



Mayıs 2014 / Sayı: 13

GİMAT

GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ ANKARA TOPTANCILARI DERNEĞİ YAYIN ORGANI



Cumhurbaşkanımız
Abdullah GÜL

**“ Toptancılık tarzı
günümüzde yok olmaya
elverişli olduğundan,
milletin güvenini kazanmış
GİMAT’ın bu doğrultuda
yeni yatırım ortaklıkları
oluşturması gereklidir. ”**

1979'dan beri...

orkide®

Sağlıkla, güvenle.



KÜÇÜKBAY
YAĞ VE DETERJAN SANAYİ A.Ş.

ideal

orkide®

“Ustaların İdeali”



KGS
Catering/Horeka

KARAMEHMETLER

GIDA VE İHT. MAD.SAN. TİC.LTD. ŞTİ.

KARAMEHMETLER İŞ MERKEZİ 223. CAD. NO: 21 MACUNKÖY / ANKARA

Tel.: 397 32 91 e-mail: info@karamehmetler.com.tr

46.yıl

İç Anadolu Bölge Catering Pastacılık Endüstriyel Distiribütörü

ZÜMRÜT BAHARATLARI

www.zumrutbaharatlari.com.tr



Uluslararası
Standartlarda
Üretim



yemeklerinize katılan
lezzet parçacıkları



ZÜMRÜT BAHARATLARI

Gıda San. Ltd. Şti.

Gimat Toptancılar Sitesi

11. Blok No:266 Macunköy

06370 Ankara / TÜRKİYE

Tel: 0 312 397 62 95

0 312 397 07 07

Fax: 0 312 397 39 11

Celal-Engin-Ergün BAŞER



GİMAT
GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ
ANKARA TOPTANCILARI DERNEĞİ
Yayın Organıdır

İmtiyaz Sahibi
GİMAT
GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ ANKARA
TOPTANCILARI DERNEĞİ adına

Recai KESİMAL
Başkan

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Bünyamin ARSLAN

Editör
Mithat ARSLAN
Yasemin BABAYİĞİT

İdari ve Yazışma Adresi
GİMAT Toptancılar Sitesi Sosyal Tesisleri
No: 372/56 Macunköy / ANKARA
Tel : 397 55 44 - 397 62 81
www.gimat.com.tr
e-mail: dernek@gimat.com.tr

Hazırlık:

mina@jani

İvedik OSB 1459. Sk. No: 11 Yenimahalle / ANKARA
Tel: (0312) 394 26 60-61

Baskı:

NEYİR MATBAACILIK
İvedik OSB 35. Cd.. No: 62 Yenimahalle / ANKARA

Yayın Türü
Yerel Süreli Yayın

Basım Tarihi
02.04.2014

Dergimiz Ücretsiz Dağıtılmaktadır.
Dergimiz 4 ayda bir yayınlanmaktadır.

Dergimizde kullanılan yazı ve fotoğraflar
kaynak gösterilerek kullanılabilir.

İÇİNDEKİLER...



06

Gündem: Yönetim Kurulumuz
Çankaya Köşkü'nde



08

Gündem: Siyasiler
GİMAT'la buluştu



14

Gündem: 21. Uluslararası
Gıda İhtisas Fuarı'nı ziyaret



16

Gündem: ATO Seçim
Çalışmaları



18

Röportaj: Ankara Ticaret Odası
(ATO) Başkanı Salih Bezci



22

Haber: Sana İhtiyacım Var
kampanyasına yoğun ilgi



24

Röportaj: Ankara Tarım
İl Müdürü Muhsin Temel



30

Yakın Çevremiz: Ankara şimdi
başka bir güzel



34

Tarihi Yansımalar: Huzurun
arandığı mekan GİMAT Camii



36

Sağlık: Ağız ve diş
sağlığının önemi



Saygıdeğer GİMAT'lılar

GİMAT derneğimizin yeni bir sayısında GİMAT'ın olumlu ve olumsuz yanlarını paylaşma noktasında sizlerle beraber olmaktan mutlu olduğumu ifade etmek istiyorum.

Sevgili GİMAT esnafı, uzun zamandır toptancılık mesleğinde yaşadığımız sorun ve problemleri net olarak gözlemlemekteyiz. İnsanların olmazsa olmazı diye nitelendirdiğimiz gıdanın özellikle gıda toptancı esnaflarımızın her geçen gün kan kaybettiğini üzümlere takip etmekteyiz.

Her krizde sorunlarına çözüm bulan GİMAT toptancı esnafının bu yaşadığımız sorun ve problemlerinde üstesinden geleceğine inancımın tam olduğunu ifade etmek istiyorum.

Bilindiği gibi ulusal ve uluslararası zincirlerin hatta bizim toptancı tarzına yakın iş yapan ulusal ve uluslararası markaların bizleri her geçen gün çok daha sıkıntıya soktuğunu net bir şekilde gözlemlemekteyiz.

Bu noktadan hareketle GİMAT esnafı olarak her fırsatta bu tip sorunlarla mücadele etmesini bilen kararlı bir yapı oluşturmamız gerekmektedir.

GİMAT kendi alanında ihtisaslaşmış, ülkemizin bütün bölgelerinde isim olarak belli bir etkinliğe ulaşmış fakat bu isminden ve bu tecrübesinden ekonomik manada tam ve net bir şekilde istifade edemediğini üzümlere takip etmekteyiz. Bundan sonrada eğer kolektif çalışma şuurunu birlikte hareket etme yapısını geliştirmede müddetçe, dün Atpazarı varken Ulucanlar'a indikten sonra Atpazarı isminin yok olduğunu nasıl izledi isek bugün kendi alanında marka olmuş GİMAT bu markanın altında bir birliktelik gerçekleştirip GİMAT'ı ihtisas alanında sahaya indirmesek bir takım önlemler almazsak GİMAT'ında aynı kaderi yaşayacağını üzümlere öngörebiliriz.

Saygıdeğer GİMAT esnafım son Ankara Ticaret Odası seçimlerinde sizden aldığım destekle Ankara Ticaret Odası (ATO) meclisine oradanda GİMAT'tan aldığımız güçle Ankara Ticaret Odası yönetim kuruluna seçildim. GİMAT'tan bir kardeşleriniz olarak GİMAT'ın sorun ve problemlerini Ankara başta olmak üzere tüm Türkiye'de ki kamusal ve özel yapılanmalar içerisinde anlatma, tartışma ve çözüm arama konusunda ciddi gayretlerim oldu.

Üzümlere belirtmek istiyorum ki bizler ve kamuoyu tarafında yakından takip edilen ve uzun zamandır hayata geçirilmeyen, GİMAT esnafının nefes alması için olmazsa olmazı diye nitelendirdiğimiz bakkal esnafının yerel, ulusal ve uluslararası marketlerin bizlerle daha düzenli alışveriş yapmasını tanzim edecek market yasa tasarısıyla ilgili belli komisyonlarda çok ciddi gayretlerim oldu.

Ve önümüzdeki günlerde bu tasarının yasalaşması halinde GİMAT esnafımızın lehine ticaretlerini düzenleyecek para tahsili, mal alım ve satışı ile ilgili fayda sağlayacak düzenlemeye gidilecektir.

“Saygıdeğer GİMAT’lılar yapılan bu hizmetleri hiçbir karşılık beklemeden sadece gönül esasına dayalı olarak yapılan işlerdir. Biz sizlere hizmet etmek adına sizlerden aldığımız yetki ve GİMAT’ın ismiyle belli bir erişkinlik ve tecrübe kazandık.”

Nasip kismet olursa önümüzdeki çalışma dönemlerimizde ısrarla söylediğim bir araya gelmek sureti ile GİMAT’ı sahaya indirme konusunda tüm esnafımızın buna destek vermesini, yaptığımız üst düzey ziyaretlerde Cumhurbaşkanımız Abdullan Gül, ilgili Bakanlıklarımız, Ankara Büyükşehir Belediye Başkanı Melih Gökçek ve İlçe Belediye Başkanımız Fethi Yaşar olmak üzere bu konuyu kendilerine aktardığımız zaman, bu konuda çok doğru bir noktada olduğumuzu ve bu makamlarda tarafımıza ve GİMAT esnafımıza her türlü desteği verebileceklerini ifade ettiler. İsrarla bu konuyla ilgili savunduğum ve inandığım bir gerçeği sizinle paylaşmak istiyorum.

Yaşadığımız yüz yılda en fazla büyüyecek şirketlerin gıda şirketleri olacağını gıdanın en stratejik üründen bile daha fazla önem kazanacağını ve bu alanda iş yapan şirketlerin bu yüzyılda anormal büyüyeceği gözlemliyoruz.

Bilindiği gibi derneğimizin görev ve yetki alanı GİMAT’ın fiziki şartlarını iyileştirmek güvenlik, sağlık ve temizlik hizmetlerini yürütmek olduğu hepinizin malumudur. Yalnız bunların hepsinin sağlıklı yürütülebilmesi için, öncelikle esnafımızın geçimini sağlayacağı doğru ticari atılımların hayata geçirilmesinin birinci önceliğimiz olması gerektiğini unutmamalıyız.

Yerel seçimlerden sonra Büyükşehir Belediye Başkanımız Sn. Melih GÖKÇEK’i ve Yenimahalle Belediyesi Başkanımız Sn. Fethi YAŞAR’ı makamlarında ziyaret ederek kendilerini tebrik ettik. Ve yapmış olduğumuz birebir görüşmelerde kendilerinin her zaman esnafımıza yönelik alacağımız her türlü kararda yanımızda olacaklarını ifade ettiklerini söylemek istiyorum.

Saygıdeğer GİMAT’lılar böyle büyük bir dünyanın sorun ve problemlerinin çok olduğu hepinizin malumudur. Özellikle yerel yönetimlerdeki sorun ve problemlerimizi ilk elden çözecek GİMAT dünyasından birilerinin olması gerektiği tüm yönetim kurulumuz ve esnaflarımızın ortak talebi olarak karşımıza çıkmıştır. Yerel seçimlerde GİMAT’ı temsilen Yenimahalle Belediye Meclis Üyesi adayı yaptığımız Başkan Yardımcımız Abdulkadir Aydoğan Belediye meclis üyesi oldu.

