

İŞ VE AKTÜALİTE DERGİSİ

gaziantep

FACE®



Fiyat: 200 ₺

Gaziantep'in Yüzü

Ocak 2026

YIL :11 SAYI :43

*Gaziantep İş Dünyası
2026'ya nasıl bakıyor?*

*Gaziantep Mutfağında
Zamansız Bir Yorum:
Firik by Acioğlu*

*Tasarım Sahada Değer Kazanır
Kemal Emre Şahin*

*Akik, gelenekten
geleceğe taşınan
bir marka*

*Kalite çitasını her projede
daha da yükseltiyoruz
Röportaj: Mert Güllüoğlu*

Gaziantep Valisi
Kemal Çeber

Gaziantep, beklenenden fazlası olan bir şehir

www.karmenhali.com



karmen hali
İpek Serisi

BİRLİKTE GÜÇLÜYÜZ

Türkiye'nin önde gelen sanayi kuruluşlarından biriyiz, bir asrı aşan başarılı geçmişimizle geleceğe güvenle bakmanın haklı gururunu yaşıyoruz.

Başta grubun amiral gemisi konumundaki tekstil sektöründe olmak üzere Türkiye'de ve global arenada pek çok alanda liderliğimizi sürdürürken, aynı zamanda Türkiye'nin en büyük yenilenebilir enerji, çimento ve ambalaj üreticileri arasında yer alıyoruz.

Binlerce çalışanımızla üreterek 100'ü aşkın ülkeye ihracat gerçekleştiriyoruz. Her adımda daha güçlü bir Türkiye hedefiyle ilerliyoruz.



© /sankoholding f /SANKOHolding A.Ş.
t /SankoHolding in /sankoholding
www.sanko.com.tr

%100 YERLİ • DOĞAL • AÇIK BESİ

KARKAS

Çiftliği



Çiftlikten Sofraya
%100 doğal

açık besi, yerli

f /karkasciftligi

info@karkasciftligi.com

www.karkasciftligi.com

MUTLU MAKARNA

İYİSİNİ YAPAR

Mehmet Şef



✓ Özenle Seçilmiş
Durum Buğdayı

✓ Taş Değirmen
Usulü Lezzet

✓ Altın Sarısı Rengi



**PROFESSIONAL PASTA
PRODUCTION LINES**

talíaTM



www.taliamakina.com



EQB 250+ Night Edition

Fark yaratan donanımları ve ayrıcalıklı fırsatlarıyla
Koluman Gaziantep'te sizi bekliyor.



Mercedes-Benz



Karma Enerji Tüketimi[6]: 16,8 kWh/100km Tamamen Elektrikli Menzil[6]: 486 km

Mercedes-Benz Koluman İpekyolu, Kayaönü Mah. 42146 Nolu Cad. No:3/72 Şehitkamil-GAZİANTEP, Tel 0342 211 77 00

info@koluman.com.tr www.koluman.com.tr



FK
VILLA PERA
SARISALKIM

Sarusalkım'ın İncisi

Proje Alanı

13 özel villadan oluşan seçkin bir projedir. Her biri 800 m² parselde yer alan 7+1, 550 m² net yaşam alanına sahip villalar; ferah, konforlu ve ayrıcalıklı bir yaşam sunar.


VILLA PERA
SARISALKIM



Tanıtım Videosu için okutunuz.

FK
FATİH KOCABAĞ
İNŞAAT

✉ fk@fatihkocabaginsaat.com

🖱 www.fatihkocabaginsaat.com

📍 Beştepe mahallesi 192108 nolu cadde 2BA
Şahinbey/Gaziantep



yaşadığınız her yerde...



*ilmek ilmek dokunmuş
bir başarı öyküsü...*



ERDEMOĞLU
HOLDİNG

www.merinos.com.tr

TURQUALITY®



ÇOCUK ODAKLI • BECERİ TEMELLİ • ÇİFT DİLLİ EĞİTİM

*Çocuklar için Mutlu Bir
Dünya Yarattık!*



15 Temmuz, 148121 Nolu Sokak
No:4, 27560 Şehitkamil/Gaziantep
0533 591 22 01
www.minikatolye.com
info@minikatolye.com



KÖKSAN
PET PACKAGING INDUSTRY CO.



KÖKSAN Pet Plastik Ambalaj San. ve Tic. A.Ş.

4.Organize Sanayi Bölgesi 83422 Nolu Cad.No:10 PK:39 Başpınar 27060 Şehitkamil / Gaziantep Türkiye

Tel: +90 342 357 03 30 **Fax:** +90 342 357 03 46

info@koksan.com **www.koksan.com**



further info:



|5.OSB 83565 No.lu Cad. No: 12 Gaziantep/Türkiye|

info@karafiber.com | +90 342 337 1488 | www.karafiber.com

Sustain your fashion
with **Ecocell™**

ÇEVRE DOSTU SÜRDÜRÜLEBİLİR ELYAF

L Y O C E L L

+ECOCELL™ HAKKINDA

Ecocell™ Lyocell lifleri sürdürülebilir bir şekilde yetiştirilen ağaçlardan elde edilir, üretim süreci ise kaynakları koruyan kapalı bir döngü sistemini kullanır.

Bu sistem, kullanılan çözücülerin yeniden kullanılmasını sağlayarak atığı azaltır ve çevreye zarar verimi en aza indirir.

Ecocell™, yüksek dayanıklılık, mükemmel nem düzenleme ve cilde yumuşak ve nazik bir his sağlayan belirgin fiziksel özelliklere sahiptir."

Forest to Fibre: Sustainable Way of Ecocell™

Ecocell™ Lyocell lifleri sürdürülebilir bir şekilde yetiştirilen ağaçlardan elde edilir ve üretim süreci kaynakları koruyan kapalı bir döngü sistemini kullanır.

Bu sistem, kullanılan çözücülerin yeniden kullanılmasını sağlayarak atığı azaltır ve çevreye zarar verimi en aza indirir.

Lifler, yüksek dayanıklılık, mükemmel nem düzenleme ve cilde yumuşak ve nazik bir his sağlayan belirgin fiziksel özelliklere sahiptir.

SÜRDÜRÜLEBİLİR
ÜRETİM



LYOCELL
STAPLE FIBER

BEKSA Medya Elektronik Dan. Taş. İnş. Tem. Sağ. Süt
Ürn. Bes. Tar. İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti. adına

İmtiyaz Sahibi
T.Şafak SALICI

Reklam ve Halkla İlişkiler
Aylin ÇIKCIK

Grafik&Tasarım
Hacı SALICI

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
T.Şafak SALICI

Yayın Türü
Yerel Süreli Yayın
ISSN 2149-3731

Yönetim Yeri
İncilipınar Mah. Nişantaşı Sok.
No:11 Elit İş Merkezi K: 2/6
Şehitkamil/GAZİANTEP

İletişim Bilgileri
0 (530) 811 32 23 ■ 0 (342) 220 25 74
info@facedergisi.com

Baskı Yeri



İncilipınar Mah. Binbaşı Fazıl Altan Cad.
No:18/C Ekip İş Merkezi Altı
Şehitkamil/GAZİANTEP
Tel: 0 342 215 04 00 - www.ebatofset.com

Fotoğraf : digitalartpstudio

YAZI KURULU

Hülya AKKAYA Mehmet DEMİR
Gonca TOKUZ Asım MIHÇIOĞLU
Gökhan MORTAŞ Selin CANATAR

Abone ve Reklam

info@facedergisi.com
0 (530) 811 32 23
0 (342) 220 25 74

facedergisi

www.facedergisi.com

Gaziantep Face Dergisi'nde kullanılan haber, söyleşi ve fotoğrafların hakları Gaziantep Face Dergisi'ne aittir. İzinsiz kullanılamaz. Dergimiz Basın ve Meslek ilkelerine uymayı taahhüt eder.

Köşe yazılarının sorumluluğu yazarlarımıza aittir.

Editor...



Şafak Salıcı

Son dönemde ekonomik gündem yalnızca yatırımcıların değil, artık neredeyse herkesin günlük rutininin bir parçası haline geldi. Altın fiyatlarının yeniden yükselişe geçmesi, jeopolitik risklerin piyasalar üzerindeki etkisini artırması ve küresel belirsizliğin daha görünür hale gelmesi; hem büyük şirketlerin hem de bireysel yatırımcıların kararlarını daha stratejik ve daha temkinli bir zemine taşımasını gerektiriyor.

Bu süreçte dikkat çeken bir başka gerçek ise uzun yıllardır “sessizce” takip edilen gümüşün, artık daha yüksek sesle konuşulmaya başlaması... Bir dönem yalnızca sanayi tarafıyla anılan gümüş; bugün hem yatırım aracı olarak hem de küresel dönüşümün kritik hammaddelerinden biri olarak yeniden sahnede. Enerji dönüşümü, teknoloji üretimi ve yeni nesil sanayi yatırımları gümüşün önemini artırırken, fiyatlamadaki yükseliş de bu değişimin güçlü bir yansıması olarak karşımıza çıkıyor.

Türkiye cephesinde ise 2026 yılında enflasyon oranları, faiz politikaları ve piyasa dengeleri iş dünyasının gündeminde ilk sıralarda yer almaya devam ediyor. Planlama yapmak, maliyetleri yönetmek, büyümeyi sürdürülebilir kılmak ve yatırım kararlarını doğru zamanda almak; artık sadece bir “finans” konusu değil, her sektörün ana stratejisi haline geldi. Böylesine hassas bir dönemde şehirlerin üretim gücü, dayanıklılığı ve ortak aklı her zamankinden daha fazla önem taşıyor.

İşte tam da bu noktada, Gaziantep'in dinamizmini ve güçlü duruşunu temsil eden çok kıymetli bir ismi bu sayımızın kapağına taşıyoruz: Gaziantep Valisi Sayın Kemal Çeber. Şehrimizin güvenliğinden sosyal hayatına, sanayisinden yatırımlara, kültüründen gençliğe uzanan geniş bir alanda ortaya koyduğu yaklaşım; Gaziantep'in bugünü kadar geleceğini de şekillendiren bir vizyonu yansıtıyor. Bu röportajda; şehrin potansiyeline, üretim kültürüne, sosyal dönüşümüne ve Gaziantep'in yarınlarına dair önemli mesajlar bulacaksınız.

FACE Dergisi olarak biz, her sayıda sadece gündemi anlatmakla yetinmiyoruz. Aynı zamanda bu şehrin karakterini, emeğini, üretim hafızasını ve geleceğe dair iddiasını da sayfalarımıza taşıyoruz. Çünkü Gaziantep; yalnızca ticaretin ve sanayinin değil, aynı zamanda kültürün, girişimin ve güçlü insan hikâyelerinin de şehridir.

Bu sayımızda da bu anlayışla; hem ekonominin nabzını tutan hem de Gaziantep'in vizyonunu büyüten içeriklerle karşınızdayız. Bugünün belirsizlikleri içinde bile geleceğe güvenle bakabilmenin yolu; doğru okumak, doğru planlamak ve güçlü bir duruş sergilemekten geçiyor.

Bu sayının her satırında, şehrimize duyduğumuz sevdayı ve sizlerden aldığımız güçle büyüyen üretme motivasyonumuzu hissedeceksiniz.

Keyifli okumalar diliyorum.



ASCE KARANFİL - PANCARLI / GAZİANTEP



ASCE ŞELE KONAĞI - ŞAHİNTEPE / GAZİANTEP



ASCE SARIYER - AKKENT / GAZİANTEP



ASCE BÜYÜKKONAK - 15 TEMMUZ MAH. / GAZİANTEP



ASCE CADDE - 15 TEMMUZ MAH. / GAZİANTEP



ASCE ZENITH - GAZİOSMANPAŞA / ANKARA

Yaptığımız Her İşte Bin Düşünür, Bir Yaparız.

Türk inşaat sektöründe öncü bir rol üstleniyor, beklentileri karşılamak için kaliteli yaşam alanları sunmaya odaklanıyoruz.

Yaptığımız her işte daima **BİN DÜŞÜNÜR, BİR YAPARIZ**. Bizi farklı kılan, başarımızın temelini oluşturan tam da budur. Yapılarımızın harcında bu anlayış; güven veren deneyim ve başarıma tutkusu var. Şimdi aynı anlayışla, geleceğin harcını da karıyoruz.



ascegyo.com.tr

[f /asceinsaat](https://www.facebook.com/asceinsaat) [X /ascegyo](https://www.instagram.com/ascegyo) [@AsceGYO](https://www.instagram.com/AsceGYO) [/AsceGYO](https://www.youtube.com/AsceGYO)

Gaziantep, beklenenden fazlası olan bir şehir



Bu sayıdaki kapak konuğumuz, Gaziantep Valisi Sayın Kemal Çeber.

Kalite çitasını her projede daha da yukarı taşıyoruz



Bu sayımızda Güllüoğlu Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Üyesi İnşaat Mühendisi Mert Güllüoğlu ile okuyucularımız için bir röportaj gerçekleştirdik. Projelerin her aşamasında mühendislik disiplini ve insan hayatını merkeze aldıklarını vurgulayan Mert Güllüoğlu, yalnızca konut değil, güven duygusunu da inşa ettiklerini belirtiyor.

Gaziantep İş Dünyası 2026'ya Nasıl Bakıyor?



2026'ya girerken ortak vurgu net: sürdürülebilir büyüme, katma değerli üretim ve insan kaynağı odaklı dönüşüm. Bu dosyada, Gaziantep'in önde gelen kurum temsilcilerinin geride kalan yıla dair değerlendirmeleri ve yeni yıla ilişkin öngörülerini bir araya getiriyor.

Tasarım Sahada Değer Kazanır



Mimarlığı yalnızca tasarım aşamasıyla sınırlamayan; sahada birebir karşılık bulan bütüncül bir üretim süreci olarak ele alan Mimar Kemal Emre Şahin, Villa ve lüks konut ölçeğinde geliştirdiği projelerde zamansızlık, mahremiyet ve konforu merkeze alan SHN ES Yapı Mimarlık, mimariyi kişisel bir imzaya dönüştürüyor.

“Sağlığınıza düzeltmeye yaşam tarzınızdan başlayın”



Fonksiyonel Tıp Uzmanı Dr. Beril Hıdıroğlu, fonksiyonel tıbbi; semptomları bastırmak yerine hastalıkların kök nedenlerine odaklanan, sürdürülebilir sağlığı merkeze alan bir yaklaşım olarak tanımlıyor. Önemli açıklamalarda bulunan Dr. Beril Hıdıroğlu ile gerçekleşen röportajımız sizlerle...

78

Gaziantep Mutfağında Zamansız Bir Yorum:

Firik by Acioğlu



Gaziantep mutfağının köklü mirasını bugünün gastronomi diliyle yeniden yorumlayan Uğur Acioğlu, Firik by Acioğlu ile lezzeti yalnızca tabakta değil, hafızada bırakan bir deneyime dönüştürüyor.

44

Akik, gelenekten geleceğe taşınan bir marka



1985'te temelleri atılan Akik Gümüş, kuşaktan kuşağa aktarılan tecrübesini ikinci neslin vizyonu, tasarım gücü ve güven odaklı yaklaşımıyla büyütmeye devam ediyor. Markanın hikayesini ikinci kuşağın genç ve başarılı temsilcisi Celal Tank Basım'dan dinledik. Röportajımız sizlerle

Sanayileşmede Yapay Zekânın Rolü



Sanayide dijital dönüşüm hız kazanırken, yapay zekâ uygulamaları üretim süreçlerinde belirleyici bir unsur haline geliyor. Son yıllarda yapılan çalışmalar, veri temelli üretim modellerinin işletmelere hız, verimlilik ve maliyet avantajı sağladığını ortaya koyuyor.

İHRACATIN YILDIZLARI ÖDÜLLERİNE KAVUŞTU

Güneydoğu Anadolu İhracatçı Birlikleri (GAİB) tarafından düzenlenen "İhracatın Yıldızları Ödül Töreni"nde, 2024 yılında ihracat performanslarıyla öne çıkan 100 firma ödüllendirildi.



GAİB Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen törene; Gaziantep Valisi Kemal Çeber, Ticaret Bakan Yardımcısı Özgür Volkan Ağar, Türkiye İhracatçılar Meclisi Başkanı Mustafa Gültepe, İhracat Genel Müdürü Mehmet Ali Kılıçkaya, GAİB Koordinatör Başkanı Ahmet Fikret Kileci, birlik başkanları, oda ve borsa temsilcileri ile çok sayıda ihracatçı katıldı.

Törende yapılan değerlendirmelerde, Gaziantep ve bölge firmalarının tüm küresel ve bölgesel zorluklara rağmen 2024 yılında 11,7 milyar dolarlık ihracata imza atarak önemli bir başarı ortaya koyduğu vurgulandı. Gaziantep'in 10 milyar dolarlık ihracat hacmiyle Türkiye'nin en çok ihracat yapan 6'ncı şehri olduğu ifade edildi.

KİLECİ, DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜMÜN ÖNEMİNE DİKKAT ÇEKTİ

GAİB Koordinatör Başkanı Ahmet Fikret Kileci, değişim ve dönüşüm sürecine uyum sağlamanın önemine dikkat çekerek, bölgenin yüksek potansiyeli, güçlü üretim kültürü ve ihracat kararlılığıyla yoluna emin adımlarla devam ettiğini belirtti.

VALİ ÇEBER: ZORLU KÜRESEL KOŞULLARA RAĞMEN BAŞARI TAKDİRE ŞAYAN

Gaziantep Valisi Kemal Çeber, zorlu küresel koşullara rağmen Gaziantepli firmaların ihracatta gösterdiği başarının takdire şayan olduğunu vurgulayarak, emeği geçen tüm firma temsilcileri ve çalışanlarını tebrik etti.

BAKAN YARDIMCISI AĞAR: TÜRKİYE YÜZYILI, İHRACATIN YÜZYILI

Ticaret Bakan Yardımcısı Özgür Volkan Ağar, Türkiye'nin küresel

belirsizliklere rağmen üretim ve ihracatta güçlü performansını sürdürdüğünü ifade ederek, ihracatçılarla birlikte Türkiye Yüzyılı'nı ihracatın yüzyılı haline getirme hedefiyle çalışmaların devam ettiğini söyledi.

TİM BAŞKANI GÜLTEPE: İSTİHDAM DESTEĞİ HAYATİ

TİM Başkanı Mustafa Gültepe ise üretim maliyetleri ve rekabetçilik konularına dikkat çekerek, ihracatta sürdürülebilir büyüme için verilen istihdam ve finansman desteklerinin sektör açısından büyük önem taşıdığını dile getirdi.

Tören sonunda, üretim gücü, istihdam katkısı ve ihracat performanslarıyla öne çıkan 100 firmanın temsilcilerine ödülleri takdim edilirken, organizasyon bölgenin artan ihracat potansiyelini ve geleceğe yönelik güçlü hedeflerini bir kez daha ortaya koydu.



Mercedes-Benz Şarj Ağı için **En Yakıt** ile Anlaştı

Mercedes-Benz Otomotiv, ilk kez Türkiye’de ve sektörde Mercedes-Benz farkını yansıtacak kendi markalı yüksek hızlı şarj ağını oluşturma projesini En Yakıt iş birliği ile başlatıyor.



Projenin ilk aşamasında, 2027 yılının sonuna kadar 40’a yakın şarj lokasyonu açılması ve

Türkiye’nin çeşitli şehirlerinde ve büyükşehirleri birbirine bağlayan otoyollara 140’tan fazla aktif soket aktifleştirilmesi planlanıyor. Mercedes-Benz elektrikli araç müşterileri, Mercedes-Benz markalı bu istasyonlarda markanın temellerinin atıldığı 140. yıla özel olarak yüzde 14 indirimle sahip olacak. Bekleme salonu ve market gibi müşterilere çevresel olanaklar sağlayacak istasyon konseptleri Türkiye’de

örneği bulunmayan yaklaşımlar ile sektörde fark yaratacak. Türkiye’de 2025 yılında sattığı her 5 araçtan 1’i elektrikli olan ve bu oranla sektördeki dönüşümü öncü markalarından biri olarak elektrikli taahhüdünü sürdüren Mercedes-Benz Otomotiv, sektörün mobilite çözümlerine katkıda bulunmak amacıyla En Yakıt ile iş birliğini duyurdu. Gerçekleştirilecek iş birliği kapsamında, 2027’nin sonuna kadar 40’a yakın Şarj lokasyonu açılması planlanıyor. Projenin ilk etabında, istasyonlar Türkiye’de elektrikli otomobillerin hızla yaygınlaştığı büyükşehirler ve ayrıca İstanbul-İzmir ve İstanbul-Ankara

otoyolları başta olmak üzere bu büyükşehirleri birbirine bağlayan otoyollara kurulacak. Ayrıca Mercedes-Benz’in 140 yıllık yenilikçi mirasını kutladığı 2026 yılına özel olarak 140’tan fazla soketin aktifleştirilmesi planlanıyor. İlk istasyonlar sene ortası itibariyle açılacak. Türkiye’de otomotiv sektörünün son yıllarda büyük bir dönüşüm geçirdiğini ve bu dönüşümün merkezinde de elektrikli araçlar olduğunu söyleyen Mercedes-Benz Otomotiv İcra Kurulu ve Otomobil Grubu Başkanı Şükrü Bekdikhan, “2025 yılında elektrikli araç satışlarımızı geçtiğimiz seneye göre yüzde 35 artırdık.



Bu sayede toplam satışıımız içerisindeki elektrikli araç oranı yüzde 21'e yükseldi. Bu oran bizi tüm Mercedes-Benz ülkeleri arasında 8. sıraya yerleştirdi. Toplam satış hacmi bakımından ise 11. sırada yer alıyoruz. Bu durum, Türkiye'de elektrikli araç pazarının ne kadar hızlı büyüdüğünü açıkça ortaya koyuyor." diyerek bu ivmenin artması için elektrikli araç teknolojileri kadar şarj altyapısının gelişiminin de önemini vurguladı.

Akcan: En Yakıt istasyonlarında

ayrıcalıklı, hızlı ve kesintisiz hizmet

Türkiye'nin ilk lisanslı şarj operatörü olarak odaklarını her zaman premium hizmet anlayışı üzerine kurduklarını söyleyen En Yakıt İcra Kurulu Başkanı Özcan Akcan, "Tamamı en az 180 kW gücünde DC cihazlardan oluşan altyapımız ve 'Özgürlüğe Yolculuk' mottosuyla Türkiye'nin dört bir yanında operasyonlarımızı sürdürüyor; müşterilerimize her noktada ayrıcalıklı bir deneyim sunmak için çalışıyoruz. Bu deneyimin önemli bir parçası olan En Yakıt

mobil uygulaması, yalnızca bir şarj başlatma aracı olmanın ötesinde; EnWin, sadakat programları, En Cüzdan, avantajlı paketler ve statü programı gibi pek çok faydayı bir arada sunan kapsamlı bir ekosistem niteliği taşıyor. En-ix teknolojimizle otomatik şarj başlatma deneyimi sunarken, güçlü müşteri hizmetlerimizle de süreci baştan sona kesintisiz şekilde destekliyoruz." diyerek 2026'da atacakları adımlarla hizmet standartlarını daha da yukarı taşımayı hedeflediklerini ifade etti.





