geçti sizler için? Hasat sezonuna az bir süre kaldı yeni sezondan beklentileriniz nelerdir ?

Hinterlandım geniş olduğu için sadece bölgeyle sınırlı değilim aynı zamanda Erdek bölgesi ,Karacabey bölgesi, Edincik bölgesi, Manyas , Susurluk taraflarına kadar hitap ediyorum bu nedenle bir bölgede hasatla ilgili sıkıntı varsa bir diğer bölgeden bunun telafisi rahatlıkla yapıyorum yani sezon genel olarak bu saydığım bölgelere de hitap ettiğim için verimli geçiyor diyebilirim .Ama sadece Erdek için konuşacak olursak geçen sene bu bölgede zeytin sineği vuruğu yaşadık, sıkıntılı bir zeytin vardı kaliteli yağ alamadık fakat diğer bölgelerden yaptığımız sıkımla geçen sene aldığımız ürün kalitesi olarak dünyanın en kaliteli yağını elde ettik.

MAKİNE PARKURUNUZDAKİ KONTİNÜ SİSTEM HAKKINDA BİRAZ BİLGİ VERİR MİSİNİZ? KAÇ TONLUK MAKİNELERLE SIKIM YAPIYORSUNUZ ? NE KADAR ÜRÜN ALIYORSUNUZ?

Makine parkurumda 70'lik kontinü sistemim var. 3 bin tona kadar zeytin sıkıyorum. Tek vardiya çalışıyorum. Sezon burada 1 Ekim'de başlar 1 Ocağa kadar devam eder.

SAYIN EREN SİZİN GİBİ GİRİŞİMCİ BİR RUHA SAHİP OLUP ZEYTİNYAĞI FABRİKASI KURMAK İSTEYENLER İÇİN BÖYLE BİR TESİSİN HANGİ AŞAMALARDAN GEÇEREK KURULDUĞUNU BİZLERLE PAYLAŞIR MISINIZ? NELER YAPILMALI BÖYLE BİR TESİS KURMAK İÇİN HANGİ AŞAMALARDAN GEÇİLİYOR ?

Şimdi Kezban hanım sizin de başta belirttiğiniz gibi zeytin işi gönül işidir sabır siter bu işi gerçekten yapmak isteyen insanın bu işin içinden gelmesi gerekir.Zeytini, yetiştirme koşullarını, ölü sezonunu mutlaka bilmeli .Bugün baktığınızda birçok insan devlet teşvik veriyor diye zeytinyağı işletmesi açma girişiminde bulunuyor ancak pek çoğu bu işin içinden gelmediği için uzun ömürlü olamıyor . Gerçekten meşakkatli bir süreci var zeytinin. Makine aksamını bilmek tanımak çok önemli, kuruluş

Erdek körfezinde yetişen zeytin türü hakkında biraz bilgi verir misiniz ?

Bölgemizde 2 türlü zeytin yetişiyor bir tanesi sofralık zeytin aynı zamanda dünyada "gemlik zeytini" olarak tescillenmiş, diğeri ise "su tipi" dediğimiz kalamataya benzeyen bir zeytin. Bu zeytinde su oranı yüksek yağ oranı düşük olduğu için genelde sofrada tüketimi gerçekleştirilmektedir. Yağ için değerlendirilmez . Yağ için daha önce de söylediğim gibi özel olarak yetiştiriciliği yapılan zeytinlerde gemlik zeytininden yararlanılmaktadır.



aşamasında bir takım belgeleri eksiksiz temin etmeniz gerekiyor. Zeytinde özellikle çevresel koşullar büyük önem taşıyor. Zeytin işleme yapacağınız tesisin özelliklerinin teknolojik koşullara da uygunluğu önem arz ediyor.Bu sektör sürekli kendini yenileyen bir sektör. Kontinü sistemlerdeki değişikliklere entegre bir tesis kurmak bu bakımdan önemli.



İyi ve kaliteli bir zeytinyağı nasıl olmalıdır?

İyi ve kaliteli bir zeytinyağı iyi ve kaliteli zeytinle, iyi ve kaliteli bir makine yardımıyla sıkılmalıdır. Dalından koparak fabrikaya ulaşıp ve en kısa sürede doğru bir işleme hijyenik koşullarda sıkılan zeytinyağı kaliteli zeytinyağıdır. Zeytinyağı yeşil bir zeytinden sıkılırsa, elde edilen zeytinyağına zeytinin mis gibi aroması karışmışsa, hele birde bizim Polat'tan aldığımız son imalat susuz sıkım yapan makinalarla tamamen ekolojik yöntemlerle yağın üzerindeki tüm vitamin korunarak sıkılırsa işte o zaman kalitelidir.

ZEYTİN İŞLENİP ZEYTİNYAĞINA DÖNÜŞTÜKTEN SONRA GERİYE POSASI YANI PRINASI KALİYOR BUNA İLİŞKİN BİR DEĞERLENDİRMENİZ SÖZ KONUSU MU?

Zeytinin her şeyi bir değerdir. Değerlendirilemeyen bir tek suyu kaldı suyu bile bir değerdir bununla ilgili de çalışmalar yapıldığını duyuyoruz. Bunun dışında çekirdekten elde ettiğimiz prınayı yakacakta kullanıyoruz ancak, içinde hala değerlendirilebilecek olan belli bir miktar zeytinyağı var. Günümüz teknolojilerinde bunu almanın da imkanı var artık Polat Makina'nın da ikinci ekstraksiyon konusunda çalışmaları olduğunu ve bu bağlamda hayata geçen projeler olduğunu biliyoruz bizimde hedeflerimiz arasında böyle bir çalışma da var. Hem fiziki hem mali, koşullarım oluştuğunda bende bu konuda Polat Makinayla masaya oturmayı düşünüyorum

SON OLARAK POLAT LIFE OKURLARINA İLETMEK İSTEDİĞİNİZ BİR ŞEY VAR MI?

Ben işletmecilere çitayı Polat Makina gibi hep bir adım daha yukarı kaldırmalarını tavsiye ediyorum ve doğru ürünü, doğru zamanda, doğru makinayla sıkarak ve bu konudaki deneyimlerini de doğru bir şekilde tüketiciye aktararak yola devam etmelerini tavsiye ediyorum. Tüketici doğru ürünün nasıl üretildiğini bilirse o derece güvenle tüketir ve bu da tüketim kültürünün kalitesini arttırır üreticiyi daha kaliteli üretime sevk eder.



KULLANDIĞINIZ MAKİNALAR POLAT MARKASINI TAŞIYOR ? NEDEN POLAT MAKİNE ? POLAT MAKİNE İLE YOLLARINIZ NASIL KESİŞTİ ?

Kezban hanım bu bir yatırım işi ve baya da bir sermaye gerektiriyor. Dolayısıyla paranızın nereye gittiğini bilmeniz önemli. Ben bu işe girmeden önce inanın baya bir piyasa araştırması yaptım. Size tüm samimiyetle söylüyorum sadece birkaç ayımı sırf bu iş için ayırdım ve araştırma yaptım. Araştırmalarım sonucunda gördüm ki Polat Makina gerçekten bu işe gönülünü koymuş en iyiyi en kaliteliyi üretip piyasaya sürmüş, satıcısından, satış sonrası hizmetlerine çalışan herkes işinin gerçekten ehli sisteme hakim, çözüm üretici ve en önemlisi güven verici dolayısıyla tercihim yaptığım tüm araştırmalar sonucunda Polat Makina'dan yana kullandım. Makinaların varlığını, Polat ismini ise ben ilk olarak Polat Makina Yönetim Kurulu Üyelerinden sayın Mustafa Polat'la duydum. Sonrasında şirketin Yönetim Kurulu Başkanı Sayın İbrahim Polat'la tanıştık. İşine onun kadar aşık, onun kadar ne istediğini bilen biriyle tanışmış olmak beni fazlasıyla mutlu etti. Prensip sahibi oluşu ve iş konusundaki hassasiyeti benim Polat'la yola devam etmemin en önemli nedenlerinden biri oldu. Üretimini yaptıkları makinaları gidip yerinde inceledim, onlar gelip bizim yerlerimizi gördüler dediğim gibi öncelikle sayın Mustafa Polat'ın ardından da İbrahim Polat'ın verdiği güven benim Polat Makinayı tercih etmeme neden oldu.

Ne kadar doğru karar verdiğimi ise, zaman içerisinde makinalardan aldığım ürünlerin verimi, makinaların kullanım kolaylığı ve üretim kalitesiyle anladım.

Her şeyden önce bizim ülkemizde ve yüzde yüz yerli olarak üretiliyor.

Avrupa standartlarında makine yapıyor ve Avrupalıdan daha da uygun fiyata satıyor. Kaliteyi uzaklarda aramaya gerek yok dedim ve Polat Makina'nın kapısını çaldım...

Biz üreticiler için özellikle de sezonda zaman büyük önem taşır. Düşünün yurt dışından bir makine tercihinde bulunsaydım sezonda makine da meydana gelebilecek herhangi bir sorunun giderilmesi için bekle de günlerce beklemem gerekecekti. Ancak Polat Makina'nın yaygın servis ağı ve bilinçli personeli sayesinde en küçük sorunda işimi saatler içinde hallettirebilmenin kolaylığını yaşıyorum. Fabrikamda ki işleyişte herhangi bir aksama meydana gelmiyor.

Ben çok yenilikçi araştırmacı bir insanım zeytin, zeytinyağına ilişkin çalışan tüm sistemleri araştırıyorum benden bir adım ilerde benim düşüneceklerimi benden daha önce düşünen bir şirket var karşımda tabi ki bu da bana inanılmaz güven veriyor. Sürekli kendini yenileyen, sürekli araştıran üreten ekibi sayesinde makinalar son teknolojik gelişmelerle revize edilip biz kullanıcılara daha iyiyi sunmak adına çalışmalar yürütülüyor. Mesela son olarak çift motorlu dekantörleri bizlere sundular İtalya ve İspanya'nın Avrupa'ya susuz sıkım olarak gönderdiği yağ kalitesini ben bu makinalar sayesinde yakaladım. Polat imalatta çitayı hep bir adım daha yukarıya kaldırıyor dolayısıyla biz işletmecilerin de Polat Makina'nın ürettiği makinalarla işlediğimiz ürünlerimiz sayesinde çitımızı yükseltiyoruz. Bu işe başlarken yabancı makine konusunda bir tutkum vardı. Olacaksa yabancı olsun kaliteli olsun diyordum. Polat Makina bana tüm bildiğim doğruları unutturdu yaptığı kaliteli ürünlerle yerli üretime olan inancımı arttırdı.

POLAT DEĞERİNİ BİLİYORUZ



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı

Polat Grup Şirketleri

"biz gelişime açık, kocaman bir aileyiz..."

2001 yılında örnek tesis olarak Polat Tarım kuruldu. Polat Makine ARGE Merkezi olarak da hizmet veren Polat Tarım ürün ve hizmet kalitesinde, dünya standartlarını hedefleyerek, sürekli araştırmaktadır.

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

Polat Sarl. Fas'ta Kuruldu.

Polat S.r.l. İtalya'da Kuruldu.

POLAT

Polat Tarım Kuruldu

PGR
DRIVE TECHNOLOGIES

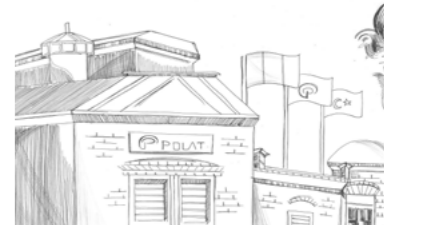
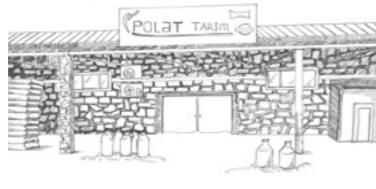
Oya Fidancılık Kuruldu

POLAT GR

Polat Makina Sarl. Fas Kuruldu

PGR
DRIVE TECHNOLOGIES

Polat Makina S.r.l. İtalya Kuruldu



1993

2001

2004

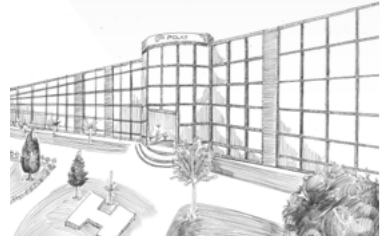
2011

2012

2013

2014

2014



Polat Makina A.Ş. Kuruldu

POLAT
TARIM

Polat Grup Redüktör Kuruldu

OYA
FIDANCILIK A.Ş.