Artık GİMAT esnafımızın Yenimahalle ve Büyükşehir Belediyesine ilişkin doğabilecek her türlü sorun ve probleminizi çözecek bir yapıya kavuşmuştur. Sevgili kardeşim Abdulkadir Aydoğan ile tüm esnafımızı ziyaret ettik. Esnaflarımızın sorun ve problemlerini 24 saat bizlere iletebileceklerini, bizimde sorunların çözümü için canla başla çalışacağımızı ifade etmek istiyorum.

Saygıdeğer GİMAT’lılar yapılan bu hizmetleri hiçbir karşılık beklemeden sadece gönül esasına dayalı olarak yapılan işlerdir. Biz sizlere hizmet etmek adına sizlerden aldığımız yetki ve GİMAT’ın ismiyle belli bir erişkinlik ve tecrübe kazandık. Biz yüce Peygamberimizin “içinizde en hayırlınız insanlara faydalı olanınızdır” sözü ışığında başka hiçbir düşüncesi olmayan ve bundan sonrada vereceğiniz yetki ile bu uğurda çalışacağımızı ifade etmek istiyorum.

Bu duygu ve düşüncelerle siz değerli esnaflarımıza birkez daha saygı ve sevgilerimi sunar, hayırlı işler dilerim.

Yönetim Kurulumuz Çankaya Köşkü'nde

Sayın Cumhurbaşkanımız; "Toptancılık tarzının günümüz şartlarında yok olmaya elverişli olduğundan, küçük sermayeleri bir araya getirmede sıkıntısı olmayan kendini ispatlamış, milletin güvenini kazanmış GİMAT'ın, sahaya inerek daha güçlü sermaye yapıları ile tecrübe, bilgi ve birikimini kendi alanında kullanarak kendi markası ile yeni yatırım ortaklıkları oluşturması gerekmektedir."



Cumhurbaşkanımız Sayın Abdullah Gül'ün kabulü ile başlayan Çankaya köşkü ziyaretimizde hoşgörölü, sıcak ve misafirperver bir ilgiyle karşılandık. Kısa bir tanışmadan sonra Sayın Cumhurbaşkanımıza 1800'lü yıllarda başlayan GİMAT'ın serüvenini ve GİMAT'ın bugünkü yapısına kavuştuğu süreç hakkında bilgi verdik.

Gıda konusunda Türkiye'nin kalbi olduğunu Başta İç Anadolu olmak üzere tüm bölgelerimizin gıda ihtiyacını karşılayan düzenli vergisini veren sürekli istihdam yaratan GİMAT'ın yurt dışı ihracatının da artarak devam ettiğini ilettik. Ayrıca GİMAT dünyasının küçük sermayeleri bir araya getirerek, büyük sermayeler ile bir çok işbirlikler oluşturduğundan bahsettik.



Sayın Cumhurbaşkanımız GİMAT dünyasını yakından takip ettiklerini ve bu yapıyı çok iyi bildiklerini ifade ettiler. Top-tancılık tarzının günümüz şartlarında yok olmaya elverişli olduğundan, küçük sermayeleri bir araya getirmede sıkıntı olmayan kendini ispatlamış milletin güvenini kazanmış GİMAT'ın, sahaya inerek daha güçlü sermaye yapıları ile tecrübe, bilgi ve birikimini kendi alanında kullanarak kendi markası ile yeni yatırım ortaklıkları oluşturması gerektiğini bildirdiler. Bu yapılanmayla dünya ile rekabet edebilecek gücümüzün olduğunu artık GİMAT'ın nihai tüketiciyle buluşması gerektiği telkinlerinde bulunarak desteklerini tarafımıza iletiler.

Sayın Cumhurbaşkanımız'a tüm GİMAT esnaflarımızın selam ve saygılarını ileterek, kendilerini GİMAT'a davet ettim. Bu ziyaretten GİMAT'lılar olarak mutluluk ve onur duyacağımızı ifade ettik. Sayın Cumhurbaşkanımız GİMAT'ı en kısa zamanda ziyaret edeceklerini belirterek GİMAT dünyasını dahada yakından tanımaktan çok memnun olduğunu belirterek tüm GİMAT'lılara selam ve sevgilerini iletiler.



2014 Yerel Seçimleri: Siyasiler GİMAT'la buluştu

30 Mart 2014 yerel seçimlerinde tüm siyasi partilerin önde gelen isimlerinin gerek GİMAT Gıda Toptancıları Sitesi'ne yaptıkları ziyaretlerinde, gerekse Yönetim Kurulu olarak siyasilere yaptığımız ziyaretlerde bölge esnafının sorunlarını dile getirilerek, çözüm önerileri ve projeler hakkında fikir alışverişinde bulunulmuştur.

Başbakan Yardımcımız GİMAT'ta



Başbakan Yardımcısı Emrullah İşler GİMAT'a yaptıkları ziyaret esnasında Yönetim Kurulu Başkanımız Recai Kesimal'den bölgenin genel sorunları ve beklentileri hakkında bilgi aldılar. Yönetim Kurulu Başkanımız bölgenin potansiyelini dikkat çekerek bölgeye gerek altyapı çalışmaları yönünden, gerekse teşvikler konusunda devlet desteği beklediklerini ifade ettiler.



Ankara Büyükşehir Belediye Başkanı'nı makamında ziyaret ettik.



GİMAT Yönetim Kurulu ve esnaflarımızla Ak Parti Ankara Büyükşehir Belediye Başkanımız Melih Gökçek'i ziyaret ettik.

Başkanımıza dünden bugüne yapmış olduğu alt ve üst yapı çalışmaları doğalgaz , temiz su, pis su, alt yapı çalışmaları elektrik hatları kazı çalışmaları ve tüm çalışmalar sonunda bozulan asfaltın yenilenmesi çalışmalarından trafik ve çevre düzenlemesine kadar GİMAT'a yaptığı hizmetlerinden dolayı başta sahsına ve tüm çalışma arkadaşlarına teşekkürlerimizi sunma fırsatı bulduk.



Yeni Dönemde'de GİMAT'ın yanında olacaklarını ve yapacağımız tüm projeleri destekleyeceğini ifade eden başkan GÖKÇEK GİMAT Toptancılar Derneğimizin'de 806 no'lu üyesidir.



Siyasileri GİMAT'ta ağırladık



MHP Ankara Milletvekili Ahmet Kenan Tanrıkulu



CHP Ankara Büyükşehir Belediye Başkan Adayı Mansur Yavaş



MHP Ankara Büyükşehir Belediye Başkan Adayı Mevlüt Karaya ve Yenimahalle Belediyesi Başkan Adayı Devran Kutlugün



Saadet Partisi Ankara Büyükşehir Belediye Başkan Adayı Ziyaettin Tokar ve Yenimahalle Başkan Adayı Abdurrahman Erdoğan



AK Parti Yenimahalle Belediyesi Başkan Adayı Adem Ceylan



CHP Yenimahalle Belediye Başkanı Fethi Yaşar

GİMAT heyeti siyasi parti yetkililerini ziyaret etti

GİMAT Yönetim Kurulu olarak bölgemize yapılan ziyaretler dışında her zeminde ve platformda bölgemizin problemleri, ihtiyaçlarına yönelik görüşlerimizi ve taleplerimizi ilettik. Bu doğrultuda seçim sürecinde tüm siyasi partilere ziyaretler gerçekleştirilmiştir.



Ak Parti Genel Sekreteri ve Ankara Milletvekili Haluk İpek



Ak Parti Halkla İlişkiler Sorumlu Genel Başkan Yardımcısı Salih Kapusuz



Ak Parti Ankara İl Başkanı Murat Alparslan



CHP Ankara İl Başkanı Zeki Alçın



Ak Parti Ankara Milletvekili Zekî Kazdal



Ak Parti Ankara Milletvekili ve TBMM Milli Savunma Komisyonu Üyesi Prof. Dr. Seyit Sertçelik

Saygıdeğer GİMAT'lılar;

1974 Ankara Çamlıdere Bayındır köyünde doğdum. İlk, orta, lise öğrenimimi Ankara'da tamamladım. 1977 yılında babam Mehmet Aydoğan'ın Samanpazarı'nda kurduğu gıda toptancılığına 1992 yılından bu yana GİMAT 12. Blok'ta halen devam etmekteyim.

Değerli GİMAT'lılar 2008 yılında yapılan genel kurulumuzda siz değerli üyelerimizden almış olduğumuz yetki ile yönetim kurulu üyeliğine seçildim. Şu an hala başkan yardımcılığını yaptığım derneğimizdeki görevimi GİMAT'ımıza yakışır bir şekilde ikinci dönemimizde sürdürmeye gayret ediyorum. Bu altı yıllık görev süremiz içerisinde yönetim kurulumuzla beraber el ele vererek büyük bir uyum içerisinde bir çok hizmet gerçekleştirdik.

Her yıl düzenli olarak yapmış olduğumuz yurt içi gıda fuar ziyaretleri, esnaflar arası futbol turnuvaları esnaflarımızı ilgilendiren gerekli kurslar, eğitimler, konferanslar, yabancı dil kursları branş lisans programları gibi bir çok çalışmayı hayata geçirdik. İş güvenliği konusundaki eğitim ve uygulama çalışmalarımız hızla devam etmekte olup GİMAT içinde tam teşekküllü bir firma bu konuda tüm hazırlıklarını yaparak hizmet vermeye başlamıştır. GİMAT giriş kapılarımız günümüz şartlarına uygun modernize edilerek yenilenmiştir. Yaptığımız bu yenileme çalışmalarında esnaflarımızın reklam ve tanıtımları için uygun alanlar oluşturulmuş ve en geç mayıs ayı içerisinde GİMAT esnafımızın hizmetine sunulacaktır.

Bu dönem yapılan çalışmalarımızla 1975 yılında kurulan derneğimizin GİMAT isim tescili tüm sınıflarda alınmıştır. Yapılacak yeni yatırım projelerinde kullanılmak üzere tüm GİMAT esnaflarımız adına GİMAT tescillerimiz muhafaza edilmektedir.



