

MUSIAD KONYA

ÇERÇEVE DERGİSİ'NİN EYLÜL - EKİM 2019 SAYISININ EKİDİR. | ISSN - 1303 - 7501 | musiad.org.tr

SANAYİNİN YENİ ÇEKİM
MERKEZİ:
KONYA

FIKRALARLA
YAŞAYAN EFSANE:
NASREDDİN HOCA

ANADOLU'NUN
BAĞRINDAKİ
VOLKANİK GÜZEL:
MEKE GÖLÜ

İLAHİ AŞKA ADANAN ÖMÜR:

Mevlana

ALP RAF KALİTESİYLE BÜYÜYOR

1977 yılında kurulan Alp Raf, yüksek teknoloji ve kaliteli hammadde kullanımının yanında müşteri memnuniyetine de azami özen gösteriyor. Çağdaş ve modern teknolojiyi öncelik edinerek Konya Büsan Sanayi Bölgesi'nde ve 3. Organize Sanayi Bölgesi'nde kusursuz ürün ve kaliteli hizmet sunuyor.



MARKET - MAĞAZA - DEPOLAMA RAF SİSTEMLERİ

"Rafımızın üzerinde yeriniz var."

www.alpraf.com



AKDENİZ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Hatırlar Mah. 215.Sok. No:21
Manavgat/Antalya
T: +90 444 7 141
T: +90 533 200 82 26
alpraf@alpraf.com

SHOWROOM TOPTANCILAR

Musalla Bağları Mah. Gökler Sok.
Kule Konakları No:2/C
Selçuklu/Konya
T: +90 332 238 52 22
F: +90 332 345 05 65
alpraf@alpraf.com

MERKEZ

Büsan Organize Sanayi
Bölgesi 3.Sokak No:20
Karatay/Konya
T: +90 332 345 28 98-99
F: +90 332 345 05 65
alpraf@alpraf.com

ÜRETİM

3. Organize Sanayi Bölgesi
13.Sokak No:15 Selçuklu/Konya
T: +90 444 7 141
T: +90 332 239 0 444
F: +90 332 239 1 888
alpraf@alpraf.com



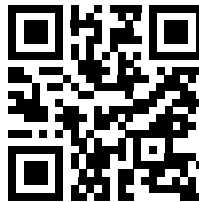
Web sitesi ve YouTube kanalı
Y A Y I N D A



youtube.com/musiadtv



*İŞ DÜNYASININ
TÜM PARAMETRELERİ
MUSIAD TV'DE*



Sunuş

MÜSİAD

MÜSİAD Adına Sahibi Genel Başkan
Abdurrahman KAAN

Kültür Ekonomileri, Medya ve Penetrasyon
Komitesinden Sorumlu Üst Kurul Başkanı
Av. Kerim ALTINTAŞ

Kültür Ekonomileri, Medya ve Penetrasyon
Komitesi Başkanı
Fatih UYSAN

Genel Yayın Yönetmeni
İbrahim ÇUKUR

Yazı İşleri Sorumlusu
Muhammet Furkan GÜMÜŞ

Yayın Yönetim
Abdullah PARLAR, Muhammet Efe IŞIK,
Neslihan ÖZDEMİR, Ömer BEKTAŞ

GENEL MERKEZ
Ataköy 7-8-9-10 Mah. Çobançesme
E5 Yanyol Cad. No:4 Bakırköy, 34158 İstanbul
T: +90 (212) 395 33 45 F: +90 (212) 395 00 01

YAYIN KURULU
Av. Kerim ALTINTAŞ
Fatih UYSAN
İbrahim ÇUKUR
Muhammed Furkan GÜMÜŞ
Abdullah PARLAR

YAYIN YÖNETİM

cubemedyayayincilik

Grup Yayın Direktörü Mustafa Özkan
Yayınlar Koordinatörü Merve Ay
Yayın Editörü Çiğdem Öz
Sanat Yönetmeni Cüneyt Mert
İllustrasyon Merve Aktaş
Grafik / Tasarım Melih Kaan Özkan
Grup Ticari İşler Direktörü Ömer Arıcı
Reklam Satış Müdürü Mustafa Yalçınkaya
Reklam Satış Yöneticisi Şeyma Fidan
reklam@cubemedyayayincilik.com
Finans Sorumlusu Mine Demirkan

CubeMedya Yayıncılık Tanıtım
Organizasyon Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.
Koşuyolu Mah. Katip Salih Sok.
No: 48/1 Kadıköy / İSTANBUL
T: 0216 325 25 52 - F: 0216 315 25 00

YAYIN TÜRÜ 2 Aylık, Yerel, Süreli Yayın



Konya Sanayi Devi Olma Yolunda

Merhaba,

Sevgili okurlarımız İzmir, Antalya ve Adana'dan sonra şimdi de Çerçeve dergisinin Konya özel ekiyle karşınızdayız. Sözlerime, yardımseverliğin, kardeşliğin, samimiyetin ve birlikteliğin simgesi olan geride bıraktığımız Kurban Bayramı'nın tüm Müslüman âlemine istirahat ve hayırlar getirmesi temennisiyle başlamak istiyorum. Bayram vesilesiyle hac görevini yerine getirmek için Mekke'ye yolcu ettiğimiz mümin kardeşlerimizin de ibadetlerinin de Yüce Mevla tarafından kabul görmesini niyaz ederim.

İnsanıyla gönülleri, içerisinde barındırdığı Selçuklu mutfak geleneğiyle dilleri ve ihtiyaçları doğal güzellikleriyle gözleri cezbeden Konya gerek sanayisi gerek ekonomisi ile ülke kalkınmasında önemli bir misyon üstleniyor. Her defasında dile getirmekten çekinmediğimiz ülke kalkınmasında bölgenin rolünü yine masaya yatırıyoruz. Ülkemizi bir gemiye benzetirsek; sanayi sektöründe Konya, bu geminin mürettebatını oluşturuyor. Bu nedenle Konya'nın sanayisini kapak konusu olarak işliyoruz. Konya'nın sanayi devi olma yolundaki ilerleyişini kaleme alan Konya Sanayi Odası Başkanı Sayın Memiş Kütükcü'ye de katkılarından ötürü teşekkürlerimi sunuyorum.

Ayrıca sizler için şehrin simgelerinden biri olan önemli İslam bilgini "Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî"nin hayatı, eğitici fıkralarıyla hem güldüren hem düşündürdüren "Nasreddin Hoca" fıkraları ve okuduğunuz an kulağınızda sesi canlanacak olan "Ney" gibi aktüel konuları derleyerek kültür şöleni yaşamamızı umuyoruz. Bu bağlamda Konya'nın elde ettiği başarıların, tüm şehirlerimize ilham olması gerektiğini düşünüyorum. Konya yayınımız vesilesiyle, MÜSİAD Konya Başkanlığı görevini yürüten Ömer Faruk Okka'ya başarılar diliyorum. Başta Konya olmak üzere tüm İç Anadolu Bölgesi iş insanlarımıza hayırlı ve bereketli işler diliyor, hepinizi saygı ve muhabbetle selamlıyorum.

Konya Haber



ASELSAN KONYA SİLAH SİSTEMLERİ FABRİKASI 2020 Yılında Açılacak

Aselsan Konya Silah Sistemleri Fabrikası 17 Aralık 2020 tarihinde açılacak

Konya Silah Sistemleri Fabrikası'na yüzde 49 pay ile ortak olan Konya Savunma Sanayi Anonim Şirketi'nin, ilk "Genel Kurulu" yapıldı. Konya Sanayi Odası'nda gerçekleştirilen genel kurulda konuşan Konya Savunma Sanayi A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Koyuncu, Konya tarihinin en stratejik yatırımı olarak nitelediği Aselsan Konya Silah Sistemleri Fabrikası ile ilgili yapılan çalışmalar hakkında bilgi verdi.

Genel Kurulda konuşan Konya Savunma Sanayi Şirketi Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Koyuncu, ihale sürecine hazırlandığını ve fabrika sahasında zemin etütleri yapıldığını ifade etti. Koyuncu, Aselsan ile ortak yapacakları Aselsan Konya Silah Sistemleri Fabrikası'nın açılışını, 17 Aralık 2020 tarihinde Mevlânâ'yı anmak için düzenlenecek olan Şeb-i Arus törenleri sırasında gerçekleştirmeyi planladıklarını söyledi.

■ ÜRETİM EKOSİSTEMİNİN GELECEK VİZYONUNA KATKI SUNULACAK

Aselsan Konya Silah Sistemleri Fabrikası'nın, bölgedeki savunma sanayini güçlendirmede önemli bir etken olduğunu anımsatan Koyuncu, "Aselsan Konya Silah Sistemleri A.Ş. olarak, fabrikamızın kurulacağı alanın endüstri bölgesi olması için başvurumuzu yaptık. Aselsan fabrikamızın da bulunduğu bu 1,8 milyon metrekarelik alanı başkanlığımızın ve Savunma Sanayi Başkanlığımızın destekleriyle endüstri bölgesi olarak hayata geçirdiğimizde, Konya çok güçlü bir savunma sanayi ekosistemine sahip olacak. Bu endüstri bölgesi hem Konya'nın savunma sanayindeki üretim yeteneklerinin artması hem de ülkemizin yüksek katma değerli üretim kabiliyetimizin gelişmesi için son derece kritik. Bu endüstri bölgesini, Konya'nın gelecekteki üretim vizyonuna katkı sunacak bir gelişme olarak görebiliriz." dedi.

Konya Haber

Konya Bozkır'da Kültür ve Sanat Festivali

Konya'nın Bozkır ilçesinde bu yıl ilki düzenlenen kültür ve sanat festivali renkli görüntülere sahne oldu

Konya'nın Bozkır ilçesinde bu yıl ilki gerçekleştirilen kültür ve sanat festivalinde start verildi. Kortej yürüyüşüyle başlayan festival, Bozkır Kaşık Ekibi'nin gösterisiyle devam etti. Festival sokakları renkli görüntülere sahne olurken, bölge halkı da doyasıya eğlendi ve birlikte vakit geçirdi. Festivalin açılış konuşmasını yapan Bozkır Belediye Başkanı Sadettin Saygı, gelecek dönemlerde daha kapsamlı bir festivalin temellerini atacaklarını ifade ederek festivalin hayırlara vesile olmasını diledi.

Festivalin, Bozkırlı hemşehrilerinin birlik ve beraberliğinin meyvesi olduğunu belirten Saygı, "Bozkırlıların birlik ve beraberliği herkes tarafından örnek gösterilmektedir. Bugün düzenlenen organizasyon da tüm Bozkırlı hemşehrilerimin birlik ve beraberliğinin meyveleridir. Düzenlediğimiz bu festivalle, gelecek dönemlerde yapacağımız daha kapsamlı bir festivalin temellerini burada atıyoruz. Atmış olduğumuz bu temelle 'suyu sert insanı mert' Bozkır'ı tüm dünyaya tanıtacağız." dedi.

Bozkır Kaymakamı Oltan Bayraktar da festivalin, ilçenin kültürünün, doğasının ve tarihinin tanıtımına vesile olduğunu dile getirerek festivale katkıda bulunan herkese teşekkür etti. Festivalin birinci gününde gerçekleştirilen etkinliklere Bozkır protokolünün yanı sıra Zeytinburnu Belediye Başkanı Ömer Arsoy, Akseki Belediye Başkanı İbrahim Özkan, KONSİAD Başkanı Kemal Çelik de katıldı.



TÜİK Konya, 2019 Yılı Temmuz Verilerini Açıkladı

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Konya Bölge Müdürlüğü, 2019 yılı temmuz ayı raporu açıkladı

Türkiye İstatistik Kurumu Konya Bölge Müdürlüğü, 2019 yılı temmuz ayına ilişkin rapor yayınladı. Alınan verilere göre, Tüketici Fiyatları Endeksinde (TÜFE) aylık değişim oranı Konya'nın Karaman bölgesinde yüzde 1,37 olarak gerçekleşti. TÜİK Konya Bölge Müdürlüğünden yapılan açıklamaya göre; 2019 yılı temmuz ayında Konya'nın Karaman bölgesinde artış bir önceki aya göre yüzde 1,37 yaşanırken, bir önceki yılın aralık ayına göre ise yüzde 7,04 seviyesinde gerçekleşti. Yine verilere göre, bir önceki yılın aynı dönemine göre yıllık bazda yüzde 17,62 ve on iki aylık ortalamalara bağlamında yüzde 21 oranında artış meydana geldi.

Konya Karaman'da aylık bazda en yüksek artış "ulaştırma" ana harcama grubunda gerçekleşti. 2019 yılı temmuz ayında ana harcama gruplarına göre; Konya Karaman bölgesinde aylık bazda en yüksek artış yüzde 4,8 ile "Ulaştırma" grubunda gerçekleşmiş olup, bunu yüzde 3,92 ile "Mobilya, ev aletleri ve ev bakım hizmetleri" grubu ve yüzde 2,39 ile "konut, su, elektrik, gaz ve diğer yakıtlar" grubu takip etti. Konya, Karaman bölgesinde fiyatı en çok artan ürün; "yatac bazası" oldu.

Konya Haber



HUBUBAT FİYATLARI

Düştü

Türkiye'nin tahıl ambarı Konya Ovası'nda hububat rekoltesinde düşüş yaşanırken fiyatlarda yüzde 31'lik artış meydana geldi

Konya Ovası'ndaki hububat hasadında sona gelindi. Hububat rekoltesinde geçen yıla oranla düşüş gözlemlenirken, fiyattaki yüzde 31'lik artış çiftçinin yüzünü güldürdü. Konya Ticaret Borsası Başkanı Hüseyin Çevik, buğday ekim alanlarının geçen yıla göre yüzde 5 azalarak yedi milyon hektarın altına düştüğünü ifade etti. Çevik, "Buğday ekim alanlarındaki daralma, 2017 ve 2018'de fiyatların nispeten düşük seyretmesi ve özellikle mısır, pamuk, ayçiçeği gibi yeşil mahsul alternatif ürünlerin tercih edilmesiyle sürdü." dedi.

■ ARPA EKİM ALANLARI ARTTI

Ülke genelinde hububat hasadının yüzde 90'ının tamamlandığını belirten Çevik, şöyle konuştu: "Marmara'da yüzde 35 rekolte artışı görülürken

diğer bölgelerde özellikle kıraç arazilerde de rekolte kaybı yaşandı. Buna karşılık ülke genelinde 19-19,5 milyon ton buğday, 7-7,5 milyon ton arpa rekoltesi bekleniyor. Türkiye'nin yıllık buğday kullanımı 17-18 milyon ton civarında olduğu için kendine yeter vaziyette. Konya'da buğday ekim alanları yüzde beş seviyesinde daraldı fakat arpa ekim alanları arttı." şeklinde konuştu. Konya Ovası'nın yüzde 70'inde kuru tarım yapıldığını belirten Çevik, "Son 20 yılın en kurak mayıs ayını yaşayan Konya'da özellikle kıraç alanlarda verim kaybı yaşanmasına rağmen 500-600 bin ton makarnalık buğday, 1,6 milyon ton ekmeklik buğday ve 800-950 bin ton arpa üretimi bekliyoruz. Yıl sonu ve önümüzdeki bahara kadar alınacak kayıtlar, neticeyi ortaya çıkaracaktır. Mayıs ayında ova yağış alsaydı yüzde 25-30 oranında artış görecektik." ifadelerini kullandı.

BEKLENTİLERİN ÖTESİNE GEÇİN.