DÜNYA MUTFAĞI, YÖRESEL VE FAST FOOD LEZZETLERİYLE BİRLİKTE
MUHTEŞEM KONSEPTİ VE ÜST DÜZEY HİZMET KALİTESİYLE

OSY RESTAURANT HİZMETİNİZDE



Öğle ve Akşam Yemeklerinizde Siz Değerli Misafirlerimizi Ağırlamaktan Mutluluk Duyarız



OSY

CASUAL FINE DINING

www.osyrestaurant.com



Grup Yemeklerinize ve Toplantlarınıza Özel
VIP Salonlarımız Mevcuttur

Bilgi ve Rezervasyon
0534 260 20 62

*İncili Pınar Mah. Prof. Muammer Aksoy Blv. No: 43/B
(Hampton by Hilton Otel Yanı) Şehitkamil/Gaziantep*



OSY
CASUAL FINE DINING
www.osyrestaurant.com

MELEK YATIRIMCILIKTA YENİ DÖNEM

Faaliyetlerini Gaziantep Ticaret Odası (GTO) koordinasyonunda yürüten TOBB Gaziantep Genç Girişimciler Kurulu (GGK) tarafından organize edilen “3. Gaziantep Melek Yatırımcılık Zirvesi”, Türkiye’nin önde gelen melek yatırımcılarını Gaziantep’li girişimcilerle bir araya getirdi



GTO ev sahipliğinde gerçekleştirilen zirvede Gaziantep’in girişimcilik ekosistemi, melek yatırımcılık potansiyeli ve Türkiye’de girişim ekosisteminin geleceği kapsamlı şekilde ele alındı.

Zirvede, kısa adı GAMED olan Gaziantep Melek Yatırımcılık Derneğinin lansmanı da gerçekleştirilerek melek yatırımcılığın kurumsal bir yapıya kavuştuğu yeni dönem kamuoyuyla paylaşıldı.

Yıldırım: Bu zirve yalnızca bir etkinlik değil, bir kültürdür

Zirvenin açılış konuşmasını gerçekleştiren Gaziantep Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Tuncay Yıldırım, Melek

Yatırımcılık Zirvesi’nin artık bir organizasyon olmanın ötesine geçtiğini ifade ederek “TOBB Gaziantep Genç Girişimciler Kurulumuzun üçüncüsünü düzenlediği Melek Yatırımcılık Zirvesi için yalnızca ‘bir zirve’ demek yetersiz kalır. Çünkü bu organizasyonla sadece bir etkinlik değil; bir kültür inşa ediliyor. Gaziantep ekonomisinin karakteristik özelliği olan girişimcilik kültürünü her yıl üzerine yeni şeyler koyarak büyütüyoruz. Biz bu şehirde risk almaktan korkmayız; üretiriz, deneriz, yol açarız. Gaziantep’liler, ülke ekonomisinin akıncı beyleridir. Gaziantep’i güçlü kılan da bu girişimci ruhudur.” dedi.

Koçer: Gaziantep, girişimcilikte konuşan değil yön veren bir şehir

TOBB Gaziantep Genç

Girişimciler Kurulu İcra Komitesi Başkanı Abdulkadir Koçer ise zirvenin Gaziantep açısından stratejik bir vizyonu temsil ettiğini ifade ederek şunları söyledi:

“Gaziantep artık yalnızca üreten değil, yön veren lider bir şehir olma iddiasını açıkça ortaya koyuyor. Üç yıldır düzenlediğimiz Melek Yatırımcılık Zirvesi ile bu vizyonun altyapısını adım adım oluşturduk; bu yıl ise 3. Zirve kapsamında Gaziantep Melek Yatırımcılık Derneği’nin lansmanını yaparak önemli bir adım attık. Hedefimiz, Gaziantep’in güçlü sermaye ve sanayi tecrübesini katma değeri yüksek, teknoloji ve üretim odaklı girişimlerle buluşturmak ve Gaziantep’li melek yatırımcıları Türkiye girişim ekosisteminin aktif, görünür ve belirleyici aktörleri hâline getirmektir.” diye konuştu.



Hayatın tadı tuzu



lebsanfabrika.com

444 2 102

www.lebsan.com.tr

73
Yıl



YENİ BİR YIL, YENİ UMUTLAR...

Gökhan **MORTAŞ** / FİNANS UZMANI

gokhan@pupafinans.com

PUPA FİNANSAL VE MALİ DANIŞMANLIK LTD.ŞTİ.

2026 yılı ile ilgili ekonomik beklentileri sıralayacağımız bu yazıma başlamadan önce, 2025 yılı ile ilgili bir özet geçmek isterim. 2021 yılı Covid-19 pandemisinin etkilerinin azalması, buna müteakiben düşük faiz, yüksek kur, düşük işsizlik politikası çerçevesinde 2022 ve 2023 yıllarında enflasyonu arttıran genel eğilimler olarak görüldü, bu durum 2023 yılında 67. Hükümetin kurulması ile birlikte yüksek faiz, düşük kur, düşük enflasyon politikaları çerçevesinde yaşanan ekonomik bozulmaların 2025 yılına kadar sirayet etmesine neden oldu diyebiliriz.

Özellikle TCMB ve BDDK'nın 2022 ikinci yarısından 2023 yılı sonuna kadar hemen hemen her konuda yayımladığı tebliğlerle regülasyonların en yoğun yaşandığı dönem oldu, 2025 yılı bu regülasyonların büyük bölümünün kaldırıldığı, 2024 yılına göre bir miktar hızlı hareketlerin olduğu bir yıl oldu, beklentilerin bir miktar üzerinde tamamlayacağımız 2025 enflasyonu ise ne sanayiciyi, ne bordrolu çalışanları, ne esnaf ve tüccarı ne de kur politikaları

nedeniyle ihracatçıyı mutlu etmeye yetmedi. Daha önceki yazılarımda da ifade ettiğim gibi Türkiye'de ekonomi beklentileri ve gerçekleştirmeler %70 psikoloji ise %30'u icraat ile yönetilir, 2025 2. Yarısından itibaren gerek faiz gerekse diğer ekonomik göstergelerin pozitif olacağını öngörmüştük, ancak ekonomi ile ayrılmaz bir ilişkisi olan siyaset bu hayal ve umutlarımızı 2026 2. Yarısına ertelememize neden oldu. Malumunuz 2025 yılı Mart ayında Ekrem İmamoğlu'nun gözetimine alınıp akabinde tutuklanması ile CDS primi 400'lü rakamları doğru ilerledi, yurtiçinde ise yaşanan bu siyasi olayın vatandaş üzerinde yarattığı tedirginlik piyasaları çok tedirgin edince 2025 yılında beklenen faiz indirimleri yerine hızlı bir karar ile dolar satışı beraberinde de faiz artışı ile vatandaşın dövize akın etmesi engellenmeye çalışıldı, sonuç olarak hamle amacına ulaştı ve piyasa sakinleşerek ilgili kurumların bu konuda başarılı bir sınav verdiği görüldü. Temmuz ayı itibariyle tekrar faiz indirimlerine başlayan TCMB faiz indirim döngüsü en son Aralık 2025 tarihinde 150 baz puanlık indirim ile yeni yıla

%38'lik bir politika faizi ile yılı tamamlamış olduk. 2025 yılında yaşanan gergin siyasal ortam, 2022-2023 ve 2024 yıllarından kucağımızda kalan ekonomik sorunların sindirilmesi biraz zor oldu, yüksek faiz ortamında firmaların büyük çoğunluğunda ilave yatırım da olmamasına rağmen ciddi bir faiz yükü oluştu, hatta net bir şekilde 2025 yılında firmalar faize çalıştı diyebiliriz. Konkordato ve iflaslarında üst seviyelere çıktığı 2025 yılında özellikle Tekstil ve inşaat firmaları ile birlikte bu sektörlere tedarik sağlayan yan sektörler çok büyük sorunlar yaşadı. 2025 yılında yaklaşık 3.000 civarı firmaya geçici mühlet konkordato kararı verildi.

Bu rakam 2022-2023 ve 2024 yıllarındaki konkordato geçici mühlet adetlerine yaklaşıktır. Bu sorunların yanında, tüm dünyada yaşanan değerli madenler rallisi de herkesi olmasa da toplumda hemen hemen her kesimde karşılık bulan, gerek ziynet gerekse yatırım amaçlı kullanılan altın ve gümüşün desteği, verilen yüksek faizlerle birleşince 2025 yılı otomobil ve gayrimenkul tarafını da canlı tuttu diyebiliriz.



Bu konu ile ilgili sonuç bilgisini şöyle ifade edebiliriz, konut ve bireysel taşıttaki regülasyonlar bu kadar yüksekken bu kadar araç ve gayrimenkul satılıyorsa bunu fonlayan sistemin mevduat faizleri ve değerli madenlerin hızlı artışı diyebiliriz.

Gelelim 2026 yılına; 2025 yılında yaşanan konkordato ve iflasların yılın ilk çeyreğinde devam etmesini hatta daha da derinleşmesini beklediğim bir döneme girdiğimizi belirtmek isterim. Bu durum konkordato alan firmaların iş yaptığı diğer firmaları da tetiklemesinden kaynaklı diyebiliriz. Ancak yaşanan bu sıkıntıların özellikle 2026 yılı ikinci çeyreğinden itibaren azalarak 2026 yılı sonunda kabul edilebilir rakamlara gelmesini bekliyorum.

Bu durumun birkaç nedeni var; birinci neden piyasada yaşanan son 2 yıldaki yüksek faiz ortamında hesabını yapamayan firmaların sektörlerden çıkması nedeniyle yaşayan firmaların bir miktar rekabetten arınarak daha sağlıklı iş yapması, diğer taraftan faiz indirim döngüsünün artık daha net gözükmesi sanayici ve yatırımcıyı bir miktar daha ümitvar kılması, bu durumun iş motivasyonunu artırarak rakamlara yansması. Özellikle pandemi sonrası belki de hayatında ilk defa enflasyonla tanışmış batılı ülkelerde de faiz indirimlerinin hızlanması özellikle ihracatımızın en yoğun olduğu bu bölgedeki talebi arttıracak, bizlere yeni iş alanları ve hacimleri açacak diye düşünüyorum.

Bunlarla birlikte Türk sanayicisi ve tüccarı planlama yaparken her türlü duruma hazırlıklı olmalı,

bir örneğini hemen bir önceki yılda yaşadık, her şeyi planladık ama siyasi krizi planlayamadık, mevcut pozisyonumuz itibarıyla bölgesel riskleri de her zaman cebimizin bir köşesine planlı şekilde koyacağımız bir döneme daha giriyoruz. Türk sanayicisinin ve tüccarının her türlü ekonomik döngüye çok hızlı adapte olması gençlerimizden geliyor diye düşünüyorum. Ezcümle; 2026 yılı 2025 yılına göre bir miktar daha pozitif geçeceğe benziyor, planlamasını doğru rakamlara oturtan, ölçülebilir ve sağlıklı bir hedefe koşan, yolda karşılaşılacak ufak kazalara da hazırlıklı olan firmaların daha da pozitif geçireceği bir yıl olacağını düşünüyorum. Bu vesileyle herkesin yeni yılını kutluyor, öncelikle sağlık ve huzur sonrasında göntülden geçenlerin gerçekleştiği bir yıl olmasını diliyorum.



Dirençten Dönüşüme:

Gaziantep İş Dünyası 2026'ya Nasıl Bakıyor?

Zorlu küresel koşulların belirlediği 2025 yılını geride bırakırken, Gaziantep iş dünyası üretimden kopmadan yoluna devam etti. Sanayi, ticaret ve ihracat ekseninde kentin güçlü refleksi; belirsizliklere rağmen dengeyi korudu. 2026'ya girerken ortak vurgu net: sürdürülebilir büyüme, katma değerli üretim ve insan kaynağı odaklı dönüşüm. Bu dosyada, Gaziantep'in önde gelen kurum temsilcilerinin geride kalan yıla dair değerlendirmeleri ve yeni yıla ilişkin öngörülerini bir araya getiriyor.





GAİB Başkanı Ahmet Fikret Kileci



GAOSB Başkanı Cengiz Şimşek



GSO Başkanı Adnan Ünverdi

GAİB KOORDİNATÖR BAŞKANI KİLEÇİ: 2025 İHRACATÇILAR AÇISINDAN ZORLU GEÇTİ

2025 yılının, küresel dalgalanmalar, jeopolitik riskler ve artan maliyet baskıları nedeniyle ihracatçıların açısından zorlu geçtiğini vurgulayan Güneydoğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkanı (GAİB) Ahmet Fikret Kileci, “Buna rağmen Güneydoğu’nun üretimden kopmayan yapısı sayesinde bölge ihracatı direncini korudu. Gaziantep, Türkiye’nin en çok ihracat yapan 6. şehri olma konumunu sürdürerek bu dayanıklılığın güçlü bir göstergesi oldu. Yıl boyunca Irak, Orta Doğu ve Körfez ülkeleri denge unsuru olurken; ABD ve bazı Avrupa pazarlarında küresel talep daralmasına bağlı duraksamalar yaşandı. Artan navlun maliyetleri ve lojistik belirsizlikler rekabet gücünü zorlayan başlıklar olarak öne çıktı. Bu tablo, pazar çeşitlendirme ve lojistik altyapının güçlendirilmesinin önemini daha da artırdı. 2026’ya girerken öncelik; katma değerli üretim,

markalaşma, dijitalleşme ve yeşil dönüşümle ihracatın sürdürülebilir bir zeminde büyümesini sağlamak olarak şekilleniyor.”

GSO BAŞKANI ÜNVERDİ: GAZİANTEP SANAYİSİ, GELECEĞİN REKABET KOŞULLARINA HAZIRLANIYOR.

Gaziantep Sanayi Odası (GSO) Yönetim Kurulu Başkanı Adnan Ünverdi, şu değerlendirmelerde bulundu; “ABD-Çin rekabeti ve dünya genelindeki krizler, sanayi ve ticaret dengelerini zorladı. Türkiye ise son yıllarda geliştirdiği yerli ve millî teknolojiler sayesinde bu süreçte önemli bir avantaj yakaladı. Özellikle savunma sanayisiyle başlayan teknoloji odaklı atılım, sanayinin dönüşümünde kritik bir eşik oluşturdu. Gaziantep Sanayi Odası, kentin ileri teknolojiye geçişini hızlandırmak adına somut adımlar attı. ASELSAN iş birliğiyle kurulacak ileri teknoloji merkezi; katma değerli üretim, nitelikli insan kaynağı ve sanayi kültürünün dönüşümüne katkı sunacak.

Yeşil dönüşüm, dijitalleşme ve yapay zekâ odaklı çalışmalarla Gaziantep sanayisi, geleceğin rekabet koşullarına hazırlanıyor.”

GOSB BAŞKANI ŞİMŞEK: GAZİANTEP SANAYİSİNİN ÜRETİM GÜCÜNÜ KORUDU

Gaziantep Organize Sanayi Bölgesi (GAOSB) Başkanı Cengiz Şimşek, “2025 yılının, küresel ve ulusal ekonomik dalgalanmalara rağmen Gaziantep sanayisinin üretim gücünü koruduğu bir yıl oldu. Gaziantep Organize Sanayi Bölgesi, hayata geçirilen altyapı yatırımlarıyla sanayinin geleceğini güvence altına aldı. Fırat-OSB Su İsale Hattı Projesi, sanayinin uzun vadeli su ihtiyacını çözen tarihi bir adım olarak öne çıktı. 2026 yılına yönelik beklenti, bu yatırımların üretim, istihdam ve ihracata daha güçlü yansımaları yönünde. Enflasyon ve faizlerdeki düşüş eğilimiyle birlikte sürdürülebilirlik, yeşil dönüşüm ve dijitalleşme yatırımlarının önemi artıyor. Gaziantep OSB’nin temel hedefi; üretimi kesintisiz, rekabeti kalıcı kılmak.” ifadelerine yer verdi. ... ➤



Dirençten Dönüşüme:

Gaziantep İş Dünyası 2026'ya Nasıl Bakıyor?



GTO Başkanı Tuncay Yıldırım



GTB Başkanı Mehmet Akıncı



Akort Fuarçılık YK Başkanı Hülya Akkaya

GTO BAŞKANI YILDIRIM: ASIL HEDEF TÜRKİYE İHRACATINDAN ALINAN PAYI ARTIRMAK

Gaziantep Ticaret Odası (GTO)Yönetim Kurulu Başkanı Tuncay Yıldırım yaptığı değerlendirme de şu ifadelerle yer verdi; “Gaziantep, üretim ve ihracat gücüyle Türkiye ekonomisinin en önemli şehirlerinden biri olmayı sürdürüyor. Deprem sonrası dönemde dahi üretimden kopmayan kent, 2025 yılını 10 milyar doların üzerinde ihracatla kapatarak dayanıklılığı kanıtladı. Küresel talebin zayıf seyrettiği bir ortamda elde edilen bu sonuç, Gaziantep iş dünyasının kararlılığını ortaya koyuyor. 2026 yılında da 10 milyar dolar bandının korunması beklenirken, asıl hedef Türkiye ihracatından alınan payı artırmak. Ancak bu hedefin kalıcı olabilmesi için nitelikli insan kaynağı kritik önem taşıyor. Eğitim, sağlık ve beşeri sermaye yatırımları güçlendikçe Gaziantep, yüksek katma

değerli üretimde daha güçlü bir konuma ulaşacaktır.”

GTB BAŞKANI AKINCI: 2026 YILINA GİRERKEN EN KRİTİK BAŞLIK ÖNGÖRÜLEBİLİRLİK OLARAK ÖNE ÇIKIYOR

Gaziantep Ticaret Borsası (GTB) Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Akıncı, “2025 yılı, küresel belirsizliklerin ve iç dengelenme sürecinin öne çıktığı bir dönem oldu. Enflasyonla mücadele ve yüksek faiz ortamı, reel sektörü daha temkinli ve rasyonel bir çizgiye yöneltti. Bu süreçte hızlı büyümeden ziyade dayanıklılık ve uyum kabiliyeti ön plana çıktı. Gaziantep, üretim refleksi güçlü yapısıyla bu süreci yönetmeyi başardı. 2026 yılına girerken en kritik başlık öngörülebilirlik olarak öne çıkıyor. Gıda arz güvenliğinin stratejik önem kazandığı bu dönemde Gaziantep, üretim gücüyle önemli fırsatlar barındırıyor. GTB, şeffaf ve sürdürülebilir piyasa yapısını güçlendirmeye devam ediyor”

açıklamalarında bulundu.

AKKAYA: ULUSLARARASI FUARLAR, SEKTÖRLERE KATKI SAĞLADI

Gaziantep Ticaret Odası Meclis Üyesi ve Akort Fuarçılık Yönetim Kurulu Başkanı Hülya Akkaya şu değerlendirmelerde bulundu; “2025 yılı, küresel jeopolitik gerilimler ve ticaret savaşlarının etkisiyle zorlu geçti. Buna rağmen Türkiye’nin üretim kapasitesi ve denge politikası sürecin daha kontrollü yönetilmesini sağladı. Bu dönemde uluslararası fuarlar, ihracatın sürdürülmesi ve sektörlerin yeni pazarlara açılması açısından önemli bir rol üstlendi.2026 yılında daha dengeli ve fırsat odaklı bir sürecin öne çıkması bekleniyor. İhracatın çeşitlendirilmesi ve sektörler arası iş birlikleri öncelikli başlıklar arasında yer alıyor. Akort Fuarçılık, uluslararası katılımı artıran organizasyonlarla Gaziantep’in ticari gücünü daha görünür kılmayı hedefliyor.”

Elektrikli Araçlar İçin **Hızlı, Kolay ve Güvenli Enerji** En Yakıt Yanınızda!



**En-ix (Tak Şarj Et)
Teknolojisi ile
Kullanım
Kolaylığı**



**Güvenli ve
Yaygın
Şarj Ağı**



**Ultra
Hızlı Şarj**



Hemen İndirin
App Store

Hemen İndirin
Google Play



en-ix
teknolojisi

0850 202 0 251
www.enyakit.com.tr

 **en
yakıt**

Rodilla

PREMIUM OFFICE

- ✓ 107m²- 100m² Premium Ofisler
- ✓ 3 Oda 1 Bekleme
- ✓ İlk Adımda Prestijli Loby
- ✓ 7/24 Güvenlik
- ✓ 5 Yıldızlı Toplantı Odaları
- ✓ Sınırsız Otopark İmkânı
- ✓ Adliye 3 dk, Merkez 5 dk, Sanayi & OSB sadece 10 dk!
- ✓ Ulaşımı ve Tarifi Kolay
- ✓ Akıllı Ofis Otomasyonu
- ✓ Makam Odasında Özel Tuvalet
- ✓ Panoramik Cam Giydirme
- ✓ Profesyonel Yönetim
- ✓ Kapalı Otopark
- ✓ Ziyaretçi Karşılama
- ✓ Şehrin Yıldızı



SATILIK
341 66 66



3bay
Gayrimenkul

Rodilla

İş Yapmanın "En Yakışıklı" hali !



Mücahitler Mah. 52008 Nolu Cad. No: 2, Şehitkamil / Gaziantep 4447927



Kalite çitasını her projede daha da yukarı taşıyoruz

SÖYLEŞİ | İFACE

► Bu sayımızda Güllüoğlu Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Üyesi İnşaat Mühendisi Mert Güllüoğlu ile okuyucularımız için bir röportaj gerçekleştirdik. Projelerin her aşamasında mühendislik disiplini ve insan hayatını merkeze aldıklarını vurgulayan Mert Güllüoğlu, yalnızca konut değil, güven duygusunu da inşa ettiklerini belirtiyor. Nitelikli yapılan işi kalıcılığın temel şartı olarak gören Güllüoğlu, her zaman öncelikli hedeflerinin, bugüne kadar oluşan güven duygusunun daha da güçlenmesi olduğunu ve kalite çitasını her projede daha da yukarı taşımayı hedeflediklerini paylaşıyor. Röportajımız sizlerle...

-Mert Bey, öncelikle sizi tanıyabilir miyiz? İnşaat sektörüne adım atma süreciniz nasıl gelişti?

1992 yılında Gaziantep'te doğdum. İlk, orta ve lise öğrenimimi Gaziantep Kolej Vakfı'nda tamamladım. Ardından lisans eğitimimi Ankara'da Atılım Üniversitesi İnşaat Mühendisliği Bölümü'nde tamamladım. Evli ve üç çocuk babasıyım. Eğitim hayatımın ardından, çocukluk yıllarımdan itibaren içinde bulunduğum aile şirketimizde edindiğim saha ve proje tecrübeleriyle, Güllüoğlu Şirketler Grubu'na bağlı olarak 2015 yılından bu yana inşaat sektöründen sorumlu yönetim kurulu üyesi olarak görev almaktayım.

- İnşaat sektöründe sizi en çok motive eden unsur nedir?

Firma olarak ağırlıklı şekilde üst yapı ve konut imalatı gerçekleştiriyoruz. Projelerimizin en küçüğü dahi, hazırlık ve proje aşamalarıyla birlikte bir yıldan uzun süren emeğin ürünü oluyor. Bir projeye çizim aşamasından başlayıp son dairenin teslimine kadar bakıldığında, o şantiye bizim için adeta bir evlat gibi büyüyor. Sonunda insanların huzur ve güven içinde yaşayacağı bir yuvaya dönüşmesi, işimizi sadece ticari değil, aynı zamanda vicdani bir sorumluluk hâline getiriyor. Bu duygu, bizim en büyük motivasyon kaynağımız.

- Projelerinizde daire tipleri, mimari çizgiler ve malzeme seçimleri konusunda sizi farklı kılan nedir?