Polat Makina GR. A.E. Kuruldu

POLAT MA

PGR Gmbh Kuruldu

POLAT IT

Herşey 4,5 m² küçük bir atölyede 1978 yılında soğuk demire can verirken başladı. "benim hayallerim var" dedi ve Polat Makinayı 5 kıtada 40'ın üzerinde ülkeye ihracat yapan bir dünya şirketi haline getirdi, İbrahim Polat.

1993 yılına gelindiğinde ise Polat Makina tüzel kişilik kazandı ve 1994 yılından itibaren "POLAT MAKİNA SANAYİ AŞ" unvanını aldı. İşletme, müşterileri için finansal olarak en uygun, teknolojik olarak en üstün çözümü sağlamayı başardı.

Yılların tecrübesini teknolojiyle harmanlayarak bugün Türkiye'nin redüktör konusunda 1 numaralı markası haline gelen Polat Grup Şirketlerinden Polat Grup Redüktör 1998 yılında kuruldu. Tüzel kişiliğine 2004 yılında kavuştu.

"Gelecek de bir gün gelecek." prensibini kendine yol haritası edinen İbrahim Polat pusulasını yurt dışına çevirdi. Polat Gr. A.E.Kuruldu.

Pgr Gmbh Almanya'da Kuruldu.

ims
İÇ ve DIŞ TİCARET A.Ş.

POLATGROUP

www.polatas.com.tr



Polat Makina
Yurtiçi Zeytinyağ Satış Müdürü
Yunus PEHLİVAN

PM YURTIÇİ AĞI

Zeytinyağı kontinü sistem makine üretiminde dünya devleriyle yarışan ve Türkiye pazarında %45 gibi büyük bir paya sahip olan Polat Makina başarısına başarı katıyor.

Her geçen yıl hedeflerini büyüten ve yurt içi pazarındaki hakimiyetini dünya pazarında da sürdüren Polat Makina'nın Yurtiçi zeytinyağı satış müdürü Yunus Pehlivan dergimizin 9.sayısında konuştuk.

Sayın Pehlivan öncelikle sizi biraz tanıyabilir miyiz? Ne kadar süredir Polat Makina'dasınız ?

1972 yılında Aydın da doğdum. Orta öğretimimi Aydın'da tamamladım. Yüksek öğrenimimi Karadeniz Teknik Üniversitesinde tamamladım. Evli ve bir çocuk babasıyım.

1998 yılında Polat Makina da çalışmaya başladım. İlk yıllarda firmanın üretim bölümünde 2000 yılından sonra ise (SSH) Satış Sonrası Hizmetler Müdürlüğü görevinde bulundum. 2010 yılında satış bölümünde göreve başladım. Şuan Yurtiçi Zeytinyağı Satış Müdürlüğü görevini yürütmekteyim.

Sayın Pehlivan bize biraz üretiminizden bahsedebilir misiniz ?

Başta zeytinyağı kontinü sistemleri olmak üzere geniş bir ürün yelpazesine sahibiz. Dolayısıyla hizmet verdiğimiz sektörlerde bu bağlamda farklılık göstermektedir. Farklı alanlara hitap eden dekantörler, seperatörler ve proses üniteleri üretmekteyiz. Makinalarımızla hizmet verdiğimiz sektörlere gelince 1993 den beri zeytinyağı üreticilerinin eski ve düşük verimli zeytin işleme sistemlerinden kurtularak modern yüksek verimlilikle, yüksek kalitede zeytinyağı elde edilmesi sağlayan kontinü sistem makinalar üretmekteyiz.

Bunun dışında süt fabrikalarının beklentilerini karşılayacak şekilde güvenlik, verimlilik ve kaliteden ödün vermeden düşük maliyetlerle mandıralarını modernize etmesine olanak sağlayacak krema ve temizleme seperatörleri, endüstriyel alana hitap eden susuzlaştırma ve arıtma, maden, petrol, gıda sektörüne hitap eden dekantör ve seperatörler üretmekteyiz.



“Kalite tesadüf değildir.”

Ürettiğiniz kontinü sistemlerin yurt içi Pazar dağılımı nedir?

Zeytinyağı sektöründe Türkiye pazarının %60'ına hakimiz ve Akdeniz'e kıyısı olan tüm ülkelere ihracat yapmaktayız. Endüstriyel alanda Türkiye ve yurtdışı pazarında büyümeye devam etmekteyiz.

Kontinü sistem ne demektir bu sistemi oluşturan makinalar hakkında bize biraz bilgi verir misiniz?

Kontinü sistem sürekli işlem demektir. İşlem kesintisiz ve sürekli şekilde yapılmakta ve el değmeden üretim yapılmaktadır. Teknolojik ürünler sitemi olarak tanımlanan sistemle, her geçen gün daha değerli ürünler üretmek için argesel değişimler yapılmaktadır. Soğuk sıkım yapılan sistemlerde kaliteli yağ üretimi yapılabilmektedir. Ana amaç fenol ve polifenollerini korumak daha aromatik özgül yağlar üretmektir. Sistem de zeytinin yolculuğu bant ile başlar içerisindeki hafif dal ve otlar aspiratör vasıtası ile sistemden uzaklaştırılır.

Yıkama makinası ile su ile yıkanarak hijyen kazanmış bir ürün hale gelme yoluna girmiştir.

Kırılma sırasında sıcaklık minimum seviyede özel işleme tabi gelmiş, artık yağ taneleri oluşma kısmına gelmiştir. Malkasör içerisinde yağ hamurdan ayrılmaya ve olgun hale gelmeye başlamıştır. Dekantör “sayesinde zeytin hamuru yağdan ayrılmaya başlamıştır.” Hassas bir değer olarak sitemden yağ ve pirina birbirlerinden santifüj etkisi ile ayrılmıştır. Artık sofralarımız için son bir adım kalmıştır. Seperatör ile yağ içerisinde mikronize tortular ayrılır. O mis meyve kokulu zeytinyağı artık sofralarımız da tüketilmeye hazırdır.

Yurt içi pazarında hatırı sayılı büyük bir paya



P O L A T M A K İ N A

sahipsiniz ? nasıl oldu da Polat Makina bu kadar benimsendi. Başarınızın altındaki nedenler nelerdir?

Başarı tesadüf değildir. Daha kaliteli daha güvenilir ürünler elde etmek adına sürekli araştırıyor ve teknolojik gelişmeleri yakından takip ediyoruz . AR-GE olarak kurduğumuz tesiste makinalarımızın titizlikle denemeleri yapılıyor. Tüm onaylardan geçtikten sonra üretim için onay veriliyor. Müşterimiz bizlerin baştacadır “Satana kadar değil sonuna kadar müşteri memnuniyeti” felsefesiyle yola çıktık ve 40 yılı aşkın süredir prensiplerimizden ödün vermeden bu şekilde devam etmekteyiz...

Sanırım başarımızın altında yatan en önemli neden de budur.

Sizi diğer makina üreticilerinden ayıran farklar nelerdir ?

Başta kaliteli ve güvenli üretim, üretimsel bazda baktığımızda ise Pirinada kalan yağ miktarının düşük olması, İşletme maliyet düşüklüğü. Bölgesel servis ağımızın hızlı ,ve çözüm odaklı hizmet vermesidir.

Hasat zamanı yaklaşıyor ? verimli bir hasat ne demektir ?

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.

Birçok 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. En uygun hasat zamanı, zeytinin değerlendirme amacına göre farklılıklar gösterir.

Yağdaki kalite nasıl anlaşılır?

Zeytinyağının kaliteli olup olmadığını anlamak için öncelikle zeytinyağını

kokusuz bir cam bardağın içine koyduktan sonra avuç içinde biraz ısıtın. Ondan sonra koklayın. Natürel sızma zeytinyağında zeytinin meyvemsi kokusu, acılığı ve yakıcılığının hissedilmesi gerekir. Yendikten sonra genizde yakma, dil üzerinde acılık yapar, koklandığı zaman zeytin kokar. Bazen bir çiçek kokusu, bazen enginar ya da taze çimen kokusu olabilir.

Kaliteli natürel sızma zeytinyağında küf, toprak, zeytin karasuyunun kokusu, ekşimsi fermente koku gibi kusurları asla hissedilmez. Eğer böyle kusurlar hissediliyorsa, bu yağın kalitesi düşüktür.

Yağ üretimi, sırasında oluşan zeytin karasuyu, başlıca çevresel sorunlardan biridir. Gerek yüksek organik madde içeriği gerekse inhibe

edici ve kompleks bileşiklerin yüksek konsantrasyonu nedeni ile arıtımı oldukça zor olan bu atıksu için birçok arıtma yöntemi denenmiştir. Çevre dostu makinalar üreten Polat Makinanın Karasu konusunda aldığı önlemler nelerdir?

Yeni 2 fazlı sistemler ile zeytin karasuyu artık işletmelerde çıkmamaktadır. Böylece de zeytinyağı içerisinde fenol ve polifenol değerleri geleneksel sistemlere göre yaklaşık %40 daha yüksek olmaktadır. Böylece de kaliteli yağ eldesi yükselmektedir.

Zeytin, hamurundan çekirdeğine her şeyiyle değerlendirilebilen çok verimli bir meyve. Zeytinyağı sıkımının dışında bir de ekstraksiyon denilen bir uygulama var. Bize biraz bu uygulamadan bahsedebilir misiniz?

İkinci ekstraksiyon zeytin prinası içerisinde bulunan yağın mekanik yolla ayrılması işlemidir. Yapılan bu işlem sırasında herhangi bir kimyasal kullanılmaz.

Bu uygulamalarda günlük kapasite 120-500 ton a kadar makinalar üretmekteyiz. Firmalara bu uygulamalar ile yeni kazanç yolları açılmaktadır. Sistemler tam otomasyonlu olarak dizayn edilmiş,ışçılık gereksinimi minimum. Seviyeye indirilmiştir. Prinadan çekirdek ayrılarak değeri yüksek yakacak eldesi oluşmakta ve yüksek fiyata satılmaktadır. Kalan posa içerisinde zeytinyağı eldesi ile ikinci bir değer daha oluşmaktadır. Bu yağlar gıda ,kozmetik, sabun gibi alanlarda kullanılmaktadır.

Dergimiz aracılığıyla Polat Life okurlarına iletmek istediğiniz bir mesajınız var mı?

Firmamızın gelişmesinde çok değer sahibi paydaşlarımıza teşekkür ederim. Yaklaşmakta olan zeytin sezonu tüm üretici ve müşterilerimize bereketli olsun.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı



Biz daha iyi için sürekli araştırıp, geliştiriyoruz.



Polat Makina
Üretim Müdürü
Semih SUNAL

Tüm POLAT MAKİNA ailesine ve POLAT MAKİNA kullanıcı dostlarımıza sevgilerimi ve selamlarımı sunuyorum. Ben Semih Sunal, 1978 Aydın doğumluyum. İlk, orta ve lise eğitimimi Aydında tamamladıktan sonra Üniversite eğitimimi Denizli de Pamukkale Üniversitesi Makine Mühendisliği Bölümünde tamamladım. Yaklaşık 17 senedir iş hayatının içinde olup bunun son 5 senesinde Polat Makinada çalışmaktayım ve yaklaşık 1 yıldır Üretim Müdürlüğü görevinde bulunmaktayım.

Bugün 40'ın üzerinde ülkeye yaptığımız ihracat bizim en büyük gurur ve motivasyon kaynağımız. Hedefimiz her geçen gün büyüyen pazarda en büyük rekabet gücümüz olan kalitemizi ve zamanında teslimat hızımızı artırarak rekabetçi ürünler yaratmak.