Sağlam gövde yapısı ile en zor şartlarda,
yüksek hareket kabiliyeti ile hassas kullanım sağlar.
ALP-07 Ön Yükleyici. SEKTÖRÜN LİDERİ ALPARSLAN...



alparslantarim.com

GET IT ON
Google play

Available on the
App Store

[f](https://www.facebook.com/alparslantarim) [i](https://www.instagram.com/alparslantarim) [y](https://www.youtube.com/alparslantarim) [in](https://www.linkedin.com/company/alparslantarim) [alparslantarim](https://www.alparslantarim.com)

ALPARSLAN



Alparslan Tarım Makinaları Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Fabrika: 4. OSB Büyükkayacık Mah. 406. Sok. No: 4 Konya

alparslan@alparslantarim.com



ALP-07
Ön Yükleyici



ALP-08 BKY 250
Traktör Arka Kazıcı



Phomatik Kayır Şase
Hassas Ekim Makinesi



Bafalı Tip Phomatik
Hassas Ekim Makinesi



Kombine
Hububat Ekim Makinesi



Demeli Savunmalı
Kombine Harman Makinesi



Balıya Toplama Makinesi
Yükleme Atacı

Meke Gölü



ANADOLU'NUN BAĞRINDAKİ VOLKANİK GÜZEL:

Meke Gölü

Doğa tutkunlarının uğrak noktası olan Meke Gölü, bilinçsiz su kullanımı ve kurak iklimden ötürü yok olma tehdidi ile karşı karşıya

/// MURAT EKİNAZ

Binlerce yıl önce yaşanan çeşitli doğa olayları sonucu oluşmuş Meke Gölü, Konya ve çevresinde görülebilecek muhteşem güzelliklerin başında geliyor. Çevresini saran yer altı kaynaklarından beslenen göl şimdilerde bölgedeki kurak iklimi ve bilinçsiz su kullanımı gibi nedenlerle yok olma tehdidi ile karşı karşıya. Buna karşılık son derece enteresan şekli sayesinde nazar boncuğuna benzetilen bu eşsiz doğa harikası için halen umut var.

■ 5 MİLYON YILLIK SERÜVEN

Konya'nın kurak coğrafyası içinde âdeta küçük bir vahayı andıran Meke Gölü, şehri ziyaret eden doğa meraklılarını çeken önemli noktalardan. Oluşum yaklaşık 9 bin yıllık bir süreci kapsayan göl, Anadolu coğrafyasının en eski doğal oluşumları arasında. Hatta çevresinde bulunan kraterin

aslında çok daha eskiye, günümüzden 5 milyon yıl öncesine kadar dayandığı tahmin ediliyor. Böylesine derin bir geçmişi barındıran Meke Gölü'nü gelecek nesiller belki de sadece tamamen kurak bir araziden ibaret olarak tanıyabilir. Nitekim gölün bulunduğu havza özellikle son yıllarda gitgide çölleşiyor.

■ SUYU GİDEREK AZALİYOR

Geçmişte, derinliği 12 metreye kadar ulaşan bu eşsiz doğa harikası günümüzde neredeyse tamamen kuruma tehlikesi altında. Bilinçsiz sulama ve bölgenin zorlu hava şartları ise gölde bulunan suyun azalmasında rol oynayan temel faktörler.

■ RENGİ NEDEN KIRMIZIYA DÖNDÜ?

Eğer Meke Gölü'nün yakın zamanda çekilen fotoğraflarından birini gördüyseniz, renginin gitgide kızıla yakın bir tona büründüğünü fark et-

Meke Gölü

mişsinizdir. Peki ama neden? Aslında bu sorunun yanıtı da yine kuraklıkla ilgili. Son derece tuzlu bir yapıda olan gölün içerisinde bulunan mikro-organizmalar suyun çekilmesiyle birlikte ortaya çıkarak fotoğraf karelerine böyle ilginç görüntüler sunuyor.

■ BÖLGE ÇOK AZ YAĞIŞ ALIYOR

Meke Gölü'nün üzerinde bulunduğu arazi, Türkiye ortalamasının çok altında yağış alıyor. Buna bir de tarımda kullanılan yanlış sulama yöntemleri eklenince gölün kuruması adeta kaçınılmaz hale geliyor.

■ TEK KURUYAN MEKE DEĞİL

Üstelik konuyla ilgili çalışan uzmanlara göre sorun çok daha geniş kapsamlı. Meke Gölü'nde yaşanan değişim büyük oranda gözle görülebilir olduğundan gündemde sıkça yer bulabiliyor. Buna karşılık çok fazla dikkat çekmese de esasında havzanın tamamında giderek artan kuraklık tehlikesi de söz konusu. Bölgede bulunan yeraltı sularının tarımsal üretimde yoğun olarak kullanılması, civardaki göllerin yapısını geri dönülmez bir şekilde değiştiriyor.

■ KIŞIN DÜŞEN YAĞIŞ HIZLA BUHARLAŞIYOR

Adı genelde kuraklıkla birlikte anılan havzaya ancak kış aylarında düşen sınırlı miktarda yağış ise hızla buharlaşıyor veya gölün çevresinde yer alan bitkiler tarafından emiliyor. Böylece üzerine yenisi eklenmeden sürekli mevcut kaynaklar tüketiliyor.

■ YERALTI SUYU KULLANIMI TAMAMEN DURMALI

Şu an için Meke Gölü ve çevresinde senaryo son derece karamsar gibi görünse de halen alınabile-

*Gölün
içerisinde
bulunan
mikro-
organizmalar
suyun
çekilmesiyle
beraber
ortaya
çıkarak
fotoğraf
karelerine
böyle ilginç
görüntüler
sunuyor*



cek bazı önlemler var. Uzmanlara göre bölgenin eski su seviyesine tekrar kavuşması neredeyse olanaksız. Ancak tarımsal üretim nedeniyle yeraltı suyu kullanımının tamamen durdurulması halinde büyük ölçüde aşama kaydedilebilir.

■ TARIM DA TEHDİT ALTINDA

Öte yandan tıpkı göller gibi bölge ekonomisinde de önemli rol oynayan tarımsal üretim konusunda da tehlike çanları çalıyor. "Türkiye'nin tahıl ambarı" olarak adlandırılan Konya Havzası, giderek artan ortalama sıcaklıklar ve aşırı su kullanım nedeniyle sahip olduğu suyu büyük bir hızla kaybediyor. Özellikle ayçiçeği ve mısır gibi fazla suya ihtiyaç duyan ürünlerin dikilmesi ise süreci daha da zorlaştırıyor.

■ DÜNYANIN ÖNDE GELEN EKOLOJİK BÖLGELERİNDEN

Bölge genelinde suyun azalması, Meke başta olmak üzere pek çok göl için tehlike meydana getirdiği gibi canlıların yaşamını da tehdit ediyor. Dünya genelinde en önemli 200 ekolojik bölge arasında gösterilen Konya Havzası aynı zamanda kuşlar ve diğer canlıların doğal yaşam alanı. Yüzyıllardır süregelen ekolojik canlılığın devamı için bölgede doğal olarak bulunan su kaynaklarının korunarak geleceğe taşınması son derece önemli.

■ JEOTURİZM MERKEZİ OLABİLİR

Türkiye'de henüz yeteri kadar yaygınlaşmasa da dünya genelinde jeolojik alanlar turistler tarafından yoğun ilgi görüyor. Eğer yeterince iyi tanıtılırsa, sahip olduğu eşsiz özellikleri ve büyüleyici manzarasıyla herkesi etkisi altına alan Meke Gölü ülkemizin bu alanda parlayan yıldızı haline gelmeye aday görünüyor.



Şirket Haberi



ÇAĞDAŞ MODERNİZASYONUN YERLİ ADRESİ:

ALPRAF

Alp Raf Sistemleri, dekoratif, ergonomik ve çağdaş tasarımlara sahip geniş ürün yelpazesi ile müşterilerine son derece kaliteli bir hizmet sunuyor

Özellikle organize perakendede yaşanan hızlı büyüme süreci, belki daha önce bir alt sektör olarak değerlendirilebilecek market ekipmanları sektörünü bugün başlı başına bir sektör haline getirmiş durumda. Konuyla ilgili değerlendirmelerde bulunan ALPRAF Raf Sistemleri Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Bozalp, Türk ekonomisinin, dünya pazarına açılma serüveninin birçok sektör ve alt sektörde inanılmaz gelişmeler meydana getirdiğini ifade ederek, “Son yirmi beş yıldır ülkemizde daha önce kısıtlı imkanlar ve pazar paylarıyla ile gerçekleştirilen birçok üretim süreci, artık iyi bir seviyeye ulaşmış durumda. Ancak dünya şartları ile rekabet edebilme kararlılığı ve dışa açılma politikalarının iç pazardaki büyümenin verdiği dinamizm ile de birleşmesi başarının temel kaynağı oluyor.”

ALPRAF,
1977’DEN
BERİ BİR ADIM
ÖNDE

dedi. Sektörde öncelikli firma olabilmenin yolunun kaliteli ürün üretmekten geçtiğini savunan Bozalp, “Dünyanın neredeyse her noktasına ihracat yapabilme avantajımızı da kullanarak estetik, ekonomik ve kaliteli ürünlerimiz ile her sene ihracatımızı artırıyoruz. Bu çerçevede yatırımlarımızı genişletip Bûsan Sanayi Sitesi’ndeki fabrikamızın yanı sıra, 3. OSB’de geçirdik. Açılan bu yeni fabrikamız ile müşterilerimizin ihtiyaçlarına daha kısa sürede cevap verebileceğiz. Ama bizim önceliğimiz kısa sürede müşteri ihtiyaçlarına cevap vermenin yanı sıra bir o kadar da kaliteli hizmet verebilmek olacak” ifadelerini kullandı.

1977 yılında kurulan firma, yüksek teknoloji ve kaliteli ham maddenin yanı sıra müşteri memnuniyetini de baz alarak çağdaş modernizasyona uygun kusursuz ürün ve hizmet sunmaya devam ediyor.

Şirket Haberi



KONYA'NIN YENİ MARKASI

Orweld

Hedefimiz; güçlü bir kadro ile kaliteli ürün üretimine ulaşmak

Türkiye'nin ve dünyanın modern teknolojileri ile değirmen makine imalatı tesislerini kuran UNORMAK Değirmen Makinaları Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Oral, şimdi de şehrin ve ülkenin en önemli ihtiyaçlarından olan gaz altı kaynak telini imal edecek. Yerli ve milli bir ürünü piyasaya sunacaklarını belirten Oral, "Bu firmanın temel amacı Konya sanayimizde ve Türkiye'de sürekli tüketimi olan sarf malzeme sıfatlı gaz altı kaynak teli imalatıdır. Bu gaz altı kaynak teli Konya'mızda 2 metalin birleşmesi için her sektörde kullanılan bir üründür. En büyük avantajımız Konya'da bu sektörde hiçbir firmanın olmayışı, şehrimizde ilk kez yapılıyor olmasıdır." dedi. Böyle bir sektöre giriş amaçlarının kalitede rekabet etmek olduğunu dile getiren Mustafa Oral,

orweld
KAYNAK TELLERİ

İLK ETAPTA
MALİYET TONAJ
KAPASİTESİ
AYLIK
250
TON

"Bu sektöre fiyatta rekabet için girmedik, kaliteyle rekabet için girdik. Kâr marjını düşünmeksizin yeni bir yatırım yaptık. Yaptığımız yatırımlarda tamamı teknolojik makineler kullanıyoruz. İlk etapta maliyet tonaj kapasitemiz aylık 250 ton olacak. İkinci etabımız her yıl değişecek. 500 tona çıkacak. Üçüncü etabımız da 750 tona yükselecek. Bu da çok ciddi bir rakamdır. Konya'da aylık 800 ton tüketim var. Bizim şu anda aylık üreteceğimiz 250 tonla yerli üretim yaparak Konya'nın minimum 5'te 2'lik ihtiyacını karşılayacağız." şeklinde konuştu.

MIG/MAG ve TIG Telleri, Özlü Teller, Tozaltı Tozları ve Tellerini üretim amacıyla hizmete başlayan firma, müşteri ihtiyacını en iyi şekilde karşılamayı hedefliyor.

Haber



YENİLİKÇİ İMAJIYLA SEKTÖRÜNÜN ÖNCÜSÜ

Doğrular Mobilya

Hedef: “Türkiye’nin 500 büyük sanayi kuruluşu içerisinde yer almak

1 979 yılında kurulan Doğrular Mobilya, Konya’da 45.000 metrekare Rusya’da 30.000 metrekarelik modern üretim tesislerinde, 500 kişilik profesyonel ekibiyle faaliyet göstermektedir. Satış ve dağıtım ise İstanbul’da 5300 m² lik lojistik merkezinde, Rusya / Tula şube ile Konya merkezde yürütmektedir. Bir dünya şirketi olmak isteyen Doğrular, en önemli rekabet gücünün inovasyon, kalite ve müşteri memnuniyetinin olduğu bilinciyle ürün yelpazesini pazarların kaliteli ürün talebine uygun konumlandırmıştır. Doğrular yurt içindeki başarısını, dünya pazarlarına “Perilla” markasıyla taşımaktadır. Ütü masası, merdiven, çamaşır kurutma, Pazar arabası ve kamp ürünleri başta olmak üzere tüm ürünlerinde son kullanıcıların yaşamlarına kolaylık sağlamaktadır. Önümüzdeki 10 yılda hedef, İstanbul

DOĞRULAR
MOBİLYA

500

KİŞİLİK EKİPLE
PROFESYONEL
HİZMET
VERİYOR



Sanayi Odasınca her yıl yayınlanan “Türkiye’nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu” listesinde yer almak ve ihracat payını yüzde 80’lere çıkarmak doğrultusunda, kararlılıkla faaliyet göstermektedir. Yenilikçi, dinamik bir marka imajıyla ürünlerinin ve firmanın pazara tanıtılması için planlı iletişim ve reklam kanalları kullanarak, sektör profesyonelleri ve son kullanıcılar tarafından tercih edilen bir marka olmaktır. Bu hedefler doğrultusunda en büyük destekçimiz yıllardır hiç eksilmeyen “önce doğruluk” ilkesiyle müşteri odaklı ticaret, sürekli iyileştirme ve kurumsal yönetim anlayışıdır. En önemli motivasyon kaynağımız ise; gücümüzü aldığımız ülke ekonomisine iş ahlakı, ulusal ve uluslararası toplum kültürü normlarında, yasalara ve ahlaki kurallara saygılı, adil ve dürüst çalışma ilkesiyle en yüksek katkıyı sağlamaktır.

HALIÇ KONGRE MERKEZİ
27 KASIM 2019

DİJİTAL GELECEK

MUSIAD
VİZYONER® '19

Gelecek, teknolojileri en iyi kullanan, anlayan ve geliştirenler ile kurulacak. Daha güçlü ekonomiler için daha güçlü teknolojilerin önemli olduğu çağ başlıyor. **DİJİTAL GELECEK** burada başlıyor...



Musiadvizyoner

444 0 893

musiadvizyoner.org

Şube



MÜSİAD KONYA'DAN Hollanda ve Almanya'ya Çıkarma

MÜSİAD Konya Şubesi, Türkiye'nin ve şehrin ihracat oranını yükseltmek için Hollanda ve Almanya ile temaslarda bulundu

MÜSİAD Konya Şubesi, ülkenin ve şehrin ihracat potansiyelini arttırmak için yeni pazar arayışlarına girdi. Bu bağlamda Hollanda ve Almanya ile temaslarda bulundu.

MÜSİAD Konya Şube Başkanı Ömer Faruk Okka başkanlığındaki heyet, iş geliştirme programı kapsamında Hollanda'ya ardından da Almanya'ya gezi düzenledi. İş geliştirme programlarına ilişkin değerlendirmelerde bulunan Başkan Ömer Faruk Okka, amaçlarının iş seyahati öncesi saha araştırması yapmak olduğunu ifade etti.