Çok kıymetli meslektaşlarım; GİMAT yönetim kurulu olarak mevcut rutin işlerimize hız kesmeden devam ediyoruz. Lakin son dönemlerde en çok eksikliğini hissettiğimiz ekonomik ve ticari projelerin bir an önce hayata geçirilmesi gerekmektedir. Yapmış olduğumuz ziyaretlerde siz değerli esnaflarımızdan en çok bu konuda tavsiyelerinizi aldık ve dinledik. % 15 GİMAT'ının değil % 100 GİMAT'ının sahibi olduğu ticari projelerin geliştirilmesi gerektiğini söylediniz. Mevcut projelerin GİMAT'lıya bir faydasının olmadığını sizlerden dinledik. GİMAT'ı sahaya indirmenin zamanının geldiğini çok iyi biliyoruz ve bunun farkındayız. Yeni çalışma dönemimizde bu konuyu GİMAT esnaflarımızla tekrar tekrar istişare edecek ve inşallah bu projeyi hayata geçireceğiz.

GİMAT'ın gücünü bu ismin büyüklüğünü 30 Mart yerel seçimlerinde bizzat gördüm ve yaşadım. Yönetim olarak aldığımız kararlarda yerel yönetimler ve hükümetler nezdinde temsilcilerimiz olması gerektiğini, sorun ve problemlerimizi direk olarak aktarıp çözüm bulacağımız arkadaşlarımızın var olmasının GİMAT'ın gücünü arttıracaklarını düşünerek çıktığımız bu yolda hedefimize ulaştık. GİMAT'ı temsilen üç arkadaş olarak çıktığımız bu yolda, ben Yenimahalle Belediyesi'nden, bir esnaf arkadaşımızda Altındağ Belediyesi'nden Belediye Meclis Üyesi seçildik. Önümüzdeki genel seçimlerde GİMAT'ı temsilen millet vekilleri çıkartmak ve GİMAT'ı hak ettiği etkin yapıya kavuşturmak en büyük gayemiz olacaktır.

Başta GİMAT esnaflarımız ve personelleri olmak üzere Yenimahalle sınırları içerisindeki tüm Yenimahalle'li hemşerilerimin belediyede bir kardeşleri, arkadaşları olduğunu ve bizlerin onlara hizmet için o makamlarda bulunduğumuzu özellikle belirtmek istiyorum. Tüm Yenimahalle'li hemşerilerimin sorun ve problemlerini 24 saat bize ulaştırabileceklerini unutmamalarını rica ediyorum.

GİMAT'ta yapmış olduğumuz esnaf ziyaretlerinde bizzat cep telefon numaramı paylaştım. Bana ulaşmak isteyen esnaflarımızın telefon numaramı dernek personellerimizden alarak kaydetmelerini istiyorum. Bu başarının hepimizin başarısı olduğunu bu gücün sizlerden geldiğini bilmenizi isterim.

Yerel Seçim sürecinde tüm girişim ve ziyaretlerimizde bizzat yanımda olan beni hiç yalnız bırakmayan Başkanımız Recai Kesimal ve Yönetim Kurulu arkadaşlarıma siyasi büyüklerime, ATO Yönetim Kurulu Başkanı Salih Bezci ve Yönetim Kurulu üyelerine Ostim Başkanı Orhan Aydın ve Yönetim Kurulu Üyelerine MÜSİAD, AGİAD Yönetim Kurulu Başkanlarına ve üyelerine Özankara, ATB İş merkezi, ATİSAN, Yıldız Sanayii ve İvedik Organize Sanayii bölgesi Başkanlarına ve Yönetim Kurulu üyelerine, esnaflarına ve tüm çalışanlarına, Ailem eş dost ve akrabalarım, hemşerilerime ve en önemlisi siz değerli GİMAT'lı esnaflarımıza, çalışanlarımıza, güvenlik görevlilerimize, dernek çalışanlarımıza sonsuz şükranlarımı sunarım .

Bu vesile ile GİMAT'ın kuruluşundan bu güne kadar emeği geçmiş tüm yöneticilerimizden vefat edenlere Allah'tan rahmet, hayatta olanları şükranla anıyor hepinizi en kalbi muhabbetlerimle selamlıyor saygılar sunuyorum.

Abdulkadir AYDOĞAN

GİMAT Başkan Yardımcısı
Yenimahalle Belediye Meclis Üyesi

Nizamiye kapılarının modernizasyonu devam ediyor



Yeni ve modern bir GİMAT için çalışmalarımıza hız kesmeden devam etmekteyiz. Hepinizin bildiği gibi site giriş çıkış kapılarımızı modernize ediyoruz. Toplam altı adet olan ana nizamiye kapılarımızdan Anadolu Bulvarı üzerinde bulunan 2. Blok, 12. Blok, 1. Cadde üzerinde bulunan 19. Blok Ana Nizamiye ve 187. Cadde üzerinde bulunan 14. Blok, 19. Blok kapılarımızın yapım çalışmaları tamamlandı.

Tüm kapılarımızda görsel reklam alanları oluşturduk, nizamiye kapılarımızın reklam alanları Mayıs ayı içerisinde tüm esnafımıza duyurularak kiraya verilecektir.



Billboard reklam kampanyası devam ediyor



Yazılı ve görsel basında reklam ücretlerinin çok yüksek olması sebebi ile GİMAT Esnaflarımız reklam verememekte, firmalarını, ürünlerini, hizmetlerini, kampanyalarını ve organizasyonlarını duyuramamaktadırlar. Bu ihtiyacı esnafımıza fazla yük olmadan karşılayabilmek için oluşturulan billboardlar, GİMAT'ın en işlek ve görsel merkezinde bulunmaktadır. GİMAT esnafımıza haftalık 125 TL (basım ve montaj bedeli hariç) bedelle kiraya verilecektir. Reklam alanları ile ilgili rezervasyonlarınız ve detaylı bilgi için 397 55 44 nolu telefonumuzu arayabilirsiniz.

21. Uluslararası Gıda İhtisas Fuarı'nı ziyaret ettik



Fuar da profesyonel ziyaretçi rekoru kırıldı. Türkiye genelinden ve Japonya, Malezya, Cezayir, Moldova, Arnavutluk, Kosova, Suudi Arabistan, Hırvatistan, Irak, İran, Pakistan, Rusya, Kuveyt, Mısır, Tunus, Hollanda, Hindistan, İtalya, Almanya, Azerbaycan, Fas ve Dubai'nin ağırlıkta olduğu 38 ülkeden 46.122 sektör profesyoneli fuarı ziyaret etti.

19 – 22 Şubat 2014 tarihleri arasında Antalya Expo Center da düzenlenen 21. Uluslararası Anfaş Food Product Gıda İhtisas Fuarı'na GİMAT olarak geniş bir ziyaretçi katılımı gerçekleştirilmiştir. Aralarında GİMAT esnafında bulunduğu 400 katılımcı firmanın ürün ve hizmetlerini sergilediği fuarda gıda sektörünün nabızı tutulmuştur.





Ulusal ve uluslararası gıda ve içecek imalatçıların ürünlerini sergilediği, imalatçı, tedarikçi ve perakende temsilcilerinin bir araya geldiği fuara her yıl olduğu gibi bu yılda GİMAT'tan 230 esnafımızla katıldık.

Gıda fuarları değişen ve gelişen teknoloji ve ürünlerin en iyi takip edildiği alanlardır. Bizlerde bu konudaki gelişmeleri görmek üzere yurt içi ve yurt dışı fuarları önemsiyor ve daha fazla fuar organizasyonuna katılmayı hedefliyoruz.

Bu tür geziler; esnafımızın birlik ve beraberliğinin pekişmesine vesile olan buluşma ve istişare gezileridir.

GİMAT esnafımızın yurt içi ve dışı fuarlarına katılması konusunda KOSGEB ve Avrupa Bakanlığı'nın desteklerinin olduğunu söyleyebiliriz. Bu desteklerden esnafımızın yararlanması gerekliliğinin altı özellikle çizilmelidir. Yine bu konuda kurum yetkililerin GİMAT'ta esnafımızı bilgilendirmeleri konusunda çalışmalar yapılmaktadır. 2014 hedeflerimiz arasında fuar teşviklerini ilk sıraya alarak fuar katılımı ve fuar organizasyonları konusunda toplantılar planlanmaktadır.

Organizasyonumuza, katılım gösteren GİMAT esnafımıza, bizlere desteklerini esirgemeyen başta Ankara Ticaret Odası Başkanı Salih Bezci'ye ve ANFAŞ yetkililerine teşekkür ederiz.



GİMAT sivil toplum kuruluşlarında da söz sahibi olmaktadır

Yaklaşık 150 bin üyesi ile Ankara'nın en büyük sivil toplum kuruluşlarından biri olan Ankara Ticaret Odası'nın (ATO) seçimlerinde gıda sektörünün sorunlarını, çözüm önerilerini net bir şekilde anlatılması için yapılan seçim çalışmaları neticesinde GİMAT Başkanı Recai Kesimal ATO Yönetim Kurulu ve Meslek Komitesi üyeliklerine seçilmiştir.





Ankara Ticaret Odası'nda yapılan seçimde Salih Bezci, 187 meclis üyesinin 108'inin oyunu alarak Ankara Ticaret Odası Başkanlığı'na yeniden seçildi. Seçim sonrası kısa bir açıklama yapan Bezci, sonuçların hayırlı olması dileyerek, yarım kalan projelerin yanı sıra yeni projeleri de hayata geçirerek Ankara için çalışmaya devam edeceklerini ifade etti.

Komite seçimlerinde GİMAT Başkanı Recai Kesimal, Toptan Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Meslek komitesine seçilmiştir. Ayrı-

ca ATO Yönetim Kurulu seçimlerinde de Salih Bezci'nin seçim listesinde yer alan Recai Kesimal Ankara Ticaret Odası (ATO) Yönetim Kurulu Üyeliği'ne seçilerek tüm gıda sektöründeki esnafların temsilcisi olmuştur.

ATO'nun yeni Yönetim Kurulu şu isimlerden oluştu: Turhan Yılmaz, Galip Yeşilbaş, Ferhat Ertürk, Recai Kesimal, Hıfzı Kuruşa, İbrahim Uyanık, Ayhan Atalay, Erdoğan Yıldırım, Mehmet Aypek ve Koray Güngör Şanal.



Ankara Ticaret Odası Başkanı Salih Bezci

Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Ankara Toptancıları Derneği çok eski çok köklü bir kuruluş. Sadece Ankara değil, İçanadolu, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Batı Karadeniz için çok önemli bir merkez. Herşeyden önce gıda işi çok önemli bir iş, stratejik bir iş. GİMAT'da gıdanın kalbi durumunda.



ATO BAŞKANI SAYIN SALİH BEZCİ'Yİ TANİYABİLİR MİYİZ?