Bilindiği üzere endüstriyel ve zeytinyağı tesislerinin üretimini yapan şirketimiz Arge'ye ve üretim tesisine yaptığı yatırımlar ile son teknoloji makinalar üretmeye devam etmektedir. Burada asıl hedefimiz son kullanıcıya sunduğumuz makinaların performansını ve kalitesini artırmak ve müşteri memnuniyetini en üst düzeye çıkarmaktır.

Polat Makina'nın son iki sene içinde piyasaya sunduğu Tam modüler tesisler gerek saha performansı gerekse çıkan ürünün kalitesi ile beğeni ve takdir toplamaya devam etmektedir. Şuan piyasada çalışan Tam modüler tesislerimizde el değmeden zeytinyağı üretilmektedir.

Sizlere biraz tesisin çalışma prensibinden ve zeytinin yağa dönüşme yolculuğundan bahsetmek istiyorum. Zeytin tesise geldiğinde ilk olarak genellikle tesis girişine konumlandırılan bir bunkere boşaltılır ve böylece zeytinin yağa dönüşme süreci başlar.

Bant yardımı ile zeytin, yıkanması için yıkama makinasına taşınır. Burada kullanılan taşıma bandı hız ayarlı olup tesis yoğunluğuna göre bandın hızını ayarlama imkânı vermektedir. Yıkamaya gelen zeytin güçlü bir aspiratör ile yaprak ve dallardan arındırılır. Yıkama makinasının önünde elek sistemi olup yıkmaya gelen dalların ayıklanmasına, yıkamaya yeni ilave edilen Blower sistemi ile de zeytinin mükemmel seviyede yıkanması sağlanır. Böylece zeytin üzerindeki yaprak, dal ve topraktan arındırılır ve temizlenmiş olarak besleme helezonu ile kırıcıya taşınır.

Kırıcıya temizlenmiş olarak gelen zeytin burada çekiç vasıtasıyla kırılarak hamur haline gelir. Kırıcı içinde elek-çekiç sistemi bulunur ve bölgelerde yetişen zeytinin özelliğine göre elek üzerindeki delik çapları değişiklik gösterir. Makinanın çalışacağı bölge ve ülkeye göre uygun delik çapında kırıcı eleği takılarak makine sevk edilir. Buda makinanın verimliliğini ve kapasitesini artırmaktadır.

Bundan sonraki süreçte Malaksörde zeytin hamuru karıştırılarak homojen bir karışım haline gelmesi sağlanır. Polat Makina üretiminde hali hazırda 300lt den 1500 lt ye ve 3 gözden başlayarak istenen göz adedinde malaksör üretilmektedir. Tüm malaksörler de standart olarak sıcaklık kontrolü, seviye ve PLC kontrolü bulunmaktadır. Tam modüler sistemlerde gözlerdeki sıcaklık kontrolü her bir göz için ayrı ayrı sağlanabildiği için, müşteriye isteğine göre aynı anda soğuk ve standart bir sıkım yapma imkanı da sunulmaktadır. Malaksör gözleri içinde karıştırıcı helezon vardır. Bu helezon düşük devirde dönerek hamur haline gelen zeytini burada homojen bir karışım haline gelene kadar karıştırır. Daha sonrasında karışan zeytin hamuru bir pompa ile dekantöre basılır.

Dekantör de ilk aşama olarak pirina ve yağ birbirinden ayrılır. Burada dekantörün işlevinden bahsetmek istersek. Dekantörlerimiz aşınmaya karşı koruma altındadır. Zeytini ayıran helezon aşınmaya uzun süre dayanım sağlaması için karbür toz ile kaplanmaktadır. Yeni geliştirilen bir özellik makinanın 3 faz ve 2 faz ayarı çok kısa sürede daha hassas

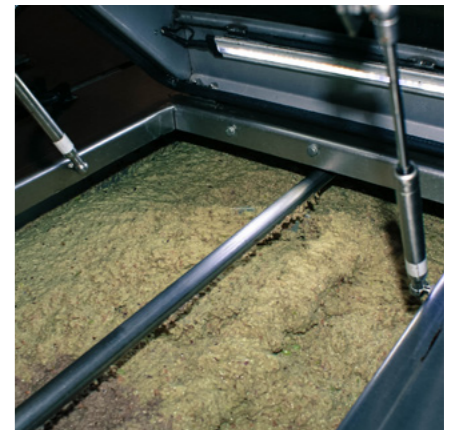
yapılabilmekte ve tesisin verimliliğini artırmaktadır. Çift motor teknolojisi ile makineden alınan verim de artmıştır. Yağın bundan sonraki yolculuğunda, dekantörden çıkan yağın içindeki çok küçük boyutlardaki çekirdek tanecikleri vibrasyona gelerek bura da vibrasyon üzerindeki bir elek vasıtasıyla yağ dan ayrılır. Bizim dekantörden elde ettiğimiz yağ hiçbir zaman soframıza gelen saf zeytinyağı değildir. Çünkü yağın için de zeytinin bileşenlerinden olan karasu ve bir miktar su yağın içinde var olmaya devam etmektedir. Bu sebepten dolayı bir kez daha seperasyona ihtiyaç vardır. Bu işlem için vibrasyondan geçen yağ bir pompa yardımı ile arka yağ teknesine basılır. Daha sonrasında son proses olan separatörden geçen sağ zeytinyağı ön yağ teknesine doldurulur. Bundan sonraki aşamamız ise depolanmadır.

Polat Makina'nın yeni piyasaya sunduğu tam modüler tesislerin sağladığı avantajları kısaca özetleyecek olursak; Yeni tesislerde sunulan dekantörler çift motorlu olup sahada çalışma esnasında daha kolay ayar yapma imkanı, faz değişikliklerini, göz ayarlarını daha kısa sürede ve daha hassas yapmayı sağlamaktadır. Dekantör performansı da saha çalışma verilerine bakıldığında artmış durumdadır. Malaksör de yapılan değişiklik ise müşteriye tam fark yaratacak özellikler sunmakta. En önemli farklar ise malaksörler tek tek göz halinde imal edildiği için müşterinin isteği üzerine saha da göz ilavesi ile hızlı bir şekilde sahada tesisin kapasitesi artırma imkanı vermektedir. Ayrıca yarı otomatik ve



tam otomatik seçenekleri ile malaksör üzerinde ayar yapma kolaylığı ve prosesin standart gerçekleşmesini sağlamakta. Sistemin getirdiği bir başka avantaj ise müşterinin esnek koşullarda zeytin sıkmasına olanak sağlıyor. İstediyi gözde soğuk sıkım yapma imkanı sağlayarak tesise gelen müşteri isteklerine de esnek olarak cevap verme imkanı da sunmaktadır. Bu tesisle sunulan Blowerlı yıkama ile zeytinin temizlenme kalitesi de artırılmış durumdadır. Ayrıca tesiste yer alan otomatik separatörlerle makinanın zamanı geldiğinde kendi kendini temizleme imkanı vermekte. Böylece tesisin hiç durmadan çalışma zamanları uzamaktadır.

Polat Makina sürekli iyileştirme felsefesi ile sürekli kendini ve ürünlerini yenileyerek müşteri memnuniyeti yaratmaya devam etmektedir. Bizi tercih ettiğiniz için tüm Polat Makina ailesi olarak siz müşterilerimize teşekkür her zaman bir borç biliyoruz. Herkese sağlıklı ve huzurlu günler diliyorum.



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı

POLAT YURTDIŞINDA DA ÇOK GÜÇLÜ



Şimdi ise yönümüzü yurtdışına çeviriyor ve Polat Makina'nın yurt dışı pazarında edindiği yeri, pazar koşullarını Polat Makina Zeytinyağı Yurtdışı Satış Müdürü sayın Zekeriya Muammer'le değerlendiriyoruz

Sayın Muammer öncelikle sizi biraz tanıyabilir miyiz? Ne kadar süredir Polat Makina bünyesindeyiz? Tam olarak görev tanımınızı öğrenebilir miyiz?

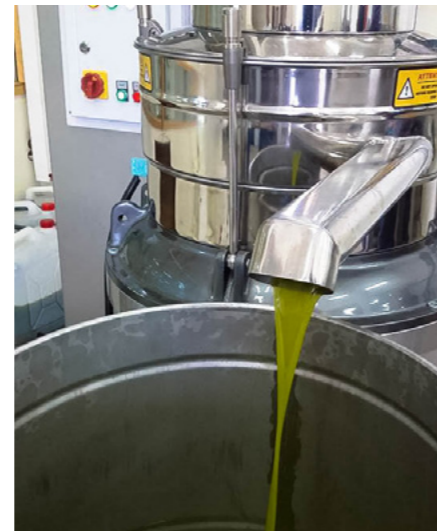
1995 yılında Yıldız Teknik Üniversitesinden Elektrik Mühendisi olarak mezun oldum. 5 yıl boyunca serbest çalıştıktan sonra 2000 yılında Elektrik mühendisi olarak Polat Makina'de işe başladım. Yaklaşık 15 yıldır Uluslararası Zeytin Yağı Satış Müdürü olarak görev yapmaktayım.



Polat Makina
Yurtdışı Zeytinyağı Satış Müdürü
Zekeriya MUAMMER

Polat Makina Yurt içi pazarda hatırı sayılır bir büyüklüğe sahip yurt dışı pazardaki yerine ilişkin neler söyleyeceksiniz?

Özellikle Kuzey Afrika ve Ortadoğu ülkelerinde tanınan ve güvenilen bir marka olmanın haklı gururunu taşımaktayız. Ayrıca birçok ülkede satış adedi olarak rakiplerimiz arasında lider durumdayız.



//
Polat: Kalite ve Güvende öncü.
//

İhracat yaptığınız ülkeler hangileri?

Tunus, Fas, Cezayir, Libya, Lübnan, Ürdün, Mısır, Filistin, Suudi Arabistan, İran, Suriye, İsrail, İtalya, Yunanistan, İspanya, Kıbrıs, Arnavutluk, Avustralya, Azerbaycan, Gürcistan ve Güney Afrika gibi zeytin bulunan her ülkeye ihracatımız vardır.

Yurtdışında bir pazar oluşturmak ve burada sağlam bir yer edinmek böylesine rakiplerin fazla olduğu bir camiada zor olsa gerek Polat Makina bu başarısını neye borçlusunuz?

Tabii ki kalitemize ve geniş servis ağıma borçluyuz. Kalite ve performans değerlerimiz dünyadaki köklü üretici firmalarla rekabet edebilecek seviyededir.

Polat Makina "satana kadar değil sonuna kadar müşteri memnuniyeti" söylemiyle yola çıkmış bir marka Yurtdışı satışlarınızda Müşterilerin sizden ne tür beklentileri oluyor ve bu beklentileri karşılayabiliyor musunuz?

Polat Makina olarak her zaman müşterilerimizin yanındayız. Onların başarısı bizim başarımızdır. Müşterilerimiz satış sonrası hizmetlerimizden gayet memnunlar çünkü müşterilerimize Zeytin sezonlarında bir telefon kadar yakınız.

Yüzde yüz yerli üretim yapan bir firmasının ürünlerinizin yurt dışı satışı sonrası müşterilerin servis ve başka ihtiyaçlarına nasıl cevap veriyorsunuz?

Bölgelerde servis merkezlerimiz mevcuttur. Zeytin sezonlarında Türkiye'den de destek personelleri göndermekte ve müşterilerimizin her türlü ihtiyacına mümkün olan en kısa sürede cevap vermekteyiz.

Biraz da zeytin konuşmak istiyorum sizinle... Yurtdışındaki zeytin türleri ve makinalarımızın bu türlerden aldığı verim konusunda bize biraz bilgi verir misiniz? Yurt dışındaki zeytin türlerine ilişkin makina performanslarınızla ilgili bir Ar-Ge çalışmanız oluyor mu öncesinde?