Okka, "Bu program bir bakıma ön hazırlık oldu. Hollanda ve Almanya'ya ne satabileceğimizi ve ne satın alabileceğimizi araştırdık. İş adamlarımızın karşılıklı iş görüşmelerinde hangi yolun izle-

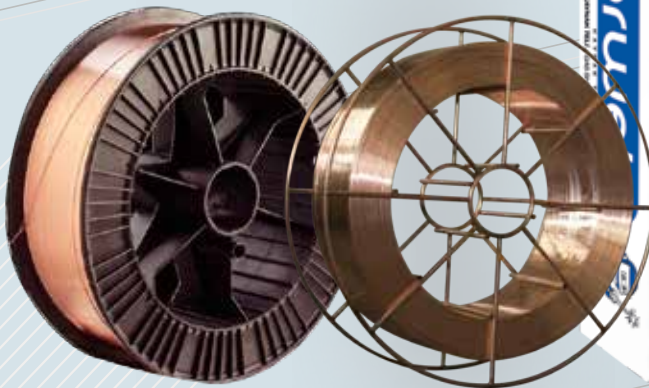


nebileceği yönünde de bir çalışmada bulunduk." dedi. MÜSİAD Konya olarak şubeler arasındaki iletişimi de en üst seviyeye taşımak istediklerini vurgulayan Başkan Okka, "MÜSİAD dünyanın en büyük network ağına sahip bir dernek. Bu network ağının potansiyelini ortaya çıkarabilmek amacıyla diğer şubelerimizle olan etkileşimlerimizi, ilişkilerimizi ve üyelerimiz arasındaki ticareti artırmak istiyoruz." şeklinde konuştu. Temaslar sırasında kentin tarım ve sanayisi hakkında da bilgi aktaran Başkan Okka, Hollanda ve Almanya'nın ihracat ve ithalat potansiyeline ilişkin bilgilendirildiklerini dile getirdi. Okka, "İnanıyorum ki bu ikili iş görüşmelerinin meyvelerini önümüzdeki günlerde toplayacağız." ifadesini kullandı.

orweld®

KAYNAK TELLERİ

BİRLEŞTİREN GÜÇ



Türkiye

YERLİ
ÜRETİM

www.orweld.com.tr 0332 503 39 39 (Pbx)

Orweld Kaynak Telleri **UNORMAK** Kuruluşudur.

Şube

MÜSİAD Konya'da Hedef Pazar Güney Amerika

MÜSİAD Konya ve Türkiye İhracatçılar Meclisi ,Güney Amerika Peru ve Şili Ülkelerine Ticaret Heyeti İş gezisi düzenlendi. geziyi değerlendiren MÜSİAD Ekonomik İlişkiler Komisyonu Başkanı Ömer Karakuş, “Ziyarette ülkelerin ekonomik yapıları hakkında bilgi aldık. Peru ve Şili’li iş adamlarıyla ikili iş görüşmeleri gerçekleştirdik. Heyetimiz nezdinde ticari anlaşma imzalandı. İkili temaslarımızın meyvelerini önümüzdeki günlerde alacağımıza inanmaktayım.” dedi.

MÜSİAD Konya Şubesi Başkan Yardımcısı Hilmi Kağnıcı ise, “Şehrimizin ve ülkemizin ihracatını artırmak için faaliyetlerimize ara vermeden devam ediyoruz. Bu kapsamda Peru ve Şili gibi ülkeler, ülkemizin ticaret hacmini artırmaya

yönelik ciddi bir giriş kapısıdır. Peru ve Şili’de ticaret hacmimiz oldukça düşük. Bunu artırmak için çalışmalarımızı hız kesmeden sürdüreceğiz.” açıklamalarında bulundu.



MÜSİAD'da Her Zaman Samimiyet Hâkimdir

Kızılören, Kuruçeşme Han Kervansarayı'nda her hafta Cuma günü düzenlenen programın bu seferki konuğu MÜSİAD Konya 3. Dönem Başkanı Ziya Özboyacı'ydı. Programın açılış konuşmasını yapan MÜSİAD Konya Şube Başkanı Ömer Faruk Okka, “MÜSİAD Konya olarak önceki dönem başkan ve yönetim kurulu üyeleriyle bir araya geldik. Üyelerimiz arasında kaynaşmayı artırmak için bu tür programları önemsiyoruz. Bölgesel kahvaltı programlarımız,

hasbihallerimiz ve cuma konferanslarımızla iş birliği ortamımız daha da kuvvetlenecek” dedi.

Başkan Okka'nın ardından sözü alan MÜSİAD Konya 3. Dönem Başkanı Ziya Özboyacı , “MÜSİAD geçmişten günümüze birlik ve beraberliğin sembolü haline gelmiştir. Geçmişte çok zorlu dönemler yaşadık. 28 Şubat gibi zorlu bir dönemi beraber atlattık. Yapımız sağlam temeller üzerine kurulmuştur.

Tüm badireler atlatılarak, kurumlarımız dayanışma içerisinde güçlerini artırarak çalışmaya devam etmiştir. MÜSİAD'da her zaman samimiyet hâkimdir. Üyelerin birbirleri ile olan diyalogunun gelişmesi ve geliştirilmesi çok önemlidir. Bu şehrin geleceği için milletvekilleri, belediye başkanları, sivil toplum kuruluşları hep beraber hareket etmelidir.” ifadelelerini kullandı.



Uzayda Tahmin Etmek, Bilmek Önemli!

MÜSİAD Konya Şubesi tarafından düzenlenen konferansta konuşan TÜBİTAK Uzay Teknolojileri Araştırma Enstitüsü Müdürü Doç. Dr. Lokman Kuzu, TÜBİTAK Uzay Teknolojileri Araştırma Enstitüsünün yalnızca haberleşme ve uydu projeleri üzerine çalışmadığını son dönemde pek çok farklı projenin de yürütüldüğünü söyledi. “Uydu tipleri” hakkında da bilgi veren Kuzu, her uydunun özel bir görevi yerine getirmek için tasarlandığını ve fırlatıldığını vurguladı. Kuzu, “Uzayda tahmin etmek, bilmek önemli” diyerek uzay yolculuğunda çıkabilecek aksaklıkları gidermek adına gerekli hazırlıkların yapılması gerektiğini söyledi. Ayrıca Kuzu, dünyada ilk uydunun uzaya fırlatılışının 1957 yılında Sputnik-1 ile başladığını ilk GPS fikrinin de bu şekilde doğduğunu; ülkemizde ise 1994 yılında TÜRKSAT 1B'nin başarıyla yörüngeye girdiğini belirtti. Kuzu sözlerine şöyle devam etti: Türkiye'nin şu anda uzayda altı uydusu var. Tasarım ve üretim süreçleri devam eden TÜRKSAT 6A uydusu ise ülkemizde geliştirilen ve üretilen ilk haberleşme uydu projesi olma özelliğini taşıyor. Ancak ülkemizin meteoroloji uydusu, bilimsel ve navigasyon uyduları çok az.” şeklinde konuştu.





Özel Mimar Sinan Lisesi



Meke Sanayi Sitesi



Rehabilitasyon Merkezi



Yonca Park



Açelya Park



Küçük Meke Sanayi Sitesi



Defne Park



Akasya Park



GÖKCAN
MÜHENDİSLİK

* Konut ve iş yeri sahibi olmak isteyenlere yaşam kalitesini artıran yapıları hak ettiği fiyatlarla arz ediyoruz, uygun fiyat ve ödeme koşulları ile herkesi daire sahibi yapmayı hedefliyoruz.
* Kendi sektöründe (plan proje inşaat danışmanlık taahhüt vb) işlerde her türlü çözüm ortaklığına en kaliteli şekilde sizlere sunuyoruz.
* İmza attığımız tüm işlerin gerçek anlamda fayda sağlaması ve bu sayede yüksek müşteri memnuniyeti elde etmek müşterilerimiz ile kalıcı dostluklar oluşturmak asıl hedefimizdir.

Ferhuniye Mah. Ulubaşbaba Caddesi Aras İşmerkezi 15/32 Selçuklu /KONYA
Tel 0 332 233 03 00 - 0 533 688 25 36

Röportaj



SANAYİ

Konya'da Soluk Alıyor

MÜSİAD Konya Şube Başkanı Ömer Faruk Okka ile, MÜSİAD ve Konya'ya dair bir röportaj gerçekleştirdik

≡/ ÇİĞDEM ÖZ

Konya, “Her solukta yeni bir dünya kurulur” ve “Gel, ne olursan ol yine gel” diyen Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî’nin memleketi ve hoşgörü kentidir. İnsanıya olduğu kadar ekonomik açıdan da olumlu girdi sağlayıp; başta tarım ve sanayi olmak üzere birçok sektörüyle de öne çıkmaktadır. Konya, sanayileşme ile düzgün şehirleşmeyi birlikte gerçekleştirmiş nadir şehirlerden birisidir. Bizler de Konya’yı, MÜSİAD’ın Konya’daki faaliyetlerini ve şehrin gelişimini Siz değerli okurlarımız için derledik. Çerçeve dergisi Konya Özel Ekimiz için MÜSİAD Konya Şube Başkanı Ömer Faruk Okka; mesleki hayatından MÜSİAD yolculuğuna, şube faaliyetlerinden şehrin ekonomisine kadar kendilerine yönelttiğimiz birçok soruyu sizler için yanıtladı.

■ MÜSİAD KONYA ŞUBE BAŞKANLIĞI GÖREVİNİ NE ZAMANDAN BERİ YÜRÜTÜYORSUNUZ? BAŞKANLIĞINIZ SÜRECİNDE KONYA ŞUBESİ OLARAK GERÇEKLEŞTİRDİĞİNİZ FAALİYETLERDEN BAHSEDER MİSİNİZ?

MÜSİAD Konya’da faaliyetler, kuruluşundan bu yana kurumsal yapı çerçevesinde kesintisiz olarak devam etmektedir. Her dönem, bir sonrakinin üzerine yeni hizmetler üretmek kalıcı bir iz bırakmıştır. Biz de başkanlık sürecinin hemen başında, stratejik planımızı oluşturmak için yönetim kurulu üyelerimizle birlikte uzun toplantılar yaptık. Bu çalışmalar sonunda oluşturduğumuz stratejik planda, MÜSİAD Konya’nın vizyonunu “Ahilik bilinciyle üyelerinin kişisel ve kurumsal vizyonlarına ulaşmalarını sağlayan, Konya ekonomisini dünya ölçeğine taşıyan, kural koyabilen benzersiz

Röportaj

bir birliktelik oluşturmak” şeklinde kaleme aldık. Yine bu çalışmalarda MÜSİAD Konya’nın misyonunu; ‘Ben’ kültüründen, ‘Biz’ kültürüne geçişi kolaylaştırmak, üyelerimizin ekonomik ve sosyal gelişimine katkı sağlamak ve üyelerimize uluslararası rekabet edebilme becerisi kazandırmak, ihtiyaç duyulan alanlarda ‘Ufuk açıcı’ çalışmalar yapmak, mevcut ve yeni sektörler konusunda bilgi toplamak, üretmek ve üyeleri bilgilendirmek, üniversite/sanayi işbirliği alanında aktif rol almak, ülkemizi ve şehrimizi ilgilendiren ekonomik ve sosyal politikaların üretiminde ve uygulanmasında aktif rol üstlenmek, şehrimizin ulusal ve uluslararası pazarlardan aldığı payın artırılmasına katkı sunmak, şehrimizin daha yaşanabilir olması için gereken kriterleri yerine getirmek, dost ve kardeş ülkelerdeki işadamlarının bireysel gelişimlerine ‘Ahilik anlayışıyla’ destek olmak, bölgesel ve yerel gelişmelerini tamamlamaları için etkinlikler düzenlemek, ‘Kurumsal Hafıza’ oluşturmak şeklinde belirledik ve iki yılı aşkın süredir tüm faaliyetlerimizi bu misyon çerçevesinde yürütüyoruz.

Birinci önceliğimiz, üyelerimizin ihracatını arttırmak yönünde. Bu faaliyetleri, MEKİK adını verdiğimiz bir komisyon yürütüyor. Her hafta düzenli olarak sadece ihracatı konuşmak için toplanan bu komisyonumuzun organizasyonluğunda MÜSİ-

MÜSİAD Konya olarak birinci önceliğimiz, üyelerimizin ihracatını arttırmak yönündedir



AD Konya Şubesi olarak, her yıl en az dört yurtdışı iş seyahati düzenliyoruz, yine en az 3 yabancı heyeti şubemizde ağırlıyoruz.

Son iki yılda, Fildişi, Nijerya, Demokratik Kongo, Kazakistan, Gürcistan, Azerbaycan, Hollanda, Almanya, Peru ve Şili’ye olmak üzere toplam 10 farklı yurt dışı iş seyahati organize ettik. Her seyahatimiz öncesinde, hedef ülkelerin büyükelçiliklerini ziyaret edip, ülke hakkında bilgiler alıyor, çoğu kez büyükelçileri şubemizde ağırlayarak bu bilgileri üyelerimize aktarıyoruz. Seyahatlerimizin temelini B2B toplantıları ve saha gezileri oluşturuyor. MÜSİAD şube ziyaretlerini mutlaka programımıza alıyoruz. Seyahat dönüşünde bir değerlendirme toplantısı gerçekleştiriyoruz.

2017 Ocak ayında Konya için çok önemli bir toplantıya ev sahipliği yaptık. 32 Afrika Ülkesinin Büyükelçilerini ve 150 Afrikalı iş adamını üç gün boyunca Afrika-Konya Zirvesi Stratejik İş Geliştirme toplantıları kapsamında şehrimizde misafir ettik. Birebir görüşmelerin yapıldığı toplantılarda birikimlerimizi paylaştık. B2B toplantıları gerçekleştirdik. Birçok Afrikalı iş adamının üyelerimizin fabrikalarını ziyaret etmelerini sağladık.

Birinci önceliğimizi ihracat olarak belirledik. Bunun yanında, üyelerimizin kendi aralarında ve diğer MÜSİAD şubeleri üyeleri ile ticaretlerini geliştirmek için de bir dizi çalışma yürütüyoruz. Şube içinde bölgesel kahvaltı programları, üye ziyaretleri gibi birçok etkinliğin yanı sıra, bu yıl ilk kez şubeler arası iş geliştirme toplantısı konseptini geliştirdik. İlkinin Kayseri şubemiz ile yaptığımız

Röportaj



Okka: “Şubemizin kuruluşundan bu tarafa hiç aksamadan devam eden en önemli faaliyeti, Cuma toplantıları”

bu toplantılarda da üyelerimizin diğer şehirlerdeki üyelerle iş yapma zeminini sağlamaya çalışıyoruz.

Diğer yandan, şubemizin kuruluşundan bu tarafa hiç aksamadan devam eden en önemli faaliyeti, Cuma toplantıları... 25 yılda bin 300’ü aşkın Cuma toplantısında, güncel konularda konuşmacılar, eğitimler, hasbihallerle üyelerimizin MÜSİAD’la bağlarını güçlü tutuyoruz.

■ ŞUBENİZİN YAPMAYI PLANLADIĞI PROJELERİ BİZİMLE PAYLAŞIR MİSİNİZ?

Bu yıl içerisinde Uzak Doğu’da Endonezya ve Malezya’ya, Amerika’da ise Meksika ve Kolombiya’ya iş seyahatimiz olacak. Almanya ve Hollanda’da MÜSİAD Şubeleri ile büyük bir B2B toplantı planlıyoruz. Yurtiçi şubeler arası iş geliştirme toplantılarına devam edeceğiz. Önümüzdeki günlerde inşaat sektörü ile ilgili mevzuat değişikliklerini kapsayan bir çalıştay yapacağız.

■ MÜSİAD’IN KONYA’DA ŞUBELEŞMESİNDEN BUGÜNE KONYA ŞUBESİNİN VE ŞEHİRİN GELİŞİMİYLE İLGİLİ NELER SÖYLEMEK İSTERSİNİZ? ŞU AN MEVCUT ÜYE SAYINIZI ÖĞRENEBİLİR MİYİZ?

MÜSİAD Konya, işadamları derneğinin ilk şubelerinden birisi olarak 1993 yılında kuruldu ve kurulduğu günden bugüne MÜSİAD’ın en büyük ve en etkin şubesidir. Şu anda da genç üyelerimizle birlikte 550’yi aşkın üyemiz bulunmaktadır. MÜSİAD Konya, şehir için bir işadamları derneğinden daha fazlasıdır. Her dönemde, bir yandan varlık sebebi olan üyelerimize yeni ufuklar açacak projeler, diğer yandan da şehrimizin ve ülkemizin geleceğine yönelik çalışmalar yapılıyor. Şube faaliyetlerimizi öne çıkaran nokta; uzun soluklu olmasıdır. Örneğin; şubemiz bünyesinde oluşturulan Konya Gelişim Grubu, son 20 yılda şehrimizde gerçekleştirilen birçok büyük projenin fikir babası ve takipçisi olarak büyük rol oynadı. Aynı şekilde bu dönemde de gerçekleştirdiğimiz kentsel dönüşüm, lojistik gibi farklı konulardaki çalıştaylarla da güncel konulardaki duyarlılığımızı ortaya koyduk. Yine 14 yıldır, özellikle Ankara’da çalışan Konyalı bürokratlarla, Konya iş dünyasını bir ara-



HİDROFOR VE GENLEŞME TANKLARI



HİDROFOR VE YANGIN POMPA SİSTEMLERİ



SİRKÜLASYON POMPALARI



YANGIN MALZEMELERİ



BİNA VE ENDÜSTRİYEL ISI SİSTEMLERİ



BUHAR MALZEMELERİ



BİNA VE ENDÜSTRİYEL POMPA SİSTEMLERİ



www.ahen.com.tr

Adres: Hazım Uluşahin İş Merkezi A Blok No: 26 B/C Selçuklu/KONYA

Telefon: 0 (332) 236 09 75 E-Mail: bilgi@ahen.com.tr

Röportaj

Ömer Faruk Okka Kimdir?