3 Mart 1955 Ankara doğumluyum. Ailem Kızılcahamam'dan Ankara'ya taşınmış bir aile. Babam ilkokulu bile okuyamamış biriydi. Ankara'ya geldiği ilk yıllarda amelelik yapmış. İnşaatlarda sıvacılık yapmış. Zamanla bu işleri çok iyi öğrenmiş. Gece kondu yapıp para kazanmayı planlamış ve bunu yapmış. Ben küçükken babamın T cetveliyle proje çizdiğini görürdüm. O kadar iyi öğrenmişti işi. Biz iki kız iki erkek olmak üzere dört kardeşiz. Ben ikinci çocuğum. İlkokuldayken tek hedefim proje çizmekti. O zaman mimarlığın ne olduğunu bilmiyordum, "büyüyünce proje çizeceğim" diyordum.

Yaz aylarında matbaada çalıştım çırak olarak, Kızılay'da çiçekçide çalıştım. Ankara Devlet Mühendislik Akademisi Mimarlık Bölümü'nde gece okudum. Gündüz Köy İşleri Bakanlığı'nda teknik ressam olarak çalışıyordum. Ama bana göre bir iş olmadığını anladım ve bir süre sonra istifa ettim. Üniversiteye giderken inşaatlar yapıyorduk, okuduklarımızı pratikte de görme şansım oluyordu. İlk inşaatımız Etlik'te 14 daireli bir projeydi. Arsa karşılığı iş olarak almıştık. Sonra yap-satçılığa başladık. Derken alışveriş yapma fikri başladı. Katalog ve dergi karıştırıyordum sürekli. İstanbul'daki Galleria'dan esinlendim ve Çayyolu'ndaki Galleria'yı aile şirketi olarak yaptım. Sonra da çok ortaklı olarak Armada ve Panora'yı hayata geçirdik. 15 yıldan fazla zamandır vergi rekortmenleri listesine giriyorum. Çalışmayı üretmeyi çok seviyorum. Hayır işlerini de çok seviyorum. Babam Durali Bezci adına Yenimahalle'de bir ilkokul yaptım ve Milli Eğitim Bakanlığı'na bağışladım. Ardından da annem Ayşe Bezci adına Kızılcahamam'da bir Turizm Otelcilik ve Meslek Lisesi inşaa ettim. 2011 yılının Mart ayından bu yana Ankara Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı olarak görev yapıyorum.

BİR YEREL SEÇİM DÖNEMİ GEÇİRDİK, DEĞERLENDİREBİLİR MİSİNİZ?

Evet yerel yöneticilerimizi seçtik. Seçim sonuçlarına bakıldığında Türk halkının verdiği oylarla ekonomik ve sosyal alanda istikrarı seçtiğini görüyoruz. Seçim öncesinde yaşanan tartışmalar nedeniyle yerel seçimler hükümete yönelik bir güven oylamasına dönüşmüştü. Hükümet bu seçimde bir anlamda güven tazelemiş oldu.

ANKARA ESNAFLARI SORUNLARINI ATO'YA NASIL İLETİYOR. ATO İLETİLEN BU SORUNLARI HANGİ YOL VE YÖNTEMLE ÇÖZÜME KAVUŞTURUYOR.

Öncelikle size Ankara Ticaret Odası'nın yapısını anlatayım. Bildiğiniz gibi Ankara'daki ticari işletmeler odamıza üye olmak durumunda. Her bir ticari işletme iştiğal alanına göre belirlenen komitede temsil ediliyor. 68 ayrı meslek grubunun komitesi mevcut. Örneğin konfeksiyon alanında çalışanlar Konfeksiyon-Hazır Giyim-Triko Meslek Komitesi'nde temsil ediliyor. Bilgisayar ve yazılım gibi alanlarda faaliyet gösteren şirketler Bilişim Teknolojileri Meslek Komitesi'de, fayans satıcıları Seramik ve Vitrifiye Satıcılar Meslek Komitesi'nde temsil ediliyorlar.

Bu komitelerimiz dışında, sektörlerin sürdürülebilir gelişimini sağlamak, rekabet gücünün artırılmasına yönelik uyulama örneklerini geliştirmek amacıyla da özel ihtisas komisyonları kurduk. Aralarında Dış Ticaret ve Uluslar arası İşbirliği Özel İhtisas Komisyonu, Perakende Sektörü Özel İhtisas Komisyonu, Enerji ve Çevre Özel İhtisas Komisyonu'nun da bulunduğu 22 özel ihtisas komisyonumuz mevcut.

Hem komitelerimiz hem de komisyonlarımız üyelerimizin görüş, talep ve şikayetleri doğrultusunda çalışmalar yürütüyorlar. Periyodik toplantılar yapıp kararlar alıp, bu kararlar doğrultusunda da çalışmalar yürütüyorlar.

Bunların dışında bir de spesifik konulara dair çalışma grupları oluşturuluyor. Örneğin taşeron firma olarak görev yapan firmalardan kıdem tazminatı konusunda yaşadıkları sorunları dile getirmeleri üzerine bir Kıdem Tazminatı Çalışma Grubu oluşturuldu.

Bu komite, komisyon ve gruplar oda yönetimi olarak bizlerin çalışmalarını da yönlendiriyor. Örneğin çalışma grubu, kıdem tazminatı konusunda üyelerimizin yaşadıkları sıkıntıları tespit etti, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanımız başta olmak üzere konunun ilgililerini ziyaret ederek, sıkıntıları aktardık. Yani bizim hangi konuda ne şekilde çalışma yapacağımız üyelerimizden gelen talep, tespit ve şikâyetlere göre şekilleniyor ve çözüme kavuşturuluyor.

ANKARA İÇİN YAPILMASI PLANLANAN ULUSLARARASI FUAR MERKEZİ HAKKINDA NELER DÜŞÜNÜYORSUNUZ?

Ankara'nın uluslararası bir fuar merkezine sahip olması için de çalışmalar yürütüyoruz. TOBB, Ankara Büyükşehir Belediyesi, Ankara Sanayi Odası, Ankara Ticaret Borsası, Ankara Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Akyurt Belediyesi ile ortaklaşa Ankara Uluslar arası Fuarlık ve Kongre Anonim Şirketi'ni kurduk. ATO yüzde 20 hisseyle bu şirketin büyük ortaklarından biri. Akyurt'ta 680 bin metrekareselik bir arsa fuar alanı için tahsis edildi ve gerekli imar planı değişiklikleri yapıldı. Fuar merkezinin projesi Osmanlı ve Selçuklu mimarisinin günümüze uyarlanmış şeklidir. 100 bin metrekareselik bir fuar alanı inşa edilecek. bu 100 bin metrekaresinin de 40 bin metrekaresini idari binalar oluşturuyor. Fuar alanı, Ankara'nın ve sektörün gelişimine göre 100'er bin metrekareselik iki ayrı kapalı alan daha inşa edilebilecek bir yapıya sahiptir. Arsa devrinin tamamlanmasının ardından hemen temel atıp inşaata başla-

yacak şekilde hazır vaziyetteyiz. Uluslararası fuar ve kongrelerin düzenleneceği bu merkezin havaalanına yakın olması da ayrı bir özellik katıyor. İlerleyen dönemde havaalanına yapılacak olan yeni pistle birleştirilecek. Burada uçak ve havacılık fuarları yapılacak.

2014 ANKARA SHOPPING FEST NE ZAMAN BAŞLAYACAK. BU YILKI PROGRAMDA BİZLERİN NELER BEKLİYOR VE ANKARA EKONOMİSİNE KATKILARI NELERDİR?

Bildiğiniz gibi Ankara'da ilk alışveriş festivalini 2012 yılında gerçekleştirdik, ikincisini de geçen yıl yaptık. Ankara Shopping Fest (Ankara Alışveriş Festivali) ilkinde olduğu gibi ikinci yılında da büyük başarılarla imza attı, hem de Gezi Parkı eylemlerine rağmen. 24 günlük festival döneminde Başkent'te cirolar ortalama yüzde 19,6 oranında artış gösterdi. Düzenlediğimiz bu festival Ankara için çok önemli bir organizasyondur. Biz üçüncü festival için kolları sıvadık. Ankara'da yaşayan herkesin ve tüm kesimlerin bu festivale sahip çıkması ve elini taşın altına koyması gerekiyor. Bugün geline nokta tıpkı ülkeler gibi şehirlerin de kendi aralarında bir yarış var. Şehirlerin marka haline getirerek bu yarışta ön sıralarda yer alması için bir dizi çalışma yapılması gerekiyor. Festivaller de bunlardan biridir. Ankara Alışveriş Festivali sadece şehirdeki ticareti canlandırmıyor, yerli ve yabancı turistin şehre gelmesine de yol açıyor. Bu yılki program halihazırda yapılan çalışmalarla şekilleniyor. Çok kısa sürede program detaylarını sizlerle paylaşacağız. Bu yıl da çok renkli, çok konuşulacak bir festivale imza atacağız.



GİMAT HAKKINDA DÜŞÜNCELERİNİZ NELERDİR?

Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Ankara Toptancıları Derneği çok eski çok köklü bir kuruluş. Sadece Ankara değil, İç Anadolu, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Batı Karadeniz için çok önemli bir merkez. Herşeyden önce gıda işi çok önemli bir iş, stratejik bir iş. GİMAT'da gıdanın kalbi durumunda. GİMAT üyeleri bizim de üyemizdir. Ankara Ticaret Odası olarak GİMAT'ı çok önemsiyoruz. Hepinizin bildiği gibi GİMAT Başkanı Recai Kesimal aynı zamanda ATO Yönetimi'nde beraber çalıştığımız arkadaşımızdır. Birlikte GİMAT'a dair sorunları görüşüp, çözüm üretiyoruz.



ATO, ASO ve ATB ortak istişare toplantısı gerçekleştirildi

GİMAT Toptancılar Derneği olarak Ankara Ticaret Odası, Ankara Sanayii Odası, Ankara Ticaret Borsası gıda meclisi komite üyeleri ile birlikte ilk toplantısını bölgemizde gerçekleştirdi. Toplantıda gıda esnafının sorunları ve çözüm önerileri konuşularak, ortak bir yol haritası belirlendi.