Bildiği üzere her ülkede hatta her bölgede zeytin çeşidi değişikliği göstermektedir. Ciddi Ar-Ge çalışmalarımız sayesinde üretmiş olduğumuz makinalar her türlü zeytin çeşidine göre en iyi verimi alabilecek şekilde ayarlanabilir durumdadır.



röportaj...
Kezban Selçuk
Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı

Santrifüj Teknolojisinde Son Nokta

- Çift Motor Gücü
- İki Faz, Maksimum Verimlilik
- Yüksek Kapasite
- Kontrol ve Otomasyon Özelliği
- Üstün Mühendislik Örneği
- Özel Mekanik Tasarım
- Çevreye Duyarlı
- Maksimum Dayanım



her damlası değerli...

Çalık Makina



Polat Life dergimizin 9.sayısında kurumsal iş ortaklarımızdan Çalık Makina'ya konuk olacağız.

Geçmişten gelen bilgi ve tecrübesini teknolojinin hızlı gelişimi ile birleştirerek mevcut pazar payını her geçen gün arttıran ve 1981 yılında bu yana sahip olduğu deneyimi 2014 yılında Çalık Makina altında "Dekopums markasında birleştiren Çalık Makina'nın Faaliyet alanlarını ,pazar payını, ileriye yönelik hedeflerini , firma yetkilisi sayın Murat ÇALIK'la değerlendireceğiz...



Çalık Makina
Firma Yetkilisi
Murat ÇALIK

■ **Sayın Çalık öncelikle yoğun iş temposunuz arasında bizlere yer ayırdığınız için teşekkür ederiz. Okurlarımız için sizi biraz daha yakından tanıyabilir miyiz ?**

Ben Murat Çalık 24.12.1976 İzmir doğumluyum evliyim 2 çocuk babasıyım. Teknik lise eğitimin sonrasında baba mesleğinde kendimi daha da ilerletebilmek adına üniversitede bölüm tercihim Makine Mühendisliği'nden yana yaptım ve Doğu Akdeniz Üniversitesi Makine Mühendisliği bölümünden mezun oldum. Çıraklık, ustalık eğitimimi babamın kurduğu fabrikada bizzat onun tecrübelerinden yararlanarak tamamladıktan sonra mesleki hedeflerim doğrultusunda işlerin başına geçtim ve yaklaşık 20 yıldır baba ocağımız dediğimiz fabrikamızda imalatın başında çalışmaktayım.

Bulduğum pozisyona gelebilmek için inanın bana fazlasıyla ter döktüm. İmalatın her ayağında çalışarak işleyişe hakim oldum. Bir pozisyona geldiyseniz ve altınızda size bağlı kişiler olacaksa onlara kendinizi kabullendirmeniz için herkesten çok daha bilgiye sahip olmanız gerekmektedir.

■ **Çalık Makine 39 yıllık bir geçmişe sahip, şirketinizin serüvenini sizden dinleyebilir miyiz ?**

1 976 yılında babam gittiği bir fabrikada işleyiş takip ederken mono pompaları görüyorum ve Türkiye'de bunun eksikliğini ve ne derece ihtiyaç olduğunu o zaman fark ediyorum bir yedek parça için 3 ay bekliyorlar . 3 aylık sürede de gelmeyince tabii ki fabrika da ki işleyiş de bundan etkileniyor. Yetişmesi gereken işler zaman aşımına uğruyor, geçen her gün hem zamandan hem emekten çalıyor.

İşte babam o gün kendi mono pompalarını yapmaya karar veriyor. 1979 yılında pompa işinin imalatına başlıyorlar. İlk başlangıcımız salça sektöründe oldu. Salçaları transfer etmek için pompa üretimine başladık. Daha sonra sektörün geniş bir sektör olduğunu ve her türlü ihtiyaca cevap verebileceğimizi gördük ve günümüzde aklınıza gelebilecek her sektörde ürettiğimiz pompalarımızı kullanmaya başladık. Bazı ham maddelerimiz yurt dışından geliyor ancak onun dışında her şey yüzde yüz kendi üretimimizdir.

Çalık Pompa olarak şuan gıda, arıtma, boya, matbaa balık, kireç sanayi ; gibi kondukları kabın şeklini alabilen sıvıların ,akışkanlığı zor olan ürünleri transfer eden her sektörde varız diyebilirim size



Hemen bu bağlamda sormak istiyorum CNC'ye geçiş size neyi sağladı ?

CNC'ye geçiş bize seri üretimi sağladı. Yani standartlaşmayı sağladı. Öncesinde herkesin isteğine göre üretim yapılırken, şuanda Çalık Makina markalaştı "deko pumps" markasının modeline göre pompa üretiliyor artık. Yani Ahmet'e, Mehmet'e göre üretim anlayışını CNC'ler sayesinde aştık ve bir standarda ulaştık .

Yurt dışı ihracatınız var mı? Varsa hangi ülkelere ihracat yapıyorsunuz ?

Yurt dışı ihracatımız büyük bir bölümünü Yunanistan oluşturuyor. Yunan pazarında büyük bir paya sahibiz .Zeytinyağında yüzde 35'lik bir paya sahibiz .Tunus, Fas, Cezayir, Filistin gibi ülkelere de özellikle zeytinyağı pazarında ihracatımız söz konusu. Bunların yanı sıra Rusya, İtalya, Azerbaycan, İngiltere gibi ülkelere de ihracatımız var.

Yurt dışı pazarında nasıl yer edindiniz ? bu süreç nasıl işledi ?

Yurt dışı pazarına başlangıcımız zeytinyağı ile oldu. 2002 yılında ben Yunanistan da bir fuara katıldım ve orada tanıştığımız bir firmaya bayilik verdik. Yunanistan'da bu işi tam olarak öğrendik. Yunanistan da bir firmayla şuan bir ortaklığımız var ve orası bizim Avrupa ülkelerine ayağımız .Yani buradan ürünlerimiz de-monte olarak gidiyor, orada motajı yapılıyor Türk malını yurt dışına kabullendirmek çok zor olduğu için Yunanistan üzerinden mallarımızı Çok kolay bir şekilde Avrupa'ya gönderebiliyoruz. Yani kısacası Yunanistan bizim Avrupayla aramızda köprü vazifesini görüyor. Biz artık ürettiğimiz ürünlerle Avrupa pazarında güzel bir yer edip, orada bu güveni oluşturduk



Geçmişten gelen bilgi ve tecrübesini teknoloji ile harmanladı.

İkinci kuşak temsilcisisiniz İlk kuşakla aranızda fikir ayrılıkları oldu mu? Çatışma yaşadığınız durumları kabul ettirmek adına neler yaptınız ?

Kuşaklar arası fikir ayrılıkları ister istemez yaşanıyor biz bir aile şirketiyiz. Fabrika babam tarafından kuruldu belli bir süre sonra ister istemez işleri ben devraldım . Erişkinler ile gençler arasında birçok konuda fikir ayrılıkları söz konusu olur. Bu aslında gayet normaldir. Dünya sürekli bir gelişme ve değişme halindedir. Bu süreçte insanlar da bu değişime ister istemez ayak uydurmak zorundadır. Ama belli bir yaşın üzerindeki insanlar değişimi hemen kabullenmezler. Özellikle gençlerin davranışlarını yargırlarlar. Hep kendi gençleri ile kıyaslama yaparlar. Cümleleri genellikle biz sizin yaşınızdayken, bizim gençliğimizde diye başlar. Gençler sorumsuz, saygısız, başlarının dikine giden, nasihatları dinlemeyen asi insanlar olarak nitelendirirler.

Gençlerde yaşlılarla anlaşma yoluna pek gitmezler. Tutucu, sürekli öğüt vermeye çalışan, çağın gerisinde kalmış insanlar olarak kabul ederler. Gençleri anlamaya çalışmadıklarını düşünürler

Biz babamla en büyük fikir ayrılıklarının yatırım yaparken yaşadık . Teknolojik gelişmelere geriden baktıkları için torna tezgahlardan CNC tezgahlara geçiş evresini rahmetli babama kabul ettirme sürecinde baya zorlandık. CNC tezgahların işleyişlerini ve bize kazandıracaklarını gözlemlemek için birçok fuara babamla katılıp bu tezgahları kullanan fabrikalara ziyaretlerde bulunduk. Sonunda kendisi de ikna oldu ve biz teknolojiyi fabrikamıza taşıdık CNC ile üretime geçmiş olduk.

Akışkan transfer pompaları alanında faaliyet gösteriyorsunuz ..Bize biraz sektörünüzü tanıtır mısınız ? faaliyet alanlarınız nelerdir?

Pompalar çok çeşitli sektörlerde, en zor uygulama şartlarında, sorunsuz akışkan transferi yaparak sayısız işletmede kullanılmaktadır. Akışkan transferi uygulamalarında ürünün viskozitesi ne olursa olsun hijyenik veya endüstriyel tipte pompalarımız ile ürünlerin yapısı bozulmadan en ideal şekilde transfer sağlanır. Ayrıca ürün transferi yanında komple sistem çözümlerimiz ile de müşterilerimize hizmet vermekteyiz.

Prosesi anlatacak olursak, Arıtma sektöründen örnek verelim arzu ederseniz.Büyük çukurlar vardır, çamurlu sular vardır çukurlar dekantörle 50 metre mesafede açılmıştır .Çukurdaki çamuru alır dekantöre pompalar, dekantör susuzlaştırır

.Gerektiği yerlerde dekantörün de altına pompa konulur ,kek olan çamuru da başka yerlere transfer etmek amacıyla pompalarımız kullanılır

Zeytinyağı sektöründe de pompa kullanımı su şeklinde olur . Zeytin kırıldıktan sonra malaksörün içine gelir orada hamur kıvamına geldikten sonra malaksöre yine yine bağlanır radanda yağı çıkması için pompamız ürünü gönderir, çıktıktan sonrada seperatörde ayrılırken küçük yağ pompalarıyla da yağlar tanklara gönderilir

Zeytinyağı alanında da pompalar proses içinde bir nevi köprü görevindedir malaksörden dekantöre dekantörden seperatöre akışı sağlar...





Fuarlar şirketler için önemli bir vizyon, fuarlara katılıyor musunuz?

Fuarlara birebir katılım gerçekleştiriyoruz. Neden katılmadığımız konusuna açıklık getirecek olursak ; bizim ürünlerimizi sattığımız bütün firmalar gerek endüstriyel gerekse zeytinyağı alanında düzenlenen bu fuarlara birebir katılıyorlar. Bizim pompalarımız şuan Türkiye'de gerçekten isim yapmış çok ama çok iyi firmalar tarafından zaten tercih edilip kullanılıyor. Hal böyle olunca tekrar fuarlarda ayrı bir stant açıp ürün tanıtımında bulunma ihtiyacı duymuyoruz çünkü ürünlerimiz zaten bizi kullanan firmalar tarafından kurulan stantlarda sergilenip müşterilerle buluşuyor.

Polat Makina ile yollarınız nasıl birleşti? Nasıl bir iş ortaklığınız söz konusu ? Ve neden Polat Makina?

Polat Makina ile 1980'li yılları sonunda şirket sahibi İbrahim Polat'ı tanımamız sonucunda yollarımız birleşti. Rahmetli babam İbrahim Polat'ın ticari zekası ve iş ahlakından inanılmaz derece de etkilenmişti. Yıllarca dişiyile tırnağıyla bir yerlere gelmeye çalışan biri olarak kendi gibi bir insanı tanımış olmanın büyük hazını yaşadım. O zamanlar zeytinyağı alanında çok sayıda makine yoktu. Babam da bu sektöre yeni girdiği için tecrübelerini bir başka tecrübeyle birleştirmek adına Polat Makina'nın kapısını çaldı. İbrahim Polat'ı tecrübeleri ve yönlendirmeleri sayesinde biz de ürün kalitemizi arttırdık. Bize hem fikir hem de üretim aşamasında arge teşvikleriyle desteği oldu. Bizim ilişkilerimiz ticari olmaktan öte 1980'den bu yana süre gelen bir dostluğa dönüştü. Polat Makina'dan görüp kendimizde uygulamaya çalıştıklarımız bize kurumsallaşmayı da öğretti.