1979 Konya doğumlu olan Ömer Faruk Okka, 2001'de Selçuk Üniversitesi Elektrik-Elektronik Mühendisliği Bölümünden mezun oldu. Elektrik Elektronik Mühendisliği ve Yönetim Organizasyon dallarında yüksek lisansını tamamlayan Okka, aynı zamanda Okkalar İnşaat AŞ'nin ortağı ve yöneticisidir. 2002'de Genç MÜSİAD ailesine katılarak işadamları derneğinin bir parçası olan Okka, iki yıldır MÜSİAD Konya Şube Başkanı olarak görevini yürütüyor.

ya getirdiğimiz "Birlikte Konya'yız" iftar programını düzenliyoruz. Konya'daki belediyelerin, oda ve borsaların da katkısı ile gerçekleştirdiğimiz bu programla nüfusu, üniversiteleri, sanayisi, ihracatı ile hızla büyüyen ve gelişen Konya'nın bütün unsurlarını buluşturuyoruz.

■ KONYA EKONOMİSİNİ VE KONYA'DA SANAYİNİN DURUMUNU DEĞERLENDİRİR MİSİNİZ?

Konya; tarıma çok elverişli arazi yapısıyla tarım alanında ve tarımsal sanayide Türkiye'nin lokomotif ve tahıl ambarı olarak kabul edilir. 1950'den sonra Konya'da sanayinin gelişimi başladı ve 1960'dan sonra Konya'da tarım alet ve makinele-ri, deri ve ambalaj sanayi ile muhtelif makine ve aksamı imalatına dönük fabrikalar kurulup geliştirildi. Ve tarım kenti görünümünde olan Konya, sanayi kenti olma sürecine girdi.

Konya, üreten ve üretmeyi seven, ihracatını sürekli arttıran bir şehirdir. Konyalı sanayicilerimiz, ekonomideki bütün zorluklara rağmen, ülkesini ve şehrini büyütmek için eskisinden daha çok üretmeye gayret gösterdi. Şehri son bir yıldaki ihracat rakamlarıyla değerlendirdiğimizde, Konya'nın Türkiye ortalamasının çok üzerinde ihracat artışı yakalayarak ülke ekonomisini ileriye taşıyan şehirlerden birisi olduğu görülür.

Belli ürünlere bağlı kalmayıp oldukça geniş bir sektörel alanda üretim yapıyor olması Konya sanayisinin en önemli özelliğidir. Diğer yandan Konya sanayisi; makineden kimyaya, tekstilden otomotive, elektrik-elektronikten gıdaya, ambalajdan kâğıda kadar birçok farklı alanı içerisinde barındırır.

Önümüzdeki günlerde inşaat sektörü ile ilgili mevzuat değişikliklerini kapsayan bir çalıştay yapacağız

■ ŞEHİRDE YATIRIM YAPANLARI NASIL AVANTAJLAR BEKLİYOR?

Doğu ve batı arasındaki stratejik konumu, gelişmiş ve modern ulaşım imkânları, bölgenin tarihi derinliğinden ötürü sahip olduğu cazibe, şehri yatırım için avantajlı konuma getiriyor. Ayrıca organize sanayi bölgelerinin genişliği, kentteki teknoparklar ve üniversiteler hem genç nüfusu Konya'ya çekiyor hem de ekonomiye olumlu girdi sağlıyor. Tarım ve sanayinin ötesinde gıda, tekstil, otomotiv, makine, deri, kâğıt gibi sektörlerde hem birden fazla alanda yatırım yapılmasına hem de gerçekleşen yatırımlarla beraber istihdamın artmasına katkı sunuyor.

■ ÖMER BEY, SON OLARAK OKURLARIMIZA NELER SÖYLEMEK İSTERSİNİZ?

MÜSİAD Konya olarak, üyelerimiz, şehrimiz ve ülkemiz için çalışmaya devam edeceğiz. Bu yayında Konya'ya özel bir ek bültenle yer verdiğiniz için sizlere teşekkür ediyorum. Başta büyük MÜSİAD ailesinin üyeleri olmak üzere, tüm Çerçeve dergisi okurlarına Konya ziyaretlerinde, özellikle bir Cuma akşamını Konya'da geçireceklerse mutlaka bu güzel atmosferi tatmak için şubemize uğramalarını tavsiye ediyorum.





HD TABANLI FREKANS BİLGİLERİMİZ:

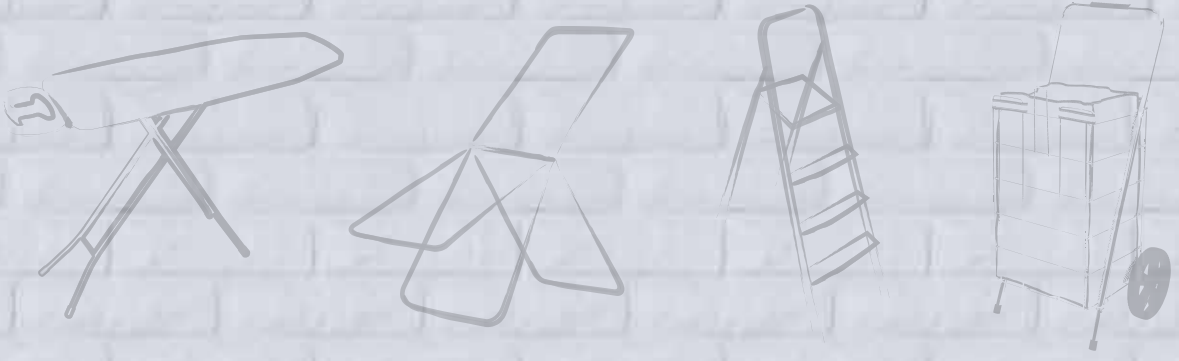
TÜRKSAT 4/A FREKANS: 12685

SEMBOL: 27500

POLARİZASYON: YATAY / H







perilla 
by doğrular®
Ev Ürünleri A.Ş.

40 yıldır Her Evin Bir Parçasıyız...

We are a part of each house since 40 years...



Kapak



Konya Sanayi
Odası ve OSBÜK
Başkanı Memiş
Kütükcü

SANAYİNİN YENİ ÇEKİM MERKEZİ:

Konya

Memiş Kütükcü: “Tek gayemiz, Konyalı sanayicilerimizin, savunma sanayi sektöründen daha fazla pay alabilmesini sağlamak”

Coğrafya kitaplarında Türkiye'nin tahıl ambarı olarak anlatılan Konya ezberleri bozdu ve Türkiye'nin yeni sanayi merkezlerinden birisi hâline geldi. Şehir, otomotiv endüstrisi, makine imalatı, gıda ve savunma sanayi, döküm, ayakkabı gibi pek çok sektörde küresel markalar çıkardı. Türkiye'nin en büyük organize sanayi bölgelerinden birisini inşa etti. Konya artık, Anadolu'da Türkiye'nin yeni yatırım ve üretim merkezlerinden birisi hâline geldi. Şehirdeki bu gelişim, ASELSAN gibi stratejik yatırımların yanı sıra, uluslararası yatırımcıların da dikkatini çekmeyi başardı.

Konya sanayisi dış ticaret konusunda da güçlü bir gelişme kaydetti ve ihracatını 16 yılda 13 kat artırdı. 2002'de şehir olarak 130 milyon dolar ihracat

gerçekleştirmişti. Aradan geçen 16 yılda ihracatını yaklaşık 13 kattan fazla artırarak 2018 yılı sonunda bir milyar 803 milyon 149 bin dolara ulaştırdı. Bu yılın ilk yedi ayında da geçen yılın aynı dönemine göre ihracatını yüzde 15,09 artırdı ve bir milyar 175 milyon 701 bin dolarlık ihracat gerçekleştirdi. İnşallah bu yılın sonuna kadar iki milyar dolar hedefimize ulaşacağız. Rakamlarda gösteriyor ki, 16 yıl önceki yıllık ihracatımızı şu anda aylık olarak gerçekleştirmeyi başladık.

■ KONYALI SANAYİCİLER HER ZAMAN YENİLİK PEŞİNDE

Bugün net bir sanayi şehri hâline gelen Konya'da üretilen ürünler, dünyanın 175 farklı ülkesine ihraç ediliyor. Ürünlerimiz artık bu ülkelerde aranan markalar haline geldi. Bunda da tabi, Konyalı

Kapak



sanayicilerimizin kaliteye, Ar-Ge'ye ve yeniliğe verdiği önemin payı çok büyük. Çünkü sanayiciler olarak bizlerin rakibi artık sadece kendi şehrimizdeki ya da ülkemizdeki sanayicilerimiz değil. Dünyanın her yerindeki işletmeler ile rekabet etmemiz gerekiyor. Bunun farkında olan Konyalı sanayicilerimiz, daha fazla katma değer oluşturmak için, Ar-Ge ve tasarıma büyük önem vermiş durumdadır. 2012'de tek olan Ar-Ge merkezi sayımız bugün 23'e tasarım merkezimizde 6'ya ulaşmış durumda.

■ AR-GE YAPMAK İSTEYENE INNOPARK'IN KAPISI SONUNA KADAR AÇIK

Konya Sanayi Odası olarak biz de bölge sanayimize yeni bir vizyon katmak amacıyla Innopark Konya Teknoloji Geliştirme Bölgesi'ni bölge sanayicilerimizin hizmetine sunduk. Konya Organize Sanayi Bölgemizde, tamamen üretim odaklı olarak planlanan Innopark Konya TGB, 2015 yılından bu yana bölge sanayicilerimize hizmet veriyor. İlk binasında yüzde yüz doluluk oranına ulaşan Innopark'a, yeni yatırımlar yaparak yeni bloklar kazandırdık. Bu yatırımlarımız ile daha fazla işletmemize destek vermeye başladık. Ar-Ge yapmak isteyen firmalarımız burada sağlanan desteklerden de yararlanıyor. Firmalarımızın ayrıca inovasyona dayalı büyümelerini sağlamak için, danışmanlık, mentörlük, tasarım, eğitim, kümeleme gibi nitelikli hizmetler sunuyoruz. Bunlara ek olarak, sanayicilerimiz Innopark'ta üç boyutlu tarama, üç boyutlu yazıcı ile hızlı üretim ve prototipleme gibi hizmetlerden de faydalanabiliyor.

■ INNOPARK EN BAŞARILI 50 TGB ARASINDA

Innopark çok kısa bir süre içerisinde gerçekten büyük bir sıçrama yaptı. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından 2017 yılı performans veri-

leri kullanılarak hesaplanan Teknoloji Geliştirme Bölgeleri Performans Endeksine göre, ülkemiz büyük sanayi şehirlerindeki köklü TGB'lerin pek çok çoğunu geride bıraktı. İlk defa katıldığı performans endeksi sonuçlarına göre "En Başarılı 50 TGB Listesi"ne 24'üncü sıradan girdi. Innopark Konya TGB'miz aynı çalışmaya göre; Ar-Ge Faaliyeti kriterine göre 10, Fikri Mülkiyet kriterine göre 12, Finansman, Teşvikler ve Altyapı kriterine göre 12, Teknoloji Transferi ve İş birliği Faaliyeti kriterine göre 15, Kuluçka Faaliyetlerine göre 24, Kurumsallaşma, Sürdürülebilirlik ve Ekosistem Geliştirme kriterine göre 24, Ar-Ge Çıktılarına göre 24, Teknolojik Ürün Yatırım Faaliyetlerine göre 26, Ar-Ge Sonuçları ve Uluslararasılaşma Faaliyetlerine göre 38. Sırada seyrediyor.

■ SAVUNMA SANAYİNİN YENİ MERKEZİ KONYA

Konya sanayisinin en büyük ve en dikkat çeken özelliklerinden bir tanesi de çok mozaikli-çeşitli sektörel yapıya sahip olması. Konya'da 80'in üzerinde sektörde üretim yapılıyor. Son zamanlarda ise, Konya Sanayi Odamız başta olmak üzere savunma sanayine yönelik çalışmalar daha fazla yapılmaya başlandı. Öyle ki, Konya bugün Türkiye'nin milli savunma projeleri arasında yer almakla kalmayıp, savunma sanayi ihracatında öne çıkan ilk 5 şehir arasında yer alıyor. Konya Sanayi

Bölge sanayisine yeni bir soluk kazandırmak amacıyla Innopark Konya Teknoloji Geliştirme Bölgesi sanayicilerin hizmetine sunuldu



Kapak



Konya bölgesi sanayideki ihracatını 16 yılda 13 kat arttırdı

Odası olarak, Konya'ya bir savunma ana sanayi yatırımı kazandırmak şarttı. Şehrimizdeki tüm kurumlar el ele vererek, hep birlikte bunu da başardık.

Ülkemizin en büyük savunma sanayi şirketi ASELSAN, Konyalı müteşebbislerimizle birlikte Konya'ya yatırım yapma kararı aldı. Yatırımın yüzde 51'i ASELSAN'a, yüzde 49'u Konyalı girişimcilerimizin kurduğu Konya Savunma Sanayi AŞ'ye ait. İki şirketin birlikte kurduğu ASELSAN Konya Silah Sistemleri AŞ'nin inşaat süreci başladı. Fabrikanın 2020'nin aralık ayında açılması planlanıyor. Tüm şehir bu yatırıma büyük destek veriyor, büyük bir heyecan ile karşılıyor. Yatırımın ilk duyulduğu günden bu yana bütün şehir buna sahip çıktı. İlk günkü heyecan artarak devam ediyor. İnşallah Konya'mızın bu birlikteliği, bu alandaki



heyecanı diğer savunma sanayi firmalarını da etkileyecektir ve yeni yatırımların şehrimize kazandırılmasına vesile olacaktır.

Savunma sanayi konusu, Konya Sanayi Odası olarak bizim de öncelikli alanlarımız arasında bulunuyor. Oda olarak bu konuda birçok çalışma yaptık. Bunlar hakkında kısaca bilgi verecek olursak; odamız öncülüğünde Konya Savunma ve Havacılık Kümesini kurduk. Üç kez Savunma Sanayi Zirvesi ve Tedarikçi Günleri düzenleyerek, ana sanayi firmalarımız ile Konyalı firmalarımızı bir araya getirdik. ASELSAN, HAVELSAN, ROKETSAN, FNSS gibi ana sanayi firmalarına sanayicilerimizle birlikte iş gezileri düzenledik. 56. Bakım Fabrika Müdürlüğü'ne ziyaretler yaparak, sanayicilerimizin buralarda nasıl daha fazla tedarikçi olabileceği üzerine çalışmalar gerçekleştirdik.

Tüm bunları yapmamızdaki tek gayemiz, Konyalı sanayicilerimizin, savunma sanayi sektöründen daha fazla pay alabilmesini sağlamak. Bunda da





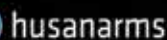
**MALAZGİRT
RUHUYLA
KALİTE
ANADOLU'DAN
DÜNYAYA**



Turkey

the patient.

www.husan.com.tr



Kapak



Konya Organize Sanayi Bölgesi, 23 milyon metrekare büyüklüğe ulaşarak, şimdilerde Türkiye'nin en büyük 3'üncü organize sanayi bölgesi konumuna geldi

geçmiş yıllara göre büyük oranda başarı sağladık. Geçtiğimiz Nisan ayında açıklanan verilere göre, Konyalı 15 firmamız, Askeri Fabrikalar Genel Müdürlüğü bünyesindeki 27 fabrikanın ihtiyaçlarını karşılamak üzere onaylı tedarikçi oldu. Toplam 11 şehirden 55 firmanın yer aldığı onaylı tedarikçi listesinde Konya, 15 firma ile birinci sırada yer aldı. Bu başarı Konya'nın savunma sanayine verdiği önemin ve sanayicilerin bu konuda ne kadar istekli olduğunun göstergesi durumunda.