Bölgemiz iskan sorunu çözülmeye devam etmektedir

GİMAT'taki 592 kat malikimizin neredeyse tamamının çözülemeyen iskan sorunları ile ilgili; Yönetim Kurulumuzun başlattığı çalışmalar neticesinde kat maliklerimiz bilgilendirilmiş iskan sorunumuzun çözümü ile ilgili yol ve yöntemler hakkında esnafımıza bilgi verilmiştir.

Yönetim Kurulumuzun sorunun çözülmesi yönündeki attığı adımlar ve girişimler sayesinde iskan çalışmalarımız başlamış bu güne kadar 137 esnafımızın iskanı alınmıştır. GİMAT'ta halen iskanını almamış 140 kat malikimiz bulunmaktadır. Yaptığımız toplantılarda katlarını çıkmamış kat maliklerimizin biran önce ruhsatlarını alarak katlarını çıkmaları, katlarını çıktığı halde





İran'dan gelen heyetin bölgeyi ziyareti

Kuruyemiş ve Kuru Meyve ile ilgili GİMAT'ı ziyaret eden İran heyeti ile kuruyemişçi esnaflarımızı bir araya getirerek karşılıklı bilgi alışverişinde bulunuldu ve İran heyeti ile kurumsal düzeyde iyi ilişkiler kuruldu.



iskanlarını almamış esnaflarımızın da iskanlarını almak üzere yönetimimize müracaat etmelerini önemle hatırlatan Yönetim Kurulu Başkanımız Recai KESİMAL bu tarihi fırsatı tüm kat maliklerimizin değerlendirmesini ve iskan müracaatlarını ivedi yapmaları gerektiğinin önemine dikkat çekti.



“Sana İhtiyacım Var” kampanyasına esnafımız yoğun ilgi gösterdi



Suriyeli ihtiyaç sahipleri için Türk Kızılayı Ankara Şubesi ve GİMAT Derneği işbirliğiyle düzenlenen “Sana İhtiyacım Var” kampanyası GİMAT esnafının yoğun ilgisi ile büyük bir yardımlaşmaya vesile oldu.



Yetkililerin yardım talebi üzerine konuya hassasiyet gösteren GİMAT esnafı az çok demeden ihtiyaç sahiplerinin sıkıntılarını merhem olmak için tüm imkanlarını seferber etti. Yönetim Kurulumuz adına ilgi ve desteklerini esirgemeyen esnafımıza teşekkür ederiz.



Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Toplantısı

GİMAT Yönetimi ve Rehber Danışmanlığın ortaklaşa düzenlediği, Temel İş Sağlığı ve Güvenliği kapsamındaki personel eğitimleri GİMAT toplantı salonunda bölge esnafımızın yoğun katılımıyla gerçekleşmiştir. Eğitim sonunda katılımcılara eğitim sertifikaları takdim edildi.



Bölgemizin altyapı çalışmaları devam ediyor



GİMAT çevre düzenlemesi çalışmaları çerçevesinde Ankara Büyükşehir Belediyesi katkılarıyla, tüm çevre kaldırımlarımız yenilenerek düzenlenmiştir. Desteklerinden ötürü Büyükşehir Belediye Başkanımız Melih Gökçek'e teşekkür ederiz.



Esnafımıza aşure dağıttık



Aşure günü etkinlikleri çerçevesinde GİMAT'lı esnafımızla birlik ve beraberliğimizi pekiştirmek adına aşure dağıtımı gerçekleştirilmiştir. Yapılan bu etkinlik neticesinde bölge esnafımız bu tarz sosyal paylaşımların artarak devam etmesi yönünde görüş belirtmişlerdir.



Ankara Tarım İl Müdürü Muhsin Temel

GİMAT esnafından, denetime gelen ekiplerimize gerekli kolaylığı göstermelerini bekliyoruz. Denetimlerde sıkça karşılaştığımız "fiziki yetersizlik" ya da "sevkiyata gidecek" gibi gerekçelerle gıda maddelerini dış ortamlarda bırakmalarını istiyoruz.



İŞLETME KAYIT BELGESİNİ NASIL VERİYORSUNUZ? KİMLER NASIL ALIYOR?

Bakanlığımızca, 5996 sayılı kanun kapsamında yayımlanan "Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik"e göre Kurban Bayramında kesim yapılan yerleri, köylerdeki kişisel ihtiyaç amaçlı kesim yerleri, kişisel tüketim amacıyla birincil üretim yapılan yerler, kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlandığı, işlendiği ve depolandığı yerler, gıdanın; geçici olarak, zaman zaman ve küçük ölçekte kermes, kültürel etkinlikler gibi bireysel gönüllüler tarafından yardım amaçlı hazırlandığı, depolandığı ve sunulduğu yerler haricindeki gıda işletmeleri için iki ayrı belge veriyoruz. Bunlardan birincisi İşletme Onay Belgesi. İşletme Onay belgesi, Bakanlığımızca belirlenmiş süt ve süt ürünleri, kırmızı et ve ürünleri, beyaz et ve ürünleri gibi gıda güvenliği açısından daha fazla riskli olan gıda üretim yerlerine verilen belgedir. Bu tür gıda üretim işletmelerinin, işletme onay belgesi almak için İl Müdürlüğümüze başvurmaları gerekiyor. Başvurunun ardından denetim ekiplerimiz o işletmeyi denetler. Denetim sonucunda gerekli şartları taşıyan işletmelere bu belge verilir. Eğer işletmelerde bazı eksikler tespit edilirse, bu eksikliklerin giderilmesi için belirli bir süre verilir. Gıda işletmelerine verilen bir diğer belge ise işletme Kayıt Belgesidir. Bu belge de yine Yönetmeliklerle belirlenen daha az riskli gıda üreten işletmeler, tüm tüketim ve gıda satış yerlerinin alması gereken belgedir. Bu kapsama giren işletmeler de, İl Müdürlüğümüz internet sayfasından ulaşabilecekleri formları doldurarak, işletmenin bulunduğu ilçe müdürlüklerimize başvurup, işletme kayıt belgesi alabilirler.

ANKARA'DA NE KADAR İŞLETME KAYIT BELGESİ ALAN VAR?

Şu ana kadar Ankara'da 23.029 işletmemiz kayıt, 223 işletmemiz de onay belgesi aldı. İşletme kayıt belgesi müracaatları 2014 yılı sonuna kadar devam edecek.

DENETİMLERE GELDİĞİNİZDE NELERE DİKKAT EDİYORSUNUZ?

Denetimlerimizde asgari teknik ve hijyenik şartların uygun olup olmadığı, gıdaların herhangi bir kontaminasyona maruz kalma riskinin olup olmadığı ve uygun malzemelerle üretilip, satışa sunulup sunulmadığı en önem verdiğimiz hususlar. Bununla beraber denetim yapılan işletmelerin ürettiği gıdalar da denetimlere yön verir. Örneğin denetim yapılan işletme onay belgesi kapsamında bulunan bir işletme ise HACCP kriterlerine uyulup, uyulmadığı da önemli konularımızdan. Denetimlerimiz risk esaslı yürütülmektedir. Denetim ekiplerimiz bir işletmeyi denetledikten sonra, özel puanlama sistemiyle işletmeyi puanlayarak Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi'ne kaydeder. Bunun sonucunda da o işletmenin yılda kaç kez denetlenmesi gerektiği belirlenir ve işletmeler buna göre denetlenir. Eğer işletme 174 Alo Gıda Hattı'na yapılan bir başvuru sonucunda denetleniyorsa, şikayet konusu da tüm rutin denetimlerin yanı sıra özellikle incelenir. Yine gıda ürünlerinde herhangi bir taklit ya da taşıyıcı olup olmadığı da numune alınarak incelenir. Denetimlerimizde asıl önem verdiğimiz husus, halka güvenilir ve sağlıklı gıda sunulup sunulmadığıdır. Bu konudan emin olmak için, gerekli tüm noktaları hassasiyetle denetliyoruz.

SON KULLANMA TARİHİ GEÇMİŞ ÜRÜNLER NE YAPILMALI?

Son kullanma tarihi geçen ya da herhangi bir nedenle tüketime sunulamayacak gıdalar için işletmelerimiz, bağlı oldukları İlçe Müdürlüğü'ne başvurarak bu ürünleri imha etmek istediklerini belirtmelidir. Başvurunun ardından Belediyelerce belirlenen yerlerde bu ürünler bizim personellerimizin nezaretinde imha edilmektedir. Şunu büyük mutlulukla ifade etmek istiyorum. Ankara'da bir çok işletmemiz bizlere başvurarak, tüketime sunulamayacak ürünleri olduğunu ve bu ürünlerini imha etmek istediklerini bildiriyorlar. Biz de bu ürünleri Mamak ve Yenikent'de bulunan katı atık depolama tesislerinde imha ediyoruz. Bu vesileyle bir kez daha duyarlı işletmecilere teşekkür ediyorum.

SUYUN SAKLAMA ŞARTLARI NEDİR? MEVCUT KOŞULLARDAKİ BU HALİ İLE KİMYASI BOZULUYOR MU?

Sular temiz kuru ve serin bir ortamda güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde ve uygun bir istifleme yüksekliği ile muhafaza edilmelidir. Suların dolum tesislerine şişelenmesi ve gerekli izinleri alması Sağlık Bakanlığının yetkisindedir. Her gıda ile temas eden maddelerde olduğu gibi su şişeleri de "gıda ile temas eden malzeme" sınıfında olup Bakanlığımızca onaylanmış şişelerin kullanılması gerekmektedir. Bu şartları sağlayan sular son kullanma tarihine kadar tüketilebilir. Aşırı istifleme yapılırsa, kapaklar deforme olur. Ve sular kontaminasyona açık hale gelerek, hastalık kaynağı olabilmektedir. Yine güneş ışığı altında bekleyen sularda kimyasal değişiklikler meydana gelmekte ve ambalaj malzemesindeki maddeler sulara geçebilmektedir. Bu nedenle güneş ışığı ve fazla istif sular için en büyük tehlikedir. Kış mevsiminde ise suyun donması ve çözülmesi zararlı olabilmektedir. Uygun koşullarda şişelenmiş sular iyi muhafaza edilerek son tüketiciye ulaştırılmalıdır.

ŞAHİT NUMUNE GERİ İADE EDİLMEK ZORUNDA MI?