Daire planlamalarında her



zaman öncü ve yenilikçi tasarımlar ortaya koymaya çalışıyoruz. Kullanıcı beklentilerini, yaşam alışkanlıklarını ve konfor ihtiyaçlarını merkeze alan çözümler üretmeyi önemsiyoruz. Proje tasarım ve planlama süreci, bizim en hassas yaklaştığımız aşamadır. Aylar süren bu süreçte, birlikte çalıştığımız mimar paydaşlarımızdan ciddi destek alıyoruz. Projenin sunum ve detaylandırma tarafı ise tamamen kendi bünyemizdeki

ekip arkadaşlarımızın emeğiyle şekilleniyor. ...►

Bir projeye çizim aşamasından başlayıp son dairenin teslimine kadar bakıldığında, o şantiye bizim için adeta bir evlat gibi büyüyor.



- Gaziantep'te 6 Şubat depremleri sonrası birçok bina yıkıldı. Siz de bu alanlarda yeniden inşaat yapan firmalardansınız. Bu süreci nasıl değerlendiriyorsunuz?

Ne yazık ki Gaziantep başta olmak üzere bölgemizi etkileyen ve “Yüzyılın Afeti” olarak adlandırılan çok büyük bir deprem yaşadık. Binlerce can kaybı yaşadığımız bu felaketten hepimizin ciddi dersler çıkarması gerekiyor. Bir kez daha gördük ki deprem değil, bina öldürüyor. Doğru zemin etüdü yapılan, dürüst ve doğru mühendislik hizmeti alan binalar bu sınavı başarıyla geçti. Benim en önemli önerim, bir an önce müteahhitlik kanununun çıkarılması ve inşaat yapma hevesi olan herkesin sektöre kolaylıkla girişinin engellenmesidir. Müteahhitlik ehliyeti; sektörden

gelen, ustalık belgelerine sahip, bu alanda eğitim almış yetkin kişilerin elinde olmalıdır. Sadece işi bilmek yeterli olmamalı; finansal yeterlilikleri de ilgili kurumlar tarafından onaylanmalıdır.

Ayrıca müteahhitlerin sorumluluk alanları kanunla net şekilde çerçevelendirilmelidir. Olası imalat hatalarında, imalatla görev alan taşeronların da kanun karşısındaki sorumluluğu artırılmalıdır. Bu uygulamalar hayata geçtiğinde, çok daha kaliteli ve yaşanabilir alanlar üretileceğine inanıyorum.

- Deprem sonrası yönetmeliklerle birlikte projelerinizde hangi teknik ve güvenlik önlemlerini öne çıkarıyorsunuz?

Statik projeleri firmamız adına bizzat kendim çözüyorum.

Betonarmenin doğru ve eksiksiz uygulanması, bizim için en kritik aşamadır. Projelerin sahada birebir uygulanması konusunda son derece hassasız. Bu yaklaşım yalnızca 6 Şubat sonrası değil, depremden önce de benimsediğimiz bir sistemdi. Nitekim şirketimizin deprem öncesinde tamamladığı binlerce konutun tamamı, 6 Şubat depremlerini hasarsız şekilde atlattı. Bu durum, insan odaklı ve titiz çalışmanın ne kadar doğru bir yol olduğunu bize bir kez daha gösterdi.

- Sizce Gaziantep'te kentsel dönüşüm nasıl ilerlemeli? Önündeki en büyük engeller neler?

Bunu bir engel olarak görmekten ziyade, doğru planlama meselesi olarak değerlendiriyorum.

“ Öncelikli hedefimiz, bugüne kadar oluşturduğumuz güven duygusunu daha da güçlendirmek. Sayıyı artırmaktan ziyade, nitelikli ve doğru projeler üretmeye odaklanıyoruz. ”

Kentsel dönüşümde öncülük ve yönlendirme, öncelikle mahalli idarelerimizin sorumluluğundadır. Bu noktada yerel yönetimlerimizden beklentimiz; ekonomik ömrünü tamamlamış riskli binaların dönüşümünü hızlandırmak adına, depremde orta ve ağır hasar almış binalara tanınan teşvik ve avantajların riskli binalar için de sağlanmasıdır. 2025 yılının şubat ayında düzenlenen Gaziantep Ticaret Odası Meclis Toplantısı'nda da bu konuya açıkça değindim. Gerekli teşviklerin verilmesi hâlinde, şehir genelinde yapı stoğunun yenilenmesi çok daha hızlı ve etkili ilerleyecektir.

- Kentsel dönüşümde, eski binaların yerine yapılan yeni projelerin sosyal dokuya ve şehir mimarisine etkisini nasıl görüyorsunuz?

Bir şehrin mimarisi, o şehrin sosyo-kültürel yapısının en önemli yansımalarından biridir. Kadim şehrimizin binlerce yıllık gelenekleri ve yaşam tarzına uyum sağlayan eski dokusunu kaybettirmeden, modern hayatın gereklilikleriyle örtüşen yapılar inşa edilmelidir. Biz de Mert Güllüoğlu İnşaat olarak; Gaziantep'in kimliğine



yabancılaşmadan, şehrin yeni yaşam alanlarına uyum sağlayan, modern ama ölçülü bir mimari anlayışla projeler üretmeye devam ediyoruz.

- Gaziantep'i 10 yıl sonra nasıl bir şehir olarak görüyorsunuz? Sizin projeleriniz bu vizyonda nerede duruyor?

Gaziantep, bulunduğu bölgenin her zaman lokomotifi olmuştur. Sınır şehri olmanın getirdiği avantajlar, özellikle Suriye'deki savaşın sona ermesiyle birlikte daha da belirginleşecektir. Önümüzdeki 10 yılda Gaziantep'in ticaret, sanayi ve yapılaşma anlamında çok daha güçlü bir konuma geleceğine inanıyorum. ...►



İnşaat sektörü özelinde ise şehir, ülke genelinde örnek gösterilecek nitelikli projeler üretmeye devam edecektir. Biz de bu vizyonun bir parçası olarak, kalite çıtasını her projede daha yukarı taşımayı hedefliyoruz.

Marka olarak sürdürülebilirlik, teknik kalite ve insan odaklı yaklaşımı koruyarak; Gaziantep merkezli olmakla birlikte, ilerleyen dönemde uluslararası ölçekte daha büyük ve prestijli projelere imza atmak istiyoruz. 2027 yılının ilk yarısında Kuzey Avrupa'da başlatmayı planladığımız büyük bir projemiz bulunuyor. Bu projeyle birlikte, adını uluslararası arenada da duyuran bir firma olmayı hedefliyoruz.

- Son olarak, inşaat sektörünün 2025 yılı değerlendirmesini ve 2026 yılı beklentilerinizi paylaşır mısınız?

2025 yılı, sektör açısından dengelenme ve yeniden yapılanma yılı olarak değerlendirilebilir. Artan maliyetler, finansmana erişim ve enflasyon gibi unsurlar sektörü zorladı; bu süreçte maalesef ciddi yara alan firmalar oldu. Ancak ayağı yere basan, kalite odaklı ve müşteri memnuniyetini ön planda tutan firmalar süreci daha sağlıklı yönetti.

2026 yılına baktığımızda, enflasyonist ortamın



azalacağı ve ekonominin bir miktar rahatlayacağı bir yıl olacağını düşünüyorum. Proje yatırımlarında ise özellikle kentsel dönüşüm odaklı projelerin artacağı; güvenli ve nitelikli yapı üretiminin daha fazla ön plana çıkacağı bir dönem öngörüyorum.

Bu süreçte, mühendislik kalitesi ve kurumsal duruşu olan firmaların daha da öne

çıkacağına inanıyorum.

- Kendi adınızla markalaşan bu inşaat firmasında, sonraki hedefiniz nedir?

Öncelikli hedefimiz, bugüne kadar oluşturduğumuz güven duygusunu daha da güçlendirmek. Sayıyı artırmaktan ziyade, nitelikli ve doğru projeler üretmeye odaklanıyoruz.

35 Yıldır Yenilenen Yüzüyle

*Tarih, kültür, medeniyet,
yemek, güler yüz...*

Farklı kültürleri birleştiren sosyal yapısı, köklü gelenekleri, dünyaca ünlü mutfağı, tarihi yapıları, konuksever halkı ile her yıl yerli yabancı binlerce kişinin ziyaret ettiği Gaziantep için güler yüzlü hizmetimiz ile ev sahipliği yapmaktan mutluluk duyuyoruz. Eğer siz de Gaziantep'e bir seyahat düşünüyorsanız bekleriz.



Atatürk Bulvarı No:34 27010 Gaziantep
Tel : +90 342 220 43 23 | Fax : + 90342 220 32 42
www.tugcanhotel.com.tr | tugcan@tugcanhotel.com.tr



G.Hülya AKKAYA

akort@akort.com

Hayat Neden Hep Erteleniyor?

TOBB FUARCILIK SEKTÖR MECLİSİ BAŞKAN VEKİLİ

Hayat, uzun zamandır çoğumuz için bir “sonra”

meselesi. Sonra dinleneceğiz, sonra sevdiklerimize vakit ayıracağız, sonra kendimiz için bir şeyler yapacağız. Şimdi değil. Hep biraz sonra.

Pandemiyle başladı belki de bu erteleme hâli. “Geçer” dedik.

Geçti ama ardında büyük bir yorgunluk bıraktı.

Uzun bir süre sadece düzenlerimizi değil, yakınlarımızı ve dostlarımızı da kaybettik. Hayatın ne kadar kırılgan olduğunu ilk kez bu kadar yakından gördük.

Sonra 11 ilde yaşanan, çağın felaketi diye anılan deprem geldi. Yine büyük kayıplar. Yine derin bir sessizlik. Yine “düzeliyoruz” cümlesiyle ayakta kalmaya çalıştık. Tam toparlanıyoruz derken bu kez küresel ekonomik kriz çıktı karşımıza.

Bir kez daha inandık: Bu da geçecek. Ve bu inançla;



kendimizi erteledik, ailemizi erteledik, hayallerimizi erteledik, iş dışındaki hayatı öteledik. Günler yapılacaklar listesiyle başladı, ertelenen yaşamlarla bitti. İnsanlar artık hayatlarını değil, sorumluluklarını yaşıyor. Herkes bir şeylere yetişiyor ama kimse kendine yetişemiyor.

Belki de en büyük yanılgımız, hayatın bir gün sakinleşeceğine inanmak. Şartlar düzelecek, belirsizlik bitecek ve biz o zaman

yaşamaya başlayacağız sanıyoruz. O gün gelmediği gibi, her yeni dönem kendi gerekçesini de beraberinde getiriyor.

Ertelenen sadece büyük planlar değil. Sosyal medyanın kendine has tiryakiliğiyle teknolojik iletişime mahkûm olduk. Bir dostla içilecek kahve, uzun zamandır açılmayan bir telefon, “nasılsın” sorusuna verilecek samimi bir cevabı bile beklemeye aldık. Çünkü hep acelemiz var. Nereye yetiştiğimizi bilmeden.

Modern hayat bize güçlü olmayı öğretti ama durmayı öğretmedi. Ekonomik belirsizlik, artan sorumluluklar ve sürekli ayakta kalma zorunluluğu, insanları hayallerinden önce mecburiyetlerine bağlıyor. Artık hayat planları değil, kriz senaryoları yapıyor. Bu da yaşamayı değil, sadece dayanmayı öğretiyor. Yorulduğumuzu söylemek bile lüks gibi. Oysa hayat, tamamlanacak bir dosya değil. Bitirilecek bir iş de değil. Hayat, yaşadıkça anlam kazanan bir yolculuk. Şimdi kendimize dürüstçe sormamız gereken bir soru var:

Bu öteleme ne kadar sürecek?

Belki de cevabı, dış koşullarda değil, insanın kendi iç yolculuğunda aramak gerekiyor. Çünkü hayat hiçbir zaman bütünüyle sakinleşmedi; sadece biz, sakinlik gelince yaşamaya başlayacağımıza inandık.

Behçet Necatigil, yıllar önce ertelemeyi bir alışkanlık değil, insanın kendine kurduğu sessiz bir tuzak olarak görmüştü. Ona göre insan çoğu zaman yaşamaz; yaşamaya hazırlanır. Asıl hayat, daha uygun bir zaman, daha sakin bir dönem, daha doğru şartlar gelince başlayacak sanılır. Oysa bu hazırlık



hâli uzadıkça, hayat fark edilmeden geçip gider.

Tolstoy'un sorduğu o kadim soru tam da burada anlam kazanır: İnsan ne ile yaşar? Sadece ekmekle mi, güvenceyle mi, yoksa ertelenmeyen anlamlarla mı? İki farklı coğrafyadan, iki büyük düşünce insanı aynı yere işaret eder: Hayat, bekleyerek değil; yaşanarak anlaşılır. Belki de hayatı ertelememizin nedeni, cevabı yanlış yerde aramamızdır. Daha uygun şartlarda, daha doğru

zamanda, daha risksiz bir zeminde... Oysa hayat, tam da eksiklerin içinde kendini gösterir. Bu yüzden büyük kararları değil, küçük fark edişleri önemsemek gerekir. Bir dost sesi, kısa bir duraklama, içten bir teşekkür... Hayat çoğu zaman büyük dönüşlerle değil, sessiz kabullenişlerle anlam kazanır.

Hayat, ertelenmeyecek kadar kısa.

Ve onu gerçekten yaşamak için, hâlâ imkânımız var.





SÖNMEZLER
KUYUMCULUK



/sonmezlerkuyumculuk

www.sonmezlerkuyumculuk.com



+90 534

275 27 00

Fax: (0342) 215 4 333

Gaziantep Mutfağında Zamansız Bir Yorum:

Firik by Acioğlu



Gaziantep mutfağının köklü mirasını bugünün gastronomi diliyle yeniden yorumlayan Uğur Acioğlu, Firik by Acioğlu ile lezzeti yalnızca tabakta değil, hafızada bırakan bir deneyime dönüştürüyor. Acioğlu, markayı Geçmişin lezzet bilgisini, bugünün gastronomi diliyle yorumlayan; köklerine sadık ama zamansız bir mutfak olarak tanımlıyor. Klasik Antep mutfağının haricinde, tamamen Firik by Acioğlu'nda bulunan yeni lezzetlerinde harmanlandığı bu özel mekânın hikayesini konuştuk. Röportajımız sizlerle...

FACE

–Gaziantep iş dünyası ve sosyal hayatında bilinen bir isimsiniz. Gastronomi sektörüne girişiniz nasıl gerçekleşti?

1961 yılında kendi işletmesini kuran ve bu sektörün duayenlerinden olan Mehmet Acioğlu'nun oğlu olarak, 1967 yılında Gaziantep'te dünyaya geldim. Çocukluğum yarım gün okulda, yarım gün işletmede geçti. Mesleğin içine doğdum; zamanla bu yolun benim yolum olduğunu anladım.

– Hem Gaziantep Ticaret Odası'ndaki görevleriniz hem de kendi işletmelerinizle oldukça yoğun bir tempunuz var. Uğur Acioğlu'nun bir günü nasıl geçiyor? Bu tempoda mutfakta olmak size ne hissettiriyor?

Her gün sabah 06.15'te kalkarım. 07.15 gibi Organize Sanayi Bölgesi'nde yeni açmış olduğumuz Acioğlu Lokantası'na gelirim. Burada kızım ve oğlumla birlikte çalışıyoruz. Gün içerisinde herhangi bir toplantı ya da farklı bir organizasyon söz konusu olduğunda, bunu programlayarak hareket ediyorum. Saat 17.00 gibi diğer işletmemiz olan Firik by Acioğlu'na geçiyorum. Oradaki düzeni ve mutfak kontrol ediyor, 19.00–21.00 arasında gelen misafirlerimizle ilgileniyorum. Sonrasında evime gidip dinleniyorum.



– Gaziantep'in tarih kokan sokaklarında yeni bir mekân açtınız. Bu tarihi dokunun Firik by Acioğlu'nun ruhuna ve lezzet anlayışına nasıl bir katkı sunduğunu düşünüyorsunuz?

Bu proje ailemiz için çok heyecan verici bir şekilde başladı. Eşim ve oğlum, bu tarih kokan mekânı gördüklerinde çok etkilendiler. Oğlumun bu sektöre karşı olan ilgisi bizi bu projeye daha da yaklaştırdı.

SÖYLEŞİ | FACE

Gaziantep, bildiğiniz üzere kültür ve gastronomi şehri. Bizim sektörümüzde

benzer reçeteler ve benzer sunumlarla hizmet ederek şehir adına gastronomide ilerleme beklemek doğru değil. Gastronomide ilerlemenin; orijinal reçetelere, sunum ve lezzet anlamında yapılan dokunuşlarla olacağına inanıyorum. Sonuçta bu şehre binlerce turist geliyor. Onları otantik bir ortamda, geleneksel tatlara ve evrensel sunuma bağlı kalarak inovatif ürünlerle ağırlamak; bu şehre karşı duyduğum sorumluluk ve sektöre olan saygımın bir yansıması. Bu proje, beni daha titiz olmaya itti. Geldiğimiz noktada yaptığımız işin ailem ve şehrim adına ne kadar kıymetli olduğunu gözlemlemek beni çok mutlu ediyor.

– “Firik” ismi bu topraklara çok ait, çok güçlü bir kavram. Bu ismi seçmenizin arkasında özel bir hikâye ya da mesaj var mı?

Biz
Firik'te yemek
servis etmiyoruz;
hafızada kalan bir
gastronomi deneyimi
sunuyoruz.

orada çok etkilenecek, “Tek kelime ve Gaziantep’e özgü bir isim lazım” dediğini hatırlıyorum. Geziden sonra birkaç gün araştırıp beş farklı seçenek çıkarmıştı. Ailecek “Firik” isminde karar kıldık. Amacımız Gaziantep’e özgü, kısa bir kelime olması ve menümüzde bazı ürünlerde kullanabileceğimiz bir isimdi. Nitekim istediğimiz gibi de oldu. Örneğin; firikli ve cevizli kıyma, firik tabulesi, firikli bira gibi farklı kategorilerde firik kullanılan ürünleri menümüzde bulunduruyoruz.

Mekâm
ilk

gezmeye
ailecek birlikte

gittik. Oğlumun

Bugün Firik, sadece bir isim değil; mutfağımızın ortak dili.

– *Firik by Acioğlu mutfağını tek bir cümleyle tanımlamanız gerekse bu cümle ne olurdu?*

Geçmişin lezzet bilgisini, bugünün gastronomi diliyle yorumlayan; köklerine sadık ama zamansız bir mutfak.

– *Menünüzde Gaziantep mutfağının hangi lezzetleri başrolde? İlk kez gelen bir misafir mutlaka hangi tabağı tatmalı?*

Firikli İçli Köfte, Bey Kebabı, erik turşulu humus ve firik celine; ilk kez gelen bir misafir için mutlaka tadılması gereken tabaklar diyebilirim.





Bunun yanında Acioğlu Çiğ Köfte ve Antep cunda mezesi, mutfağımızın karakterini yansıtır.

– Firik markası, misafirlerine klasik Antep mutfağından farklı olarak ne gibi deneyimler ve farklar sunmayı hedefliyor?

Biz bulunduğumuz coğrafyanın ürünleri üzerinde çalışıyoruz.

Klasik Antep mutfağının haricinde, tamamen reçeteleri bize ait olan ürünlerimiz mevcut. Misafirlerimize “Bunu daha önce hiç tatmadınız” diyebilmek bizi çok mutlu ediyor.

– Geleneksel Gaziantep mutfağını korurken modern sunum ve yeni nesil dokunuşlar eklemek zor bir denge. Siz bu dengeyi nasıl kuruyorsunuz?

İşte tam da burada, Firik by Acioğlu’nda yapmak istediğimiz şeyin özünü sormuş olduk. Biz her ürünün kendi karakterini korumasını esas alıyoruz. Reçeteye yakışmayan

hiçbir dokunuşu kabul etmiyoruz. Menüye giren her tabak, defalarca denenmiş ve içimize sinmiş olmalı.

– Sizin için “Yeni Nesil Gaziantep Mutfağı” ne ifade ediyor? Bu kavram Firik by Acioğlu’nda nasıl karşılık buluyor?

Gaziantep mutfağı zaten başlı başına güçlü ve köklü bir mutfaktır. Bizim yaptığımız şey; bu reçeteleri bozmadan, sunum ve küçük dokunuşlarla bugünün gastronomi diline taşımak.

– Rekabetin oldukça yoğun olduğu Gaziantep’te kendi markasını yaratmak isteyen genç girişimcilere en samimi tavsiyeniz ne olurdu?

Bu soruya bir yaşanmışlıkla cevap vermek istiyorum. Yüksekokulu bitirip geldikten sonra, kıymetli babam bana satın alma görevini verdi. Ben her sabah 05.30’da sebze halinin kapısında olmak zorundaydım. Çünkü o zamanlar Gaziantep’e bir

kamyon domates gelirdi. Sandıklar içinde bulunan o domatesler; en ön sırada üçüncü sınıf, orta sırada ikinci sınıf, en arka sırada ise en iyileri olacak şekilde dizilirdi. Ben o birinci sınıf domatesi alabilmek için hamallara ekstra para vermek zorunda kalırdım. Ardından, hemen bitişiğinde bulunan et halinden günlük etimizi temin ederdim. İşletmemize erkek karkas haricinde ürün girmemişti.

Ancak o gün, koca et halinde erkek karkas hiçbir işletmede yoktu. Ben de mecburen dişi et almak zorunda kaldım. İşletmeye geldiğimde, babam her gün olduğu gibi o gün de gelen ürünleri kontrol etti ve bana neden dişi et aldığımı sordu. Ben de et halinde erkek karkas yoktu, mecburen aldım diye cevap verdim. Kıymetli babam bütün sebzeyi indirtti ama eti işletmenin kapısından içeri sokmadan geri gönderdi. O gün şunu öğrendim ve gençlere de bu tavsiyeyi vermek isterim: Markanızda kaliteden asla ödün vermemelisiniz.



ENFLASYON MUHASEBESİ KALDIRILDI, PEKİ ŞİMDİ NE OLACAK?

UPA YEMİNLİ MALİ MÜŞAVİRLİK A.Ş.
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

YEMİNLİ MALİ MÜŞAVİR / Mehmet DEMİR

dem_mehmet@hotmail.com

Enflasyon Muhasebesi, Mali konular arasında son zamanlarda adı en çok zikredilen kavram oldu. Hakkında çok şey söylendi, çok tartışmalara sebebiyet verdi, çok esti, çok gürlendi ama çok az yağdı. Bu çok tartışmalı kavramın, uygulamadan uzun sayılacak bir süre için kaldırılması, belki bir başka değişle ertelenmesine geçmeden önce kısaca bir hayat hikayesini hatırlatmak isterim. Daha önce 2004 yılında uygulanmış olan Enflasyon Muhasebesi, yaklaşık 20 yıl aradan sonra 2023 yılında vergisiz ve 2024 yılında vergili olarak uygulandıktan sonra, öncelikle geçici vergi dönemleri itibarıyla ertelendi, akabinde 2025, 2026 ve 2027 yıllarında uygulanmayacağı yönünde yasal düzenleme yapıldı. Pekî, Enflasyon Muhasebesi neden ihdas edildi ve neden ömrü bu kadar kısa oldu? Yüksek enflasyonist ortamın bir sonucu olarak doğan Enflasyon Muhasebesi, işletme bilanço varlıklarının zaman içinde değer kaybetmesi ve küçülmesine bir

çözüm olarak ihdas edilmiş idi. Nitekim Enflasyon muhasebesinin yasal olarak uygulanabilmesi için, son üç yılın enflasyon toplamının %100 ve son yıl enflasyon oranının ise en az %10 olması icap ediyordu. Evet, işletmelerin bilanço varlıkları enflasyon karşısında eriyor ve zaman içinde büyük değer kaybına uğruyordu. Belki bu manada enflasyon muhasebesinin varlığına gerçek manada lüzum da vardı. Ama, uygulamaya girdiği günden, kaldırıldığı güne kadar hakkında çok şey söylendi ve çok eleştirilere muhatap oldu. Fakat, Enflasyon Muhasebesinin varlığına her kes farklı cephelerden ve farklı bakış açıları ile karşı çıkıyordu. Meslek mensubu mali müşavirler için çok ciddi bir iş yükü getirdi ve en başta bu camiadan yüksek sesle itirazlar gelmeye başladı. Zira, her bir geçici vergi döneminde ve yıl sonlarında tüm parasal olmayan bilanço varlıklarının tek tek açıklanan enflasyon katsayısı ile çarpılıp yeniden oluşan değerlerin hesaplanması tahammül edilmesi güç bir emek sarfı gerektiriyordu. Sermayesi güçlü

olmayan işletmeler ise Enflasyon muhasebesi sonucu değerlenen iktisadi kıymetlerin değer artışı üzerinden vergi ödemek zorunda kalıyorlardı. Düşünün ki, sadece demirbaşlarınız var ve sermayeniz düşük, enflasyon farkı kadar, masanın sandalyenin, sehpanın değeri arttı diye hiç bir başka gelir kaleminiz olmadığı halde bile o değer artışı üzerinden vergi ödemek zorunda kalıyordunuz.