■ YERLİ VE YABANCI YATIRIMCILARIN YENİ GÖZDESİ KONYA

Her zaman söylediğimiz gibi, Konya artık Anadolu'da Türkiye'nin yeni sanayi merkezlerinden biri haline gelerek, Marmara Havzası'na alternatif üretim üssü konumunda bulunuyor. Şehir, nitelikli yatırım alanları ve sunduğu avantajlarla yerli yatırımcıların yanı sıra yabancı yatırımcıların da ilgi odağı haline geldi. Şu anda yapımı devam eden Lojistik Merkez ve Konya-Karaman-Mersin Hızlandırılmış Demir Yolu Hattı'nın da faaliyete

geçmesiyle birlikte yabancı yatırımcı sayısının daha da artacağını ümit ediyoruz.

■ KONYA OSB'DE DÜNYA STANDARTLARINDA ALT YAPI SUNULUYOR

Konya şu anda Türkiye'nin 3. en büyük organize sanayi bölgesi olan Konya Organize Sanayi Bölgesi'ne ev sahipliği yapıyor. 1976 yılında 3 milyon metrekareden oluşan 2. OSB'mizin kurulmasıyla temeli atılan Konya Organize Sanayi Bölgemiz, bugün 23 milyon metrekare büyüklüğe ulaşarak, Türkiye'nin en büyük 3. organize sanayi bölgesi konumuna geldi. Bölgemizde 5. kısım genişleme alanının yer tahsisleri yapıldı. 6. kısım için de yer seçim çalışmaları sürüyor. Bölgemizde faal firma sayımız son 20 yılda 10 kat arttı. Şu anda 612 fabrika bölgemizde üretim yapıyor. Buralarda 42 bine yakın istihdam sağlanıyor.

Burada üretim yapan sanayicilerimiz, dünya standartlarında bir sanayi alt yapısıyla hizmet alıyor. OSB yönetimi olarak biz, son iki yılda elektrik, su, doğalgaz alt yapısı, mesleki eğitim, hava kargo ve geçici depolama, lojistik, otomatik sayaç okuma sistemi, yenilenebilir enerji, fiberoptik, MOBESE, itfaiye, inovasyon gibi alanlarda çok büyük yatırımlar yaptık. İnşallah, sanayicilerimize daha nitelikli hizmetler sunabilmek için bu yatırımlarımıza devam edeceğiz.

Konya Sanayi Odası Başkanı olarak şunu her zaman rahatlıkla ifade ediyorum ki, Konya'ya yatırım yapan ve bu şehre güvenen herkes kazanır.



*konusulan
the spoken kalite...
quality...*

*Kesici Uç ve Bağlama Sistemleri
Cutting Inserts and Connection Systems
Trägerwerkzeuge für Wendeschneidplatten*

2020

www.akko.com.tr



Tuz Gölü



İÇ ANADOLU'NUN BEYAZ MASALI:

Tuz Gölü

Türkiye'nin en büyük iki gölünden biri olan Tuz Gölü, ihtişamlı görüntüsüyle eşi bulunmaz fotoğraf karelerine sahne oluyor

≡ MURAT EKİNAY

Aksaray, Konya ve Ankara'nın kesişim noktasında yer alan Tuz Gölü, aynı zamanda Türkiye'nin en büyük iki gölünden biri. Bölge halkı tarafından "Koçhisar Gölü" olarak da bilinen bu doğa harikası, ülkemizin tuz ihtiyacının neredeyse yarısını tek başına karşılıyor. Özellikle yaz aylarında ve gün batımında muazzam manzaralar oluşturan Tuz Gölü ayrıca fotoğraf kareleri için de eşi bulunmaz bir atmosfer sunuyor.

■ **ÇEVRESİNİ SARAN ÇAYLARDAN BESLENİYOR**
Deniz seviyesinden yaklaşık 1000 metre yüksekte yer alan Tuz Gölü, adeta devasa büyüklükte bir doğal mucize. Öyle ki güneyden kuzeye 80, batıdan doğuya ise tam 60 kilometre boyunca uzanıyor. Melendiz, Peçenek, İnsuyu, Kırkdalik ve Ka-

rasu gibi çevresinde bulunan çaylardan beslenen gölde kış aylarında kısmen yükselen sular yazın ise neredeyse tamamen kuruyor. Üstelik Beyşehir Gölü'nün fazla suları da Tuz Gölü'ne doğru akarak burada su seviyesini daha üst noktalara taşıyor.

■ UÇSUZ BUCAKSIZ BİR BEYAZLIK

Özellikle yaz aylarında Tuz Gölü ve civarını ziyaret ederseniz, adeta sonsuzluğa doğru gidiyor-muş gibi görünen nefes kesici bir manzarayla karşılaşabilirsiniz. Kışın bazı zamanlarda gölde su seviyesi bir metrenin üzerine çıkabiliyor. Ancak yaz döneminde artan sıcaklık ve gölü besleyen kaynakların gitgide zayıflaması gibi nedenlerle sular büyük ölçüde çekiliyor. Bu durum ise Tuz Gölü'nün özellikle gün batımı saatlerinde olağanüstü bir manzaraya bürünmesini sağlıyor.

Tuz Gölü



Çevresinde bulunan kayaçların etkisiyle dillere destan görüntüsüne kavuşan gölü ziyaret ettiğinizde yanınıza mutlaka fotoğraf makinenizi alın. Böylece bu akıl almaz doğal güzelliğe doğru, objektifinizi çevirebilir ve muhteşem kareler elde edebilirsiniz.

■ ONLARCA KUŞ TÜRÜ VE ENDEMİK BİTKİLER

Tüm bu özelliklerinin yanı sıra Tuz Gölü bölgede yetişen endemik bitkilerin ve 85 farklı kuş türünün doğal yaşam alanı. Özellikle yılın bazı dönemlerinde rengarenk flamingolarla dolan göl, bambaşka bir atmosfere kavuşuyor. Afrika'dan kuzeye doğru göç eden sürüler, Türkiye üzerinden geçerek gölün bulunduğu alana geliyor. Üstelik bölgeyi ziyaret eden türler arasında flamingoların yanı sıra turnalar ve suna kuşları da var.

■ NASIL TUZ ELDE EDİLİYOR?

Günlük hayatta pek fark etmesekte soframıza gelen tuzların büyük kısmı aslında buradan sağlanıyor. Ülkemizin bu alandaki ihtiyacının yarısını karşılayan gölde tuzlar buharlaştırma yöntemi kullanılarak toplanıyor. Tuz Gölü'nün çevresinde 3 farklı tuzla var. Toplandıktan sonra buralara gelen tuzlar çeşitli işlemlerden geçirilip masamıza kadar ulaşıyor.

■ GELECEĞİ TEHDİT ALTINDA

Tuz Gölü hâlen eşsiz güzelliği ile yerli ve yabancı turistleri büyülemeye devam ediyor. Buna karşılık bu muazzam tabiat harikası aslında yok olma tehlikesiyle karşı karşıya. Çevresini saran tarım arazilerindeki aşırı su kullanımı ve gölü besleyen ırmakların suyunun gitgide azalması gibi nedenlerle Tuz Gölü her yıl biraz daha küçülüyor. Üstelik uzmanlara göre gölün küçülmesi sadece yüzölçü-

münü etkilemiyor. Etrafında bulunan habitatın da tamamen değişmesine yol açıyor.

■ TARIMSAL SULAMA VE ENDÜSTRİNİN ETKİSİ

Bölgede giderek artan tarımsal ve endüstriyel faaliyetler Tuz Gölü'nün geleceğini tehdit eden başlıca etmenler. Eğer herhangi bir önlem alınmazsa, çok da uzak sayılmayacak bir gelecekte göl tamamen kuruyabilir. Bu da daha önce Meke Gölü'nde olduğu gibi canlı türlerinin burayı terk etmesine ve bölgenin doğal yapısının bozulmasına yol açabilir.

■ GEÇ OLMADAN GÖRÜN

Eğer daha önce Tuz Gölü'nü ziyaret etmediyseniz, henüz çok geç olmadan yola düşmenizde yarar var. Üstelik gölün çevresinde keyfine varabileceğiniz pek çok aktivite mevcut. Ayakkabılarınızı çıkararak sığ ve tuzlu suların üzerinde yürüyebilir veya yanınıza sandalyenizi ve çayınızı alarak uzun süre manzarayı seyredebilirsiniz.

Ziyaretiniz sırasında ayrıca gölün etrafında bulunan küçük mağazalarda gölden elde edilen malzemelerden yapılan doğal kremlerden satın alabilirsiniz. Üstelik göl peribacaları ile meşhur Kapadokya'ya da son derece yakın. Böylece tek bir gezi ile iki farklı güzelliği birden görme şansını bulmanız mümkün.

■ NİKAH TÖRENİ BİLE YAPILIYOR

İnsana ilham veren görüntüsüyle herkesi etkisi altına alan Tuz Gölü, kimi zaman son derece enteresan anlara şahitlik ediyor. Bölgede yaşayan bazı gençler ilginç bir atmosferi deneyimlemek adına nikah törenlerini burada gerçekleştiriyorlar. Ayrıca yeni evli çiftler adeta doğal bir stüdyoyu andıran göle fotoğraf çekimi için de geliyorlar.



Yılın bazı dönemlerinde rengarenk flamingolarla dolan Tuz Gölü, bambaşka bir atmosfere bürünüyor

Kültür



KONYA'DAN DÜNYAYA YAYILAN İLAHİ AŞK: Mevlevilik

Mevlânâ tarafından temelleri atılan Mevlevilik, günümüzde Asya'dan Amerika kıtasına kadar dünyanın pek çok yerinde insanları etkileyen bir tarikat

Tüm yaşamını ilahi aşkı aramaya adanmış ünlü alim Mevlânâ tarafından temelleri atılan Mevlevilik, günümüzde Asya'dan Amerika kıtasına kadar dünyanın pek çok yerinde insanları etkileyen bir tarikat. Esası Mevlana'nın yakın çevresi ile gerçekleştirdiği sohbetlere dayanan ve içerisinde barındırdığı hoşgörü ile güzel ahlak gibi değerlerle gitgide yayılan Mevlevilik, hâlen toplumsal ve dini yaşantımızda etkisini sürdürüyor.

■ DÜZENLENEN SOHBETLERİN ÇEVRESİNDE ŞEKİLLENDİ

Bugün dünyanın pek çok noktasında insanları

etkisi altına alan Mevlevilik, başlarda tarikatın kurucusu kabul edilen Mevlânâ'nın gerçekleştirdiği sohbetler üzerine gelişmişti. Genellikle dini temalı olan bu sohbetlerde ayrıca zikredilir, ney çalınır ve sema yapılırdı. Zaman içinde ünü yayılan sohbetlere Suudi Arabistan, İran ve Anadolu'nun farklı noktalarından da katılımcılar gelirdi. Toplantılara katılanların davranışlarını düzenlemek adına ise Mevlânâ tarafından bazı kurallar belirlenmişti. Böylece bir anlamda Mevleviliğin temelleri de atılmış oldu.

■ MEVLÂNÂ'DAN SONRA HIZLA YAYILDI

Mevlânâ'nın ölümünden sonra, oğlu Sultan Ve-



BUMEKS®

www.bumeks.com.tr

Profesyonel **AR-GE Ekibi**
Yüksek Teknolojiye Sahip **Makina Parkuru**
40 'dan Fazla Ülkeye **İhracat**
İsteğe Bağlı **Yüksek Kaliteli Üretim**

Since
1976

TÜV
CERT
ISO 9001 : 2015
QUALITY CERTIFICATE



Bumeks Quality for Truck, Bus and Loader

Büsan 3. Özel Organize San. Sit. Milenyum Cad. No: 20 Karatay - Konya / TÜRKİYE

www.bumeks.com.tr | bilgi@bumeks.com.tr

T: +90 332 345 0913

Kültür

led Mevleviliğin yayılmasında büyük rol oynadı. Mevlana tarafından dile getirilen öğütler, dilden dile dolaşarak zamanla büyük bir öğreti ve tarikat halini aldı. Günümüzde Konya'da yer alan Mevlânâ Müzesi ise tarikatın merkezi oldu. Her yıl 17 aralık haftasında gerçekleşen Şeb-i Arûs törenleri sırasında ziyaretçilerle dolup taşan müzede halen Mevlânâ'nın kullandığı eşyalardan bazılarını görmek ve Mevleviliğin temellerini oluşturan atmosfere şahitlik etmek mümkün.

■ SONSUZ SEVGİ VE HOŞGÖRÜ

İslam felsefesinde yeri hayli büyük olan Mevlevilik için kişisel davranışlardan mümkün olduğunca uzaklaşmak ve toplumsal bir anlayış içinde hareket etmek önemlidir. Örneğin aynı kaptan yemek yerken kaşığın bir tarafı ile yemek alınır, diğer tarafı ile yenir. Kullanmadan önce kaşık ve hurka gibi eşyalar öpülür, daha sonra yemeğe başlanır veya kıyafetler giyilir. Böylece hem canlı hem de cansız nesnelere karşı duyulan sonsuz saygı ifade edilir. Temeline Allah sevgisi ve insanı oturtan bu anlayışta her zaman daha iyiye yönelme esastır. Mevlevilik, geçmişten günümüze daima güzel olan davranışlar, ihlas ve hoşgörü temeline dayanır.

■ HER ŞEY ALLAH'TAN GELİR

Mevlevi anlayışına göre her şey Allah'tan gelir ve sonunda yine Allah'a döner. Bu inanışa göre insan bu dünyaya bir gün tekrar Allah'a kavuşmak için gelmiştir. Evrende yaratılan her şeyde ilahi

bir parça vardır. İnsan ancak Allah'a duyduğu aşk ile olgunlaşabilir. Zaman içinde düşünce ve davranışlarını terbiye ederek "insân-ı kâmil" olma yolunda ilerleyebilir.

■ MEVLEVİLİĞİN ÖZÜNÜ OLUŞTURAN DEĞERLER

Çağlar boyunca en yaygın Sünni tarikatlarından biri hâline gelen Mevlevilik, belli başlı değerler üzerinde şekillenmiştir. Önceleri Konya'da düzenlenen ve daha sonra diğer kentlerde de gerçekleştirilen toplantılarda Allah aşkı, var olan her şeye karşı hoşgörü ve insan ruhunun derin kavrayış gücü gibi değerler konuşulur, ibadet edilirdi.

■ ANA YURDUNDAN AYRILAN ÖZ

Günümüzde Asya'da, Amerika'da hatta Avrupa'da pek çok takipçisi bulunan Mevlevilik tarikatına göre insanın ruhu yani özü ana yurdundan ayrılmıştır. Varlığın temeli sayılan bu öz, hayat boyunca bir arayış içindedir. Ancak ölümden yani tekrardan Allah'a kavuştuktan sonra sonsuz huzura erebilecektir. İnsan, sadece Allah'a duyduğu aşk sayesinde ruhunu olgunlaştırır. Eğer içimizi Allah sevgisi ile doldurursak, tüm davranışlarımız ve yaşantımız anlam bulur. Bu yolla sevginin özüne erişebilir, dünyayı gönül gözüyle görebiliriz.

■ TÜM VARLIKLAR AŞK İLE DÖNER

Sema etme yani kendi etrafında dönme eylemi Mevleviliğin temelinde yer alan Allah'ı arama ve anma anlayışının bir yansımasıdır. Herhangi bir tanıma ve tarife uymayacak denli yüce olan Allah sevgisi, her an düşüncelerimizde ve davranışlarımızda vücut bulduğunda ise Mevleviliğin özüne erişmek mümkün olabilecektir. Allah aşkını gönlünde hisseden, ilahi aşk ile davranan ve konuşan insan, artık Allah'tan başkasını görmez olur. Gönül gözü açılır, irfan sahibi hâline gelir. Allah tarafından yaratılan insanı ve diğer varlıkları sevmek ise bir anlamda Allah'ı sevmekle eşdeğerdir. Çünkü onlar da aslında Allah'ın yeryüzünde tecelli eden yansımalarıdır.