Sürekli kendimizi aşma yeni ürünlerle piyasada farklı bir etki yaratmak çabamızdayız dediniz. Bu bağlamda hemen sormak istiyorum bir ARGE merkezine sahip misiniz ?

Bir Arge'miz yok ancak en kısa sürede ARGE'yi oluşturacağız. Çünkü Polat Makina bu konuda bize baskı yapıyor. Kendileri ürün gamlarını genişletip, makinalarını teknolojik gelişmelerle orantılı olarak sürekli yeniledikçe, bizim ürünlerimizle de ilgili beklentiler içine giriyor, sürekli yeni modeller istiyorlar. En kısa sürede ARGE yatırımlarımız hızlandıracağız geçen yıl bu konuya ilişkin bir adım attık bu süreci de tamamlamak niyetindeyiz .

39 yıl sektörde bir fiil faaliyet göstermek hele ki ülkemizin geçtiği ekonomik süreçlerde baya zor olsa gerek ? Rakiplerinize karşı sizi ayakta tutan bu başarının sırrı nedir?

Biz 39 yıldır hep bir amaç doğrultusunda ilerledik dürüstlükten ödün vermeden kaliteli üretim yapmak ve yaptığımız işin sonuna kadar arkasında durmak bizi rakiplerimizden farklı kılan ve onlara karşı ayakta tutan bu anlayıştır. Satana kadar değil, sattıktan sonra da ürünümüzün kontrolünü sağlıyoruz bizim için müşteri memnuniyeti önemlidir.7 /24 servis hizmetimiz mevcut. Sattığımız ürünlere en geç 2 gün içinde ulaşım gereken bakım /onarımını yapmaktayız

■ BİR POMPANIN KALİTESİ NASIL ANLAŞILIR

Üretimini yaptığınız pompa, satarken vermiş olduğunuz dataları karşılıyorsa kalitelidir demektir. Zeytinyağı sektöründen örnek verecek olursak, bu sektörde pompa kullanacak insanlar hamur pompası dediğimiz kauçuk kısmı taktığında saate bakar. Burada en az 500-600 saat dayanması gerektiğini belirtir ve beklentisini o yönde ifade eder ve biz bunların argesini testini çok fazla yaptık .İtalya'nın bile vermiş olduğu 400 saatlik bir garanti vardı biz şuan 2000 saatlerin üstüne çıktık. Bu da kalitemizi dayanma gücümüzü ortaya koyan güzel örneklerden biridir.

■ *Bir aile şirketisiniz kurumsallaşma konusunda çalışmalarınız var mı ? 2019'u neredeyse yarıladık 2020'e ilişkin hedefleriniz neler? Kurumsallaşma konusunda neler yapıyorsunuz?*

Kurumsallaşma, konu ne olursa olsun her türlü etkileşim ve iletişimde belirli kuralların hakim olmasıdır. Dolayısıyla, kurumun işleyişindeki bütün süreçlerde uygun kuralların olması ve bu kuralların mümkün olduğunca yazılı olması, yani bir "aile anayasası"nın olması ve gelecek ikinci kuşağın da, bu bakış açısına sahip olarak yetiştirilmiş olması gerekir.

■ *"Polat Life" aracılığıyla okurlarımıza iletmek istediğiniz bir mesajınız var mı?*

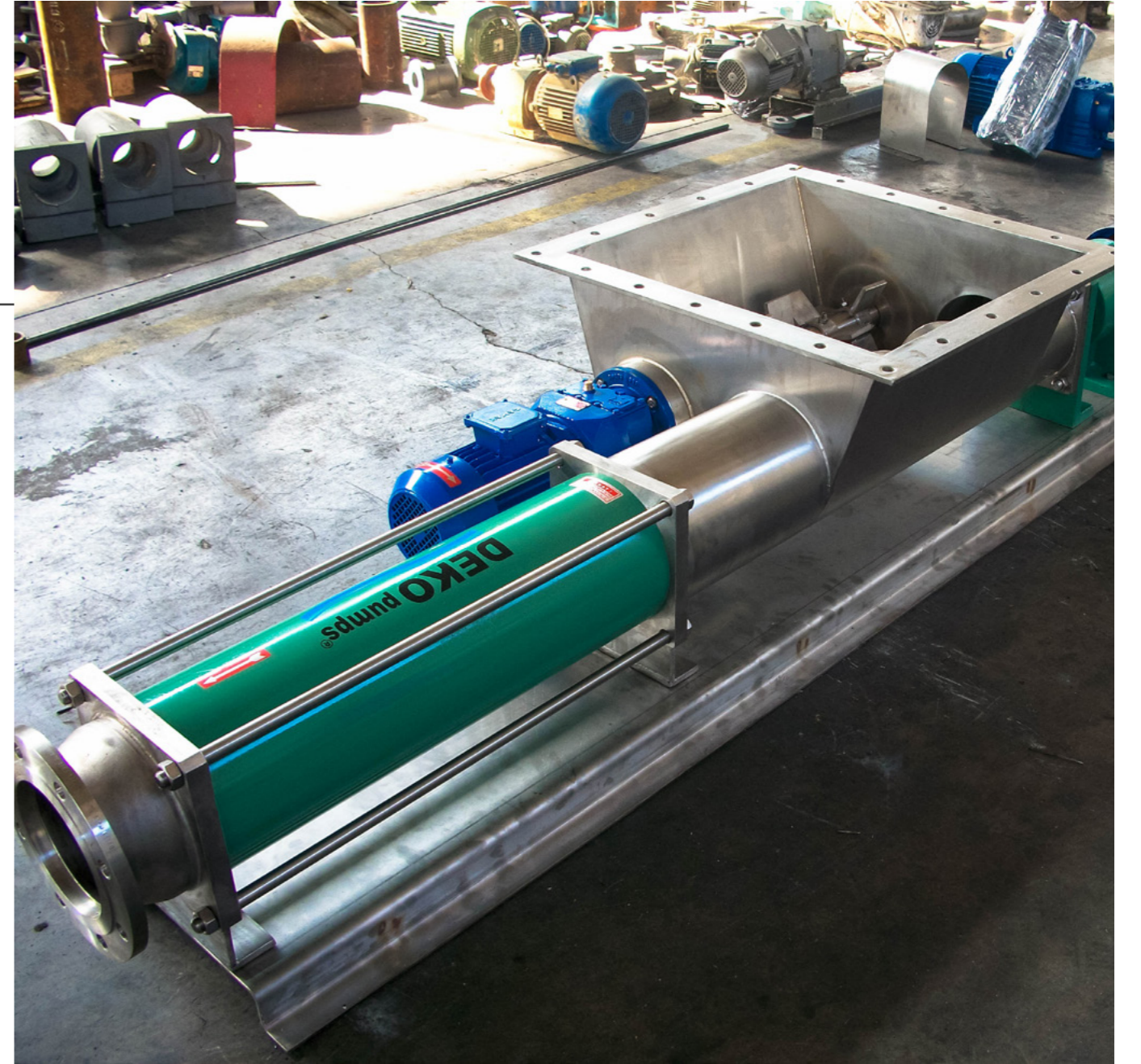
Öncelikle derginizi inceleme fırsatım oldu, titiz bir çalışma sonucu ortaya çıkmış yaratıcı bir dergi. Bizlere de yer verdiğiniz için teşekkür etmek istiyorum ve Polat Life okurlarına diyorum ki "yerli ürünleri desteklemekten asla vazgeçmeyin milli sermayemiz bizlerin geleceğidir".



röportaj...

Kezban Selçuk

Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı





Zeytinyağının Önemi

Dünyada üretilen zeytin ve zeytinyağının büyük bir kısmını üretici ülkeler kendileri tüketirken, dünya ticaretine sunulan miktar toplam üretimin %20'sini geçmemektedir. Zeytin dünyanın çok az yerinde üretilebildiği için iyi işlendiği takdirde sağlıklı beslenme açısından da değerli bir üründür.

Zeytinyağı içerdiği selenyum sebebi ile özellikle kalp-damar rahatsızlıkları ve kanser için faydalı olan, damar sertliği ve kalp krizi riskine karşı en etkili besinlerden biridir. Kandaki LDL kolesterolünü azaltırken, HDL kolesterolünü artırarak vücutta kolesterol dengesini sağlar. Tekli doymamış yağ asitlerinin, kan şekerini düşürücü etkisinin olduğu, pek çok çalışmayla kanıtlanmıştır.

Saç ve cilt sağlığının yanı sıra sindirim sistemine etkileri vardır ve bağırsak çalışmasını destekler, antioksidan özelliği ile bağırsakları temizleyici etkisi vardır. Günümüzde oldukça fazla görülen meme kanserine karşı da koruyucu etkileri vardır. Birçok bilimsel araştırma zeytinyağının kolesterol düşürücü etkisinden bahsetmektedir.

Çalışmalar diyor ki...

- Zeytinyağını fazla miktarda tüketenlerin kalp krizi riski, zeytinyağını nadir tüketenlerle karşılaştırıldığında %82 oranında düşüklük göstermektedir.
- Zeytinyağının diyabetli hastalarda kandaki şeker oranını %12 oranında azalttığı tespit edilmiştir.
- Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism'de yayımlanan bir çalışmada, iki yıl boyunca sızma zeytinyağıyla Akdeniz diyeti yapanlarda, kemikleri geliştiren bir protein olan osteokalsinin yükseldiği görülmüş. Zeytinyağı tüketmeyen grubun ise kemiklerinin diğerleri kadar sağlıklı olmadığı ortaya çıkmış.

1 gram yağın 9 kalori enerji içerdiğini unutmayalım!

Zeytinyağı ve Tüketici Algısı

Zeytin Oleaceae familyasından olup, isminin kökeni Yunanca "elaia", Latince "olea"dan gelmektedir. Önemi yüzyıllarca yitirmeyen Oleaceae familyasından zeytinin (Olea europaea L.) anavatanı Güney Asya olarak kabul edilir.

Zeytinyağı, dengeli beslenme açısından önemli bir gıda maddesidir. Yetişkin insanların dengeli beslenmesi açısından bir günde tüketmeleri gereken yağ miktarının en az 1/3'ünün bitkisel yağ olması ve bitkisel yağ olarak da zeytinyağının tercih edilmesi gerektiği beslenme uzmanlarınca önemle belirtilir. Yağlar beslenmede önemli yer tutan temel ihtiyaç maddeleridir. İnsan vücudu için gerekli enerjiyi sağlamanın yanında bünyelerinde elzem yağ asitlerini ve yağda çözünen vitaminleri bulundurmaları nedeniyle insan sağlığı açısından ayrı bir öneme sahiptir. Zeytinyağının insan vücudundaki fizyolojik etkileri ve biyolojik değeri diğer bitkisel yağlarla kıyaslanmayacak kadar yüksektir.

Zeytinyağı içeriğindeki selenyum sebebi ile damar sertliği ve kalp krizi riskine karşı en etkili besinlerden biridir. Kandaki LDL kolesterolünü azaltırken, HDL kolesterolünü artırarak vücutta kolesterol dengesini sağlar. Tekli doymamış yağ asitlerinin, kan şekerini düşürücü etkisinin olduğu, pek çok çalışmayla kanıtlanmıştır.

Saç ve cilt sağlığının yanı sıra sindirim sistemine etkileri vardır ve bağırsak çalışmasını destekler, antioksidan özelliği ile bağırsakları temizleyici etkisi vardır. Günümüzde oldukça fazla görülen meme kanserine karşı da koruyucu etkileri vardır. Birçok bilimsel araştırma zeytinyağının kolesterol düşürücü etkisinden bahsetmektedir.

Son yıllarda Türkiye'nin zeytinyağı ihracatında olumlu gelişmelerin yaşanmaya başladığı, ancak bunun yine Türkiye'nin sahip olduğu potansiyele bakıldığında Zeytinyağı ihracat potansiyelini yeterince değerlendirmede gözlenmektedir. Yine söz konusu olumlu gelişmelerin yaşanmasında dünyada zeytinyağına olan talebin gün geçtikçe artması, Türkiye'deki ihracatçıların daha önceki yıllara göre dış pazarlarda tecrübe edinerek daha aktif pazarlama yöntemlerini uygulamaya geçirmiş olmaları etkili olmuştur.