Enflasyon Muhasebesine yönelik en haklı eleştirilerden biri de Anayasada da zikredilen "Verginin Eşitlik" ve "Verginin Adalet" ilkelerini zedeliyor olmasıydı. Nitekim sermayesi düşük olan işletmeler, yukarıda zikrettiğim üzere demirbaş, makine, taşıt ve gayrimenkullerinin enflasyon farkından dolayı vergi ödemek zorunda kalırken, sermayesi güçlü olan firmalar normal ticari faaliyetlerinden dolayı kar elde ediyor olmalarına rağmen vergi ödemiyorlardı. Yani az kazananlardan az, çok kazananlardan çok vergi alınmıyordu, bu durum da toplum vicdanını rahatsız ediyordu.



2024 yılında sermayesi güçlü olan veya sermayesini güçlendiren firmalar, büyük ölçekli ciro ve karlılıklarına rağmen hiç vergi ödemediler, hatta zarar yazdılar. Bilindiği üzere mali zararlar, beş yıl boyunca ileriki yıl karından da mahsup edilebilmektedir. Yani, sermayesi çok güçlü olan firmalar 2024 yılında vergi ödemedikleri gibi önümüzdeki bir kaç yıl daha zarar mahsubundan dolayı vergi ödemeyeceklerdir.

Finans sektörü de Enflasyon Muhasebesinin uygulamasından muzdarip idi, şöyle ki; normal ticari faaliyetinden kar elde eden firmalar, sermaye yapılarının güçlü olmasından dolayı gelir tabloları zarar ile sonuçlanabiliyor, zarar eden firmalar da enflasyon muhasebesinden dolayı kar

elde edebiliyordu. Bankacılar, fonlar, kredi kuruluşları, işletmelerin mali tablolarını nasıl skorlayacakları konusunda çok tereddüt yaşıyorlardı.

Mali idareyi de bakış açısı olarak iki cephede değerlendirmek lazım. Hazine ayağı, ilk etapta çok vergi toplanacağı beklentisiyle son derece hayırla beklediği Enflasyon Muhasebesinin uygulamasından pek bir hayır görmedi. Çünkü, yukarıda da değinildiği üzere, büyük işletmelerin sermaye yapısı güçlü idi ve Enflasyon Muhasebesinde sermaye enflasyon katsayısı ile çarpılıp zarar yazıyordu. Hal böyle olunca ne beklenen vergiler toplanabildi, ne de bu konuda eleştirilerini yoğunlaştıran kamu oyu tatmin edilebildi. Zira vergi yükü, düşük

gelir gruplarının sırtında bir kambur olarak kalıyordu. Mali İdarenin denetim bacağı ise Enflasyon muhasebesinin anlaşılması zor ve son derece karmaşık olan mevzuatına yönelik denetim yapmak ve vergi incelemelerini yürütmekten pek de hoşnut değillerdi. Çünkü mesleki hayatları boyunca, (zira, yirmi yıldan az kademi olan Vergi Müfettişlerinin daha önce 2004 'te uygulanan) Enflasyon muhasebesini de görmediklerini varsaydığımızda çok da alışık olmadıkları ve son derece karışık bir mevzuat uygulaması olan vergi incelemeleri yapmak zorunda kalıyorlardı.

Görüldüğü üzere, toplumun geniş bir kesimi, Enflasyon Muhasebesinin varlığından rahatsızlık hissediyordu. ...►

...► Ancak, Mali İdarenin bunca eleştiriye rağmen beklenen vergiyi toplayamıyor olması, bu uygulamanın kaldırılmasının en temel ve en belirgin sebebi oldu. Gerçi, dini inanışımıza ve örfi adetlerimize göre, göçüp gidenin arkasından konuşmak çok da münasip sayılmasa da, işletmelerin mali ve finansal hayatının tam ortasından bir Enflasyon Muhasebesi, geldi geçti. Peki, Enflasyon Muhasebesi uygulaması ertelenirken şimdi ne olacak? Bu boşluk nasıl dolacak? İşletmelerin mali tabloları, bilanço varlıkları, yüksek enflasyon karşısında erimeyecek mi? Bunun çaresi var mıdır? Evet, bir çözümü var. Enflasyon Muhasebesinin uygulanmadığı dönemler için eski bir mevzuat hükmü hala yürürlükte. Yani, “Yeniden Değerleme Müessesinin” uygulanması mümkün bulunmaktadır. Yeniden Değerleme müessesesine baktığımızda, Enflasyon Muhasebesine göre, verginin eşitlik ve adalet ilkeleri açısından daha mazbut olduğunu pek ala söylebiliriz. Şöyle ki; Enflasyon muhasebesinde, işletmenin makine, demirbaş, tesis, araç ve demirbaşları değerlendirilip, yeni değerleri ile bilançoaya alınırken, oluşan değer artışları üzerinden fark bir vergi ödenmemektedir. Oysa ki, Yeniden Değerlemede iktisadi kıymetler için oluşan değer farkları üzerinden herhangi bir vergi hesaplanmamaktadır. Hatta, yeniden değerlemeye tabi tutulan bu iktisadi kıymetlerdeki değer artış farkları, (2025 yılı için yeniden değerlendirme oranı %25,49 olarak açıklanmıştır) bilançonun öz kaynak kalemleri içinde yer almakta istenirse sermayeye de ilave edilebilmektedir. Keza, yeniden değerlendirme müessesesinde sermaye değerlendirilip, oluşan sermaye farkları zarar yazılamamaktadır.



Bu yönüyle de sermayesi nispeten az olan işletmeler için Enflasyon Muhasebesine göre çok daha adil bir uygulama olduğunu pek ala söyleyebiliriz. Bilindiği üzere, iki yıl önce kaldırılan dördüncü dönem geçici vergi(finans diliyle 4. çeyrek) 2025 yılı için de geçerli olmak üzere yeniden uygulamaya girdi. Bunun da hem kaldırılması hem de yeniden uygulanması ile ilgili çokça eleştiriler oldu. Finansçılar, bankacılar, dördüncü çeyreğin kaldırılması sonucunda; işletmeler için yıl sonu limit revizyonu yaparken hayli zorlandılar. Çünkü, üçüncü çeyreğin verileri ile işletmeye limit tahsis etmek istemiyordu, yıl sonu dönem net karı veya zararını görmek istiyorlardı, o da dördüncü geçici vergi kaldırılmış olduğu için Nisan ayında verilen yıllık kurumlar vergisi beyannamesini beklemek zorunda kalıyorlardı ki, bu durumda da işletmeler yeniden kredi kullanamıyorlardı. Ancak, dördüncü geçici vergi dönemi, yani son çeyreğin yeniden ihdası ile yıllık kurumlar vergisi beyannamesi beklenmeden, işletmelerin limit tahsislerinin revize edilmesi mümkün hale gelmiştir. Keza Hazinesinin, yıl sonunda oluşacak karın

vergisini almak için Nisan sonunu beklemeye gerek kalmayacak, dördüncü geçici vergi dönemi beyannamesinin verilmesi ile beyan edilen yıl sonu vergisini 2, 5 ay daha erken tahsil etmiş olacaktır.

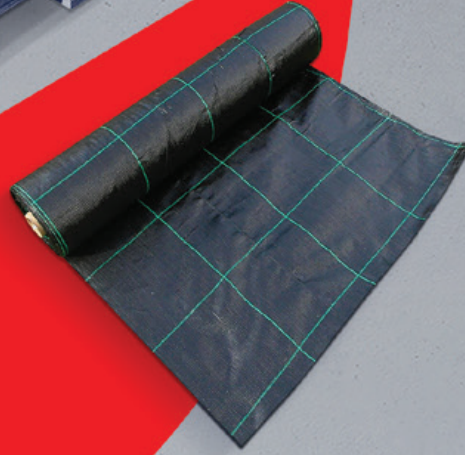
Dördüncü çeyrek mevzusuna şunun için değindim, 2025 yılı için yeniden değerlendirme yapmak mümkün olduğuna göre ve dördüncü geçici vergi dönemi de yeniden ihdas edildiğine göre 2025 yılı dördüncü geçici vergi dönemi itibarıyla da yeniden değerlendirme yapmak ve işletmenin mali bilançolarını güçlendirmek pekala mümkündür.

Son olarak şunu belirtmek isterim, Enflasyon Muhasebesi uygulaması, zorunlu olmakla birlikte, “Yeniden Değerleme” uygulaması zorunlu değildir. Hatta bazı iktisadi kıymetler için uygulanıp, bazı iktisadi kıymetler için uygulamadan imtina etmek mümkündür. Ancak, biz “Yeniden Değerleme” müessesesinin, işletmelerin mali bilançolarını iyileştireceği, öz kaynak ve sermayelerini güçlendireceği gerekçesiyle uygulanmasını şiddetle tavsiye etmekteyiz.

Bu yeni değişiklik ve uygulamaların hayırlı olması dileğiyle...

Endüstriyel Paketleme ve Ambalaj

Çözümlerinde
Çözüm Ortağınız



FIBC PP ÇUVAL

Bigbag
ve PP Kumaş



profsentetik.com



Başpınar (Organize) OSB Mah.
2. Bölge 83225 Nolu Cad. No:19
Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE



+90 342 337 33 15



info@profsentetik.com



**PROF
SENTETİK**
Professional Packaging Solutions

Sanayileşmede Yapay Zekânın Rolü

Sanayide dijital dönüşüm hız kazanırken, yapay zekâ uygulamaları üretim süreçlerinde belirleyici bir unsur haline geliyor. Son yıllarda yapılan çalışmalar, veri temelli üretim modellerinin işletmelere hız, verimlilik ve maliyet avantajı sağladığını ortaya koyuyor. Özellikle üretim planlaması, kalite kontrol ve tedarik zinciri yönetiminde kullanılan akıllı sistemler, sanayinin işleyiş biçimini köklü biçimde değiştiriyor.



Bu dönüşüm, Türkiye'nin önemli sanayi ve ihracat merkezlerinden biri olan Gaziantep açısından da dikkat çekici bir potansiyel barındırıyor. Tekstil, gıda, makine ve metal sektörlerinde güçlü bir üretim altyapısına sahip olan kent, teknolojiyle desteklenen üretim modelleri sayesinde uluslararası pazarlardaki rekabet gücünü artırma imkânına sahip bulunuyor.

Yapay zekâ destekli sistemler sayesinde üretim hatlarında yaşanabilecek arızalar önceden öngörülebiliyor, kalite standartları daha istikrarlı biçimde korunabiliyor. Tekstil sektöründe ürün hatalarının erken tespiti, gıda sanayinde stok ve lojistik planlamasının daha sağlıklı yapılması, makine üretiminde bakım süreçlerinin daha verimli yürütülmesi bu dönüşümün öne çıkan örnekleri arasında yer alıyor.

Öte yandan bu sürecin yalnızca teknoloji yatırımlarıyla sınırlı olmadığı da görülüyor. Nitelikli iş gücü, veri altyapısı ve kurumlar arası iş birlikleri dönüşümün temel unsurları olarak öne çıkıyor. KOBİ'lerin yeni teknolojilere uyum sağlaması, üniversite ve sanayi arasındaki iş birliklerinin güçlendirilmesi ve çalışanların yeni üretim modellerine hazırlanması büyük önem taşıyor.

Sanayide yapay zekâ temelli uygulamalar, verimlilik artışının yanı sıra sürdürülebilir büyüme açısından da yeni bir kapı aralıyor. Gaziantep'in üretim gücü ve ihracat geleneği, doğru planlama ve kararlı adımlarla desteklendiğinde, bu teknolojik dönüşümü kalıcı bir avantaja dönüştürebilecek bir zemin sunuyor.



agim bigbag ve çuval



www.agimtekstil.com

BIGBAG

İHTİYAÇLARINIZDA

GÜVENİLİR

KURULUŞ...



HAKKIMIZDA

AGİM TEKSTİL LTD. ŞTİ Türkiye'nin üretici, satıcı ve ihracatçı firmalarından birisidir. 2006 yılında kurulan firmamız bigbag ve çuval sektöründe faaliyet göstermektedir.

Sanayi, tarım, inşaat, hizmet, maden sektörlerinin tamamının tedarikçi konumuyla sektörde yer alan AGİM TEKSTİL çalıştığı firmalara kıyasla koymaksızın aynı kalite ve hizmet anlayışı sürdürmeyi prensip edinmiştir.

VİZYONUMUZ

Yenilikçi, araştırmacı ve geliştirmeci yönetim politikasıyla, müşteri memnuniyeti odaklı, uluslararası pazarda değişen talep ve istekler doğrultusunda istikrarlı, kaliteli, hızlı üretim ve hizmet ile sektörde örnek ve lider bir kurum olmak. Amacımız sürekli gelişmek için kaynak yaratmaktır. Üstün iş ahlakı ve dürüst çalışma ilkelerine uymak varlığımızın taşıdır. Kararlılık ve zamanında karar alma vazgeçilmez davranış biçimimizdir.

ÜRÜNLERİMİZ

- PP Çuval
- PP Bag
- PP Kumaş
- İplikler
- AD Star Bag



Melike Köseoğlu Yıldırım

PSİKOLOG

Takvim Zor Olanı Hatırlatır... 6 Şubat Yaklaşırken...

Yıl Dönümü Etkisi ve Yas Üzerine...



LADİN PSİKOLOJİ

psikolog.melikekoseoglu

Zor zamanların anıları, sıkıştıran hisleri yıl dönümü yaklaştıkça yeniden canlanır. O gün yaklaştıkça kalpte bir ağırlık, bedende bir huzursuzluk, zihinde tarif edilmesi zor bir gerginlik belirir. 6 Şubat depremlerinin yıl dönümü de pek çok kişi için böyle bir zamandır. O gün yaşananların üzerinden geçen zamana inat; beden, zihin ve duygular bu tarihe yaklaşırken yeniden hatırlamaya başlar. Soğuyan havalar, kar yağışları, gece yarısı uyandırdığımız anlar, gökyüzünün rengi hepsi bir tetikleyici dönüşür ve beraberinde o günün izini taşır.

Psikoloji literatüründe bu durum “yıl dönümü tepkisi” olarak tanımlanır. Travmatik bir olayın yıl dönümüne yaklaşıldığında, kişinin duygusal, bilişsel ve bedensel tepkilerinde belirgin bir artış yaşaması oldukça yaygın ve beklenen bir tepkidir.

Yıl Dönümü Etkisi Nedir?

Nasıl ki bir doğum günü ya da evlilik yıl dönümü yaklaştıkça bedende bir heyecan oluşuyorsa, acı bir olayın yıl dönümü de benzer biçimde bedeni ve zihni harekete geçirir. Bu,

geriye gidiş ya da “iyileşemedim” anlamına gelmez. Aksine, yasin ve travmanın doğal bir parçasıdır.

Beden Neden Hatırlar?

Travmatik yaşantılar yalnızca zihinsel anılar olarak depolanmaz; aynı zamanda bedensel ve duyuşsal izler bırakır. Deprem anındaki sesler, soğuk hava, karanlık, saatler, titreşimler, hatta o sırada hissedilen çaresizlik duygusu; sinir sistemi tarafından güçlü biçimde kaydedilir.

Bu nedenle yıl dönümü yaklaştığında:

- Havanın soğuması,
 - Kar ya da yağmur yağması,
 - Geceleri saat 04.00'e bakmak,
 - Siren sesleri ya da ani titreşimler
- bedende bir alarm tepkisini yeniden başlatabilir. Kişi, ortada gerçek bir tehlike yokken bile kalp çarpıntısı, nefes daralması, kas gerginliği ya da “bir şey olacaktı” hissi yaşayabilir. Bu durum, beynin tehdit algı sisteminin devreye girmesiyle ilişkilidir ve bilinçli bir tercih değildir.



Yasın Yıl Dönümü

6 Şubat, pek çok kişi için yalnızca bir felaket tarihi değil; aynı zamanda kolektif bir travma ve büyük bir yasın da simgesidir. Kaybedilen insanlar, yitirilen hayatlar, yarım kalan hikâyeler... Yıl dönümleri, yasın en zorlayıcı duraklarından biridir. Bu günlerde duyguların yoğunlaşması, özlemin artması, “sanki her şey yeniden oluyormuş gibi” hissetmek oldukça yaygındır.

Bu süreçte bazı kişiler:

- O günleri düşünmemek için kaçınma davranışları sergileyebilir;
- Kendini işe, günlük koşuşturmaya ya da başka uyaranlara aşırı verebilir;
- Sosyal çevresinden uzaklaşabilir;
- Ya da tam tersine, olan biteni sürekli düşünürken bulabilir kendini.

Tüm bu tepkiler, yasın ve travmanın farklı yüzleridir.

Doğru ya da yanlış değildirler; sadece duyulmaya, anlaşılmaya, konuşulmaya, anılmaya ihtiyaç duyarlar.

O Günü Konuşmak Neden İyileştiricidir?

Toplumsal olarak bazen “artık geride bırakalım”, “yeniden konuşmayalım” eğiliminde olabiliriz. Oysa travmatik yaşantılar konuşulmadıkça değil, konuşulabildikçe yerli yerine oturur.

O günü anlatmak:

- Bedendeki sıkışmış duygulara alan açar ve anlamlandırma sürecini destekler;

- Yasın donup kalmasını ya da yaşanmamasını değil; yasın içinden geçebilmeyi, yasla kalabilmeyi, yasın ağırlığını kabul edebilmeyi, hayata yasın varlığında devam edebilmeyi sağlar.

Sevdiklerimizle o gün neler yaşadığımızı paylaşmak, kaybettiklerimizi anmak, duygularımıza alan açmak iyileştirici bir temas yaratır. Bu, acıyı artırmaz; aksine acının taşıyabilir hale gelmesine yardımcı olur.

Bu Günlerde Kendimize Nasıl Destek Olabiliriz?

Yıl dönümleri zorlayıcı olabilir ama tamamen savunmasız da değiliz. Kendimize küçük ama etkili destekler sunabiliriz:

- Duygulara izin vermek: “Böyle hissetmemeliyim” demek yerine, “Şu an zorlanıyorum ve nedeni anlayabiliyorum” diyebilmek.
- Bedeni regüle etmek: Yavaş nefes egzersizleri, yürüyüş, sıcak bir duş gibi bedeni sakinleştiren pratikler.
- Sınır koymak: Haber akışı ve sosyal medya içeriklerini sınırlamak.
- Ritüeller oluşturmak: Kaybettiklerimizi anmak için küçük, kişisel ritüeller.
- Destek istemek: Güvendiğimiz biriyle konuşmak ya da profesyonel destek almak.

Herkesin bir umudu vardır,
bir savaşı,
bir kaybedişi,
bir acısı, bir yalnızlığı,
bir hüznü...

Çünkü herkesin bir gideni vardır, içinden bir türlü uğurlayamadığı...

Turgut Uyar



Rad tekstil 4,76 mwp



Tat Makarna 10,02 mwp



Lidersan sağlık 7,37 mwp



Kara fiber 19,87 mwp



Ünal Sentetik 3,23 mwp



Özmen un 1,85 mwp





SAMLI
SOLAR
yenilenebilir enerji sistemleri

**GÜNEŞ ENERJİSİNDE
DOĞRU TERCİH**



info@samlisolar.com.tr

533 BİZE ULAŞIN
634 16 26

Gaziantep, beklenenden fazlası olan bir şehir

R Ö P O R T A J
Kemal Çeber
Gaziantep Valisi

Bu sayıdaki kapak konuğumuz, Gaziantep Valisi Sayın Kemal Çeber. Dünyanın en bereketli topraklarında, Bereketli Hilal’de yer alan Gaziantep’in binlerce yıllık kültürünü, girişimci ve kardeşlik ruhuyla yoğrulmuş yapısını değerlendiren Çeber; kentin çalışkan, mücadeleci ve sanayideki güçlü duruşunun bu tarihsel birikimin doğal bir yansıması olduğuna dikkat çekiyor. Beklenenden hep daha fazlası olan Gaziantep’in marka şehir yolculuğunda önemli bir noktada bulunduğunu vurgulayan Çeber, bu kimliğin şehri gelecekte çok daha ileri taşıyacağına inanıyor. Türkiye Yüzyılı vizyonunda bayrağı en yükseğe taşıyacak illerin merkezinde yer alacak Gaziantep’e dair değerlendirmelerini içeren röportajımız sizlerle.

-İlk olarak sizleri tanıyabilir miyiz? Kemal Çeber kimdir?

Tokat Artova doğumluyum ancak aslen Zileliyim. Liseye kadar Tokat’ta okudum. Okul hayatım boyunca hedefim hep kaymakam olmaktı. Hatta arkadaşlarım arasında lakabım “Kaymakam Kemal” idi her zaman. Daha sonra Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi’nde eğitim hayatım devam etti ve hedeflerimize bir adım daha yaklaşmış olduk. Nihayetinde 1994 yılında 22 yaşında kaymakam adayı olarak başladığım mülki idare amirliğinde; sırasıyla Burdur-

Karamanlı, Tunceli-Hozat, Burdur-Göhlhisar Kaymakamlığı görevlerinde bulundum. Sonrasında İçişleri Bakanlığı’nda çeşitli görevlerde bulundum, Mülkiye Başmüfettişliği görevini yürüttüm. İngiltere’de 9 ay ve Amerika’da bir yıl kadar Bakanlık bünyesinde çalışmalar yürüttüm. Amerika’da bulunduğum sürede Federal Acil Durum Yönetim Kurumu (FEMA) hakkında incelemeler yaptım ve raporlar hazırladım. Ayrıca Süleyman Demirel Üniversitesi’nde “Mali Yönlü Afet Yönetimi” konulu yüksek lisans teziyle akademik çalışmalarımı yürüttüm ve bu konularda akademik makaleler

hazırladım ve TBMM’de hazırlanan “Afet ve Acil Durum Yasası” komisyon çalışmalarına katılarak yasa taslağının hazırlık süreçlerinde aktif görev aldım. 2014 yılında Emniyet Genel Müdürlüğü bünyesinde Emniyet Genel Müdürü ile birlikte çalıştım ve 2017 yılına kadar bu görevim devam etti.

2017 yılında Karabük Valisi olarak atandım. Akabinde 2018 yılında Rize Valiliği görevini yürüttüm ve beş yıllık Rize Valiliği görevimden sonra da hepinizin bildiği gibi Gaziantep Valisi olarak bu kadim şehir hizmet etmeye başladım.



SÖYLEŞİ | FACE

-Gaziantep'e atanır atanmaz şehirde sizi en çok etkileyen şey ne oldu?