■ İSLAMİ SOHBETLER İLE MÜZİĞİ BULUŞTURDU

Mevleviliğin öne çıkan bir diğer özelliği ise İslam'da dini sohbetler ile müziği birleştiren ilk tarikat olması. Mevlevi törenleri sırasında çalınan ney, tambur ve kudüm gibi çalgılar insana huzur





Water Works
Endüstriyel Vanalar



Irrigation
Sulama Vanaları



Fire Fighting
Yangın Vanaları



Mechanical
Mekanik Vanaları

yaşanılabilir bir dünya,
gelişen bir teknoloji için VALFON



Uzun Ömürlü



Kaliteli



Dayanıklı



Estetik



Hesaplı



Kolay Montaj

valfon 
www.valfon.com.tr

Kültür

veren sesiyle hayli önemli yer tutuyordu. Bu yanıla Mevleviliğin pek çok tarıkata göre İslamiyet'e sınırlı düzeyde de olsa farklı bir soluk getirdiğini söylemek mümkün.

■ İNSANIN YÜCELİĞİ İRFANINDAN GELİR

Mevleviliğe göre insanın asıllığı ve yüceliği sahip olduğu irfandan gelir. İnsan bilendir. Buna uygun davranmalı, düşünce ve davranışları ilahi yola uyum sağlayacak şekilde düzenlenmelidir.

İrfan ise ancak yine Allah'a duyulan aşk ve sevgi yolu ile kazanılabilir. İlahi aşkla pişip yananlar, Mevleviliğin barındırdığı derin anlamları kavrayabilirler. Kalbinde aşk ateşini barındırmayanların Mevleviliğin taşıdığı değerleri hissedebilmeleri de son derece güçtür.

■ MEVLEVİLİĞİN TEMEL DEĞERLERİ

Mevlevilikte Mevlânâ'nın yaşadığı dönemde meydana getirdiği ve sonrasında tarikatın mensupları tarafından yayılan bazı temel kavramlar söz konusudur. Başkalarına daima iyi ve güzel davranışlarla örnek olmak, her ne olursa olsun içini her zaman temiz tutmak, farklı alanlarda bilgiler edinmek ve alim olmak, Allah ve Hz. Muhammed'in yolundan ayrılmamak, her zaman için güler yüzden, sabırdan ve hoşgöründen taviz vermemek ise bu değerler arasında sayılabilir. Ayrıca hem manevi hem de maddi konularda doğruluktan ayrılmamak, İslam dininin gerekleri-



Mevlana'dan bazı sözler:

"Ömrümün özeti şu üç sözden ibarettir: Hamdım, piştım, yandım."

"Emek ver, kulak ver, bilgi ver ama sakın boşverme."

"Cahil insan, gülün güzelliğini görmez, gider dikenine takılır."

"Gönlü, gönül vermekten başka bir şeyle elde edemezsin."

"İyi dostu olanın aynaya ihtiyacı yoktur."

"Sır gibi sevenen eğer, muradın gerçekleşir. Çünkü tohum, toprağa gizlenirse yeşerir."

"Sevmek, kuru odunlar gibi sessiz sakin yanmaktır."

ni yerine getirmek ve insanlığın yararına olacak işler yapmak da önemlidir.

■ TASAVVUFUN TEMELİ: MESNEVİ

Mevlânâ tarafından Farsça olarak kaleme alınan ve 6 ciltten oluşan 'Mesnevi', tasavvuf düşüncesini geçmişten günümüze taşıyan en önemli eser olarak dikkat çekiyor. İçerisinde pek çok halk öyküsünü ve erenlere ait kıssaları barındıran eserde insana ders niteliğinde pek çok düşünce yer alıyor. Toplamda 25 binden fazla beyitten meydana gelen Mesnevi'de temelini Kuran-ı Kerim'den alan ve birbirine geçmiş bir şekilde anlatılan çeşitli hikâyeler de okuyucu ile buluşuyor.

TEDBİR BİZDEN



Eski Sanayi Çarşısı Şefaât Sok.
No:67 (Kentplaza Karşısı) Selçuklu/Konya
Tel: 0 (332) 233 19 13
Fax: 0 (332) 235 54 14
www.yansan.com.tr



Ney

İNSAN RUHUNA DOKUNAN ÇALGI:

Ney

Tasavvuf müziğinin vazgeçilmez çalgılarından olan Ney, huzur veren sesiyle kulakları büyülüyor



Cünümüzden binlerce yıl öncesinde dahi kullanılan ney, kendine has sesiyle hiç kuşkusuz insanı en fazla etkileyen çalgılardan. Özellikle tasavvuf müziğinin vazgeçilmez enstrümanları arasında sayılan ve bazı hastalıkların tedavisinde de yardımcı olarak kullanılan ney ile ilgili enteresan detayları keşfetmeye hazır mısınız?

■ 7000 YILDAN UZUN SERÜVEN

Uzaktan duyulduğunda bile insanı anında sakinleştiren ve bambaşka dünyalara götüren ney, özellikle Türk tasavvuf müziği için son derece önemli bir enstrüman. Üstelik tarihi neredeyse

insanlık kadar eski. İlk olarak günümüzden 7 bin yıl önce, Sümerler döneminde icat edildiği biliniyor. Sonraki çağlar boyunca pek çok kültürde yaygın olarak kullanılan neyin ilkel örneklerinden biri ise Amerika Birleşik Devletleri'nde yer alan Philadelphia Üniversitesi Müzesi'nde sergileniyor.

■ NEY ÇALINMAZ, ÜFLENİR

Diğer pek çok enstrümandan farklı olarak ruhani bir yanı bulunan ney için "çalmak" yerine "üfle-mek" tabiri kullanılır. İçerisinde mecazi anlamları da barındıran bu terim, Allah'ın insanın yaratılışı sırasında içine ruhu üflemesini ifade eder. Ney üflenirken çıkan "Hû" sesi ise tasavvuf dünyasında "O" anlamına gelir.

■ YAPIMI ZAHMETLİ VE DETAYLI

Böylesine derin anlamları barındıran bu çalgının yapımı hayli detaylı bir süreci gerektiriyor. Kargı adı verilen özel bir kamıştan üretilen neyin ana malzemesi genellikle Akdeniz ve Ege Bölgesi'nden toplanıyor. Anadolu'nun güney ve batısının dışında ayrıca Kıbrıs ve Suriye'den getirilen kamışlar da kullanılıyor. Üzerinde toplam yedi delik bulunan neye "başpârê" adı verilen ve üfle-meyi kolaylaştırmak amacıyla son yıllarda eklenen bir bölüm de eşlik ediyor. Neyden tam olarak verim alabilmek adına boğumlarının 9 bölümden meydana gelmesi ve birbirine eşit uzaklıkta yer alması oldukça önemli. Boğumları böylesine düzenli malzeme bulmak zor olduğundan ney ustaları genellikle "kaydırma" olarak bilinen bir yöntemle aralıkları sonradan ayarlamayı tercih ediyorlar.

■ İDEAL NEY NASIL OLMALI?

Her şeyiyle ideal sayılan bir neyde aranan özellikler arasında ise kalınlığının çok fazla veya az olmaması, yapıldığı kamışın sık liften meydana gelmesi ve boğum genişliklerinin orantılı biçim-



İŞIK DEMİR METAL



Boru, Profil, Köşebent, Sac, Galvanizli Sac, İnşaat Demiri, Lazer Kesim, Cnc Oksijen Kesim, Cnc Plazma Kesim, Sac Kesim ve Büküm, Silindir Bükümü, Profil Kırırma,



MERKEZ

Uzun Tepe Mah.Sultan Şehir Bulvarı.
No: 206 Erzincan Çevre Yolu.8.Km SİVAS
T: 0346 222 37 54 F: 0346 221 89 87
E-Mail: isikmetal@isikdemir.com

İŞIK DEMİR METAL İNŞAAT SAN.TİC.LTD.ŞTİ
www.isikdemir.com



KONYA ŞUBESİ

Fevzi Çakmak Mah.Elit Sanayi Sitesi
Sila Cad. B Blok. No: 46/N KARATAY/KONYA
T: 0332 251 91 96-97 F: 0332 251 91 98
E-Mail: bilgi@isikdemir.com

Ney

de düzenlenmesi sayılabilir. Üstelik neyin incelik ve kalınlık seviyesi de çıkardığı sesin yapısını büyük ölçüde etkiliyor.

■ ÇEŞİTLERİ VE ÖZELLİKLERİ

Genellikle 13 farklı kategoriye ayrılan ney, ortalama boyu ve karar perdesine göre adlandırılıyor. Ortalama boyu 580 milimetre olanlara "süpürde ney", 860 milimetrelik çeşitlere "şah ney" ve yine ortalama 910 milimetre ölçüye sahip olanlara ise "Davud ney" ismi veriliyor. İlk örneklerine binlerce yıl önce rastlanan bu muazzam çalgının boyu uzadıkça çalması giderek zorlaşıyor. Bu nedenle de yeni başlayanlara kolaylık sağlaması amacıyla genellikle kısa boylu olanlar tavsiye ediliyor.

■ ÜFLEMESİ DE HAYLİ ZOR

Neyi doğru bir şekilde üflemek, özellikle teknik açıdan son derece güç. Tam olarak ideal sesi çıkarabilmek için üfleme yöntemine ve dudakların aldığı pozisyona dikkat etmek gerekiyor. Tıpkı keman gibi perdesiz çalgılar arasında bulunan neyden doğru sesi alabilmek adına ise üzerinde en az birkaç yıl çalışmak şart. Başlangıç aşamasında önce parmaklar açıkken çıkan sesin mümkün mertebe pürüzsüz olmasına özen gösterilerek icrası kolay eserlerden başlanabilir.

■ TASAVVUF İLE CAMIN BULUŞMASI

Binlerce yıldır insan ruhunun derinlerinde bulunan gizemleri yansıtan ney, son dönemlerde tasavvufa ek olarak Türk sanat müziği gibi farklı türlerde de sıkça kullanılıyor. Ayrıca cam işlemciliği ile neyi buluşturan "cam ney" 2000'li yıllardan itibaren ülkemizde başarıyla icra ediliyor.



Genellikle 13 farklı kategoriye ayrılan ney, ortalama boyu ve karar perdesine göre adlandırılıyor

■ NEYİN YAĞLANMASI VE BAKIMI

Neyden tam manasıyla verim alabilmek için muhakkak düzenli bakımları yapılmalı. Yağlama işlemi için üzerinde herhangi bir tortu bırakmadığı için genellikle susam yağı tercih ediliyor. Ancak bu malzemenin son derece pahalı olması nedeniyle fındık yağı gibi farklı alternatifler de kullanılabilir. Yağlama sırasında neyin kuru olması önemli. Bundan ötürü bu işlemden önce en az bir gün boyunca üflenmemesi tavsiye ediliyor.

■ HASTALIKLARA DEVA OLABİLİR

İnsanı dinlendiren sesiyle adeta huzur aşıl原因 ney, eski zamanlardan beri bazı hastalıkların tedavisinde kullanılıyor. Örneğin; özellikle Osmanlı döneminde Sultan II. Bayezid Şifahanesi ve Manisa Bimarhanesi gibi merkezlerde hastalara uygulanan müzikle terapi seanslarının önemli bir parçasıydı. Üstelik günümüzün modern kliniklerinde de tıpkı yüzyıllar öncesinde olduğu gibi ney dinletilerinden sıklıkla yararlanılıyor.

maksimum kalite
maksimum performans...



GÜNES
ENGINE VALVES

www.gunessupap.com.tr

Nasreddin Hoca

FIKRALARLA YAŞAYAN
EFSANE
Nasreddin Hoca

Herkesin küçük yaşlardan itibaren masallarıyla ve fıkralarıyla büyütüldüğü; hazır cevaplarıyla ünlü olan Nasreddin Hoca'nın, kültürel yaşantımızdaki yeri büyüktür

MURAT EKİNA

Neredeyse hepimiz çok küçük yaşlardan itibaren Nasreddin Hoca ile ilgili anlatılan meşhur fıkralarla büyümüşüzdür. Keskin zekâsı, hazırcevaplığı ve bilge duruşuyla her daim hayranlık uyandıran bu halk kahramanının başından geçenler yıllardır dilden dile dolaşıyor. Üstelik Nasreddin Hoca, ülkemizin dışında özellikle Macar, Rus, Çin, Bulgar ve Arap halkları için de hayli önemli bir figür olarak biliniyor.

■ SELÇUKLU DÖNEMİNİN MEŞHUR BİLGESİ

1208 yılında doğan Nasreddin Hoca, o dönemde Selçuklu sınırlarında bulunan Eskişehir'in Sivrihisar ilçesine bağlı Hortu Köyü'nde dünyaya geldi. Sıdika Hatun ile Abdullah Efendi'nin oğluydu. İlk eğitimini yaşadıkları köyün imamı olan babasından aldı. Daha sonra Konya ve Sivrihisar'da yer alan medreselere devam etti. Son derece iyi bir eği-



tim gören Nasreddin Hoca, sonrasında Akşehir'e gelerek Seyyid Hacı İbrahim Veli ve Seyyid Mahmut Hayrani gibi dönemin tanınmış bilginlerinden dersler alarak kendisini geliştirdi.

■ HEM HOCA HEM DE KADI VE KATİP

Almış olduğu nitelikli eğitimin de etkisi ile zamanla devrinin önemli isimlerinden biri hâline gelen Nasreddin Hoca, öğrenimini tamamlamasının ardından bir süre Akşehir'de yaşamaya devam etti. Sonrasında ise Anadolu'nun farklı bölgelerini dolaşarak; müderris, hoca, katip ve kadi olarak çalıştı. Üstelik pek çok konuda sahip olduğu derin bilgisi sayesinde o dönemde kurulan mahkemelerde bilirkişilik görevleri de üstlendi.

■ AZERBAIJAN'DAN ÖZBEKİSTAN'A

Daima hazırcevaplığı ve keskin zekası ile dikkat çeken Nasreddin Hoca, kısa sürede büyük bir üne

Nasreddin Hoca

kavuştu. Kazakistan'da Koja Nasreddin, Azerbaycan'da Molla Nasreddin, Özbekistan'da ise Nasreddin Efendi ismi ile bilinen hocanın namı Çin'den Macaristan ve Bulgaristan'a kadar birçok ülkeye yayıldı.

■ SAYISIZ EFSANENİN İLHAM KAYNAĞI

Kendine has bir dünya görüşüne sahip olan hoca, her zaman yapıcı üslubu ve güldürürken düşündürten tarzıyla bilinir. Günlük hayatla ilgili neredeyse her konu fıkralarında işlenir. Türk mizahının başlıca sembolleri arasında gösterilen Nasreddin Hoca ayrıca çağlar boyunca pek çok olağanüstü hikaye ve efsaneye de konu oldu. Öyle ki ondan neredeyse 100 yıl sonra yaşayan Timur'la konuştuğu, Selçuklu sultanlarıyla tanıştığı, Mevlânâ ile arkadaşlık ettiği hatta birkaç yerde birden görüldüğüne dair sayısız hikâye anlatılır.

■ BİRBİRİYLE ZIT KARAKTERLER VE ÇELİŞKİLER

Nasreddin Hoca fıkralarının değişmez özelliklerinden biri ise daima çelişkileri barındırması. Anadolu halkının temel davranış kalıplarını, çeşitli durumlarda verilen tepkileri ve eğlence anlayışını bu anlatılarda rahatlıkla görebiliriz. Utangaç, bilgin, kurnaz, şaşkın ve umursamaz gibi rollere bürünen hoca, bu yolla karşısındakine ve bize çeşitli mesajlar verir. Üstelik bu mesajlar genellikle toplumsal ve ahlaki unsurları da içerir. Olaylara farklı açılardan bakmanın gerekliliği, hızlı ve ani tepkilerden kaçınmanın faydaları, düşünerek konuşmanın ve hareket etmenin sağladığı yararlar ise bunlar arasında sayılabilir.