Ülkemizde zeytinyağı tüketimi değerlendirildiğinde, yıllık kişi başına tüketimin oldukça düşük olduğu görülmektedir. Bunun yanında zeytinyağının, kişi başına toplam bitkisel yağ tüketimi içindeki payı (%8) da oldukça düşüktür. Türkiye zeytinyağı üretiminde kendine yeterlilik oranı yüksek bir ülke olmasına rağmen, kişi başına düşen tüketim miktarı yukarıda görüldüğü gibi çok azdır.



bilgi...

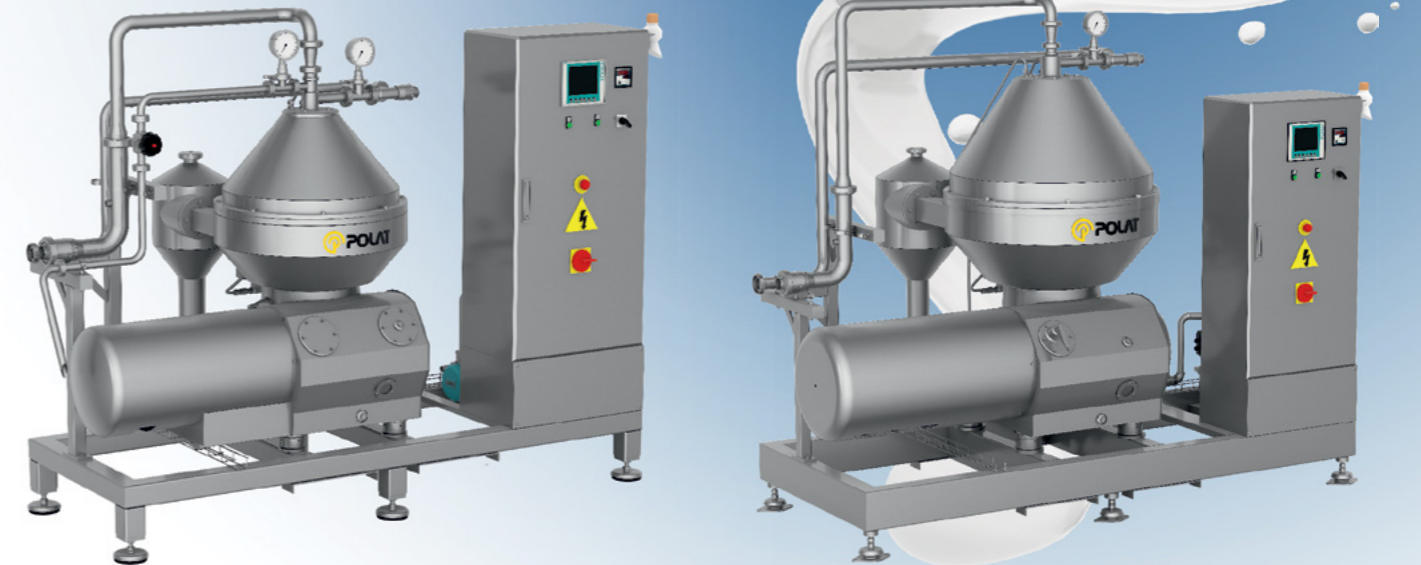
Olca Barış
Uzman Diyetisyen

► Polat Temizleme Seperatörü:

Kaba temizlemeyle uzaklaştırılmayan somatik hücreler, kan pıhtıçıkları, lökositler, bazı mikroorganizmalar, bakterilerce zengin protein topakçıkları ve diğer kirlilik etmenlerinin klarifikasyonunu sağlar. Amacı sütün içindeki istenmeyen yabancı maddelerin kesintisiz olarak yüksek verimlilikte ayrışmasını sağlamaktır.

► Polat Krema Seperatörü:

Süt içerisinde bulunan yağ moleküllerinin (yağ molekülleri değilde süt yağı desek sanki daha uygun) ayrılmasını sağlar. Sütün yağ oranını istenen değerlere (% ,0,05) ulaştırır yani standardize eder . Krema seperatörlerin amacı süttten süt yağı alınmasını yüksek verimlilikte kesintisiz olarak sağlamaktır





HİZMET ANLAYIŞINIZDA ÖNEM VERDİĞİNİZ DEĞERLER NELERDİR?

Hizmet anlayışında önceliklerim dürüstlük, şeffaflık ve hesap verebilme özelliğimdir. Tüm siyaset yaşamımda buna özen gösterdim. Bu göreve talip olurken, "Siyasette cam gibiyim. 35 yıllık siyasi yaşantımda hesap veremeyeceğim hiçbir şey yok" demiştim. Bu anlayışım hiç değişmeyecek.

AYDIN EFELERE Yeni Soluk

Okurlarımız için sizi biraz daha yakından tanıyabilir miyiz ?

1957 yılında Çine ilçesinde doğdum. İlk ve ortaokul eğitimini Aydın'da, lise eğitimini ise Ankara Atatürk Lisesi'nde tamamladım. Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi'nden mezun olduktan sonra avukatlık mesleğine Aydın'da başladım.

Siyasete ise Çine'de CHP Gençlik Kolları üyesi olarak başladım. SODEP Kurucu İlçe Başkanlığı, CHP İlçe Başkanlığı ve CHP-SHP birleşmesinde İl Başkanlığı görevini üstlendim. 38 yaşında 20. Dönem CHP Milletvekili ve TBMM Divan Üyesi, daha sonrasında CHP Parti Meclis Üyesi yaptım. 2007 yılında 23. Dönem Milletvekili'nin yanı sıra TBMM Milli Savunma ve Kültür Sanat Komisyonu üyesi yaptım. 2015 yılında da 25. Dönem Milletvekili olarak TBMM'de bulundum.

2 yıl boyunca Gençlerbirliği Spor Kulübü'nün Genel Sekreterliği, Aydınspor 1923 Kulübü'nde Kulüp Başkanlığı yaptım. Halen aktif olarak Atatürkçü Düşünce Derneği, Çağdaş Yaşamı Destekleme Derneği üyeliklerim devam etmektedir.

Mehmet Fatih Atay, 31 Mart 2019 Yerel Seçimlerinde halkın onayıyla Efeler Belediye Başkanı olarak seçildim.

Dergimizin bu sayısında Aydın'ın Efeler Belediye Başkanı sayın Fatih ATAY'ı ağırlayacağız. Sayın Atay yoğun tempunuz arasında bizlere de vakit ayırdığınız için öncelikle çok teşekkür eder yeni görevinizin hayırlı olmasını dileriz.

Hukuk okudunuz ancak şimdi siyasi kimliğinizle aramızdasınız. Sizi siyasete iten başlıca neden nedir? Belediye başkanı olmayı ilk ne zaman düşündünüz? Buna yönelik çalışmalarınız neler oldu?

Siyaset hayatım CHP Gençlik Kolları ile başladı. Bu tamamen bir idealin peşinden koşmak. O idealimiz ise halkımızın daha iyi koşullarda yaşaması, adalet, hak, hukuk kavramlarının korunması, gençlerimizin ve çocuklarımızın daha iyi bir Türkiye arayışlarına katkı koymak içindi. Partililerimin de onayı ile üyelikten başlayarak siyasetin her kademesinde hizmet verdim. Hem mesleğimle, hem de siyaset çalışmalarımı halkın yanında oldum. Süreç içinde Efeler'e hizmet etme şansı Cumhuriyet Halk Partisi yetkili kurullarının da onayıyla bana tanındı. Halkımın da desteği ile dürüst, şeffaf ve adalet içinde Efeler Halkının beklenti ve isteklerini yerine getirmek istiyorum.

31 Mart seçimleri sonrasında halkın iradesiyle oturduğunuz koltuktan size ilişkin pek çok beklenti söz konusu Efeler için ne tür yeni projeleri hayata geçirmeyi planlıyorsunuz ?

Ben Efeler'e "Hayalim var" dedim. Hayalim ise burada bulunduğum süre içerisinde Efeler'i "Marka Kent" yapmak. Efeler konumu ve doğası itibarı ile eşsiz bir coğrafya. Bu coğrafyanın her karışından yararlanmak, vatandaşlarımıza ve özellikle kadınlarımıza istihdam yaratacak projeler geliştirmek önceliğimiz. İstihdam adına yapacağımız birçok proje ile birlikte göreve gelmemizden kısa bir süre sonra dikimini gerçekleştirdiğimiz lavantalar ise en güzel örneği. Kadınlarımız, lavantalardan elde edilecek yağ ve üretilecek sabunlar ile kendi kazançlarını elde edecekler.

Ayrıca, Efeler'i gerçek bir kültür ve sanat kenti yapacağız. Efeler'de herkes kendini bulacak; genç kardeşimde kendinden bir şey bulacak, emeklide. Bu belediye, halkın en iyi gününde olduğu gibi en zor gününde de yanında olacak. Biz Efeler'i "Marka Kent" yapmaktan bahsederken, ilçemizin her yerine eşit hizmet vermek adına mesai harcıyoruz. Kentimizde yapılması gerekenleri ve eksikleri bilerek, tespit ederek göreve geldik. Buna ek olarak Efeler Halkının ihtiyacı olan konulara yoğunlaştık. Birincisi kent merkezinde yeşil alan oranını yükseltmek. İkincisi ve vatandaşımızın en büyük sıkıntılarının birisi olan otopark konusu. Kentimizde gerçekleştirilecek yatırımları, otopark ihtiyacını giderecek şekilde planlıyoruz.

Sizce bir siyasetçide olması gereken en önemli özellik nedir?

Siyasetçi halkına hesap verebildiği ölçüde değerlidir. Ben her zaman halkım için çalıştım ve onların yanında oldum. Halkım da bana gösterdiği güven ve destekle bana karşılık verdi.

Belediyecilik kavramını tanımlamanızı istesem ne olurdu yanıtınız ? Hemen bu bağlamda sormak istiyorum sosyal belediyecilik ne demektir ?

Belediyecilik, yerel yönetiminin "Yerinde hızlı çözümler" ürettiği bir sistemin bütünüdür. Belediyeler insanın doğumundan, yaşamını yitirene kadar yanında olması gereken kurumlardır. Sosyal belediyecilik ise insanı odağına alan, her alanda "Bu benim işim değil" demeden çaba sarf etmektir.

Aydın sürekli büyüyen bir şehir, elbet tabii ki şehrin bir takım eksiklikleri söz konusu ilk etap da ne tür tespitleriniz oldu Efeler belediyesi olarak.

Aydın çok büyük bir hızla büyüyor, gelişiyor. Bu büyüme ile birlikte özellikle Efeler ilçemizin bulunduğu alanlarda yeni ihtiyaçlar öne çıkıyor. Efeler Merkezimizde başta otoparklar ve sağlıklı yeşil alanların artması, üniversitemize gelen gençlerimize yönelik düzenlemeler, kentsel yenileme ihtiyaçları öne çıkıyor. Bu arada, kültürel ve sosyal çalışmalar ve aktivitelerin de daha yaygınlaşması kaçınılmaz görünüyor.



AYDIN turizm kimliğiyle oldukça dikkat çeken bir şehrimiz. Ancak maalesef ki ülkemiz bir darboğazın eşliğinde ve bu turizm dahil her alanda etkisini gösteriyor . Yerli ve yabancı turisti kente çekmek için ne tür çalışmalar yapıyorsunuz?

Efeler'in Tralleis gibi bir cevheri var. Bu cevhere sahip olduğumuz için çok şanslıyız. Bütün kent ayaklarının altında, devasa bir alana kurulu ve Efeler'in eşsiz doğa manzarasına sahip. Tralleis'te gerçekleştirmeyi düşündüğümüz müzik festivali ile ilçemizin tanınırlığını artırarak, kültürel ve sanatsal faaliyetler anlamında sadece ilçemize değil bulunduğumuz bölgeye yeni bir soluk getireceğiz. Böylelikle, yerli ve yabancı turizmde var olduğumuzu göstereceğiz.