Ben tabi buraya kendimce Gaziantep'i bilerek geldim. Ancak geldiğimde gördüm ki, Gaziantep her alanda benim bildiğimden çok daha fazlası olan bir şehir. Bir kere Gaziantep dinine, kültürüne, devletine, bayrağına ve geleneklerine çok bağlı bir şehir. On bin yıldır insan ayağının hiç eksik olmadığı, dünyanın en bereketli topraklarında, "Bereketli Hilal" bölgesinde yer alıyor. Binlerce yıldır yaşanan kültür, girişimcilik ruhuyla, kardeşlik ruhuyla yoğurulmuş. Bugün bu şehrin mücadelecisi bir ruha sahip

olması, çalışkan olması, sanayide başarılı olması hep bu kültürün bir yansıması diye düşünüyorum.

-Bugün Gaziantep'i bir cümleyle tarif etmeniz gerekse nasıl tanımlarsınız?

Biraz önce de ifade ettiğim ve benim de şehre geldiğimde yaşadığım duyguyla ve tek cümleyle ifade edeyim o zaman; Gaziantep, beklenenden hep daha fazlası olan bir şehir.

-Şehrin önümüzdeki beş yılda ulaşmasını istediğiniz en kritik hedef nedir?

Bu şehrin 5 yıl değil de önümüzdeki 15 yıl içerisinde yani orta vadede nerede olacağına ilişkin bir projeksiyon ortaya koyayım isterseniz. Bunu son zamanlarda çeşitli konuşmalarımda dile getiriyorum;

Gaziantep önümüzdeki 15 ya da 20 yıl içerisinde Irak'ın kuzeyi, Suriye'nin kuzeyi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de kapsayan tüm bölgenin gelişimine bağlı olarak Türkiye'nin yeni Marmara Bölgesi'nde yer alan merkez şehirlerden biri olacak. Tabi bunu ezbere söylemiyorum. Şehrin potansiyelini bildiğim için böyle bir öngöründe bulunuyorum.



Barak ve Kılavuzlu Sulama projelerinin şehrimize ve bölge tarımına daha fazla yansımaya, yapımına

başlanan Amanos Tünelleri'nin etkisiyle, Türkiye, Bağdat, Hicaz Demiryolu'nun hareketlenmesiyle, Hızlı Tren çalışmalarının tamamlanmasıyla, üretimin geliştirilmesi ve katma değeri yüksek alanlara kaydırılmasıyla, ihracatta yakaladığımız ivmenin daha yukarılara taşınmasıyla, sanayicimizin potansiyeli ve gayretleriyle velhasıl 15 yıl içerisinde meydana gelecek gelişmelerin etkisiyle Gaziantep, Türkiye Yüzyılı bayrağını en yükseğe taşıyacak illerin merkezinde yer alan bir şehir olacak.

Zaman zaman önümüzdeki dönemde Gaziantep, dünyada

adından daha çok bahsedilen bir şehir olacak diyorum ama şimdilerde zaten bu şehir adından yeterince söz ettiriyor.

-Sanayi, gastronomi ve kültür üçlüsünün oluşturduğu "marka şehir" kimliğini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Gaziantep kendi dinamiklerinin farkına vararak bunların üstüne gidiyor. Sonuç olarak ortaya bu tablo çıkıyor ki bu bir şehrin gelişimi açısından en önemli gayret diye düşünüyorum.

Öncelikle şunu söylemek lazım; Gaziantep sanayisiyle, ihracatıyla ön planda ancak batıdaki sanayi kentleri gibi üretimin, tecrübenin ve çalışmayı kolaylaştıran diğer etkenlerin yoğunlaştığı bir bölgede değil. Dolayısıyla çok

Gaziantep, dünyada adından daha çok bahsedilen bir şehir olacak diyorum ama şimdilerde zaten bu şehir adından yeterince söz ettiriyor.

daha zor bir iş başarıyor. Bu da bu şehrin şartları zorlayarak kendi girişimcilik gücüyle bunu başardığını göstermesi açısından çok önemli. Bu bölge için şartlar daha elverişli hale gelse inanıyorum ki sanayi ve ihracatta çok daha büyük bir potansiyel ortaya çıkacaktır. Biz de bunu yapmaya çalışıyoruz. Limanlara yakınlık bunlardan bir tanesi ve Amanos Tünelleri Projesi bu açıdan bizim için hayati önem taşıyor.

Kültürel zenginliğimizin ön plana çıkartılması önemli

Gastronomi, bizim açımızdan gelişimin itici güçlerinden bir tanesi. Hem turizmi hem de gıdaya dayalı ihracatı destekleyen en önemli gelişim dinamiği. Son 10 yıl içerisinde kurumlarımızın, belediyelerimizin ve sivil toplum kuruluşlarımızın bu konuda önemli gayretleri oldu. Özellikle Büyükşehir Belediye Başkanımız Fatma hanım'ın çabası göz ardı edilemez. Sonuçta bir farkındalık ve bir ivme kazanıldı bu konuda. Bu da şehrin hem ulusal hem de uluslararası tanıtımı açısından çok önemli bir gelişme diye düşünüyorum. Bundan sonra edinilen bu haklı şöhreti sürdürülebilir bir alana taşıyacak önlemleri almamız gerekiyor. Bizlerde farklı platformlarda bu düzenlemeleri nasıl yaparız bunun çalışmasını yürütüyoruz.

Kültürel zenginliğimizin ön plana çıkartılması aslında en önemli konulardan bir tanesi. Ama bu hemen bugünden yarına olgunluğa kavuşacak bir konu değil. Sürekli ve yıllara sarı bir çaba gerekiyor. Şehrin dinamikleriyle bir araya gelerek bunu nasıl daha verimli yapacağımızı konuşuyoruz. Şehrimizde 5 farklı bölgede yapılan kazıların olgunlaştırılması, kültürel eserlerin tanıtılması, tarihi güzelliklerin turizme kazandırılması için altyapı çalışmalarının tamamlanması zaman alan meseleler. Ancak şu anda kat ettiğimiz mesafe de az bir mesafe değil. Önümüzdeki dönemde birlikte yaptığımız çalışmalarla tuğlaları üst üste koyarak bu konuda Gaziantep'in çok daha ileriye gideceğini düşünüyorum. Çünkü



Gaziantep'te böyle bir potansiyel zaten var. Sonuç olarak Marka Şehir olma konusunda iyi bir yerdeyiz ama daha yapacak

çok işimiz var. Ben bu etiketin şehrimize çok yakıştığını ve gelecekte Gaziantep'i çok daha ileri bir noktaya taşıyacağını düşünüyorum.

-Yatırımcı gözünde Gaziantep'i farklılaştıran en güçlü avantaj sizce nedir?

Bence Gaziantep, Türkiye'nin Ortadoğu'ya açılan kapısı konumunda olan, bölgenin hamisi olan, yıldızı olan bir şehir. Sanayi altyapısı ve ticari birikimi, ticari tecrübesi çok yüksek bir şehir. Aynı zamanda girişimci ruhu ve üretim kapasitesi de çok yüksek bir şehir. Türkiye'nin en büyük OSB alanına sahibiz. Kardeşlik ruhu ve birlikte iş yapabilme kapasitesi çok yüksek olan bir ilde yaşıyoruz. Bununla birlikte her zaman söylediğimiz gibi Bereketli Hilal'i oluşturan topraklara sahibiz. Üzerinde sekiz bin yıldır insan ayağının hiç eksilmediği topraklarda oluşan bir paylaşım ve bölüşüm kültürüne sahibiz. Bütün bunlar birleştiğinde Gaziantep'i Gaziantep yapan en önemli güç ortaya çıkıyor.

-Gençlerin eğitim, istihdam ve şehir yaşamına katılımı için nasıl bir vizyon ortaya koyuyorsunuz?

Bu tüm şehri ilgilendiren çok önemli bir konu bize göre. Bu açıdan hem kamu kurumlarımız, hem belediyelerimiz, hem odalarımız ve sivil toplum kuruluşlarımız, hem üniversitelerimiz hem de özel kuruluşlarımızın içerisinde olduğu bir yapıyla olaya yaklaşıyoruz. Biz kamu tarafında eğitim alt yapısının geliştirilmesi ve artan ihtiyaçlara cevap verebilmesi için Milli Eğitim Bakanlığımız nezdinde son yıllarda çok önemli yatırımlar yaptık biliyorsunuz. Eğitim derslik kapasitemiz depreme rağmen 4 kat artış gösterdi. İstihdamın artış göstermesi ve gençlerimizin çalışma hayatına adaptasyonu amacıyla Mesleki Eğitim Merkezleri'ne ve Meslek Liseleri'ne ağırlık veriyoruz. Gaziantep'te dönemin ihtiyaçlarına uygun Siber



Güvenlik, Tarım, Gastronomi gibi alanlarda branş liseler açıyoruz. Üniversitelerimiz, sanayi işbirliği kapsamında ortak projeler yürütüyor ve biz de bunlara şehrin bütün paydaşları ile destek veriyoruz. İhtiyacın fazla olduğu çalışma alanları için sanayimizle ortak istihdam projeleri yürütüyoruz.

-Kadın girişimciliğinin Gaziantep'teki yükselişini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Kadınların çalışması ve kendi

potansiyellerini ortaya koyması anlayışı ve kadınların iş hayatındaki konumu günümüzde ülkemiz genelinde bir değişim yaşıyor biliyorsunuz. Kadınlar aktif çalışma hayatında eskisine göre daha fazla varlar ve her geçen gün de daha fazla olmaya devam ediyorlar. Gaziantep'te bir girişimci şehri olduğu için bu şehrin kadınları iş hayatında her geçen gün daha fazla varlığını hissettiriyor. Bununla birlikte kadınların çalışma hayatında girişimci olarak daha fazla yer alması için bir pozitif ayrımcılık ve destek de söz konusu.



■ Karabük Valiliği ziyaret karesi (2018)



■ Karabük Eflani ilçesi ziyaretinden bir kare (2017)



■ Rize Valiliği göreve başlama (Ekim 2018)



■ Karabük Valiliği Dönemi (2017)

“Bu şehrin sekiz bin yıllık tarihi ve kültürel bir geçmişi var”

Aslında olması gereken de bu. Kadın elinin değdiği daha estetik bir anlayışın varlığı bizleri de sevindiriyor.

-Turizmde Gaziantep'in yeni dönem hedefi ne olacak? Gastronominin ötesine geçen bir yol haritası var mı?

Tabiki gastronomi turizmi yıllar süren çalışmaların karşılığı olarak belirli bir ivme kazandı. Ancak her zaman söylediğimiz gibi Gaziantep sadece gastronomiden ibaret değil. Bu şehrin sekiz bin yıllık tarihi ve kültürel bir geçmişi var. İlimizdeki diğer paydaş kurumlarla birlikte ana amaçlarımızdan bir tanesi bu kültürel ve tarihi geçmişi ön plana çıkarmak. Bu konuda çalışmalarımız devam ediyor. İlimizde şu anda 5 farklı noktada arkeolojik kazı çalışmaları yapılıyor. Şehir genelinde 22 tane müzemiz ziyaretçi kabul ediyor. Zeugma Mozaik Müzemiz ziyaretçi sayısını her sene artırmaya devam ediyor. İlimizde Rumkale Cam Teras projesi ve sonrasında yüzer karşılama platformu Valiliğimiz tarafından tamamlandı biliyorsunuz. Yine Büyükşehir Belediyemiz Rumkale'de su sporları turnuvası yapıyor. Yesemek UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'ne alındı ve oraya yapılacak bir karşılama merkezi çalışmalarımız devam ediyor. 2017 yılında kasteller ve livaslarımız yine UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesinde yer aldı. Dülük Antik Kentimizde tarihi kilisenin açığa çıkartılması için



çalışmalar devam ediyor. Ayrıca şehrimizin otel yatak kapasitesi her geçen gün artış gösteriyor. 12 bin yatak kapasitemiz var şu anda. Bu kapasite bir yıl içerisinde yaklaşık 1.500 daha artacak. Sağlık turizmi alanında çalışmalarımız var. Şehrimizin yabancı ülkelerdeki güvenli bölge sınırlamasının kaldırılması için çalışmalar yürütüyoruz. THY ile şehrimizin tanıtımı amaçlı görüşmelerimiz devam ediyor. Bütün bunları üs tüste koyduğumuzda Gaziantep'te aslında çok şey değişiyor. Ama turizm sektöründe gelişim hemen

akşamdan sabaha olmaz. Tüm kurumlarımız, milletvekillerimiz, belediyelerimiz ve sivil toplum kuruluşlarımızla birlikte yoğun bir çalışma yürütüyoruz. Bu çalışmalarımızın meyvesi belki birkaç seneye olgunlaşmaya başlayacak. Bizden sonraki bayrağı devrettiğimiz arkadaşlarımızla belki on sene sonra belki daha yakın bir süreçte şehrimiz daha çok turist ağırlayacak bir şehir olacak. Ama şu anda yapılan çalışmalara bakarak iyi bir durumda olduğumuzu ve giderek gelişim sağladığımızı söylemek mümkün.

“Gaziantep’te bulunmaktan gurur duyuyorum”

-Yönetim anlayışınızı üç cümleyle özetleseniz hangilerini seçerdiniz?

- İstisare odaklı çalışan,
- Toplumun her kesimiyle iletişim içinde olmayı seven,
- Birlikte iş yapmayı tercih eden.

-Gaziantep’te göreve başladığınızdan bu yana sizi en çok gururlandıran gelişme ne oldu?

Ben Gaziantep’e 6 Şubat depremlerinden sonra geldim biliyorsunuz. Deprem zamanında da burada koordinatör valiydim. O dönemde gördüğüm en önemli şey. Zenginiyle fakiriyle herkesin her şeyi bir kenara

bırakıp birbirine yaslanarak ayağa kalkmaya çalışması beni en çok duygulandıran şey oldu. İş adamlarımızın fabrikalarında yemek yaptırıp dağıtması, ihtiyaç olan malzemeler için herkesin birbiriyle yarışması, kimin neyi varsa seferber etmesi. Oluşan o birlik, beraberlik ruhu, “biz başkayız” dedirten bir manzaradır. İlerleyen zamanlarda gördüm ki bu ruh Antep’in Kurtuluşu’nda da böyleymiş şimdi de böyle. Ben o dönemden beri söylüyorum, “ben bu şehrin Valisi olmaktan ve bu şehre hizmet etmekten her zaman gurur duyuyorum”.

-Face Dergisi okurlarına ve

Gaziantep’lilere iletmek istediğiniz özel bir mesaj var mı?

Aslında söylemek istediğim her şeyi sohbet esnasında hemşerilerime mesaj olarak söyledim. Ama şöyle bir özet cümle kurayım; bu şehir tarihiyle, savunmasıyla, kültürel zenginlikleriyle, çalışkan, rekabetçi ve girişimci ruhuyla, kardeşlik anlayışı ve yardımseverliğiyle, hayırseverliğiyle çok özel bir şehir. Ben inanıyorum ki bu saydığım özellikler bu şehri ileride çok daha önemli konumlara getirecek. Bu açıdan Gaziantep’te bulunmaktan, bu şehrin insanlarına hizmet ediyor olmaktan gurur duyuyorum.





MAYBACH

EYEWEAR

Mağazamızın dışında başlayan mutluluğunuz ,

Gözlerinizde taçlanacak



Kalyon Kavşağı Mücahitler Mah. Ali Fuat Cebesoy
Bulv. NO: 88/B Şehitkamil - GAZİANTEP

www.rivaoptik.com





Gonca TOKUZ

Mutfaklarımızdaki Yalancılar...

Yalancı içli köfte, Yalancı keşkek, Yalancı paça..

ARAŞTIRMACI YAZAR
gtokuz@gmail.com

www.goncatokuz.com

Türkçede var olan ve aynı anlamı taşıyan yalan sözcüğü, “aldatmak maksadı ile

bilerek söylenen gerçeğe aykırı, asılsız söz”, “asılsız, uydurma, gerçek tarafı olmayan”

anlamlarında kullanılmaktadır. Yalan sözcüğünden türetilen “yalancı” sıfatı ise “yalan söylemeyi huy edinmiş kimse, gerçek olmayıp gerçeğe benzer olan, sahte, taklit” vb. olarak kullanım alanı bulmaktadır.

Yalancı bazen soframızdaki bir yemeğin adı, bazen yazmanın ucundaki oyanın bir motifidir.

Bir masalın etik iletileri arasında yer alabilir, oyunların yapısal öğelerinden birisi de olabilir.

Sağlıklı, gelişmiş çocukların yaşını olduğundan büyük söylemek, bol süt veren inneğin sütünün miktarını olduğundan az göstermek, çocukları sık sık ölen, yaşamayan ailelerin çocuklarını “yalancıktan” sokağa veya cami önüne bırakmaları veya komşulardan birisine “yalancıktan” satmaları gibi. Halk kültürümüzde geniş yer tutan yalan ve yalancılar elbette mutfak kültürümüzde de karşımıza çıkmaktadır. Mutfagımızda yemeklerden



tatlılara, tatlandırıcılardan meyvelere pek çok örnek mevcuttur.Örneğin Türebî Efendi'nin 1864 yılında Londra'da İngilizce basılan A Manual of Turkish Cookery adlı kitabında yalancı balık dolması ve yalancı dolma yemekleri ilk örneklerimiz sayılabilir. Mahmud Nedim bin Tosun'un 1898 yılında bitirdiğini ifade ettiği Aşçıbaşı kitabında adı balık pilakisi, midye pilakisi ve istiridye

pilakisinin hemen yanı başında yalancı pilaki adlı yiyeceğe rastlanmaktadır. 1921 yılında Rabia Edhem'in La Bonne Cuisine Turque kitabında yer verilen seçme Türk yemekleri arasında çeşitli zeytinyağlı yemekler vardır ve aralarında “yalancı dolma” dikkat çekmektedir. Takip eden yıllarda yiyeceklerimizde yalancı sıfatının daha sık kullanıldığını görülmektedir.

Örneğin “yalancı dolma” olarak bilinen zeytinyağlı dolma ve sarmalar olmak üzere, yalancı pilaki, yalancı ilik, yalancı hurma, yalancı balık dolması, yalancı köfte, yalancı içli köfte, yalancı kuzu dolması, yalancı tarhana, yalancı ekşili, yalancı paça, yalancı kelle, yalancı keşkek gibi adlar yazılı kaynaklarda yer almaya başlamıştır.

Mutfağımızda yaygınlaşan, benimsenen “yalancı” sıfatı en çok zeytinyağlı yiyecekler için kullanılmaktadır. Zeytinyağlı yemeklere “yalancı” sıfatının yakıştırılmasında, Ülkemiz yaygın olarak hayvansal besinlerin çok tüketilmesi önemli rol oynamıştır. Yalancı sözcüğü elbette sadece etsiz ve zeytinyağı kullanılan yemekler için kullanılmamaktadır. Önemli olan yemeğin aslından farklı olmasıdır. Örneğin, Aydın’dan derlenen “yalancı kuzu dolması” patıcan ile hazırlanan etsiz bir yemektir. Kuzu dolması denilmesi ancak halkın mizah anlayışı ile açıklanabilir. Yalancı kuzu dolması yemeğine benzer bir örnek “yalancı balık dolması”dır. Mehmet Kamil’in 1844 yılında yazmış olduğu Melceü’t Tabbâhîn’de yer alan “yalancı balık dolması” yemeği zeytinyağlıdır ve patıcanların şekli balığa benzemektedir. Yine aynı eserde yalancı keşkek, yalancı ilik, yalancı dolma ve vişne yalancı dolması gibi yemeklerin yer aldığı görülmektedir. Marianna Yerasimos, “Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları” adlı makalesinde yalancı dolmaları, “Otlar, Sebzeler ve Yalancı Dolmalar” olarak ayrı bir başlık altında incelemiştir. Çalışmanın bugünkü Türkiye sınırları içerisinde yaşayan



Rumları kapsadığını belirten Yerasimos “etsiz sarmaların en ünlüsü tabi ki Türk, Yunan ve Ermeni mutfağının baş tacı olan pirinçli, bol soğanlı, naneli, dereotlu ‘zeytinyağı düşmanı’ yalancı dolmadır. Etsiz ve sıvı yağlarla pişen bu enfes ‘yalancı’ yemeklerin, perhiz kurallarına uymak kaygısıyla meydana çıktığı geliyor insanın aklına” demektedir. Müjgan Üçer, Ananım Aşı Tandırın Baş Sivas Mutfağı kitabında “yavan dolma” yemeğini açıklarken bu konuyu irdelemekte ve şöyle ifade etmektedir: “Büyükkannelerimiz zeytinyağı yapılan sarmalara yavan dolma derlerdi. İçine et konulmadığından mı yoksa zeytinyağını yağ saymadıklarından mı yavan dolma denmiştir?” Yapıldıkları ana/yardımcı malzemenin, pişirilme tekniğinin/kabının, özel kişi ve yerlerin vb. adlarını alan yemek adlarında “yalancı” sözcüğü köftelerde de karşımıza çıkmaktadır. Yemeğin etsiz hazırlandığının ilk göstergesi

olan yalancı sözcüğüne pek çok ilimizde rastlanır. Örneğin Sivas’ın Koyulhisar ilçesinde ince bulgur ile yoğrulan etsiz bir köfte olan Malatya köftesine “yalancı köfte” denilmektedir. Bitlis yöresinden derlenen yalancı köfte de yine etsiz - soğanlı iç ile kıymasız hazırlanmaktadır. Bir başka yalancı köfte örneği Hatay ilinden derlenmiştir.

Genelde yaz aylarında hazırlandığı belirtilen yemeğin malzemesi; ince bulgur, salça ya da dövülmüş biberden oluşmaktadır. Elazığ’dan derlenen “yalancı içli köfte” yemeği ise tamamen etsiz bir yemek değildir. Ama içli köftenin hamuruna et konulduğundan ve adı geçen yemeğin hamuru etsiz hazırlandığından yalancı adını almıştır. Çorbalar grubunda yalancı ekşili, yalancı paça, yalancı tarhana çorbaları örneklenebilir. Yalancı ekşili ve yalancı paça çorbaları Adana ilinden derlenmiştir. ...➤

Yalancı paça, yağda kızartılmış ekmeklerin üzerine -yine yağda pembeleştirilen soğan, salça, limon suyu, sarımsak eklenerek hazırlanmış- sos dökülerek yenilen bir yiyecektir. Yalancı paça Arap mutfağında yaygın olarak “fette” genel bilinen yemeklerin Ülkemizdeki temsilcilerinden birisi olarak nitelendirilebilir.

Bilecik ilinden derlenen yalancı tarhana ise taze tarhana çorbasıdır.

Sebze yemeklerine Ankara’nın Beypazarı ilçesinden derlenen yalancı türlü yemeği örnek verilebilir. Yemeğe yalancı denilmesinin nedeni, etin kullanım şekli (kıyma) kaynaklanmaktadır. Bilindiği gibi türlü yemeğinde genelde doğranmış/parça et kullanılmaktadır. Kıyma dışında yemekte kullanılan diğer malzemeler - patlıcan, bamya, domates, biber, soğan vb.- aynıdır.