Raf ömrü yedi günden az olan gıda maddelerinden ve şahit numune alınamayacak kadar az miktarda olan gıda maddelerinden şahit numune alınmamaktadır. Bunların dışında olanlardan şahit numune alınmakta ve sonucu uygun çıkan her gıda maddesi için işletmelere bildirim yapılarak numunelerini almaları konusunda resmi yazı yazılmaktadır. Belirtilen süre içerisinde alınmayan numuneler, kurulan komisyon kararıyla imha edilmektedir.

GİMAT'A NELER SÖYLEMEK İSTERSİNİZ?

GİMAT'ta faaliyetlerinin mevzuata uygun olarak yürütülmesi Ankara ve Türkiye için büyük önem taşımaktadır. Şunu açıkça belirtiyim ki güvenilir gıda konusunda çok hassasız ve bu konuda kesinlikle taviz vermeyiz. Bunun için gıda işletmelerinin en kısa sürede kayıt belgelerini almalarını istiyoruz. Bunun yanı sıra eğitime çok önem veriyoruz. Ankara'da yaklaşık 10.000 gıda sektörü çalışanına hijyen eğitimi verdik. Amacımız tüm çalışanlara bu eğitimi vermek. Sivil toplum kuruluşları ve işletmelerin bu eğitimi bizlerden talep etmesini bekliyoruz. Biz eğitim vermeye hazırız. Hafta sonu, Pazar günleri de dahil olmak üzere ne zaman isterlerse bu eğitimi veririz.

GİMAT esnafından, denetime gelen ekiplerimize gerekli kolaylığı göstermelerini bekliyoruz. Denetimlerde sıkça karşılaştığımız "fiziki yetersizlik" ya da "sevkiyata gidecek" gibi gerekçelerle gıda maddelerini dış ortamlarda bırakmalarını istiyoruz. Gıdaların uygun koşullarda muhafazası bizim için çok önemli. Çok uygun üretim yapılır, uygun koşullarda muhafaza edilmezse güvenli gıda sunulamaz. Bunun için soğuk muhafaza gerektiren tüm gıda maddelerinde muhafaza şartlarına uyulmasını istiyoruz. Özellikle işletme önlerinde kancalara asılan sucuk, salam gibi et ürünlerine rastlanılmaktadır. Bunlar kesinlikle karşılaşmak istemediğimiz manzaralar. Bu tür durumların tespiti halinde işletmelerimiz yaptırım ile karşı karşıya kalabilirler.

İşletmelerde iade bölümünün olmasına ve bu iadelerin en kısa sürede ilgili firmaya gönderilmesine özen gösterilmeli, depolarda menşei belirsiz ürünlerin bulunmamasına dikkat edilmelidir. Denetimlerde Özellikle tulum peyniri, turşu, ev salçası gibi menşei belirsiz ürünlerle karşılaşılıyor. Bu gibi ürünlere rastlandığında yasal işlem yapılmaktadır. Kırık ve çatlak camlar hemen değiştirilmeli ve camlara sineklik takılmalı, yoğun şikayet konusu olan hamamböceği, karasinek ve kemirgen gibi zararlılara karşı kontrollü ilaçlama yapılmalıdır. Temizlik ve gıda maddeleri ayrı bölümlerde olmalıdır. Atıkların bertaraf edilmesi için yerel idarelerle işbirliği yapılmalıdır. Üretim yerlerinin bacaları etrafa zarar vermemeli, özellikle hazır yemek şirketlerinin kokuları bertaraf edecek filtreli bacalara sahip olması gerekir.

Yönetim tarafından istihdam edilen konu uzmanı veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi gibi meslek mensuplarıyla iç denetim gerçekleştirilmeli, bu kişilerin talepleri yerine getirilmelidir. Bu uzmanlar da kendi denetimlerini yaparak, hem bizim denetimimize işletmelerini hazırlar hem de güvenilir gıdada taviz verilmemiş olur. Hatta bu kişiler işletmelerde eğitim seminerleri düzenleyerek, çalışanları bilinçlendirebilirler. Son olarak da GİMAT esnafından kayıt ya da onay belgesi almayan işletmeleri bize bildirmelerini istiyoruz.

Ostim OSB Başkanı Orhan Aydın'ı makamında ziyaret ettik



Ostim OSB Yönetim Kurulu Başkanı Orhan Aydın'ı makamında ziyaret ederek, yerel seçimler öncesi Yenimahalle meclis üyeliği için destek istenmiştir.

Ürün güvenliği değerlendirme toplantısı



Ankara PERDER üyeleri özel gündem toplantısında "ürün güvenliği ve hırsızlıklar"ı masaya yatırdı. Toplantıya; GİMAT Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Recai Kesimal ve SÜTAŞ, Gilette, Arsis Güvenlik ve Fark Bilgi İşlem yöneticileri katıldı. Çakırlar İlayda Rose Garden'da gerçekleşen toplantıda taraflar soruna ilişkin çözüm önerilerini ve görüşlerini paylaştı.

GİMAT Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Recai Kesimal, konuyla ilgili "GİMAT ve yerel zincir marketleri "bir elin parmakları, bir ailenin bireyleri gibi iç içe" olarak tanımlarken sorunun çözümüne ilişkin her türlü gayret ve çabayı kararlılıkla göstereceğimden kuşkunuz olmasın" dedi. Program sonrasında Türkiye Perakendeciler Federasyonu Başkanlığı'na seçilen Mustafa Altunbilek ile Ankara Perakendeciler Derneği'ne seçilen Mehmet Ali Başdurağı yeni görevleri için tebrik etti.



Ankaralı Sanayici ve İşadamları (ASAD) Yönetimi, Başkanımız Recai Kesimal'ı ziyaretlerinde ASAD üyesi GİMATlı işadamlarımızda hazır bulundu.



Öz Ankara Toptancılar Sitesi Yönetim Kurulu Başkanı Ertuğrul Yılmaz'ı ziyaretimiz.



Yenimahalle Kaymakamı Müstafa DüNDAR'ı makamında ziyaret ederek GİMAT hakkında bilgi verdik.

Hijyen Eğitimi



Dr. İlhan KOÇHISARLI

Bu Yönetmeliğin amacı; gıda üretim ve perakende iş yerlerinde, insani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suları üreten iş yerlerinde ve insan bedenine temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerinin verildiği iş yerlerinde çalışanlara yönelik hijyen eğitimi programlarının planlanmasına, eğitimlerin verilmesine, iş yeri sahibinin, işletenlerin ve çalışanların bu konudaki sorumluluklarına, bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıkların ve cilt hastalıklarının belirlenmesine ve bu hastalıkların iyileşme hâlinin tespitine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Hijyen Eğitimi; Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 5 Temmuz 2013 tarihinde 28698 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Yönetmelik çerçevesinde Milli Eğitim Bakanlığı, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü tarafından yürütülmektedir.

Bu Yönetmelik, 24/4/1930 tarihli ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 127 nci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

BU YÖNETMELİK KİMLERİ KAPSAR;

- a)Gıda üretim ve perakende iş yerleri yapan firmaları
- b)İnsani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suların üretimini yapan iş yerleri
- c)Kaplıca, hamam, sauna, berber, kuaför, dövme ve pirsing yapılan yerler, masaj ve güzellik salonları ve benzeri yerler
- ç)Otel, motel, pansiyon ve misafirhane gibi yerler
- d)Komisyon tarafından hijyen eğitimi verilmesi uygun görülen diğer iş kollarını kapsamaktadır.

Bu Yönetmeliğin kapsadığı iş yerlerinde, Genel Müdürlük tarafından verilen belgeye sahip olmayan kişiler çalıştırılmaz. İş yeri sahipleri ve işletenleri, çalışanlarının hijyen eğitimi almasından ve belgeli olarak çalıştırılmasından birinci derecede sorumludur. Bizzat çalışmaları durumunda iş yeri sahipleri ve işletenleri de bu eğitimi almaya mecburdur.

Hijyen eğitiminin alınması için belirtilen son tarih 5 temmuz 2014 tarihidir. Bu tarihten sonra belgesi olmaya kişilerin istihdamı durumunda firmalara cezai işlemler uygulanacaktır.

İŞ SAĞLIĞI

İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu; Çalışma Ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı tarafından 20 HAZİRAN 2012 tarihinde 28339 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girmiştir.

Bu Kanunun amacı; işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması ve mevcut sağlık ve güvenlik şartlarının iyileştirilmesi için işveren ve çalışanların görev, yetki, sorumluluk, hak ve yükümlülüklerini düzenlemektir.

Bu Kanun kapsamında; Risk Analizi, Acil Eylem Planı, İş Sağlığı Ve Güvenliği Eğitimleri, Sağlık Tetkikleri, Ortam Ölçümleri, Mesleki Eğitimler, kamu ve özel sektöre ait bütün işlere ve işyerlerine, bu işyerlerinin işverenleri ile işveren vekillerine, çırak ve stajyerler de dâhil olmak üzere tüm çalışanlarına faaliyet konularına bakılmaksızın uygulanır. Kanunun uygulanmasının yapılmadığı yerlerde işin durdurulmasına varan cezalar uygulanır.

İşveren, çalışanların işle ilgili sağlık ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup bu çerçevede;

a) Mesleki risklerin önlenmesi, eğitim ve bilgi verilmesi dâhil her türlü tedbirin alınması, organizasyonun yapılması, gerekli araç ve gereçlerin sağlanması, sağlık ve güvenlik tedbirlerinin değişen şartlara uygun hale getirilmesi ve mevcut durumun iyileştirilmesi için çalışmalar yapar

b) İşyerinde alınan iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyulup uyulmadığını izler, denetler ve uygunsuzlukların giderilmesini sağlar.

c) Risk değerlendirmesi yapar veya yaptırır.

ç) Çalışana görev verirken, çalışanın sağlık ve güvenlik yönünden işe uygunluğunu göz önüne alır

RİSK DEĞERLENDİRMESİ, KONTROL, ÖLÇÜM VE ARAŞTIRMA

İşveren, iş sağlığı ve güvenliği yönünden risk değerlendirmesi yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Yaptırmadığı durumlarda idari Para cezaları uygulanır.

CEZALARDAN BAZILARI;

İş güvenliği uzmanı bulundurmamak: 5000 TL
Bulundurmadığı her ay için ceza aynı miktar ceza tekrarlanır.

İşyeri hekimi bulundurmamak: 5000 TL.
Bulundurmadığı her ay için ceza aynı miktar ceza tekrarlanır.

Sağlık personeli bulundurmamak: 5000 TL.
Bulundurmadığı her ay için ceza aynı miktar ceza tekrarlanır.