Efeler için en büyük projeniz nedir? Projelerinizi oluştururken ve gerçekleştirirken neleri dikkate alıyorsunuz ? gençlerin görüşünü de dikkate alıyor musunuz?

En büyük projemiz bu güzel ve eşsiz doğaya sahip çıkıp, koruyabilmek. Eşi benzeri olmayan, sadece Efeler'e özgü olan incirimizin yok olmasını engellemek. Efeler'i yaşanabilir bir kent olarak ayakta tutabilmek, Bunların hiçbirisi olmazsa ve sahip çıkmazsak, belediyenin yapacaklarının bir anlamı da olmaz. Elbette ki gerçekleştireceğimiz projeler var az önce birkaçından bahsetmişim. Fakat en önemli projemiz, "Temiz bir çevrede yaşayabilmek." Gençlerimizin istek ve görüşleri bizim için çok önemli. Öğrenci dostu dediğimiz kentimizde üniversite gençliğimizin taleplerini değerlendiriyoruz.

Aydın'ın kanayan yarası olarak gördüğünüz problem nedir?

Ülkemizde hızlı büyüyen kentlerin yaşadığı bazı temel sorunlar bizim için de geçerliliğini koruyor. Eski kent merkezlerinde doğan imar sorunları, yaşanan sıkışıklıkların aşılması, altyapıların yetersizliğinin giderilmesi gibi. Bu arada tarihi bir kentte yaşıyoruz. Bu dokunun korunması ve yenilenmesi de bizler için önemli. BU sorunların aşılması için Belediyeler yani bizler hızlı adımlar atmak istesek bile zaman zaman devlet bürokrasisi ve diğer kurumlarla uyum sağlanamıyor. Efeler'de çevremizi, doğamızı ve tarihi değerlerimizi koruyarak gelişmek istiyoruz.

Türkiye'de yerel yönetimlerin en önemli sorunları arasında çevre ve ulaşım gelmekte. Bu konuda çalışmalarınız var mı?

Belirttiğiniz gibi ülkemizde kentlerin sorunları arasında çevre ve ulaşım sorunları öne çıkıyor. Bizim için son günlerde çevre konusu çok ciddi bir öncelik haline geldi. Kentimizin tam ortasında yapılmak istenen Jeotermal Elektrik Santralleri (JES) bizim verimli topraklarımızı, havamızı, suyumuzu zehirleyecek. Buna ilişkin yatırımların olumsuzluklarını yaşıyoruz. Buna karşı halkımızın da talepleri doğrultusunda mücadele veriyoruz.

Sosyal ve kültürel hayatı canlandırmak adına gerçekleştirdiğiniz ve gerçekleştirmeyi düşündüğünüz projeleriniz var mı?

Efeler Belediyesi olarak çok önemli uluslararası etkinliği göreve gelir gelmez başlattık. Bunlardan birincisi Uluslararası bir resim atölyesi çalışması. Uluslararası alanda çalışmalara imza atan 2 ressamımız, Aydın'da 100'e yakın başvurudan seçtiği 20 ressamı 10 aylık eğitim vermeye başladı. Bir başka çalışmamız ise Uluslararası yönetmenleri ile Türk yönetmenlerimizin katıldığı Çevre kısa Film Günleri. 10 yönetmenimiz Efeler'de JES'lerin etkisini ardaştırıyor ve bunları Ekim ayında yapacakları kısa filmlere yansıtacaklar. Efeler'de çekilen 10 kısa film ile dünyadaki 15 örnek Ekim ayı sonunda gösterime girecek.

Aydın bir sanayi kenti olma yönünde emin adımlarla ilerliyor...Kentte istihdam sağlayan pek çok sanayi kuruluşu var bunlara ilişkin bir değerlendirme rica etsek sizden

İlimizde tarım, turizm ile birlikte sanayinin de gelişmesi bizler için çok önemli. Önemli sanayi kuruluşlarımız var. Katma değeri yüksek sanayi ürünleri üretiminin artması biz yerel yöneticiler için de önemli. Üniversite eğitimine paralel sanayinin gelişmesi için ek teşviklerin verilmesi istihdam sıkıntısını da giderecektir. Ben kentimize yatırım yapan sanayicilerimizi kutluyorum. Sanayicilik aynı zamanda fedakârlık demektir. İşadamlarımız buraya yatırım yapmakla kentine ve ülkesine sahip çıkıyor.

Kent sakinleri tarafından sevilen bir isimsiniz. Size karşı gösterilen ilgiyi ne gibi faktörlere bağlıyorsunuz?

Yorumunuz için teşekkür ederim. Sanıyorum, sosyal yaşamımda ve siyaset yaşamımda ilkelerim, halkla birlikte yürüyüşüm beraberinde sevgiyi de getiriyor. Bu da benim için son derece güzel bir duygu.

Polat life dergisi olarak bu röportaj için Sn. Fatih Atay ve ekibine teşekkür ediyor, kendilerine çalışmalarında başarılar diliyoruz.



röportaj . . .
Kezban Selçuk

Polat Makina Kurumsal İletişim Uzmanı

ARKA PLANDAKI GÜÇ; İNSAN KAYNAKLARI



1

935'li
yıllarda
sakatlık,
ölüm aylığı,

işsizlik sigortası gibi kavramlar oluşmuştur. 1950 li yıllarda yapılan çalışmalar, çalışanların verimliliğinin sadece çalışma koşulları ya da ücrete göre değil, psikolojik etkenlere bağlı olduğunu ortaya koymuştur. Yine bu yıllarda çalışan motivasyon ve bağlılıklarını artırmak için giyim, tatil, yol gibi ek kazançlar verilmeye başlanmıştır.

İnsanın üretimin önemli bir girdisi olduğu düşüncesi ile iş-çalışma koşulları-çalışan hakları ile özel olarak ilgilenilmesi gerekliliği olduğu için personel departmanları kurulmuştur.

Personel Yönetimi kavramı 1990'larda İnsan Kaynakları Yönetimi kavramı olarak değişmeye başlamıştır. Öğrenen Organizasyonlar ve Toplam Kalite Yönetimi kavramlarının çıkmasıyla birlikte, insana verilen değer artmıştır.

İnsan Kaynakları Yönetimi felsefesi ile birlikte, çalışanın üretimin bir girdisi (emek) olduğu düşüncesi yerini şirketin bir paydaşı olduğu düşüncesine bırakmıştır. Bu felsefe değişikliği İnsan Kaynakları Yönetiminin, üretim süreçlerini anladığı kadar insanı ve toplumu da anlamasını zorunlu kılan bir yapıdır.

Modern insan kaynakları uygulamaları iş hayatının monotonluğu ve yoğunluğu içinde çalışanların motivasyonlarını ve verimliliklerini artıracak uygulamaları hayata geçirmeyi hedeflemektedir. Özellikle yeni nesil çalışanların bekledikleri iş - özel yaşam dengesinin kurulması İnsan Kaynaklarının temelini oluşturmaktadır.

İşletmelerde insandan kaynaklı verimsizlikler, kalitesizlikler, yeniden üretim-tamir maliyetleri, müşteri kaybı gibi alternatif maliyetleri ayırtmak zor olduğu için çoğu zaman görülmemektedir. Bu görülmeyen maliyetlerin ardında genelde mutsuz ve



verimsiz çalışanlar yatmaktadır. İnsanların işe gelip makine başında olması veya masada oturması doğru ve verimli üretim yaptıkları anlamına gelmemektedir. Odaklanması gereken alan çalışanların yarattıkları katma değerler olmalıdır. İnsan Kaynaklarını doğru kullanarak çalışanın verimliliği artıran işletmeler ise iş hayatında sürdürülebilir başarıyı yakalamaktadırlar.

İşletmeler, ellerinde zaten olan gücü yani insanı fark edip, daha katılımcı, çalışanların fikirlerine önem veren, motivasyon ve bağlılıkları yükselterek verimliliğe odaklanan bir yapı kurmalıdır. Bu yapıların kurulmasında insan kaynakları yönetimlerine proaktif roller üstlenip değişimleri başlatması görevi düşerken şirket yönetimlerine de değişim için gereken aksiyonlara kaynak yaratma görevi düşmektedir.

1860'lı yıllarda başlayan sanayileşme hareketi ile yeni bir yaşam düzeni kurulmuştur. Bu dönemde önemli sanayi kuruluşları doğmuş ve insanlar evleri yerine fabrikalarda çalışmaya başlamışlardır. Hızlı kentleşme, üretim araçları, fabrikalar, seri üretim, işçiler, zorunlu eğitimler, çalışma şartları, ücretlendirme bu dönemde oluşan kavramlardır. Bilimsel Yönetim anlayışı ile; üretimde kullanılması gereken alet ve ekipmanlar, insan gücü ve zaman gibi konularda araştırmalar yapıp daha az zamanda daha fazla üretimin amaçlanması bu dönem gündeme gelmiştir.



Polat Grup
İK ve Yönetim Sistemleri Müdürü
Ahmet DOĞAN

KİŞİSEL VERİLERİN KORUNMASI KANUNU VE KAPSAMI



Polat Makina
Avukat

Nüket SABUNCU OKUR

Yukarıda kısaca belirtmeye

çalıştığım gibi kanunun amacı, kişisel verilerin işlenmesinde başta özel hayatın gizliliği olmak üzere kişilerin temel hak ve özgürlüklerini korumak ve kişisel verileri işleyen gerçek ve tüzel kişilerin yükümlülükleri ile uyacakları usul ve esasları düzenlemektir.

Kanun hükümleri kapsamına, kişisel verileri işlenen gerçek kişiler ile bu verileri tamamen veya kısmen otomatik olan ya da herhangi bir veri kayıt sisteminin parçası olmak kaydıyla otomatik olmayan yollarla işleyen gerçek ve tüzel kişiler girmektedir. Kanunda kamu kurumları ile özel kuruluşlar açısından ayırım yapılmamıştır. Kanunun belirlediği usul ve esaslar tüm kurum ve kuruluşlar için geçerlidir. Dolayısıyla kamu kurumlarının işlediği kişisel veriler hakkında da bu Kanun hükümleri uygulanacaktır. Kanun kapsamında koruma altına alınan kişisel veriler sadece gerçek kişilere ait olan kişisel veriler olup, tüzel kişilere ait olanlar hukuken koruma altında bulunmamaktadır. Bununla birlikte tüzel kişilere ait olan verilerden gerçek kişilerin belirlenebilmesi mümkün oluyor ise, bu verilerin de Kanun kapsamında değerlendirilmesi söz konusu olacaktır.

Buna göre; Veri sorumlusu sıfatını taşıyan kurumların ve bu kapsamdaki gerçek kişilerin gerekli uyum süreçlerini tamamlamaları gerekmektedir. Özellikle, eskiden yapılmış işlemlerin Kanuna uygun hale getirilmesi ve özellikle 30 Aralık 2017 tarihli Resmî Gazete'de yayınlanan "VERİ SORUMLULARI SİCİLİ HAKKINDA YÖNETMELİK" hükümlerine göre yürürlüğe girecek olan VERBİS* sistemine uygun şekilde Şirketlerin çalışmalarını planlamaları gerekmektedir. Bu sebeple şirketler açısından KVKK uyum süreçlerine yönelik olarak öncelikle yapılması gereken işlem ve



faaliyetleri şu şekilde özetleyebiliriz: Öncelikle Verbis sistemine kayıt için bir "veri haritası" oluşturmak önemlidir, sonrasında her bir şirketin topladığı kişisel verileri hangi amaçla işlediği, bu verilerin toplanmasının gerekliliği ve hukuka uygunluk denetimlerinin yapılması gerekecektir. Ardından sırası ile; kişisel verilerin saklanması ve imha politikalarının hazırlanması, kişisel verilerin korunması ile ilgili sözleşmelerin hazırlanması (taşeron sözleşmeleri, iş akitleri, vb.), kişisel verilerin korunması ile ilgili bilgilendirme, onay, aydınlatma metinlerinin hazırlanması, kişisel verilerin korunması ile ilgili prosedürlerin hazırlanması, şirket içi iş süreçlerinin ele alınarak KVKK* ile uyumlu hale getirilmesi ve kişisel verilerin korunması ile ilgili gereken şirket içi idari ve teknik altyapının kurulması gerekmektedir.