■ NASREDDİN HOCA GERÇEKTE YAŞADI MI?

Geçmişten günümüze Nasreddin Hoca ile ilgili anlatılan sayısız hikaye ve efsane var. Ancak onun gerçekte yaşamış bir kişi olup olmadığı bile kesin-



*Yeni doğan
bebeklerin
göbek
bağının
türbesine
gömüldüğünde
tıpkı onun
gibi
hoşgörülü,
zeki ve
hazırcevap
olacağına
dair kanı
yaygındır*

lik kazanmış değil. Konuyla ilgili bazı araştırmacılara göre Nasreddin Hoca gerçek bir karakter. Fıkralarında anlatılanların çoğu ise yaşanmış olaylara dayanıyor. Ancak bazı halkbilimciler göre ise o sadece dilden dile yayılan hayali bir kahramandan ibaretti.

Halen tartışılan bu konuya dair Alman araştırmacılar Martin Hartmann ve Albert Wesselski, onun gerçekte yaşamadığını savundular. Buna karşın İlhan Başgöz, Fatma Ahsen Turan ve Ali Berat Alptekin gibi halkbilimciler ise Nasreddin Hoca'nın gerçekte yaşamış bir karakter olduğuna dair şüphenin bulunmadığını belirtiyorlar. Üstelik sonraki kuşaklardan akrabaları ile ilgili bilgilere rastlanması da varlığını kanıtlar nitelikte sayılabilir.

■ GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE TAŞINAN İNANISLAR

Fıkralarıyla yüzümüzü güldüren Nasreddin Hoca'ya dair günümüzde dahi halen devam eden sayısız inanış var. Örneğin yeni doğan bebeklerin göbek bağının türbesine gömüldüğünde tıpkı onun gibi hoşgörülü, zeki ve hazırcevap olacağına dair kanı hayli yaygın. Ayrıca yörede yeni evlenenlerin türbesini ziyaret ettiklerinde daha mutlu olacakları da yine dilden dile anlatılır. Bölgede meydana gelen kuraklık zamanlarında türbe önünden yağmur duasına çıkılır.

Günümüzde pek çok ülkede ders kitaplarına giren Nasreddin Hoca ile ilgili anlatılanlar gerçek mi yoksa hayal dünyasının ürünü mü bilinmez ancak kültürel yaşantımızda yeri doldurulamaz bir öneme sahip olduğu kesin.

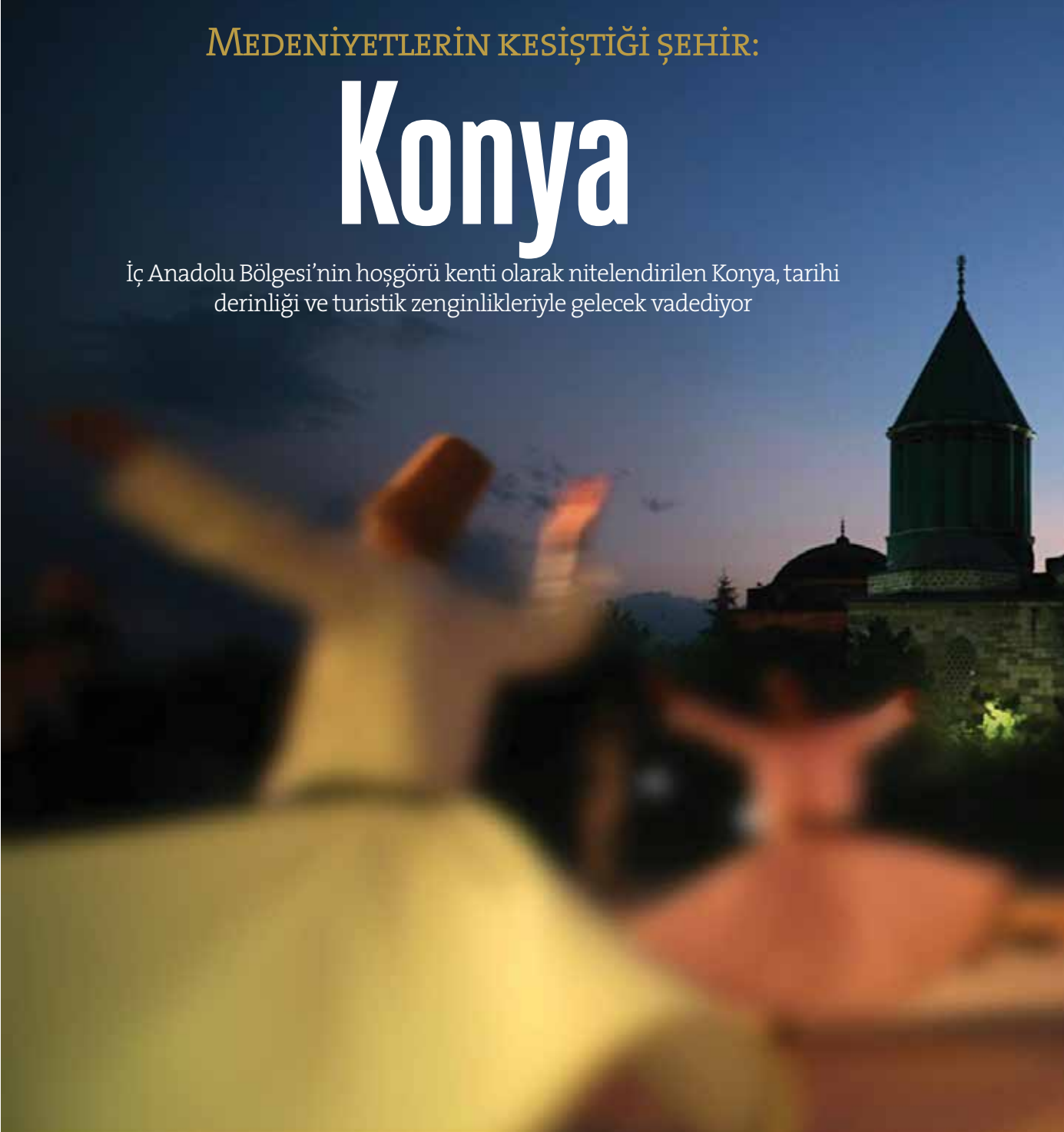


Şehir Turu

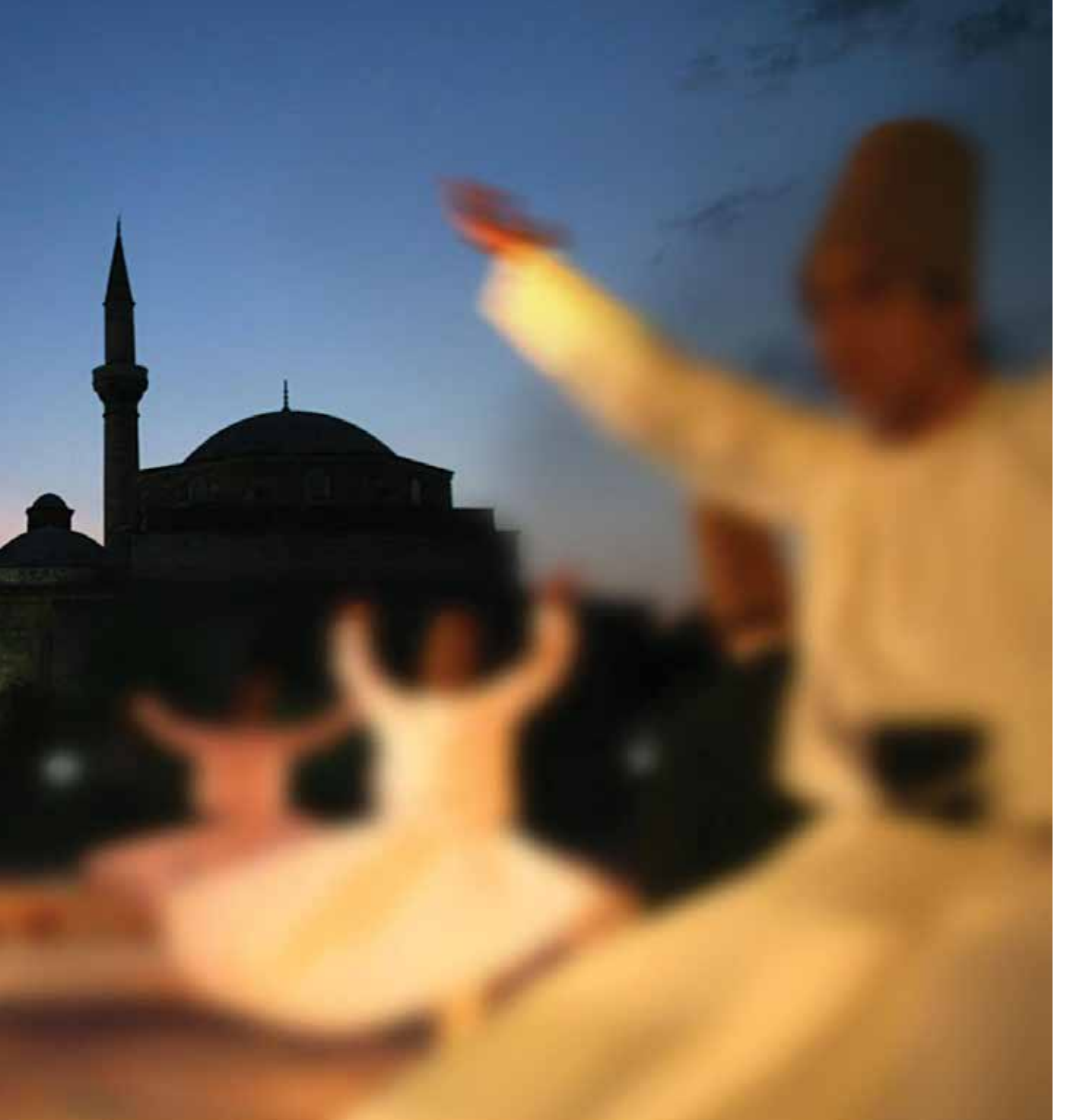
MEDENİYETLERİN KESİŞTİĞİ ŞEHİR:

Konya

İç Anadolu Bölgesi'nin hoşgörü kenti olarak nitelendirilen Konya, tarihi derinliği ve turistik zenginlikleriyle gelecek vad ediyor



Şehir Turu



Şehir Turu

ç Anadolu Bölgesi'nin önde gelen kültür ve ticaret merkezlerinden Konya, aynı zamanda ülkemizin yüzölçümü olarak en büyük şehri. Geçmişten bu yana pek çok farklı medeniyete beşiklik eden bu kadim kent, günümüzde ziyaretçilerine muazzam tarihi ve doğal güzellikler ile kültürel anlamda son derece canlı bir atmosfer vaat ediyor.

■ ÇAĞLAR ÖNCESİNDEN KALAN MİRAS

Anadolu'nun kültürel ve tarihi zenginliğini en iyi yansıtan yerler arasında hiç kuşkusuz Konya'yı rahatlıkla ilk sıralara yazabiliriz. Bölgede yapılan tarihi kazılar, şehrin geçmişinin günümüzden binlerce yıl öncesine dek gittiğini gösteriyor. Özellikle Cilalı Taş Çağı ve sonrasında hızla gelişen kent, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde başlıca cazibe merkezlerinden biri haline geldi. Günümüzde de eski camileri, medreseleri ve müzeleriyle ülkemizde muhakkak ziyaret edilmesi gereken noktaların başında sayılıyor.

■ MEVLÂNÂ'NIN ŞEHİRİ KONYA

Konya'nın yüzyıllara şahitlik eden caddelerinde gezerken görebileceğiniz tarihi eserlerin sayısı hayli fazla. Turunuza şehre gelen ziyaretçilerin ilk durakları arasında bulunan Mevlânâ Müzesi'nden başlayabilirsiniz. Müzede, tüm dünyada hoşgörünün sembolü hâline gelen Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'ye ait giysiler ile bazı eşyaları görebilirsiniz. Semahane ve mescit gibi bölümleri de bulunan müzeyi tüm hafta boyunca ücretsiz olarak ziyaret etmek mümkün. Üstelik kentin son derece merkezi bir noktasında bulunan Mevlânâ



Şehri gezerken biraz daha yükseğe çıkmak ve Konya'nın en güzel mesire alanlarından birinde dinlenmek isterseniz, rotanızı Alâeddin Tepesi'ne çevirebilirsiniz

Müzesi'ni yeşil renkli kubbesi sayesinde kolayca ayırt edebilirsiniz.

■ SELÇUKLU ESERLERİNİ KEŞFEDİN

Anadolu'daki Selçuklu hakimiyeti sırasında son derece önemli bir merkez olan Konya'da ayrıca bu dönemden geriye kalan bazı eserlere de rastlayacaksınız. 1200'lü yıllarda şehre kazandırılan Karatay Medresesi, bu anlamda muhakkak rotanız üzerinde yerini almalı. Dayanıklılığı ile bilinen sille taşından inşa edilen medrese, göz kamaştıran ince işçilik ürünü süslemeleri ve çinileriyle herkesin hayranlığını kazanıyor. Günümüzde Konya Çini Eserler Müzesi olarak hizmet veren medresede sergilenen tabaklar, alçı süsleri, kandiller ve seramiklerden etkilenmemek neredeyse olanaksız. Lacivert, siyah ve turkuaz gibi farklı renklerdeki çinilerin arasında gezerken kendinizi bir anda Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinin görkemli günlerinde bulabilirsiniz.

■ 6 BİN YILLIK TARİHİN İZİNDE SİLLE KÖYÜ

Konya'nın binlerce yıllık serüvenine şahitlik edebileceğiniz diğer bir muazzam durak ise Sille Köyü. Şehir merkezinin yaklaşık 15 kilometre dışında bulunan köyde eski evlerin ve ibadethane-



...since 1994

Gürpilsan®
PLASTIC & PACKAGING LTD.

GERİ DÖNÜŞÜME HAYAT VEREN KURULUŞ



Fide Torbası • Malç Naylonu • Silaj Torbası • Pe Örtülük Branda • İkaz İşaretleme • Özel Ebat Ağır Hizmet Torbaları
• Palet Örtüsü • Rulo Çöp Torbaları • Tıbbi Atık Torbası • Dökme Çöp Torbası • Moloz Torbası
• Baskılı / Baskısız Atlet Poşet Çanta • Poletilen Granül Hammaddede İmalat

BIPOSET
Türkiye'nin İlk ve En Büyük Biyo Poşet Üreticisi



GÜRPİLSAN PLASTİK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Ereğli Adana Yolu Üzeri Valen Sanayi Sitesi Kervan Sokak No:59 - Karatay- KONYA / TÜRKİYE

T: +90 332 355 17 45 F: +90 332 355 22 59 www.gurpilsan.com - info@gurpilsan.com

Şehir Turu



lerin arasında gezebilir, dilerseniz köyün civarında bulunan otantik mekanlarda dinlenerek tarihi atmosferin tadını çıkarabilirsiniz. Eski dönemlerde bölgede yaşayan halktan geriye kalan tarihi yapıların arasında yükselen Ak Manastır burada muhakkak görülmeli. Sille Köyü ayrıca Konya'nın dost canlısı halkı ile bir araya gelmek, yörenin nefis yemeklerinden bazılarını tatmak ve gezinizi anımsatacak renkli hediyeliklerden satın almak için de harika bir durak.

■ DAHA DA ESKİSİ İÇİN ÇATALHÖYÜK

Konya'da neredeyse adım attığınız her yerde tarihi bir kalıntıya veya önemli bir esere rastlamanız mümkün. Günümüzden neredeyse 10 bin yıl öncesine tarihlenen Çatalhöyük ise Anadolu'daki

en eski yerleşim alanlarından biri olarak dikkati çekiyor. Yeryüzünde tarımın ilk başladığı noktalar arasında gösterilen antik yerleşimde ayrıca yerleşik hayata geçişle ilgili duvar resimleri görülmeye değer. Bitişik düzenle inşa edilen Çatalhöyük evleri genellikle ağaç ve kerpiç gibi malzemelerden yapılıyordu. Tek kattan meydana gelen evlerin girişleri çatılarında bulunuyordu. Özellikle o döneme ait duvar resimleri ve sanatsal çalışmalarıyla şaşkınlık uyandıran tarihi yerleşimden çıkarılan bazı kalıntılar ise Konya Arkeoloji Müzesi'nde sergileniyor.