Pilavlara en güzel örnek olarak yalancı keşkek yemeğidir. Orta Çağdan günümüze ulaşan bu güzel yemek Mehmet Kâmil’in kitabında yalancı keşkek olarak yer almaktadır. Malzemesi, rugân-ı sade (sadeyağ) ile dakik-i has (has un) ve suda tabh olunmuş (pişmiş) semiz etten ibarettir. Gaziantep yöresinin eski yemeklerinden birisi olan yalancı kelle, sakatat yemeklerini çağrıştırmasına rağmen aslında etli ve sarımsaklı dövme aşısıdır. Yemek et konulmadan hazırlandığında adına “yalancı kelle” denilmektedir. Gaziantep’in komşu ili Kilis’te etsiz pişirilen dövme yemeğinin adına “yalancı” yerine “kel” sıfatı layık görülmüştür. Kilis halkı sadece bu yemeğe değil etsiz (veya kıyma) ile hazırlanan yemeklerine “yalancı” yerine “kel” demeyi tercih etmişlerdir. Örneğin kel lebeniye gibi. Günümüzdeki yemeklerin adlarına baktığımızda

yemeklere “yalancı” demiyoruz artık. Örneğin köfte hamuru etsiz içli köfte aslında “yalancı içli köfte” dir. “Çiğ köfte” adıyla tüm marketlerde, restoranlarda karşımıza çıkan köfteye neden “çiğ köfte” diyoruz da yalancı “çiğ köfte” demiyoruz?

Yalan ve yalancılar her zaman bizlerle olacak, siyasetten mutfak kültürümüze, el sanatlarından sözlü kültürümüze kadar her yerde karşımıza çıkacaktır. Biz yaşadıkça yaşayacak, bizleri yanıltmaya, şaşırtmaya, oyalamaya, ders vermeye etkilemeye, şekillendirmeye ve dönüştürmeye devam edecektir.

Not: Yazımda editörlüğünü Prof.Dr. Emine Naskali’nin yaptığı Kitabevi Yayınlarından çıkan “Yalan Kitabı”ndaki “Mutfak Kültürümüzde Yalancı Tatlar” adlı makalemden yararlandım.





ÇOPUROĞLU
baklava

Instagram: copuroglubaklava Facebook: Çopuroğlu Baklava

0 532 172 23 03 / 0 342 232 20 27



SÖYLEŞİ | FACE

Tasarım Sahada Değer Kazanır

R Ö P O R T A J

Mimarlığı yalnızca tasarım aşamasıyla sınırlamayan; sahada birebir karşılık bulan bütüncül bir üretim süreci olarak ele alan Mimar Kemal Emre Şahin, Villa ve lüks konut ölçeğinde geliştirdiği projelerde zamansızlık, mahremiyet ve konforu merkeze alan SHN ES Yapı Mimarlık, mimariyi kişisel bir imzaya dönüştürüyor. Gaziantep'in mekânsal hafızasından beslenen bu yaklaşım, tasarım ve uygulamayı aynı çatı altında buluştururken, gösteriştan uzak ama güçlü mekânların sahada hayat bulmasını sağlıyor. Röportajımız sizlerle...

**İlk olarak sizi tanıyabilir miyiz?
Kemal Emre Şahin kimdir?**

Öncelikle bu kıymetli fırsat için Face dergisine teşekkür ederim. 1994 yılında Gaziantep'te doğdum. Eğitim hayatımın tamamını yine bu şehirde tamamladıktan sonra, 2012 yılında İstanbul Beykent Üniversitesi Mimarlık Bölümü'nü kazandım. İngilizce hazırlık eğitimiyle birlikte geçen lisans sürecimde, yaz tatillerini yalnızca dinlenerek değil; Gaziantep'te özel ve kamu kurumlarında aktif stajlar yaparak değerlendirdim.

2017 yılında mezuniyetimin ardından iki yıl boyunca Gaziantep'te bir mimarlık ofisinde tasarım ve uygulama süreçlerinde görev aldım. Bu dönem, mesleğin yalnızca çizimden ibaret olmadığını; sahayla, malzemeye ve insanla birebir temas gerektirdiğini bana çok net öğretti. 2019 yılının sonunda ise kendi ofisini kurarak mimari üretimimi bağımsız bir zeminde sürdürmeye başladım. Yaklaşık altı yıldır tasarım ve uygulama süreçlerini kendi ofisim bünyesinde, bütüncül bir anlayışla yürütüyorum.

Genç bir mimar olarak kendi ofisinizi kurmaya nasıl karar verdiniz? "Kendi isminizle" var olma motivasyonunuzun arkasında ne var?

Kendi ofisini kurma kararım, yalnızca bağımsız çalışmak isteğinden değil; tasarladığım mekânların her aşamasında söz sahibi olma ihtiyacından doğdu. Bir projenin yalnızca çizim aşamasında değil, uygulama sürecinde de mimari kimliğini

koruması benim için çok önemli. Mimarlığı kişisel bir imza olarak görüyorum. Bu nedenle kendi ismimle var olmak, başından beri doğal bir motivasyondur. Hızlı tüketilen, birbirine benzeyen projeler yerine; sade, zamansız ve gösterişten uzak ama güçlü mekânlar üretmeyi önemsiyorum. Bu yaklaşım, hem mimari duruşumu hem de ofisimin geleceğe dair vizyonunu net biçimde tanımlıyor.

Gaziantep'te mimarlık yapmak size ne katıyor? Bu şehrin mimari karakterini nasıl tanımlarsınız?

Gaziantep'te mimarlık yapmak, tasarımı her zaman bağlamla birlikte düşünmeyi zorunlu kılıyor. Kent, geleneksel yaşam kültürünü ve mekânsal hafızasını büyük ölçüde koruyarak büyüyor. Bu da mimarlığı, yalnızca çağdaş formlar üretme çabası olmaktan çıkıp; geçmişle bugün arasında doğru bir denge kurma sürecine dönüştürüyor.

Gaziantep'in mimari karakterini "ölçülü ama güçlü" olarak tanımlayabilirim. Buradaki kullanıcı, mekândan yalnızca estetik değil; konfor, mahremiyet ve uzun ömürlü kullanım bekliyor. Kaliteli yaşamayı bilen bu kullanıcı profili, tasarımlarımı daha dikkatli ve daha nitelikli olmaya zorluyor. Ayrıca kentin köklü usta ve esnaf kültürü, işin sahada doğru karşılık bulmasını sağlayan çok önemli bir avantaj. Tüm bu dinamikler, Gaziantep'te mimarlık yapmayı hem zorlayıcı hem de son derece besleyici kılıyor.

Ofisiniz özellikle hangi yapı tiplerinde iddialı çözümler sunuyor?

Zaman içinde ofisimizin mimari yaklaşımını en net yansıtan alanların; villa, lüks konut ve iç mimari tasarımı olduğunu söyleyebilirim. Bu ölçeklerde mimarlık, yalnızca bir kabuk üretmekten çıkıyor; yaşamın tüm detaylarını kapsayan bütüncül bir sürece dönüşüyor. ...➤





Villa ve lüks konut projelerinde önceliğimiz; gösterişten ziyade konforu, mahremiyeti ve zamansızlığı ön plana çıkarmak. İç ve dış mekân arasında güçlü bir süreklilik kurmaya, mimari dili iç mekânda da devam ettirmeye özen gösteriyoruz. İç mimariyi ayrı bir disiplin değil, mimarinin doğal bir devamı olarak ele almamız; ofisimizin bu alanda güçlü bir karşılık bulmasını sağlıyor.

Projeyi sadece çizer misiniz, yoksa şantiyede de var mısınız? Müşterileriniz hangi risklerden kurtuluyor?

Bizim için mimarlık, yalnızca kâğıt üzerinde tamamlanan bir süreç değil. Tasarımın gerçek karşılığı, sahada doğru şekilde hayata geçtiğinde

ortaya çıkıyor. Bu nedenle projelerin uygulama sürecinde, şantiyenin her aşamasında aktif olarak yer alıyoruz. Malzeme seçiminden detay çözümlerine, işçilik kontrolünden uygulama koordinasyonuna kadar süreci A'dan Z'ye yönetiyoruz. Müşteri ile uygulayıcı ekipler arasında doğrudan bir köprü kuruyoruz. Bu sayede tasarımın sahada bozulması, yanlış malzeme kullanımı, uygulama hataları ve iletişim kopuklukları gibi birçok riski ortadan kaldırmış oluyoruz. Sürecin tek bir mimari akıl tarafından yönetilmesi hem kaliteyi hem de güveni beraberinde getiriyor.

Yoğun saha, müşteri ve kurum trafiğinde çalışma rutininizi nasıl yönetiyorsunuz?

Mimarın günü yalnızca çizimle geçmiyor; hatta çoğu zaman masa başından çok sahada oluyor. Uygulama ağırlıklı çalışan bir ofis olarak, şantiyede

olmak ve süreci yerinde yönetmek günlük rutininizin önemli bir parçası. Çalışma düzenimi; masa başı üretim, saha ziyaretleri ve müşteri-kurum görüşmeleri arasında dengeli bir şekilde kurmaya özen gösteriyorum. Bu çok katmanlı yapıyı yönetebilmenin anahtarı ise sürecin tüm kontrolünün mimari bir bakışla ele alınması. Tasarım, uygulama ve iletişimin aynı çatı altında ilerlemesi hem işin kalitesini yükseltiyor hem de süreci sürdürülebilir kılıyor.

"İmza projeniz" dediğiniz işler hangileri?

Ofisimizin yaklaşımını en net yansıtan projeler; tasarım ve uygulama süreçlerini baştan sona üstlendiğimiz işler oluyor. Bu anlamda Gaziantep Şehirciösteren bölgesinde hayata geçirdiğimiz butik villa projesi, bizim için gerçek bir imza proje niteliğinde.

Yaklaşık 1.000 m² arsa üzerinde konumlanan, 600 m² kapalı alana sahip bu üç katlı villada; iç-dış mekân ilişkisini güçlü şekilde kurguladık.

Havuz, kış bahçesi ve peyzaj, mimari bütünün ayrılmaz parçaları olarak ele alındı. İç mimaride sade ama lüks, zamansız ve rafine bir dil benimsedik.

Bugün bu yapı, Gaziantep'te satışta olan en yüksek değerli konutlardan biri olarak ilanlarda yer alıyor. Bu durum, mimari kaliteye verilen önemin piyasa tarafından da karşılık bulduğunu net biçimde gösteriyor.

Şu anda üzerinde çalıştığınız yeni projeler var mı?

Hâlihazırda Gaziantep'in Iconova, Alleben, Yamaçtepe ve Şehircösteren bölgelerinde konumlanan lüks villa ve konut projeleri üzerinde çalışıyoruz. Bu projelerin büyük bir kısmı, tasarım ve uygulama süreçlerini birlikte yürüttüğümüz anahtar teslim işler.

Mahremiyet, konfor ve mekânsal kaliteyi ön planda tutan; sade ama güçlü bir mimari dil geliştirmeyi hedefliyoruz. Yakın dönemde hayata geçecek bu projelerin, ofisimizin uzmanlık alanını daha görünür kılacağına inanıyorum.

Önümüzdeki 5 yılda SHN ES Yapı Mimarlık'ı nerede görüyorsunuz?

Önümüzdeki beş yıl içinde SHN ES Yapı Mimarlık'ı; villa, lüks konut ve iç mimari tasarımı alanlarında, tasarımı sahada birebir karşılık bulan güçlü bir ofis olarak konumlandırmayı hedefliyorum.

Nicelikten ziyade nitelikli ve seçici projelerle büyümek istiyoruz. Gaziantep'te edindiğimiz saha ve uygulama tecrübesini, farklı şehirlerde de nitelikli işler aracılığıyla görünür kılmayı amaçlıyoruz.

Yerel bağlamı doğru okuyan, zamansız ve sade bir mimari dili Türkiye ölçeğinde tanınan bir marka hâline getirmek, SHN ES Yapı Mimarlık'ın temel hedefi.



1985'den günümüze...



AKIK®

G Ü M Ü Ş

Osmangazi ve Yeşilsu şube

-Osmangazi Mahallesi Ahmet Şireci Bulvarı No:16/F

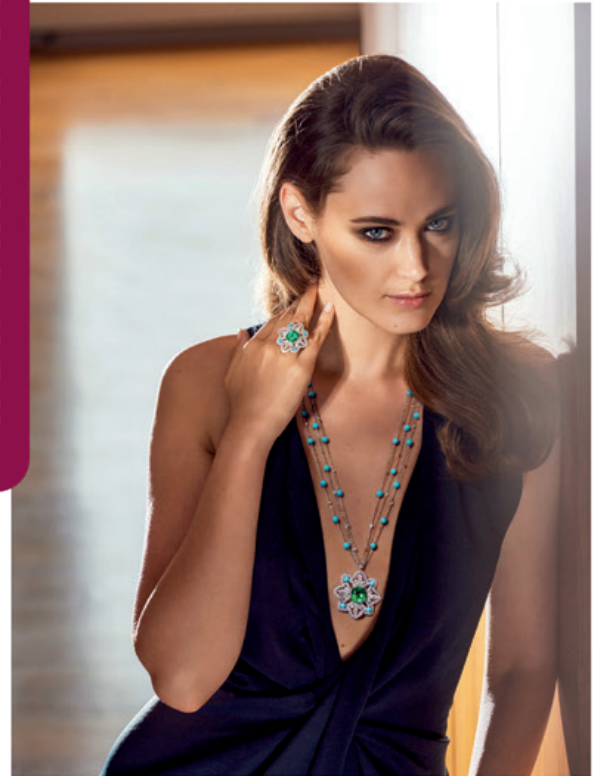
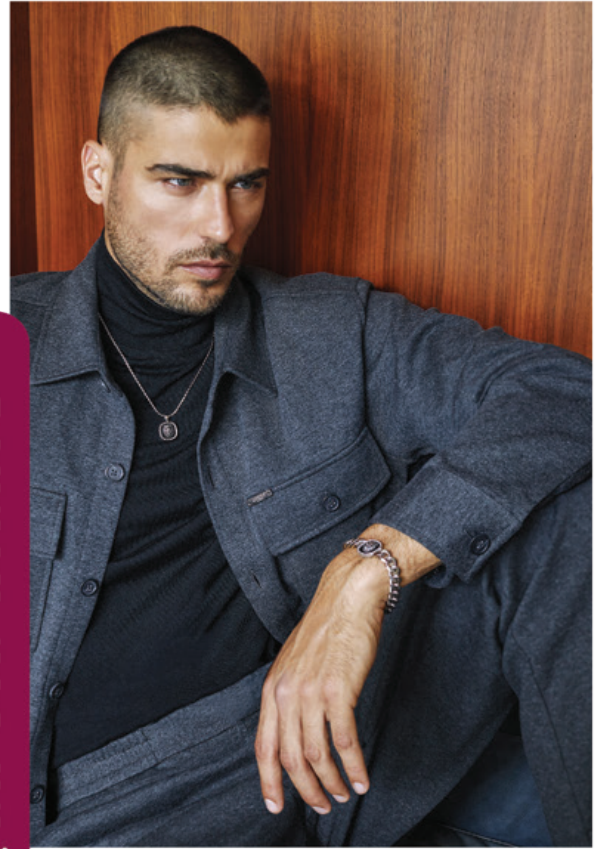
Şehitkamil/ Gaziantep

-Bey Mahallesi Atatürk Blv. Çayırhan Apartmanı No: 43/A, 27010

Şahinbey/Gaziantep



HER TAKIDA BAŞKA BİR HİKAYE



www.akikgumus.com





Fonksiyonel Tıp Uzmanı **Dr. Beril Hıdıroğlu:**

“Sağlığınızı düzeltmeye yaşam tarzınızdan başlayın”

SÖYLEŞİ | **IFACE**

Fonksiyonel Tıp Uzmanı Dr. Beril Hıdıroğlu, fonksiyonel tıbbi; semptomları bastırmak yerine hastalıkların kök nedenlerine odaklanan, sürdürülebilir sağlığı merkeze alan bir yaklaşım olarak tanımlıyor. Beslenmeden uyku düzenine, stresten bağırsak sağlığına kadar yaşamın tüm bileşenlerini birlikte ele alan bu yaklaşım, modern yaşamın bozduğu dengeyi kişiye özel sağlık planlarıyla yeniden kurmayı hedefliyor. Fonksiyonel tıp üzerine önemli açıklamalarda bulunan Dr. Beril Hıdıroğlu ile gerçekleşen röportajımız sizlerle...

İlk olarak sizi tanıyabilir miyiz? Beril Hıdıroğlu kimdir?

1997 yılında Gaziantep'te doğdum. Doğma büyüme Gaziantepliyim; ailem, eğitim hayatım ve köklerim bu şehre dayanıyor. İlkokul ve lise eğitimimi Gaziantep'te tamamladıktan sonra tıp fakültesi eğitimimi İstanbul'da aldım. Tıp eğitimim sırasında fonksiyonel tıpla tanışmam, mesleki bakış açımı şekillendiren önemli bir dönüm noktası oldu.

2022 yılında, Fonksiyonel Tıp'ın kurucusu olan, USA Cleveland Clinic merkezli IFM (Institute for Functional Medicine) çatısı altında fonksiyonel tıp eğitimlerime başladım. Bu süreçte farklı hastanelerde gönüllü stajyerlik yaptım, iş yeri hekimliği deneyimi kazandım ve sahada aktif olarak çalıştım. Zorunlu hizmetimi Hakkâri'de tamamladım; iki yıl boyunca acil serviste görev aldım. Ardından bir yıl Nizip'te çalıştım. Türkiye'nin farklı bölgelerinde çalışmak, yaşam tarzı ile sağlık arasındaki ilişkiyi sahada gözlemlene imkânı sundu.

Fonksiyonel tıp stajlarımı ve eğitim sürecimi tamamlayarak sınavlarımı geçtim ve Türkiye'de yalnızca 20 hekimde bulunan bu sertifikaya hak kazandım. Bugün Gaziantep'te, kendi fonksiyonel tıp kliniğiminde danışanlarımı takip ediyorum.

Kendi hayatımda da beslenmeye ve yaşam tarzına verdiğim önemin olumlu etkilerini deneyimlemiş biri olarak, fonksiyonel tıbbın modern yaşamda çok değerli bir yaklaşım olduğuna inanıyorum. Amacım; uzun vadeli, dengeli ve sürdürülebilir

bir sağlık anlayışını yaygınlaştırmak.

- Fonksiyonel tıp son yıllarda sıkça konuşuluyor. Sizin bakış açınızla fonksiyonel tıp nedir ve klasik tıptan temel farkı nerede başlar?

Fonksiyonel tıp; kişiyi yalnızca şikâyetleriyle değil, genetik yapısı, yaşam tarzı, çevresel faktörleri ve psikososyal durumu ile birlikte ele alan, bütüncül ve kişiye özel bir yaklaşımdır. Klasik tıp çoğunlukla organ ve semptom odaklı ilerlerken, fonksiyonel tıp "Bu tablo neden ortaya çıktı?" sorusuna odaklanır.

Vücudu ayrı ayrı organlar olarak değil, birbiriyle ilişkili sistemlerin bütünü olarak değerlendirir. Kanıta dayalı bilimsel veriler ışığında kişiye özel sağlık planları oluşturur. Amaç, semptomları baskılamak değil; kök nedene inerek kalıcı ve sürdürülebilir çözümler üretmektir.

Fonksiyonel tıp kimler için uygundur, kimler bu yaklaşımdan en çok fayda görür?

Fonksiyonel tıp; özellikle kronik hastalıkları olan, uzun süredir geçmeyen şikâyetler yaşayan kişiler için oldukça etkilidir. ... ➤



SÖYLEŞİ | FACE

Fonksiyonel
tıpta tüm bu bireysel
farklılıklar dikkate alınarak
kişiye özgü bir yol haritası
oluşturulur. Bu da uzun
vadede daha başarılı sağlık
sonuçları sağlar.

Şişkinlik, hazımsızlık gibi sindirim problemleri, bağırsak hastalıkları, hormon dengesizlikleri, cilt sorunları, kronik yorgunluk ve ağrı gibi durumlarda kök nedenlere odaklanarak kalıcı iyileşme hedefler.

Bununla birlikte fonksiyonel tıp yalnızca hastalık varlığında değil; belirgin bir şikâyeti olmayan ancak iyilik hâlini sürdürmek (well-being) ve hastalıklar ortaya çıkmadan önce önleyici (preventive) sağlık hizmeti almak isteyen bireyler için de uygundur.

- Fonksiyonel tıpta kişiye özel yaklaşım çok vurgulanıyor. Aynı şikâyetle gelen iki hastada süreç neden farklı ilerleyebiliyor?

Tıp fakültesinde sıkça vurgulanan bir söz vardır: “Hastalık yoktur, hasta vardır.” Aynı şikâyetle sahip iki kişinin biyolojik yanıtı, klinik tablosu ve tedaviye vereceği yanıt aynı olmaz. Bunun altında genetik yapı, çevresel faktörler, stresle başa çıkma kapasitesi, bağırsak mikrobiyotası ve ilaç etkileşimleri gibi birçok değişken yer alır.

Fonksiyonel tıpta tüm bu bireysel farklılıklar dikkate alınarak kişiye özgü bir yol haritası oluşturulur. Bu da uzun vadede daha sürdürülebilir ve

başarılı sağlık sonuçları sağlar.

-Bağırsak sağlığı, hormonlar ve bağışıklık sistemi arasında nasıl bir ilişki var? Neden her şeyin merkezinde bağırsak yer alıyor?

Bağırsaklar, vücudun dış dünya ile en yoğun temas noktasıdır ve bağışıklık sistemi ile hormon dengesi üzerinde belirleyici bir role sahiptir. Besinler, katkı maddeleri ve toksinler ilk olarak bağırsaklardan geçer; burada neyin emileceğine, neyin vücuttan atılacağına karar verilir.

Bağırsak hasarı sonucu geçirgenliğin artması durumunda, normalde kana geçmemesi gereken maddeler dolaşıma katılabilir. Bu durum bağışıklık sisteminin sürekli uyarılmasına ve kronik inflamasyona yol açar. Bağırsak mikrobiyotası ise bağışıklık yanıtının dengelenmesinden hormon metabolizmasına ve beyin fonksiyonlarına kadar uzanan birçok süreçte aktif rol oynar. Bu nedenle birçok sistemik şikâyetin temelinde bağırsak sağlığı yer alır.





- Modern yaşam tarzı, stres, düzensiz uyku ve yoğun ekran maruziyeti gibi nedenler, vücudu en çok hangi sistemlerden etkiliyor?

Benim özellikle çok önemseydiğim ve günümüzde en sık dengesini kaybettiğini gördüğümüz sistemlerin başında HPA aksı (hipotalamus-hipofiz-adrenal aks) geliyor.

Kronik stresle birlikte artan kortizol, düzensiz uyku saatleri, sedanter yaşam tarzı, sosyal hayattan giderek uzaklaşma ve sürekli ekran-sosyal medya maruziyeti; sirkadiyen ritmi ve kortizol salınım dengesini bozuyor. Günün doğru saatlerinde yükselip düşmesi gereken kortizol ya sürekli yüksek kalıyor ya da tamamen düzensiz salınmaya başlıyor.

Bunun sonucunda son dönemde çok sık duyduğumuz şikâyetler ortaya çıkıyor: Sürekli halsizlik, yorgunluk, bitkin hissetme, sabahları dinlenememiş uyanma, motivasyon kaybı ve hiçbir şeye ilgi duymama. Bu tablo kişiyi zamanla bir kısır döngünün içine çekiyor; enerji düştükçe hareket azalıyor, hareket azaldıkça stres toleransı daha da bozuluyor.

Bu düzensizliği fark edip kırmak; uyku-uyanıklık ritmini düzenlemek, stres yanıtını dengelemek ve yaşam tarzında küçük ama sürdürülebilir değişiklikler yapmak, kişinin hem kendini çok daha kaliteli hissetmesini sağlıyor hem de ileride ortaya çıkabilecek birçok kronik hastalığın önüne geçilmesine yardımcı oluyor.