*Verbis(Veri Sorumluları Sicili Kayıt Sistemi)

*KVKK(Kişisel Verilerin Korunması Kanunu)

6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu, 24.03.2016 tarihli Resmî Gazete' de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Ülkemizde kişisel verilerin korunması konusunda Anayasanın 20. maddesinde değişiklik yapılarak ve Türk Ceza kanununda düzenlemeler getirilerek ilk adımlar atılmıştır. Anayasa'nın Özel Hayatın Gizliliği başlığını taşıyan 20. maddesine göre, (...) Herkes, kendisiyle ilgili kişisel verilerin korunmasını isteme hakkına sahiptir. Bu hak; kişinin kendisiyle ilgili kişisel veriler hakkında bilgilendirilme, bu verilere erişme, bunların düzeltilmesini veya silinmesini talep etme ve amaçları doğrultusunda kullanılıp kullanılmadığını öğrenmeyi de kapsar. Kişisel veriler, ancak kanunda öngörülen hallerde veya kişinin açık rızasıyla işlenebilir. Kişisel verilerin korunmasına ilişkin esas ve usuller kanunla düzenlenir. Yine, TCK 135-140 maddelerinde, kişisel verilerin korunması ile ilgili olarak ceza yaptırımlar öngörülmüştür.



Reaktif Yaklaşım

Bu yaklaşım olaylar sonrasında olayın neden-sonuçlarının incelenerek süreçlerin yeniden düzenlenmesi ifade etmektedir.

Proaktif Yaklaşım

Reaktif yaklaşımın tersine proaktif yaklaşım olaylar gerçekleşmeden önce yönetim sisteminin incelenmesine, risk değerlendirmesi ve güvenlik kültürüne dayanır. Olay yaşanmadan önce tehlike ve risklerin öngörülmesi ve önleyici tedbirlerin alınması söz konusudur. Proaktif yaklaşım tehlike ve risklerin olaylar gerçekleşmeden risk değerlendirmesi yoluyla tespit edilmesi kadar gelişen teknoloji ile birlikte gerçekleştirmeye yaklaşan olayların önceden görülmesine de dayanır. Bu da Endüstri 4.0'ın dayandığı teknolojik temellerin iş güvenliği alanında kullanılması ile mümkündür.

Genel olarak tarih boyunca 4 büyük endüstriyel devrim yaşandığı kabul edilmiştir. Bunlar:

1. Su ve buhar gücünün daha verimli kullanılmasını sağlayan mekanik tezgâhların bulunması.
2. Henry Ford'un üretim bandı tasarımı ve elektriğin seri üretimde kullanılmaya başlanması, üretim hattının geliştirilmesi.
3. 1970'lerde üretimde mekanik ve elektronik teknolojilerin yerini dijital teknolojiye bırakmasına sebep olan programlanabilir makinelerin kullanılmaya başlanmasıyla oldu. Günümüz bu Endüstri devrimi içindedir.
4. Endüstri 4.0 ise 4. Endüstriyel Devrimi başlatacağı düşünülen endüstriyel bir strateji plânıdır.

İSG alanında gelişme endüstriyel gelişmeye paralel olarak, buhar kazanlarındaki patlamalar ve maden kazalarıyla beraber Periyodik Kontroller; elektrik kazaları ve üretim bantlarındaki kazalar röleler ve makine koruyucuları; insan makine etkileşiminden doğan kazalar otomasyonu getirdi. Bu sürecin devamında ise endüstri 4.0 ile birlikte İSG alanında gelişme devam edecektir.

Kaynak: <http://www.mtyazilim.com.tr/endustri40>

Endüstri 4.0 ile Bilişim Teknolojileri ile Endüstri bir araya gelecek ve bu sayede daha düşük maliyetli, daha hızlı, daha güvenilir, daha küçük donanımlar ortaya çıkacaktır; Nesnelerin İnterneti (İng. Internet of Things) ile bu



Polat Makina
İş Güvenliği Uzmanı
Devrim ÇELİK

ENDÜSTRİ 4.0 İLE BERABER GELEN İSG 4.0

İş Sağlığı ve İş Güvenliğinde Proaktif Yaklaşım

30/06/2012 tarihli resmi gazete yayınlanarak yürürlüğe giren 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu ile birlikte iş sağlığı ve güvenliğine yeni bir bakış açısı getirilmiştir. 6331'den sonra yapılacak çalışmalarda proaktif yaklaşımın yer alması amaçlanmıştır. Burada iki kavramı tanımlamakta fayda var.

donanımlar
birbiri ile

haberleşebilecektir. Üretim sürecinde makinelerle entegre edilmiş sensörlerle ve internete bağlı bu makinelerle siber alem fiziksel boyutta ortaya çıkacaktır. İnsandan bağımsız, makinelerin kendilerini kontrol etmeleri ve daha verimli çalışmaları ile akıllı çalışma ortamları ortaya çıkacak ve bu da maliyetleri, üretim süresini, ihtiyaç duyulan enerjiyi düşürecek; üretimi ve kaliteyi arttıracaktır.

Proaktif yaklaşımın önündeki en büyük engel kuşkusuz proaktif göstergelerin, gerçek zamanlı verilerin olmamasıdır. Endüstri 4.0 beraberinde İSG 4.0'ı da getirecektir. Sensörler aracılığıyla ortam ölçümleri yapılması ve bu verilerin değerlendirilerek gerekli aksiyonların alınması ile tehlikeli olaylar gerçekleşmeden fark edilip önlem alınabilecektir. Örneğin, bu cihazlar ortamdaki havanın kalitesini, kaldırılan yükün ağırlığını, iş ekipmanının çalışma açısını, kazanlardaki basınç ve ısı değerlerini, ortamdaki gürültüyü, cihazdaki titreşim vb. gibi çalışan ve proses için risk oluşturabilecek parametreleri ölçecektir. Kabul edilebilir sınırlara yaklaşınca uyarı verecektir; sınırların dışına çıkması durumunda uyarı verilerek faaliyet durdurulacaktır.

Polat Grup olarak, çalışanların daha iyi ve güvenli şartlarda çalışmaları için yapılacak teknolojik yenilikleri destekliyoruz.

Kaynak: <http://www.yanginguvenlik.com.tr/edergi/5/207/22/>

ATIKSU ARITMA TESİSLERİNDE BİYOLOJİK RİSKLER

İş yerinde önemli risk etmenlerinden biride biyolojik risk etmenleridir.

«BİYOLOJİK ETKENLERE MARUZİYET RİSKLERİNİN ÖNLENMESİ HAKKINDA YÖNETMELİK»
«15.06. 2013 Tarihli, 28678 Sayılı R.G.» de iş yerlerinde biyolojik risk etkenleri ve tehlike sınıflaması ve alınması gerekli önlemleri belirtmiştir.

BİYOLOJİK RİSK ETMENLERİ

1. H.- İnsanda hastalığa yol açma olasılığı bulunmayan biyolojik etkenler
2. H+ Y- TKİ + İnsanda hastalığa neden olabilen, çalışanlara zarar verebilecek, ancak topluma yayılma olasılığı olmayan, genellikle etkili korunma veya tedavi imkanı bulunan biyolojik etkenler,
3. H+ Y+TKİ + İnsanda ağır hastalıklara neden olan, çalışanlar için ciddi tehlike oluşturan, topluma yayılma riski bulunabilen, ancak genellikle etkili korunma veya tedavi imkanı olan biyolojik etkenler,
4. H+ Y+ TKİ - İnsanda ağır hastalıklara neden olan, çalışanlar için ciddi tehlike oluşturan, topluma yayılma riski yüksek olan ancak halen etkili korunma ve tedavi yöntemi bulunmayan biyolojik etkenler.

Bu etmenler:

Bakteriler, Virüsler, Mantarlar, Riketsiyalar, Protozoerler, Parazitler, Klamidyalar olarak sınıflandırılmıştır.

Polat makina bünyesinde faaliyetlerimizden olan, SSS, arıtma buradan gelen cihazların temizlenmesi bakımı montajı sırasında biyolojik risklerin bizi tehdit ettiği bilinmektedir.

BAZI RİSK ETMENLERİ

Patojen sınıfı	örnekler	hastalıklar
Bakteriler	Shigella Sp.	Basilli Dizawalk Nteri
	Salmonella Typhi	Tifüs
	Salmonella Sp	Salmonellosis (Gastroenteritis)
	Vibrio Cholerae	Kolera
	Enteropatojenik Escherichia Coli	Gasstroenterit
Virüsler	Yersinia Sp.	Compylobacteriosis (Mide İltihabı)
	Hepatit A Virüsü	Hepatit Enfeksiyonu
	Norwalk Virüsleri	Akut Mide İltihabı
	Rota Virüsler	Akut Mide İltihabı
	Poliovirüsler	Poliöyelitis
Protozoalar	Coxsackie Virüsler	Grip Semptomları
	Chovirüsler	Grip Semptomları
	Entamoeba Histolytica	Amebiasis (Amoebic Dizanteri)
	Giardia lamblia	Mide İltihabı
	Cryptosporidium sp	Cryptosporidiosis (Mide İltihabı)
Helmintler	Balantidium coli	Gastroenteritis
	ascaris sp	Yuvarlak Kurt Enfeksiyonu
	Taenia sp	Tenya Bağırsak Kurdu Enfeksiyonu



Enfeksiyon etkenlerin sık görülenleri yukarıda belirtilenler olmakla beraber, bunun gibi binlerce biyolojik risk etmenleri arıtmalarda bulunmaktadır.



Alınacak tedbir ve korunma yöntemlerimiz

- 1- Aşılama: Maalesef aşılama arıtmadan bulaşacak hastalıklar yönünden pek önemi bulunmamaktadır
- 2- Önemi olan korunma yöntemleri KKD Kullanımı, ve eğitimidir
- 3- İşçiler, biyolojik etkenlerin bulaşma riski bulunan çalışma alanlarında yiyip içmeyeceklerdir.
- 4- İşçilere uygun koruyucu giysi veya diğer uygun özel giysi sağlanmaktadır.
- 5- İşçilere, göz yıkama suları ve/veya cilt antiseptikleri de dahil, uygun ve yeterli temizlik malzemeleri bulunan yıkanma ve tuvalet olanakları sağlanmaktadır.
- 6- «İşyerinde çalışan işçilere uygun ve yeterli eğitim, ve aşağıda belirtilen konularda gerekli bilgi ve talimatlar verilmektedir.»



Polat Makina
İşyeri Hekimi ve İş Güvenliği Uzmanı Eğitmeni
Dr. Rahmi AYDIN

BİR DAMLA BİN UMUT



Polat Grup

çalışanlarından

Duyarlı davranış ...

“Bir damla kan kurtarılan

bin can” sloganıyla

yeni hayatlar yeşerten

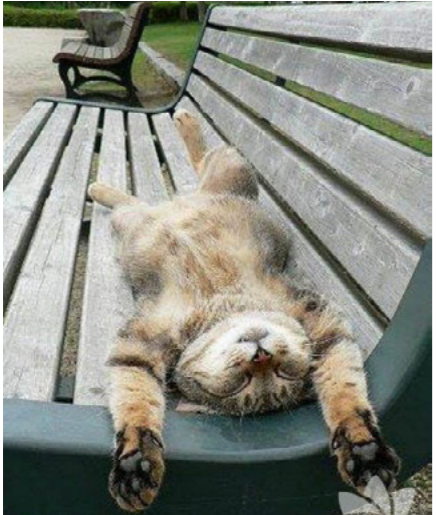
Kızılay'a bir destek de

Polat Grup çalışanlarından

geldi...



GÜLÜMSETEN KARELER



EKİM
CUMHURİYET
BAYRAMIMIZ

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