■ KONYA'NIN ÇATISI: ALÂEDDİN TEPESİ

Şehri gezerken biraz daha yükseğe çıkmak ve Konya'nın en güzel mesire alanlarından birinde dinlenmek isterseniz, rotanızı Alâeddin Tepesi'ne çevirebilirsiniz. Çok eski çağlardan bu yana şehrin yerleşimcilerini ağırlayan tepede Selçuklulardan kalan muazzam eserler arasında yer alan Alâeddin Camii de bulunuyor. Camiyi gördükten sonra dilerseniz çevredeki çay bahçelerinde içeceğinizi yudumlarken soluklanabilirsiniz.

■ İNCE MİNARELİ MEDRESE VE DAHA FAZLASI

Selçuklu dönemi taş işçiliğinin muhteşem örneklerinden İnce Minareli Medrese, Konya denince yüzyıllardır akıllara gelen bir diğer benzersiz yapı. Olağanüstü detaylarıyla göz dolduran medrese, günümüzde Taş ve Ahşap Eserleri Müzesi olarak ziyarete açık.

Ayrıca Osmanlı devrinden izleri taşıyan Aziziye Camii, Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin yakın arkadaşlarından Şems-i Tebrizî'nin türbesi, Kapadokya'daki peribacalarına benzetilen atmosferiyle dikkat çeken Kilistra Antik Kenti ve özellikle yaz aylarında şehrin sıcağından biraz olsun uzaklaşmak isteyen Konyalıların buluşma noktası haline gelen Meram Bağları, Konya geziniz sırasında keşfedebileceğiniz duraklardan.



Ekonominin parlayan yıldızı Konya

"Türkiye'nin tahıl ambarı" olarak da adlandırılan Konya, tarihi ve turistik zenginlikleriyle olduğu kadar gitgide gelişen ekonomisiyle de ülkemizin gelecek vadeden şehirlerinden. Türkiye'de alüminyum madeninin birincil olarak çıkarıldığı il olan Konya ayrıca şeker, tuz ve un üretiminde ülkemizin bir numarası. İşsizlik oranının yüzde beş civarında seyrettiği şehirde istihdam oranı yüzde 43,5, işgücüne katılım oranı ise yüzde 45,7 olarak ölçülüyor. Gıda sanayinin son derece geliştiği Konya'da makine imalatı, otomotiv yan sanayi ve ayakkabıcılık da yıldızı parlayan başlıca sektörler arasında sıralanıyor.

greenvac
PROFESSIONAL



PEK YAKINDA

PEK YAKINDA



AYMEKS DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.

Büyükkayacık OSB Mh. 405. Sk. No:18 42250 Selçuklu/KONYA/TURKEY
Telefon: +90 332 2392273 - +90 332 2392274 / Fax: +90 332 2392275

✉ aymeks@aymeks.com.tr
🌐 aymeks.com.tr

Konya Mutfağı



KENDİNİZİ BU LEZZETLERDEN

Mahrum Bırakmayın

İyi bir günü güzel bir yemekle taçlandırmak istiyorsanız Konya'nın eşsiz mutfağı sizleri bekliyor

ÇİĞDEM ÖZ

Konya, çok eski zamanlardan beri insanoğlu için önem arz eden birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, farklı kültürlerin izini bağrına basmış ve İslam bilginlerinden olan Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'yi yetiştirmiş bir şehirdir. Kent, aynı zamanda Selçuklu İmparatorluğu'na kadar uzanan tarihiyle insanları büyülüyor; nesilden nesile aktarılan lezzetli yemekleriyle de tatları damakta bırakıyor. İhtişamı gözler önüne serilen Konya mutfağı, aynı zamanda içerisinde barındırdığı medeniyetlerin de özelliklerini yansıtıyor.

■ ETLİ EKMEK NAMI DEĞER "ETLEKMEK"

Bir şehri içerisinde yaşayan insanlar kadar kültü-

rü de zenginleştiriyor. Bu bağlamda Selçuklu döneminin izlerini görebileceğiniz Konya mutfağı şehre farklı bir değer katıyor. Bir yiyeğin bir daha yemek isteyeceği o unutulmaz tatlara gelin beraber göz atalım. Adıyla nam salmış, ünü Konya dışına yayılmış 800 yıllık iştah kabartan bir lezzet; "Etlı Ekmek."

Etlı ekmek, Konya'nın en meşhur tatları arasında yer alan; genelde şehri ziyaret edenlerin ilk olarak tercih ettiği bir yemek. Bu tadın Konya'ya mı, Sivas'a mı ait olduğu tartışmaları kulaktan kulağa dolaşsa da 1923 yılından sonra ilk olarak Konya Kebapçılar Çarşısı'nda yapıldığına dair bilgiler mevcudiyetini korumaktadır. Hatta bir rivayete göre, kişinin Konyalı olup olmadığı ya yolun ortasında yürüyüşünden ya da etli ekmek söyle-

Konya Mutfağı

yişinden anlaşılmaktadır. Çünkü, Konyalılar bu yemeği söylerken aradaki “i” sesini düşürmekte ve “etlemek” demektedirler.

O dönemde her yerde etli ekmek tüketilmiyordu. Etli ekmeğin içi, genelde dükkânlarda ustalar tarafından hazırlanıyor ve muhtelif yerlerde bulunan etli ekmek fırınlarında pişiriliyordu. O dönemin etli ekmek fırınları ise kaynaklarda yer alan bilgilere göre, Mahkeme Hamamı, Kayıklı Kahve ve Kunduracılar içinde bulunuyordu.

Hep beraber Konya’ya özgü bu yemeğin malzemelerini öğrenmeye ne dersiniz? Kıymalı pideyi andıran görüntüsüyle mideleri bayram ettiren etli ekmeğin malzemelerinin başında koyun eti geliyor. Bu eşsiz lezzet; koyun eti, soğan, domates ve biberin iyice kıyıldıktan sonra uzunlamasına açılan bir hamura yayılarak fırınlanmasıyla yapılıyor. Genellikle Türklerin milli içeceği ayran ile servis edilen etli ekmek davet yemeklerinin başında yer alıyor. Tabii etli ekmeği yapmak her ustanın harcı değil. Bir ustanın işinin ehli olup olmadığı etli ekmeğin uzunluğundan anlaşılıyor. İşini iyi icra eden usta genellikle bir insan boyunda, ortalama 1,80 santimetrelilik bir hamur açıyordu. Etli ekmeğin yapım aşamasında genellikle dört işçi çalışıyordu. Usta, ekmek hamurunu uzatıp fırına verdikten sonra diğer çalışan etli ekmek hamurunun içini doldurarak kapatır. Konyalılar bu kişiye “tırnakçı” diyorlardı. Ve son işlem

Kıymalı pideyi andıran görüntüsüyle mideleri bayram ettiren etli ana malzemesi koyun etidir



etli ekmeğin kesilip tepsilere yerleştirilmesi. Bu da son işçi tarafından “Ellerine sağlık” dedirtecek titizlikte yapılıyordu. Konyalılar, özellikle hafta sonları aile bireyleriyle bir araya gelerek bu lezzeti tadıyorlardı. Hatta Konya’da sadece etli ekmek üzerine ünlenmiş lokantalar ve restoranlar bulunuyordu.

■ ETLİ EKMEK YERKEN SAĞLIĞINIZDAN OL-MAYIN!

Tabii, karnımızı doyururken derken sağlığınıza da dikkat etmemiz gerekiyor. Etli ekmek gibi Konya’ya özgü birçok lezzet içerisinde barındırdığı karbonhidrat ve yüksek yağ oranıyla vücut dengesini bozma riski taşıyor. Bu nedenle başta siz Konyalılar ve şehri görmeye gelen ziyaretçiler etli ekmeği tükettikten sonra hazımsızlık gibi problemlerin önüne geçmek için yaklaşık bir saat kadar hafif tempoda yürümelisiniz. Yürüyüşü eğlenceli hâle getirmek içinse Konya’nın tarihi güzelliklerini keşfe çıkabilirsiniz.

■ DUMANI ÜSTÜNDE BAMYA ÇORBASI

Konya’da etli ekmek dışında ağzınızın suyunu

Konya Mutfağına Özgü Yemekler

Etli ekmek, sac böreği, Mevlânâ böreği, arabası çorbası, bamya çorbası, dilber dudağı baklavası, sac arası, etli topalak, yoğurt çorbası, batırık, fırın kebabı, düğün pilavı, kaygana tatlısı, hoşmerim, tandır ve ırmık helvası Konya’nın meşhur tatları arasında yer alıyor.

Konya Mutfağı

akıtacak lezzetler biter mi? Bitmez tabi ki. Gelin, Konya mutfağının bir başka eşsiz lezzetine beraber göz atalım. Selçuklu saraylarının mutfaklarından geldiği söylenen ve Konya mutfağının klasik menülerinde ara yemek olarak servis edilen, sıcaklığıyla içleri ısıtan “Bamya Çorbası.”

Düğün, davet ve kara yemek menülerinde konumlandırılmış bu lezzet damaklarda ekşi bir tat bırakıyor; kuşbaşı et, bamya ve kurutulmuş çiçeklerle hazırlanıyor. Ayrıca bu lezzet Konya mutfağının en meşhur 10 yemeği arasında yer alıyor. Konya’ya gelen yerli ve yabancı turistlerin tatmak istedikleri yemekler arasında bulunan çorbanın ana malzemesi bamya, çiçeği üstündeyken toplanıyor. Konya’nın en sevilen yöresel tatları arasındaki çorbanın yapımında kuzu eti de kullanılıyor. Bu nedenle bazı tariflerde “Etli Bamya Çorbası” olarak geçiyor.

Gelelim dumanı üstünde tüten çorbamızın tarifi; ipe dizilerek kurutulan bamyalar, tecrübeli ustalarca ovularak tüylerinden arındırılıyor. Ardından önce bamyalar haşlanıyor; sonra da bamyaların boyutunda doğranan kuzu etleri... Kuyruk yağıyla et kavrulduktan sonra içerisine soğan ekleniyor. Son işlem olarak ta salça ve bamya ekşili bir suda pişiriliyor. Lezzeti ve sunumuyla hem karınları hem de gözleri doyuran bamya çorbası sağlık açısından oldukça yarar sağlıyor. Bamya hem sebzeli hem de etli yemek grubuna girdiği için sindirimi oldukça kolaylaştırıyor. Beslenme uzmanları tarafından da “Sihirli çorba” olarak tarif ediliyor. Çorba, mide ve bağırsakların düzenli çalışmasını sağlamakla kalmayıp, içerisinde

Lezzeti ve sunumuyla hem karınları hem de gözleri doyuran bamya çorbası sağlık açısından oldukça yarar sağlıyor



barındırdığı zengin mineral ve vitaminlerle de kırılganlığa, hâlsizliğe iyi geliyor. İçerdiği lif bakımından da kilo vermek veya zinde kalmak isteyenlere oldukça yardımcı oluyor.

■ NE DEMİŞ BÜYÜKLERİMİZ: “TATLI YİYELİM TATLI KONUŞALIM”

Akşam ailecek yenilen yemeklerin ardından içilen çayın veya kahvenin yanında tatlı yiyelim tatlı konuşalım diyenler “Sac Arası” tatlısını tercih etmelidir. Çünkü, Konya mutfağında şerbetli tatlılar arasında yerini koruyan eşsiz lezzet, asırlardır samimi sohbetlere ve tatlı gülüşmelere vesile oluyor.

El açması hamurla yapılan tatlıyı vakti olmayanlar hazır baklava yufkası ile de icra ediyor. İçerisinde bulunan saf tereyağı ve kaymak da tatlının lezzetini ikiye katlıyor. Yine Konya’da düğün yemekleri arasında bulunan tatlı bol “Antep Fıstığı” kullanılarak hazırlanıyor. Damak çatlatan tadı, gösterişli sunumu ile akşam sofralarının süsü sac arası tatlısının ismi geleneksel usullere göre yapılışından geliyor. Hazırlanan tepsi sacın üzerine konulup ocağa oturtuluyor; ikinci bir sac üzerine yerleştiriliyor. Sacın üzerine maharetli ustalar ocaktan alınan meşe odununun korlarını döşüyor. Dedik ya geleneğini hâlâ sürdürmektedir diye. Kentte bu yöntemle yapılmaya devam eden tatlı genellikle Konyalı hanımlar tarafından akraba ve komşu ziyaretlerinde bir araya gelerek hazırlanıyor. Hele de tatlıyı odun ateşinde ağır ağır pişiriyorsanız doymayın tadına. Elbette Konya’ya yolu düşüp de şehrin eşsiz tatlarını denemeyenlere de bir tavsiyemiz olacak: Sakın ola kendinizi bu lezzetlerden mahrum bırakmayın.



**PROFESYONEL
TEMİZLİKTE
YENİ
ÇÖZÜM
ORTAĞINIZ**

Kağıt, deterjan, tekstil,
poşet, ekipman ve aparat grubunda
profesyonelliğin yeni mottosu ile tanışın.



0.532 170 66 67 | promotto.com.tr

Fevziçakmak Mh. 10559. Sk. No: 4/1 Karatay / KONYA





Standardının Üzerinde Bir Marka: **MPG AŞ**

Türkiye'nin önemli vinç üreticileri arasında yer alan MPG Makine'nin ana üretimi; araç üstü monteli katlanır bomlu hidrolik vinçler, teleskopik bomlu mobil vinçler, ağaç sökme dikme makineleri ve insan kaldırma platformlarından oluşuyor.

Katlanır bomlu vinçte Kuzey Avrupa, Afrika, Asya ve Türki Cumhuriyetler firmanın şu anki mevcut pazarları arasındaki yer alıyor. MPG Makine, farklı ihtiyaçlar ile taleplere karşı sunduğu çözümlerle savunma sanayisine Konya merkezli ilk ve tek ana yüklenici olarak da katkıda bulunuyor.

Ayrıca, firma toplam yük momenti 430 ton, hidrolik uzanma mesafesi 60 metre olan dünyanın en yüksek metrajlı katlanır bomlu vincini üretirken, dünya pazarında büyük ilgi gören vincin Avrupalı üreticiler tarafından henüz

üretmiyor oluşu ise firmanın Avrupa pazarında rekabet etmesine imkân sağlıyor.

Son dönemlerde inşaat sektöründe yaşanan olumlu gelişmeler ve metrajların artması beraberinde vinç sektörüne olan ihtiyacı artırıyor. MPG Makine, ürün gamındaki tüm makineleri standartlar doğrultusunda geliştiriyor. Hatta Danimarka Teknoloji Enstitüsü tarafından, "EN 280 Avrupa Standardı Sertifikası"na layık görülen şirket bu sertifikayı Türkiye'de alabilen ilk firma olma özelliğini taşıyor.

Öte yandan, Volvo Trucks Hindistan ile stratejik bir iş birliğine giren MPG Makine, sunmuş olduğu çevre dostu ağaç sökme dikme makinesiyle yeşili korumayı amaçlarken, imzalanan iyi niyet anlaşmasıyla önümüzdeki 3 yılda ülkeye 150 adet ağaç sökme dikme makinesi ihraç etmeyi hedefliyor.



MPG

MPG AŞ

DÜNYA PAZARINA AÇILIYOR

MPG Makine, farklı ihtiyaçlar ile taleplere karşı sunduğu çözümlerle savunma sanayisine Konya merkezli ilk ve tek ana yüklenici olarak da katkıda bulunuyor.

Konya Organize Sanayi Bölgesi Evrenköy Caddesi No:14 Selçuklu / Konya, Türkiye
mpg@mpg.com.tr - www.mpg.com.tr
+90 332 239 12 12

buhara®

baharat - spices

Marketing & Catring Products



haneigrafik.com



baharatın adı, damaktaki tadı buhara baharat / the name of spices, the taste on palate buhara spices

Buhara Baharat Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.

Büsan Org. San. Böl. Asım Cd. No : 53/B KONYA / TÜRKİYE Tel. : 0 332 342 36 80 / 342 36 74 bilgi@buharabaharat.com.tr

www.buharabaharat.com.tr