Risk değerlendirmesi, kontrol, ölçüm ve araştırma yaptırmamak: 3000 TL.
Aykırılığın devam ettiği her ay için 4500 TL ceza uygulanır.

Acil Durum Planları hazırlamamak: 1000 TL.
Aykırılığın devam ettiği her ay için 1000 TL ceza tekrarlanır.

Yangınla Mücadele için çalışmalar yapmamak: 1000 TL.
Aykırılığın devam ettiği her ay için 1000 TL ceza tekrarlanır.

İlkyardım ile ilgili organizasyonu yapmamak: 1000 TL.
Aykırılığın devam ettiği her ay için 1000 TL ceza tekrarlanır.



*sizin sesiniz olmaya
devam ediyoruz...*

GİMAT'ın güçlü potansiyelini ifade etmek için önemli bir unsur olan görsel yayın çalışmalarının ilk ayağı olan "Dergi" sizlerin desteği ile 4 aylık periyotlar halinde düzenli olarak çıkmaya devam edecektir.

Ankara şimdi başka bir güzel

Yıllardır herkes tarafından “Memur Kenti” algısına maruz kalan Ankara, yıllardır devam eden çalışmalar ile modern bir kent haline geldi. Gerek sosyal, gerekse gündelik hayatı kolaylaştıracak bir çok proje uygulamaya konuldu. Modernleşme sağlanırken, eskiye olan vefa ve özlem unutulmamıştır. Bunun en güzel örneklerinden bazıları Hacıbayram çevresi ve Hamamönü’dür.

Ankara bugün sosyal anlamda büyük bir değişim geçirmektedir. Uzun yıllardır eksikliği hissedilen inanç ve tarih turizmi yeniden şekillendirilerek, başkentin ilk dikkat çeken simgesel yerlerini meydana getirmiştir. Gerek Hacı Bayram Camii ve çevresi, gerekse Hamamönü’nde yapılan çalışmalar neticesinde bugün bir çok sosyal etkinliğin yapıldığı alanlar oluşmuştur. Özellikle ramazan aylarında Ankaralıların ilk uğrak yerleri bu mekanlardır.

Hacı Bayram Veli Camii

Bayram sokakta Augustus meydanında yer alır. Taş kaideli, tuğla duvarlı kiremit çatılı bir camidir. Planı uzunlamasına dik-dörtgen olan cami, doğusunda Augustus Tapınağı duvarına, güneyde Hacı Bayram Türbesi’ne dayanmıştır. İlk yapılışı 1427–

1428 tarihlerinde olan camii, tavan, mihrap minber işçiliği süslemesi, müezzin mahfili altındaki çinileri ve tavan yapımı ile tamamen 17. yüzyıl sonu, 18. yüzyıl başı Ankara camilerinin karakterini kazanmıştır. Hacı Bayram Veli Camii, Ankara Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen 9 aylık restorasyon çalışmalarının ardından 14 Şubat 2011 tarihinde yeniden Ankaralıların hizmetine açılarak Ankara bambaşka bir havaya bürünmüştür.

Hacı Bayram Veli Türbesi

Hacı bayram Camisi’nin önündedir. Türbe iri ve kırmızı Ankara taşından yapılmıştır. Üst kısmı beyaz mermerlerle örtülmüş, kapısının kemeri ise renkli mermerlerle süslenmiştir. 1947 yılında aslına uygun bir şekilde onarılmıştır.





Hacı Bayram
Camii ve
Türbesi



Augustus Tapınağı

Augustus Tapınağı

Hacıbayram Camii'nin bitişiğinde yer alan tapınak Roma döneminin önemli yapıtlarından biridir. Son Galat hükümdarı Amintos'un oğlu Pylamenes tarafından Roma İmparatoru Augustus'a bağlılık nişanesi olarak ve Galatya eyaletinin Roma'ya katılmasını kutlamak amacıyla M.Ö. 25 yılından sonra yapılmış olduğu sanılmaktadır.

Ankara Evleri

Kentin özellikle de Kale içi bölgesinde görülen evlerdir. Sayılı örnekleri 17, 18 ve 19. yüzyıllardan kalmış olan Ankara evleri daha çok ahşap ve kerpiçten yapılmış, çoğunlukla iki katlı yapılarıdır. Günümüzde bazı evler turistik amaçlı olarak kullanılmaktadır.



Hamamönü ve Çevresi

Yerli ve yabancı turistlerin büyük ilgisini çeken bölge, restore edilen tarihi evleri, her zevke ve bütçeye hitap eden mekanları, sayıları gün geçtikçe artan mağazaları, kültür ve sanat etkinlikleri, her köşede karşınıza çıkabilecek sanatsal ürün dükkanları ile bugün Ankaralılara farklı heyecanlar yaşatmaktadır.

Altındağ Belediyesi tarafından restore edilerek Ankara'nın simgesel yerlerinden biri haline dönüşen Hamamönü, gündüz ve gecesi ile ayrı bir güzelliği barındırmaktadır.

Ankara'nın merkezinde bulunmasına rağmen oluşturulan yapısı ile ziyaretçilerine şirin, güzel bir sahil kasabası havası hissettiren Hamamönü, tarih kokan evleri ve sokaklarıyla ziyaretçilerini geçmişe doğru bir yolculuğa çıkarıyor.

Günün her saatinde keyifle vakit geçirebileceğiniz bölgede, sabah kahvaltısıyla başlayan hareketlilik, tarihi yerlerin gezilmesiyle ve akşamları etkinliklerle son bulmaktadır. Bölgede bir çok tarihi eser bulunmaktadır. Bunların başlıcaları Taceddin Sultan Camii, Karacabey Camii, Sarıkadı Camii ve Mehmet Akif Ersoy Müzesi'dir.

Bölgede yer alan 22 tarihi Ankara Evi'nden oluşan Sanat Sokağı'nda kaybolmaya yüz tutmuş el sanatları ile uğraşan sanatçıların atölyeleri bulunmaktadır. Sanatçıların canlı performanslarını izlemek ve beğendiğiniz eserleri alma şansına ender rastlanabilecek bir yerdir.

Ayrıca bölgede yer alan el ürünleri pazarında Altındağlı bayanların el emeği göz nuru ürünlerini görüp, akşamda Altındağ Belediyesi Kültür evinden açık hava sineması ile geçmişe doğru bir nostalji yapabilirsiniz

Kaynak: Ankara Büyükşehir Belediyesi ve Altındağ Belediyesi



Hizmette 46 Yıl

KARAMEHMETLER
Catering.Pastacılık-Endüstriyel



KARAMEHMETLER

GIDA ve İHT. MAD. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

KURULUŞ : 1967



223. Cadde No:21 Karamahmetler İş Merkezi Macunköy / ANKARA

Tel: 0312 397 32 44-91-92 • Fax: 0312 397 47 27

e-mail : info@karamahmetler.com.tr • web : www.karamahmetler.com.tr

Huzurun arandığı mekan: **GİMAT Camii**

Bölgemizde tek olan GİMAT Camii, GİMATlı esnafların ve çevre esnafların kullandığı önemli bir lokasyondur. Yıllardır planlı olarak ibadet ortamını güzelleştiren GİMAT Yönetimi, esnaflarımızın ve Yenimahalle Belediyesi'nin destekleri ile yeni bir planlama ile kapasite artırımı, restorasyon çalışmaları yapılarak modern bir yapı oluşturmuştur.



GİMAT Cami Yaptırma ve Yaşatma Derneği'nde yapılan genel kurulda bizlere verdiğiniz desteklerle göreve geldikten sonra, yönetim kurulu olarak aldığımız ilk kararlardan biri caminin deforme olmuş, yenilenmesi gereken tuvaletler ve şadırvanları elden geçirmek olmuştur. Yapılan tadilat, yenileme çalışmaları sonucunda daha modern bir ortam oluşturulmuştur, kışın sıcak su olması için termosifon ve güneş enerjisi teşkilatı kurulmuştur.



Yıllar içinde camii kapasite artırımı düşünülmüştür fakat 2012 yılında nasip olmuştur. Başta Yenimahalle Belediye Başkanı Fethi YAŞAR'ın desteği ve yardımlarıyla ilk adımlar atılmıştır. Bu hususta göstermiş olduğu hassasiyetten ötürü sayın başkanımıza teşekkür ederiz. GİMAT Derneğimizin değerli yöneticileri, GİMAT A. Ş.'nin değerli yöneticileri, Ankamall'ın değerli yöneticileri ve hamiyet perver GİMAT esnafımızın yardımlarıyla güzel bir eser meydana çıkmıştır. Yapılan planlama çerçevesinde camii şerefesi yenilenmiş, bakım onarım ve boya işleri de yapılarak Adan Z'ye camimizin her şeyini değiştirilmiştir. 2.400 kapasiteli bir mağbed ile bölgemize yakışan bir yapı oluşmuştur.

Camileri Allah (c.c.) ve Resul'üne inanan namazlarını dosdoğru kılan zekatını verenler tamir eder. GİMAT'lıda bunu yaptı. Yönetim Kurulu olarak GİMAT esnafına ve bağlı kuruluşlarının yönetici kadrosuna sonsuz teşekkür ediyoruz.



GİMAT Cami Yaptırma ve Yaşatma Derneği

Kooperatifimizin yaptırmış olduğu GİMAT Camii'nin sorunları ile direk ilgilenmesi amacıyla aşağıda isimleri bulunan üyeler ile 22 Eylül 1986 yılında kurulmuş olup, halen İbrahi Hakkı Kılıç'ın Başkanlığındaki mevcut yönetim kurulu ile faaliyetlerini yürütmeye çalışmaktadır.

İlk Kurucu Üyeler

Kadir İlhan - H. Sabahattin Limoncuoğlu
Süleymen Acar - Nizamettin Okkırın
İsmail Akdemir - Atanur Kalaycı - Ahmet Evlice
Ali Koçer - Mehmet Ali Karan - Hasan Bor



Yapılan çalışmalarda desteklerini esirgemeyen Yenimahalle Belediye Başkanı Fethi Yaşar ve GİMAT esnafımıza teşekkür ederiz.

Ağız ve diş sağlığının önemi

Ülkemizde ağız ve diş sağlığı maalesef çok önemli görülmemektedir. Günlük hayatımızda konuşmak, çiğnemek gibi çok önemli görevleri üstlenmesinin yanı sıra, fiziki yapımızı da etkisi tartışılmazdır.