-Fonksiyonel tıpta ilaçların yeri nedir? Bu yaklaşım ilaçsız bir



tedavi mi sunar?

Fonksiyonel tıpta ilaçlar tamamen dışlanan ya da reddedilen araçlar değildir. Bu yaklaşım, hastalıkları yalnızca ortaya çıkan semptomlar üzerinden değil, hangi süreçlerin o hastalığa zemin hazırladığını anlayarak tedavi etmeyi amaçlar; yani kök nedene inmeyi esas alır.

Örneğin bir diyabet hastasında yalnızca ilaçla kan şekerini düşürmeyi hedeflemek yerine,

çoğu zaman hastalığın arka planında yıllardır süregelen insülin direnci, rafine şeker ve ultra işlenmiş gıdalardan zengin beslenme, kronik stres ve sedanter yaşama bağlı göbek yağlanması gibi faktörler değerlendirilir. Bu alanlara müdahale edilmeden yalnızca kan şekerini düşürmeye odaklanmak, uzun vadede kalıcı bir çözüm sunmaz.

Bu nedenle fonksiyonel tıp “ilaçsız tedavi” iddiasında bulunan bir yaklaşım değildir. ...►



Aksine, gerektiğinde ilaçları kullanır; ancak semptom baskılayıcı tedavilerin tek başına yeterli olmadığını savunur. Asıl hedef, altta yatan nedeni tedavi ederek ilaca olan ihtiyacı azaltmak ya da mümkünse ilaca bağımlılığı ortadan kaldırmaktır.

-Sağlığını korumak isteyen ama nereden başlayacağını bilmeyen biri için ilk ve en önemli adım sizce ne olmalı?

Bana göre en kritik ilk adım, beslenmeden yüksek oranda işlenmiş gıdaları çıkarmaktır. Paketli ürünler, rafine şekerler, asitli içecekler ve fast food grubu; inflamasyonu artırır, bağırsak bariyerini bozar ve birçok kronik hastalık için zemin hazırlar.

Fonksiyonel tıp açısından bakıldığında, bu gıdaları azaltarak doğada bulunan gerçek gıdalara yer açmak; kan şekeri dengesi, hormonal denge, bağışıklık sistemi ve enerji düzeyi üzerinde hızlı ve anlamlı iyileşmeler sağlar. Üstelik bu değişiklik, karmaşık diyetler ve yüksek maliyetlere gerek kalmadan en güçlü faydayı sunan basit bir adımdır.

-Fonksiyonel tıp yalnızca beslenme odaklı bir alan gibi algılanabiliyor. Bir hekim olarak bunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Fonksiyonel tıp, beslenmenin ötesinde; klinik muayene, laboratuvar değerlendirmeleri ve tıbbi takip gerektiren bir hekimlik yaklaşımıdır. Beslenme önemli bir araçtır, diyetisyenler iyi birer iş birliği ortağıdır; ancak tek başına yeterli değildir.

Bir fonksiyonel tıp hekimi;



hormonal dengeyi, metabolik süreçleri, bağışıklık sistemini, psikososyal durumu ve ilaç kullanımını birlikte değerlendirir. Bu nedenle fonksiyonel tıp, diyet listelerinden ibaret değil; tanı, takip ve tedavi süreçlerini içeren bütüncül bir sağlık modelidir.

-Sağlıkla ilgili en sık karşılaştığınız ve mutlaka düzeltilmesi gereken bir miti paylaşır mısınız?

En sık karşılaştığım ve mutlaka düzeltilmesi gereken mit şudur: Başımıza büyük bir hastalık gelmeden sağlığın ciddiyetini fark etmemek ve kötü alışkanlıkları düzeltmemek.

Oysa pek çok kronik hastalık, laboratuvar değerleri bozulmadan yıllar önce hücresel ve metabolik düzeyde

başlayarak temellerini atar. Kendimizi sürekli yorgun, şişkin, isteksiz ya da iyi hissetmiyor olmamız tesadüf değildir. Fonksiyonel tıp tam da bu gri alana odaklanır; hastalık ortaya çıkmadan önce vücudun verdiği sinyalleri fark etmeyi ve süreci tersine çevirmeyi amaçlar. Sağlık, yalnızca sonuç kâğıtlarında yazan değerlerden ibaret değildir; nasıl hissettiğimiz en önemli göstergedir.

- Okuyuculara son bir mesaj verecek olsanız bu ne olurdu?

Sağlığınızı düzeltmeye yaşam tarzınızdan başlayın.

Uyku düzeninizi sirkadiyen ritminize göre kurun, melatonin sentezinizi aksatmayın. Haftada en az 150 dakika egzersiz yapın, bir hobi edinin ve sosyal hayatın içinde kalın. Beslenmenizi sağlıklı, renkli ve doğada var olan gerçek gıdalara üzerine kurun. Stres tamamen hayatınızdan çıkmasa da onu yönetmek için mutlaka bilinçli bir çabanız olsun.

Çünkü sağlık, kaybedildiğinde değil; korunduğunda değerlidir.

Gaziantep; kültürü, tarihi ve gastronomisiyle çok kıymetli bir şehir. Ancak gastronomi kültürünün zamanla aşırı yağlı, yüksek şekerli ve yoğun işlem görmüş gıdalarla özdeşleşmesi, şehirdeki sosyal yaşamın tamamen bunun üzerine kurulması, insanların sağlık ve yaşam kalitesini ciddi şekilde etkiliyor.

Bu durumu hem hekim olarak hem de bu şehirde yaşayan biri olarak yıllardır yakından gözlemliyorum. Bu yüzden fonksiyonel tıp Gaziantep için çok önemli.



MERT GÜLLÜOĞLU
İNŞAAT

“Mükemmelliyetçi yapılar...”

Geleceği
inşaa ediyoruz!



📍 Gazi Mahallesi Zübeyde Hanım
Bulvarı No: 50 Şehitkamil
GAZİANTEP

☎ 0342 322 77 78

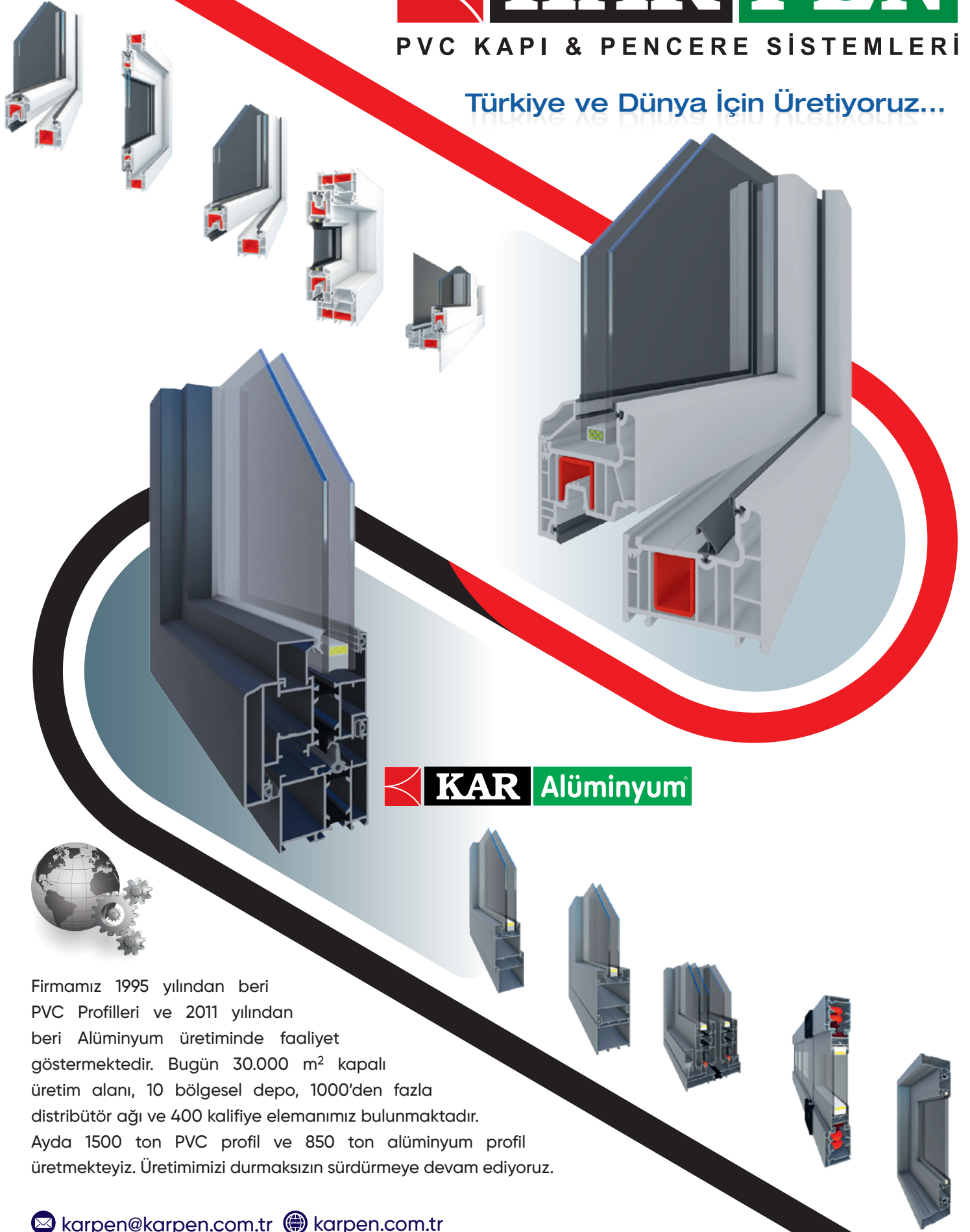
✉ info@mertgulluogluinsaat.com

🌐 www.mertgulluogluinsaat.com



PVC KAPI & PENCERE SİSTEMLERİ

Türkiye ve Dünya İçin Üretiyoruz...



KAR Alüminyum



Firmamız 1995 yılından beri PVC Profilleri ve 2011 yılından beri Alüminyum üretiminde faaliyet göstermektedir. Bugün 30.000 m² kapalı üretim alanı, 10 bölgesel depo, 1000'den fazla distribütör ağı ve 400 kalifiye elemanımız bulunmaktadır. Ayda 1500 ton PVC profil ve 850 ton alüminyum profil üretmekteyiz. Üretimimizi durmaksızın sürdürmeye devam ediyoruz.

✉ karpen@karpen.com.tr 🌐 karpen.com.tr

📍 Başpınar 5. Organize Sanayi Bölgesi 83514 Nolu Cd. No:5
Şehitkamil/GAZİANTEP-TÜRKİYE

☎ Tüketici Danışma Hattı
444 64 12



Resmi ve Özel kurumların
Temizlik hizmetleri

BEKSA
TEMİZLİK

Professional
Cleaning Services

İletişim:

0 342 220 25 74

www.beksatemizlik.com



Asım **MIHÇIOĞLU**

ARAŞTIRMACI YAZAR
asimmihcioglu@gmail.com

YORUM

IFACE

KIŞ HAZIRLIKLARI

Kışın hiç bulunmayan yahut pahalı olan, yahut ta her zaman lâzım olduğu halde parça parça tedariki zahmetli bulunan yiyecekleri, yazın ve sonbaharda, yetiştikleri mevsime göre döküm zamanlarında toptan ve senelik ihtiyaç miktarında tedarik etmek âdetidir. Bu hem ucuzluğu, hem kolaylığı temin eder. Bir kısmının yapılması veya muhafazası, hususî ameliyeler ister. Bun- dan başka her; birinin saklanacağı mahfaza ve yer de aşağı yukarı âdetle teayyün etmiştir. Hatırlıyabildiğlerimi yazıyorum:

Peynir, Küpte saklanır (peynir eritilip sıkılırken çıkan yağdan yağlı kâke yapılır.)

Yağ: Küpte, tenekede, badiyada.

Bulgur: Ambarda, petekte.

Firik: tenekede torbada.

Nohut: Tenekede, kutuda.

Mercimek: Tenekede, kutuda.

Maş: Tenekede, kutuda.

Dövmek: Tenekede, kutuda.

Şire ve kuru üzüm: sandıkta, ölbeye.

Ceviz: petekte, sandıkta.

Tarhın kuru: Torbada.

Nane kuru: Torbada.

Doğulmuş kırmızı büber: Tenekede veya tahta kutuda.

Dolmalık patlıcan, büber, domates kuru: iplikte dizili olarak çiviye asılı.



Bamya kuruşu: Torbada, kutuda
 Yeşil fasulye kuruşu: Torbada ölbende (tahta kutu).
 Baş soğan: Sepette, petekte.
 Sarımsak: Haznanın (kilerin) avanına asılı.
 Koruk pekmezi: Küçük küpte.
 Domates pekmezi: Küçük küpte.
 Sumak pekmezi: Küçük küpte
 Nar pekmezi: Küçük küpte.

Bunları hemen her âile, borç, harçda etmek lazım gelse yazdan tedariki zarurî sayar. Hali vakti yerinde olan âilelerin, bunlardan maada koydukları zahireler de vardır.

Bunlar şöyle sıralanabilir:
 Piriç: Tay (70 kiloluk çuval) ile alınır.
 Pastırma: Hususi olarak yapılır ve haznanın, (kiler) tavanına asılır.
 Yeşil zeytin: Tathlandırdıktan sonra küpe konur.
 Aş tarhanası: Torbada, ölbende (Tahta kutu)saklanır.
 Üzümlü hevekleri: Bardak arasına asılır. (Çatı arası)
 Nar, armut hevekleri: Bardak arasına asılır. (Çatı arası)
 Kavun karpuz: Samanlıhta saklanır.
 Fıstık, badem: Kutuda, sandıkta, teliste (jüt çuval).
 Zengin âileler tuzu ve sabunu da toptan alırlar.

Bu yazıda ÖMER ASIM AKSOY'un 1938 yılında yazdığı makaleden yararlanılmıştır.





Klasik mutfak anlayışı, Arya ile yeniden yorumlanıyor. Mutfakta yaşama yer açan tasarımı, sıra dışı yalınlığı ve her ayrıntısındaki kusursuzluk anlayışı ile Arya, kapılarını ilham verici bir dünyaya açıyor.

lineadecor.com

lineadecor®



arya





Dyt. Işıl TURGAY CANBOLAT

dytisilturgaycanbolat

Zayıflama Sorunsalı: Doğru Soruları Sormayı Unuttuk mu?

Esse Psikoloji Beslenme ve Diyet Uzmanı

Yıllar yılları kovaladı ve biz hâlâ aynı noktadayız:

“Nasıl zayıflayacağım?”

“Neden zayıflayamıyorum?”

“Bende bir problem mi var?”

“Bedenim için en uygun diyet hangisi, yoksa besin alerjim mi var?”

Bu sorulara her geçen gün yenilerini ekledik ancak çözümler konusunda çoğu zaman yetersiz kaldık. Beslenme uzmanları, doktorlar, estetsiyenler, yaşam koçları, spor eğitmenleri ve hatta influencer’lar bu alanda adeta bilirkişi rolü üstlendi. Buna rağmen; sürekli değişen diyet programları, hızlı zayıflatığına inanılan cihazlar ve yöntemler, hızla büyüyen hazır gıda sektörü ve artan psikolojik stres karşısında etkisini yitirdi.

2025 yılında biz diyetisyenler; yeni nesil diyetleri, zayıflama cihazlarını ve hatta zayıflama ilaçlarını sıkça konuştuk. Ancak konuşmayı unuttuğumuz çok önemli bir nokta vardı: İnsanların olması gereken sağlıklı kilo aralığı.

Çoğu zaman bireyleri, genetik yapıları ve vücut profilleri göz ardı edilerek ulaşılmaya çalışılan en düşük kiloya sabitlemeye çalıştık. Oysa verilen 10 kilo, kişinin vücut yapısı ve aile genetiği için ideal olabilirken bu süreci 20 kiloya taşımaya çalıştık. Bunun sonucunda yalnızca bedenler değil, psikolojiler de ciddi şekilde yıprandı. Bu süreç aynı zamanda ekonomik olarak da yıpratıcı oldu. Rafine şekerli ve gerçek dışı gıdaların tüketimi artarken, üretici firmalar kazanç sağladı; insan bedeni ise bu döngüden zarar gören taraf oldu.

2026’ya Girerken Neleri Konuşmalıyız?

Peki, 2026 yılına başlarken hangi konulara odaklanmalıyız?

Bizi gerçekten istediğimiz beden sağlığına ulaştıracak olan nedir?

Kendi bedenimiz için doğru olanı nasıl anlayabiliriz?

İlk adım, bedenimizi sorgulamayı ve tanımayı öğrenmek olmalı. Ardından güvendiğimiz hekim ve diyetisyenlerin rehberliğinde bu süreci şekillendirmek gerekir.

Bir beslenme ya da spor programına başlamadan önce ilk durağımız mutlaka kan tahlilleri olmalıdır. Aile genetiğinize göre ulaşabileceğiniz gerçekçi bir vücut profili vardır. Her bedeni aynı fiziksel görünüme ulaştırma hedefiyle aynı beslenme ve egzersiz programına dâhil etmek doğru değildir. Genetik özellikler, mevcut hastalıklar ve yaşam koşulları değerlendirilerek kişiye özel programlar oluşturulmalı ve gerçekçi hedefler belirlenmelidir. Aksi hâlde ulaşılması zor büyük hedefler, başarısızlık hissini ve olumsuz duyguları beraberinde getirir.

Bu nedenle 2026 hedeflerinizi, değiştirebilecekleriniz üzerinden planlamalısınız.

Kan tahlillerinizi yaptırdınız, hekiminiz veya diyetisyeninizle görüştünüz ve size uygun beslenme planını belirlediniz. Bundan sonra şu sorular netleşmelidir:

Bu program benim için ne kadar sürdürülebilir?

Besinleri hangi sıklıkta tüketmeliyim?

Yaşıma göre hedef kilom ne olmalı?

Fiziksel aktivite sürecim nasıl planlanmalı?

Uygulamaya başladığınız beslenme ve egzersiz programına disiplinle sadık kalın ve bunun zaman alan bir süreç olduğunu unutmayın. İnişli çıkışlı dönemler yaşamak, programın size uygun olmadığını göstermez; bu son derece doğaldır. Sabırlı olduğunuzda, bedeniniz multidisipliner bir yaklaşım (hekim, diyetisyen, fizyoterapist) ile iyileşme gösterecektir.

2026 Beslenme Trendleri Ne Söylüyor?

2026 yılı; “kısa sürede hızlı kilo kaybı” hedeflerinden ziyade, kaliteli besine ulaşmayı, mikrobiyota sağlığını ve uzun yaşamın sırlarını konuştuğumuz bir yıl olacak.



Hangi besin takviyelerinin gerekli olduğu ve bedenimizi hangi sporlarla desteklememiz gerektiği daha fazla gündeme gelecek. Unutulmamalıdır ki, herhangi bir hastalık süreci varken her diyetin herkeste işe yarayacağı düşüncesi doğru değildir.

REALFOOD.GOV ve USDA, Amerikalılar için Beslenme Rehberi'ni güncelleyerek 2025–2030 yılları arasında gerçek gıdaya dönüşün önemini vurguladı. Aslında bu yaklaşım, diyetisyenler ve hekimler tarafından yıllardır dile getirilen önerilerden çok da farklı değil.

Beslenmenizde doğruyu ve yanlış ayırt edebilmek için günlük besin tüketiminizi not almanız önemlidir. Makro besin öğelerini (protein, yağ, karbonhidrat) ve mikro besin öğelerini (vitaminler, mineraller) gözlemleyin. Lifli (posa) gıdalara yer verin; sağlıklı yağlar, yüksek kaliteli protein kaynakları, sebze, meyve ve tam tahılları beslenmenizin temeline alın. Yaşam döneminiz (menopoz, ergenlik, yaşlılık, hastalık süreci vb.) doğrultusunda protein almanızı önemseyin ve bu konuda doğru bilgiyi diyetisyeninizden edinin. Egzersizde ise temel kural nettir: Düzenli yapabildiğiniz egzersiz, sizin için en doğru egzersizdir. Hareketi hayatınızdan eksik etmeyin. Günlük su tüketiminizi ise kilogram başına 30–35 ml olacak şekilde planlayın.

Son Söz

2026'ya girerken artık kendimize şu soruyu sorma-



nın zamanı geldi:

“Kaç kilo vereceğim?” değil, “Bedenime nasıl daha iyi bakacağım?”

Unutmayalım ki sağlıklı bir beden; kısa sürede verilen kilolarla değil, sürdürülebilir alışkanlıklarla inşa edilir. Her beden bir hikâyesi, bir genetiği ve bir dengesi vardır. Bu dengeyi korumak; kendimizi başkalarıyla kıyaslamadan, popüler akımların peşinden koşmadan, bilimsel veriler ve uzman rehberliğiyle mümkündür.

Gerçek hedef, tartıdaki rakam değil; enerjisi yüksek, sağlıklı ve iyi hisseden bir bedenle yaşamaktır. 2026 yılı, bedenimizi zorladığımız değil, onu dinlediğimiz, anladığımız ve desteklediğimiz bir yıl olsun.



SÖYLEŞİ | FACE

Akik, gelenekten geleceğe taşınan bir marka

R Ö P O R T A J

1985'te temelleri atılan Akik Gümüş, kuşaktan kuşağa aktarılan tecrübesini ikinci neslin vizyonu, tasarım gücü ve güven odaklı yaklaşımıyla büyümeye devam ediyor. Gümüşten sonra Akik Gold Jewellery ile altın sektöründe de yoluna devam eden marka, değişen müşteri beklentilerine yenilikçi çözümler sunarken; geleneksel ustalığı modern tasarımla buluşturarak yerelden globale uzanan güçlü bir marka yolculuğu sürdürüyor. Markanın hikayesini ikinci kuşağın genç ve başarılı temsilcisi Celal Tarık Basım'dan dinledik. Röportajımız sizlerle...

-Kendinizden kısaca bahseder misiniz? Akik Gümüş'teki yolculuğunuz ne zaman başladı ve bugün markanın hangi noktasında duruyorsunuz?

Mesleğe 15 yaşında başladım ve bugün ikinci nesil olarak Akik Gümüş'ü babamla birlikte yönetiyorum. Babam Cevdet Basım'dan aldığım ilhamla, merakım ve hevesim doğrultusunda bu sektöre adım attım. Yaklaşık 17 yıldır birlikte çalışıyoruz; ben süreçlerin yürütülmesinde aktif bir rol üstlenirken, babamın tecrübesi ve rehberliğiyle markamızı ileriye taşıyoruz.

Okuldan sonra babam beni mağazaya götürür, yaptığı işleri gösterir ve sektörü öğretirdi. O yaşlarda takı üretimi de işimizin bir parçasıydı; üretimi hem öğreniyor hem de uyguluyorduk. Böylece işin hem pratiğini hem de inceliklerini deneyimleme fırsatı bulduk.

Bu yolculuk benim için sadece bir meslek değil, aynı zamanda aileden gelen bir mirası ve tutkuyu yansıtan bir süreç oldu. Bugün Akik Gümüş, Gaziantep'te ve ulusal ölçekte güvenilen, kaliteli ve yenilikçi bir marka olarak konumlanmış durumda.

-Akik Gümüş'ün temeli 1985 yılına dayanıyor. Bu kadar uzun soluklu bir markayı ayakta tutan temel değerler neler oldu?

Akik Gümüş'ün temelleri 1985 yılında atıldı. Bu uzun yolculukta markamızı ayakta tutan en önemli unsur, değişen zamanlara rağmen temel değerlerimizden ödün vermememiz oldu.