Ülkemizde ağız ve diş sağlığı ile ilgili sorunlar en önemli halk sağlığı sorunları içindedir. Ağız, diş ve diş etlerine ait hastalıklar ülkemiz bireylerinin % 96'sını etkilemektedir. Bugüne kadar yapılan ağız ve diş sağlığı taramalarında ortaya çıkan sonuç; ağız ve diş sağlığının % 85 oranında bozuk, hastalıklarının yaygın olduğu ve ülke ekonomisine zararının yüksek rakamlara ulaştığıdır.

Diş yapısı görünüşte basit gibi görünsede detayları ile karmaşık bir yapıya sahiptir. Dişin yapısı sınıflandırmamız gerekirse;



Mine: Vücuttaki en sert maddedir. Doğal dişi en dıştan koruyucu bir katman olarak çevreler, içinde sinir hücreleri olmadığı için duyarlı değildir. % 97'si kalsiyum tuzlarından oluşur.

Dentin: Minenin altındaki tabakadır. Yetişkin bir insan dişinin %75'ini oluşturur. Kemikle aynı yoğunluğa sahip olmasına rağmen ısıya ve dokunmaya duyarlıdır. Gerekteğinde içerdiği tamir hücreleri ile yeniden dentin dokusu oluşturabilirler. Dişin asıl kitlesini dentin(fildişi) tabakası oluşturur.

Pulpa (diş özü): Dişin orta kısmına ve burada bulunan yumuşak dokuya verilen addır. Kökün ucuna kadar devam eder. Bu kısımda kan damarları yer alır ve bu damarlar sayesinde diş enfeksiyondan korunur ve daima aktif halde kalır.

Sement: Kökün etrafını kaplayan kemiksi bir tabakadır, çok incedir. Diş kökünün çene kemiğine tutunmasını sağlar.

DİŞLER NE İŞE YARAR?

Dişler sindirim sisteminin başında besinlerin ufalanıp parçalanmasına, koparılmasına yardım eder, kendini çevreleyen destek dokuları korur ve gelişmelerini sağlar, konuşmayı ve seslerin doğru bir şekilde çıkmasını sağlarlar. Estetik olarak yüzle bir bütünlük içindedir.

DİŞLERİN GÖREVLERİ

Kesici dişler: Alt ve üst çenedeki ön dişler "kesici diş" olarak adlandırılır.

Kaninler (köpek dişleri): "Köpek dişi" ve "göz dişi" adı da verilen kaninler kesici dişlerden sonra gelir, alt ve üst çenede sağlı-sollu birerden dört (4) tanedir. Uçları sivri olup koparmaya yararlar.

Azı dişleri Köpek dişlerinin arkasında, azı dişleri yer alır. Yapı olarak birbirinden farklı olan azı dişleri, her bir yarım çenede, iki küçük azı, üç de büyük azı olmak üzere beşer tane ve bir çenede toplam on (10) tanedir. Bütün küçük azıların çiğneme ve kenetlenmeye yarayan ikişer tümsekçikleri vardır. Üst çenedeki büyük azıların dörder tümsekçigi; alt çenedeki büyük azıların beşer tümsekçigi vardır. Bu tümsekçiklere "tüberkül" adı verilmektedir.

Yirmi yaş dişleri: Çenenin her iki tarafının en sonundaki üçüncü büyük azı dişleridir. Ağızda çıkan en son dişler olduğundan ve genellikle 16 ila 20 yaş arasında çıktığı için bunlara akıl dişi de denmektedir.

DİŞLERİN DÜZGÜN KONUŞMAYA ETKİSİ

Konuşma, insan ilişkilerinin en önemlilerindendir. Ayrıca, politikacılık, aktörlük, spikerlik, şarkıcılık gibi bazı meslekler, büyük ölçüde düzgün konuşmaya dayanır. Düzgün konuşmada dişlerin önemli rolleri vardır.

Aşağıda ki birkaç örneğin bu rolü vurgulamaktadır.

- De ve te sesleri, dil ucunun, üst kesicilerin damak tarafındaki eğiminden destek almasıyla çıkar.
- Fe ve ve sesleri ise, alt dudağın, üst kesicilerin kesici uçlarına temas etmesiyle çıkar.
- Se sesi, karışık bir işlemle çıkar. Alt ve üst kesiciler birbiriyle temas halindeyken, dilin, azıların dil tarafındaki yüzeyinden destek alması ve dil ucunun da (kesiciler arasında bir oluk yapıp) hava borusu oluşturmasıyla gerçekleşir. Şe ve je sesleri de buna benzer bir işlemle gerçekleşir; fakat bu sırada dil ucu göreve katılmaz.

Dişler çene kemikleri, dişetleri, dil, damak, buların hepsi, çiğneme, tat alma. Yutkunma ve konuşma ile ilgili görevlerini bir bütün halinde yürütürler.

ISIRMA VE ÖĞÜTME NASIL GERÇEKLEŞİR?

Kesici dişler, yiyecekleri ısırmaya ve kesmeye yararlar. Üst diş kavisi, alt diş kavisinden daha geniştir ve onu her yönde taşır. Alt çenenin aşağıya kaymasıyla ağız açılır ve lokma kesici dişlerin arasına girer. Ağız kapatılınca, ısırma hareketi ile üst kesiciler alt kesiciler üzerinde bir makasın ağız gibi kayar ve yiyecekleri koparır.

Öğütme işlemi alt çene eklemi ve çiğneme kaslarının uyumlu çalışması ve yana hareketlerle gerçekleşir. Besinleri iyi öğütmek için diş dizilerinin düzgün ve eksiksiz olması şarttır.



DİŞ ETİNİN YAPISI

Bir dişin dışarıdan sadece taç kısmı görülür ve diğer kısımları çene kemiği içinde gizlenmiştir; üzeri dişeti dokusu ile örtülüdür.

Diş eti, sert, lifli ve kan dolaşımı ile iyi beslenen bir yapı olup; normal rengi uçuk pembedir. Sert ve kemiğe sıkı-sıkıya yapışan 4-5 mm'lik dişeti daha yumuşak bir bağlantı ile yanak ve dudak içini döşer; bu yapıya "Mukoza" denir. Yanak ve dudakların iç yüzü ile diş dizileri arasında "Vestibül" = "Dalız" yer alır.

TÜKÜRÜĞÜN BİLEŞİMİ VE ETKİSİ NASILDIR?

Yeni doğan bebeğin ağız sterilidir (mikropsuzdur), fakat birkaç dakika sonra kirlenir ve yaşam boyu da mikroplu kalır. Öyleyse neden hastalanmıyoruz? Çünkü ağızda bulunan bakterilerin çoğu hastalık yapmayan mukoza (saprofit) türündendir. Ancak vücudun direnci kırılınca bu bakteriler hastalık etkeni olabilir. Ağızda bulunan bakterilerin hepsi "Ağız florası"nı oluşturur.

Diğer yandan, ağız boşluğunun çok önemli bir koruyucusu daha vardır: Tükürük. Kulak önü, çene altı ve dilaltı bezleri tarafından üretilen renksiz, özel kıvamda, akıcı bir sıvı olan tükürük, üretildiği bezlerden kanalcıklar aracılığı ile ağız boşluğuna taşınır. Bezler günde 5 litreye yakın tükürük üretirler. Kulak önü tükürük bezinin kanalı, üst 1. büyük azı yakınında; diğer tükürük bezlerinin kanalcıkları da dil altında ağza açılırlar.

Tükürük içinde bakterilerin üremesini durduran fermentler, fluor ve kalsiyum tuzları bulunur. Tükürük kanallarının açıldığı yerde diş taşlarının fazla birikmesi, bileşimindeki kalsiyum tuzlarının çökmesi nedeniyledir.

Tükürüğün ağız ve dişlere yararlı etkileri şöyle özetlenebilir;

- Tükürük, dişleri mekanik olarak temizler.
- Tükürük, dişleri çürümekten korur.
- Tükürük, içinde bulundurduğu mayalarla ağız mukozasını korur.

Kaynak: T.C. Sağlık Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu



DenKur®

"Kuruyemişte Bağımlılık"

www.denkur.com

denkur@denkur.com

Gimat 19.Blok No:563 Macunköy / ANKARA
Tel : 0 312 397 36 73 - 74 - 75 / 397 83 20 - 397 83 21
Fax : 0 312 397 83 22

GİMAT 19.BLOK
NO : 563' TEYİZ!...

DenKur® bir

DENİZLİ KURUYEMİŞ

markasıdır.

yazar®

tadını damağınıza yazar

Prestizli gıda



Yazar Gıda

Adres: Gimat Toptancılar Sitesi 16. Blok No: 480
Yenimahalle/ Ankara
Tel: 0 312 397 00 03 Faks: 0 312 397 01 05

www.yazargida.com

C.S ANADOLU PASTACILIK



 **BAFRA**
beren un®


Puratos
Reliable partners in innovation

 **alpa unları**

Sunny
AYÇİÇEK YAĞI

Alfa
PASTA YAĞI

mielli
tadından belli


Fo
TÜRKİYE

Gimat Toptancılar Sitesi 15. Blok No: 413 Yenimahalle / ANKARA

Tel: 0 312 397 91 97 - Fax: 0 312 397 82 56

info@csanadolu.com.tr

Sultan

Başkaları benzetir,
Sucuğun* aslını
Sultan üretir!

1973'ten beri...



www.sultanet.com

Sultan Et ve Gıda
Ürt. Paz. Tic. Ltd. Şti.

Toptan Satış Yeri
Gimat Toptancılar Sitesi 2. Blok No: 56
Macunköy - Yenimahalle / ANKARA
Tel: (0312) 397 01 68 - 69 Fax: 397 19 34
icanadolubolge@sultanet.com

Fabrika:
Menderes Bulvarı No: 205
Hasanoğlu - Elmadağ / ANKARA
Tel: (0312) 866 33 62 - 63 Fax: 866 22 41
fabrika@sultanet.com



lezzette altın sır...

ALTINIŞIK

Süt Ürünleri • Zeytin Çeşitleri



Merkez: Gimat 14.Blok No: 387 ANKARA Tel: 0(312) 397 52 60 - 397 09 10

Fabrika: OSB Ahi Evran Bul. No:8 KIRŞEHİR Tel: 0(386) 272 11 16 - 17 • www.altinisikgida.com.tr