Her zaman müşteri memnuniyetini işimizin merkezine koyduk. Sadece satış anında değil, satış sonrasında da müşterilerimizin yanında olmayı ilke edindik. Kaliteli ürün anlayışımızdan taviz vermeden, estetik ve dayanıklılığı bir araya getiren tasarımlar sunduk. Doğru ürün çeşitliliğiyle farklı zevk ve ihtiyaçlara hitap etmeyi hedeflerken, bu süreci alanında deneyimli ve işine tutkuyla bağlı bir ekip ile yürüttük. Karşılaşılan her türlü ürün sorununda çözüm odaklı yaklaşımımız sayesinde güven ilişkisini her zaman koruduk ve güçlendirdik. ...►





1971 yılında kıyumculuk sektörüne ilk adımlarını atan **Cevdet Basım**'ın vizyonu ve tutkusu ile temelleri atılan **Akik Gümüş Kıyumculuk**, 1985 yılında açtığı mağazasıyla sektördeki yolculuğuna başlamıştır. Kurulduğu günden bu yana kaliteli hizmet, müşteri memnuniyeti ve zengin gümüş takı çeşitleri sunma prensibiyle yoluna devam etmektedir.

Bugün geldiğimiz noktada; yılların tecrübesi, sürekli gelişen bakış açımız ve müşterilerimizle kurduğumuz samimi bağ, Akik Gümüş'ün uzun soluklu bir marka olmasının temel taşlarını oluşturuyor.

- Yıllar sonra yeni bir şube açtınız. Bu adımı atarken sizi cesaretlendiren temel ihtiyaç neydi? Bugünün müşterisiyle dünün müşterisi arasında nasıl farklar görüyorsunuz?

Yıllar sonra yeni bir şube açma kararımızın temelinde, değişen şehir yapısı ve artan müşteri ihtiyacı yer alıyor. Gaziantep'in son yıllarda hızla büyüyerek daha geniş bir yerleşim alanına sahip olması, tek şube ile yeterli hizmet vermemizi zorlaştırmaya başlamıştı. Bu durum bizi, şehrin farklı bölgelerinde daha

erişilebilir olma fikrine yöneltti. Bu doğrultuda hem konumu hem de gelişen yapısıyla öne çıkan Osmangazi Mahallesi'nde ikinci şubemizi açtık. Amacımız, Akik Gümüş kalitesini ve hizmet anlayışını daha fazla müşterimize daha yakın bir noktadan sunabilmektir. Bugünün müşterisi ile geçmiş yılların müşterisi arasında ise belirgin farklar görüyoruz. Günümüz müşterisi, üründe kalite kadar çeşitlilik, hız ve güvenilir hizmet beklentisini de ön planda tutuyor. Biz de değişen beklentileri yakından takip ederek, aynı değerleri koruyup hizmet anlayışımızı sürekli güncelliyoruz.

-Akik Gümüş'ten sonra Akik Gold Jewellery markasıyla altın sektörüne adım attınız. Yıllar sonra neden altın sektörüne girmeye karar verdiniz? Bu karar bir fırsat mıydı yoksa doğal bir dönüşüm mü?

Akik Gümüş ile yıllar içinde edindiğimiz tecrübe ve tasarım anlayışı, bizi doğal olarak altın sektörüne yönlendirdi. Bu adımı, aniden ortaya çıkan bir fırsattan ziyade, markamızın zamanla olgunlaşmasının ve gelişmesinin doğal bir dönüşümü olarak görüyoruz.

Bu doğrultuda Akik Gold Jewellery markasıyla altın takı koleksiyonumuzu sunmaya başladık. Koleksiyonumuzda zarif, modern ve minimal çizgilere sahip 14 ayar altın takılar yer alıyor. Günlük kullanımda rahatlıkla tercih edilebilecek tasarımların yanı sıra, özel günler için dikkat çeken parçalara da koleksiyonumuzda yer verdik.

Akik Gold Jewellery ile amacımız, yıllardır benimsediğimiz kalite ve estetik anlayışını bu kez altın takılarla buluşturmak ve müşterilerimize yeni bir deneyim sunmak.

Akik
olarak 2026'ya,
büyümeyi ve yenilenmeyi
merkeze alan bir vizyonla
hazırlanıyoruz. Farklı
bölgelerde yeni şubeler
açma hedefimiz
bulunuyor.

- Altın ve gümüş fiyatlarının yıllar içinde hızlı değişimi sektörü nasıl etkiledi? Bu dalgalanma, müşteri alışkanlıklarını sizce nasıl dönüştürdü?

Altın ve gümüş fiyatlarının yıllar içinde hızlı ve zaman zaman öngörülemez şekilde değişmesi, sektörü daha dinamik ve dikkatli bir yapıya yönlendirdi. Bu dalgalanmalar, markalar açısından stok yönetiminden fiyatlandırmaya kadar birçok sürecin daha planlı ve esnek yürütülmesini gerekli kıldı. Müşteri tarafında ise bu değişim, satın alma alışkanlıklarını belirgin şekilde dönüştürdü. Fiyatların yükseldiği dönemlerde müşteriler daha bilinçli, daha seçici ve ihtiyaç odaklı alışveriş yapmayı tercih ediyor. Özellikle altın alımlarında yatırım bilinci artarken, gümüş daha erişilebilir ve alternatif bir tercih olarak öne çıkıyor.

Aynı zamanda müşteriler artık yalnızca fiyata değil; tasarım, işçilik, kalite ve uzun vadeli memnuniyet gibi unsurlara da daha fazla önem veriyor. Bu durum, sektörde güven veren, şeffaf ve sürdürülebilir bir hizmet anlayışını her zamankinden daha değerli kılıyor.

- 2026'ya baktığımızda; altın ve gümüşte talep, tasarım ve yatırım



algısı nasıl şekillenecek? Akik olarak 2026'ya nasıl bir vizyonla hazırlanıyorsunuz?

2026'ya baktığımızda, altın ve gümüşte talebin daha bilinçli ve seçici bir yapıya evrildiğini görüyoruz. Müşteriler artık yalnızca yatırım değerine değil; tasarıma, kullanım kolaylığına ve zamansızlığa da daha fazla önem veriyor. Özellikle hem günlük hayatta rahatlıkla kullanılabilen hem de değerini koruyan tasarımlar öne çıkacak. Yatırım algısında altın, güvenli

liman olma özelliğini korurken; gümüş, erişilebilirliği ve modern tasarım gücüyle daha geniş bir kitleye hitap etmeye devam edecek. Tasarım tarafında ise minimal, zarif ve uzun ömürlü çizgilerin daha da ön plana çıkacağını öngörüyoruz. Akik olarak 2026'ya, büyüme ve yenilenmeyi merkeze alan bir vizyonla hazırlanıyoruz. Farklı bölgelerde yeni şubeler açma hedefimiz bulunuyor. Bunun yanı sıra, müşterilerimizi yeni sürprizler, özel koleksiyonlar ve yenilikçi deneyimlerle buluşturmayı planlıyoruz. ...►





Amacımız, Akik kalitesini daha geniş kitlelere ulaştırırken, değişen beklentilere güçlü ve sürdürülebilir çözümler sunmak.

- Online satışa da ağırlık verdiniz. Dijital kanallar, kuyumculuk gibi güven temelli bir sektörde neyi değiştirdi? Online'da müşteri en çok neye dikkat ediyor?

Online satış kanallarının gelişmesi, takı ve mücevher sektörü gibi güven temelli bir alanda önemli bir dönüşüm yarattı. Dijital platformlar, markalar için yalnızca bir satış alanı değil; aynı zamanda şeffaflık, erişilebilirlik ve sürekli iletişim imkânı sunan güçlü bir temas noktası haline geldi. Online kanallar sayesinde müşteriler, ürünleri daha detaylı inceleyebiliyor, fiyatları karşılaştırabiliyor ve markayı yakından tanıma fırsatı buluyor. Bu da güven duygusunun yalnızca fiziksel mağazalarla sınırlı kalmadan, dijital dünyada da inşa edilmesini zorunlu kılıyor.

Online'da müşteri en çok; güvenilirlik, açık ve doğru ürün bilgisi, net fiyatlandırma, görsel kalite ve satış sonrası destek konularına dikkat ediyor. Biz de Akik olarak dijital kanallarda sunduğumuz her üründe aynı kalite ve güven anlayışını yansıtmayı önceliklendiriyoruz.

Yeni jenerasyonun gümüşe olan ilgisini oldukça olumlu ve yükselen bir trend olarak değerlendiriyoruz. Gençler için gümüş, klasik anlamda bir yatırım aracından ziyade, kişisel tarzı yansıtan güçlü bir stil ifadesi olarak öne çıkıyor. Erişilebilir olması, farklı tasarımlara açık yapısı ve trendleri hızlı yansıtabilmesi sayesinde gümüş, gençlerin günlük hayatında rahatlıkla kullandığı bir takı haline geldi. Minimal, modern ve özgün



tasarımlar, genç tüketicilerin gümüşe yönelmesinde önemli bir rol oynuyor. Bununla birlikte, bilinçli bir kesim için gümüş, uzun vadede değerini koruyabilen bir alternatif olarak da görülüyor. Ancak genel eğilim, gümüşün gençler için öncelikle stil, ifade ve özgünlük anlamı taşıdığı yönünde. Biz de bu bakış açısını dikkate alarak koleksiyonlarımızda tasarım gücünü ön planda tutuyoruz.

- Gaziantep'ten ihracat yapan bir marka olarak, uluslararası pazarda Akik'i ayıran özellik ne? Önümüzdeki dönemde markayı nerede konumlandırmak istiyorsunuz?

Akik'i uluslararası pazarda

farklı kılan en önemli özellik, tasarım ve kaliteyi bir arada sunmamızdır. Yılların tecrübesi, özgün tasarım anlayışımız ve güvenilir hizmet yaklaşımımız, markamızı yalnızca Türkiye'de değil, yurt dışında da tercih edilen bir marka haline getiriyor. Her parçada estetik, dayanıklılık ve zarafeti birleştiriyoruz. Önümüzdeki dönemde Akik'i, uluslararası arenada hem şıklığı hem de güveni temsil eden bir marka olarak konumlandırmayı hedefliyoruz. Farklı ülkelerdeki müşterilerimize modern ve kaliteli tasarımlar sunarken, Akik'in değerlerini ve güvenilir imajını korumaya devam edeceğiz. Yeni pazarlarda özel koleksiyonlar ve fark yaratan deneyimlerle markamızın global görünürlüğünü artırmayı planlıyoruz.

2025'TE REKOR, 2026'DA YENİ HEDEF

Tarihi mirası, UNESCO tescilli gastronomisi ve yılın tamamına yayılan kültür turizmiyle Gaziantep, 2025'te kırdığı rekorun ardından rotasını 3 milyon ziyaretçiye çevirdi. Şehir, 2026 yılında da Türkiye'nin en güçlü turizm merkezlerinden biri olmayı hedefliyor.



Dünyanın en eski yerleşimleri arasında gösterilen Gaziantep, tarihi, kültürel ve gastronomik birikimiyle turizmde istikrarlı yükselişini sürdürüyor. Geçtiğimiz yıl olduğu gibi 2025'te de turizmde tüm zamanların rekorunu kıran şehir, 2026 yılı için hedefini daha da yukarı taşıyarak 3 milyon ziyaretçiye ağırlamayı amaçlıyor.

Başta Zeugma Mozaik Müzesi olmak üzere Dülük Antik Kenti, Zeugma Antik Kenti, Rumkale ve Yesemek Açık Hava Müzesi gibi tarihi değerleriyle öne çıkan kent, aynı zamanda gastronomi alanında UNESCO tarafından

“Fark Oluşturan Şehirler” ağına dâhil edilerek uluslararası ölçekte tescillenmiş bir turizm markası konumunda bulunuyor.

Yaklaşık 500 çeşit yemeğiyle zengin mutfak kültürüne sahip olan Gaziantep; müzeleri, çarşıları, tarihi sokakları ve doğal güzellikleriyle yılın her döneminde ziyaretçi çekiyor. Bu güçlü çeşitlilik, kenti yalnızca kısa süreli gezilerin değil, kültür ve deneyim odaklı seyahatlerin de merkezlerinden biri haline getiriyor.

2025 yılında Gaziantep'i, 1,6 milyonu konaklamalı olmak üzere yaklaşık 2,5 milyon yerli

ve yabancı turist ziyaret etti. Bu rakamla şehir, 2024'ün ardından 2025'te de kendi turizm rekorunu yenileyerek Türkiye'nin ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en önemli destinasyonları arasındaki yerini pekiştirdi.

Tarihi dokusu, kültürel zenginliği ve dünya çapında bilinirliğe ulaşan gastronomisiyle Gaziantep, yerli ve yabancı turistlerin seyahat rotasında ilk sıralarda yer almaya devam ediyor. Şehir, 2026 yılında da ziyaretçilerine unutulmaz bir deneyim sunarak turizmdeki iddiasını daha da güçlendirmeyi hedefliyor.

NK | nova
kapak

Nova Kapak ile Modern ve Şık Mutfaklar!

**MEKANLARDA
YENİLİĞİN
GÜCÜ**



www.
novakapak
.com.tr



Kaliteli hizmetin adresi

Shell ipekyol

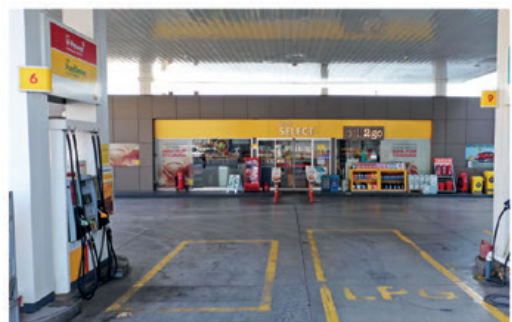


Shell Petrol A.Ş. ipekyol İstasyonu

☎ 0342 360 4 360 @ ipekyolpetrol

Mücahitler, 52010 Nolu Sk D:No:28/A, 27010
Şehitkamil/Gaziantep

www.ipekyolpetrol.com





ŞEKERCİ PETROL

Güveninizle Buradayız...

İLETİŞİM

Sani Konukoğlu Bulvarı Küşet Girişi Şehitkamil / GAZİANTEP

0.342 235 10 27 • 0.342 235 17 06

info@sekercipetrol.com • www.sekercipetrol.com

AKARYAKIT



KÜŞET ŞUBESİ



BAŞPINAR ŞUBESİ



MEZARLIK KAVŞAĞI ŞUBESİ

İNŞAAT



TAŞIT TANIMA
SİSTEMİ



Commercial Fleet

PREMIUM RESELLER

**SHELL TTS'E DAHİL OLMAK
ARTIK ÇOK KOLAY**



MADENİ YAĞ



Quality Endurance Passion



Otomobil ve Hafif Ticari
Araç Motor Yağları



Ağır Hizmet Dizel
Motor Yağları



Otomotiv Dişli ve
Transmisyon Yağları



Motosiklet
Yağları



Araç Bakım Ürünleri



Endüstriyel Ürünler



Gresler



Yardımcı Ürünler



Selin Canatar

MİMAR

Kusursuz Ama Eksik

SELİTA DECOR

selitadecor

Her şeyin doğru olduğu evlerde bazen hiçbir şey kalmaz.

Bir eve girdiğinizde ilk his çoğu zaman nettir. Her şey yerli yerindedir. Renkler birbiriyle konuşur, dokular dengelidir, hiçbir detay gözünüzü rahatsız etmez. Mekân sessizdir, düzenlidir, kontrollüdür. Ama birkaç dakika sonra fark edersiniz ki bu ev sizi içine çekmiyor. Bakıp geçiyorsunuz, gözünüz hiçbir yerde durmuyor. Çünkü bu mekân kusursuzdur; ama aynı zamanda mesafelidir. Bir şey eksiktir, adını koyamadığınız bir şey.

Dekorasyonda kusursuzluk uzun zamandır aranan bir hedef. Yanlış yapmamak, risk almamak, göze batmamak... Bu yaklaşım evleri düzenli ve güvenli kılar. Her şey olması gerektiği gibidir. Ancak tam da bu yüzden, mekân kendini fazla geri çeker. Sürpriz yoktur, kırılma yoktur, kişisel bir durak hissi oluşmaz. Ev doğru görünür; ama hatırlanmaz.

Göz yalnızca uyum aramaz. Göz, fark ister. Bir yerde durmak, bir şeye takılmak, beklenmedik bir detayla karşılaşmak ister. Her şey aynı tonda, aynı sakinlikte ve aynı kararda olduğunda göz mekânın üzerinden kayar gider. Hiçbir renk öne çıkmaz, hiçbir obje söz almaz. Ortaya çıkan sessizlik ilk anda huzurlu gibi görünse de, bir süre sonra boşluk hissine dönüşür.

İşte tam bu noktada patlayan renkler devreye girer. Patlamak bağırarak değildir. Neon ya da aşırı olmak hiç değildir. Patlayan renk, bulunduğu alanda beklenmeyen bir tondur. Nötr bir zemin içinde derin bir mavi, güçlü bir bordo ya da kirli bir hardal... Bu renkler mekânı sertleştirmez; aksine ona bir nabız kazandırır. Evin içinde bir ritim başlar. Mekân, orada yaşayan birinin varlığını fısıldar.

Aynı etki patlayan objelerde de görülür. Her şeyin fazlasıyla uyumlu olduğu bir evde, formuyla, dokusuyla ya da duruşuyla ayrılan



tek bir parça bile bütün atmosferi değiştirir. Bu obje büyük olmak zorunda değildir. Bazen küçük bir detay, mekânın tüm dengesini yeniden kurar.



Bu parçalar mekâna itiraz eder gibi durur ama aslında onu hayata yaklaştırır. Çünkü gerçek hayat kusursuz değildir; küçük çarpışmalar, beklenmedik seçimler ve kişisel tercihlerle ilerler.

Fazla uyumlu evlerin altında çoğu zaman görünmez bir duygu yatar: hata yapma korkusu. Yanlış bir şey seçme, göze batma, fazla olma endişesi...

Oysa dekorasyon belli bir noktadan sonra kurallarla değil, sezgiyle ilerler. Her şeyin birebir yakışmasından çok, dengede durması önemlidir. En akılda kalan evler, kurallara harfiyen uyanlar değil; nerede duracağını bilen ama gerektiğinde küçük riskler almaktan çekinmeyenlerdir.

Uyum elbette önemlidir. İyi bir başlangıçtır. Ama tek başına yeterli değildir. Güçlü evler sakin alanlarla birlikte cesur detaylar taşır; düzenle birlikte küçük özgürlükler barındırır.



Eğer bir ev çok düzgün, çok sessiz ve fazlasıyla kusursuz görünüyorsa, belki de eksik olan yeni bir parça değildir. Belki de eksik olan, mekâna karışacak biraz karakterdir.

Çünkü evler kusursuz olduklarında değil, hissettirdiklerinde tamamlanır.

KİTAP ÖNERİSİ

okudumyazıyorum



Gökhan Mortaş'a katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz...

Gökhan Duman

Kitap; 1960'lı yıllarda Türkiye'den Almanya'ya göç eden ailelerin, Sirkeci'den başlayan Münih'te 11. Peronda son bulan Almanya maceralarını anlatıyor. Yeni bir ülkeye ayak uydurmaya çalışan insanımızın Almanya'nın sosyal, kültürel ve beşeri hayatına adapte olmaya çalışırken yaşadıklarını anlatıyor. Bununla birlikte Almanya'dan izinli gelen insanımızın da Türkiye'de yaşadığı sosyal sıkıntıları da bazen komik, bazen hüzünlü bazende öğretici bir dille okuyucuya çok akıcı ve keyifli şekilde anlatıyor. Kısacası bir "Almanci" hikayesi...



Matt Haig

Yazarın tüm dünyada satış rekorları kıran "Gece Yarısı Kütüphanesi" isimli kitabı sonrası okumaya başladığım, referans kitabına benzer bir dille yazılmış, enteresan bir kurguyla okuyucuyu merakta bırakan bir kitap. Artık yaşlı diyeceğimiz bir zaman diliminde eski bir öğrencisinin miras bırakması ile Ibiza adasına taşınan kahramanımızın bu mirasın ona tattıracağı şeylerden habersiz yeni bir yaşama başlaması, yeni şehrinde başından geçen ruhani olayların işlendiği, betimlemeleri ile okuyucuya adayı gitmiş kadar yaşatan güzel bir kitap.



Ercan Kesal

Kitap, öncelikle doktor, sonra oyuncu ve yazar Ercan Kesal'ın hayatında yaşadığı kritik konuları Nehir Söyleşi tarzında okuyucuya aktardığı bir çalışma. Yenal Bilgici'nin akışı sağladığı güzel soruları ile birlikte Ercan Kesal'ın çocukluğundan bugüne yaşamının köşe başlarını toplumsal hayata olan etkileri ile birlikte, genç nesillere birazda öğütler tadında aktardığı bir kitap. Yazarın konuları bilgiche değil bilgece aktaran bir dil kullanması kitabı çok daha okunabilir hale getiriyor.



Mitat Enç

Yazarımız, bir Gaziantep'li olarak çocukluğu, o döneme denk gelen kurtuluş savaşı ve bölgenin genel yapısında anlatıldığı, devamında İstanbul erkek lisesi yılları, okulda yaşadığı İstanbul'a ve yeni okuluna tutunma çabaları, kurtuluş savaşının Anadolu ve İstanbul yaklaşımlarını karşılaştırdığı, bugün bile geçerliliğini koruyan İstanbul'un hareketli hayatı ile Anadolu'nun çileli yaşamını kendine has biraz da yerel dille okuyucuya aktardığı hatıra formatında yazılmış, akıcı dili ile birlikte duygusal cümlelerin özenle seçildiği güzel bir kitap.





SYR KİMYA

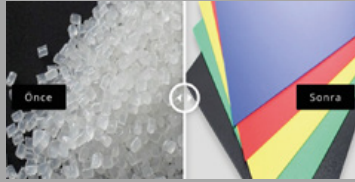
POLİETİLEN



PE LDPE



PP (POLİPROPİLEN)



PE LLDPE



PPRC (RANDOM KOPOLİMER)



E-PVC EMÜLSİYON PVC



ALÜMİNYUM



S-PVC SÜSPANSİYON



HAMMADDE ÇÖZÜM ORTAĞINIZ

15 TEMMUZ MAH. ALPARSLAN TÜRKES CAD. A BLOK NO: 100 İÇ
KAPI NO: D:1, 27000 Şehitkamil/Gaziantep

☎ 0 342 339 00 99

📷 syrkimya

www.syrkimya.com

3M

Authorized Applicator

renkligaraj
exclus

TÜRKİYE'NİN EN RENKLİ



renkligaraj
exclus
GARAGE

3M

Authorized Applicator

**YETKİLİ UYGULAMA
MERKEZİ**



INSTAGRAM



raaj
sive

GARAJI

GARAGE342



araj
clusive
342

AVİT



ARAÇ RENK DEĞİŞİMİ
BOYA KORUMA FİLMİ
ISI KONTROL FİLMİ
DETAYLI İÇ TEMİZLİK

renkligaraj
GARAGE342®

Senin İçin

ROZE
diamond

Yenilendik....



0 546 968 19 86



Batıkent Mah. Adnan İnancı Cd.
09132 Nolu Sok. Şehitkamil/Gaziantep

ADRES



SOSYAL MEDYA



GEÇMİŞTEN GELEN *geleneksel lezzet*



MEKİK BAKLAVA BİR
GÜLLÜOĞLU ŞİRKETLER GRUBU
MARKASIDIR.



Online Sipariş
mekikbaklava.com

Calvin Klein

