

Elvan Şekerim



ProAktif yaşa, mutlu ol



KIŞ 2010

**2012 Elvan için
sıçrama yılı olacak.**

*The 2012 year will be
leap year for Elvan.*



Osman Kadiroğlu: 'TOFFIX' which is new generation filled candy of Turkey is being doubled its capacity!

Hüseyin Karagöl: Bu Çorum'lunun yaptığına uyulur

Yunus Irmak: Hayatının aşkını da Elvan'da buldu

Yiğit düştüğü yerden kalktı



New target 2012

2012, company 60th anniversary.

We have revised our targets for 2012 and worked hard for a new vision and new prospects.

We are currently making infrastructure.

We have been holding brainstorming with various ad agencies.

Because 60th year for Elvan, We call it as a breaking year.

Breaking point mean for someone is a backward breaking point, for the others is a forward breaking point.

It will be leap year for us.

Both domestically and abroad will appear different Elvan.

To be permanent in this industry, we do what if necessary

We will be had 10 facilities, 6 in Turkey, 4 in abroad by 2012.

We have been brainstroming various agencies to turn our brand to global brand value.

We wish to share new developments with you in next issue.

Elvan tarihinde ilk kurumsal yayın olarak geçen yıl ilk sayısını sizlere ulaştırdığımız Elvan Şekerim, bütün paydaşlarımızdan büyük beğeni aldı. Bu da bizi daha güzelini yapma konusunda cesaretlendirdi. Başta çalışanlarımız olmak üzere paydaşlarımızdan gelen öneri ve talepler de bizi bu yolda motive etti. Yeni sayılarımızda katılım ve katkılarınızın daha da artmasını bekliyoruz.

Eksikliklerimizi tamamladık

Bir yandan şirket tarihimizde yeni açılımlar yapmanın heyecanını yaşarken bir yandan da 2009'un ikinci yarısında gerçekleşen ve İstanbul'da etkili olan sel felaketinin mağduru olduk. Şeker fabrikamız bu afetten büyük zarar gördü. Yeni kurulmuş bir fabrika tamamen su altında kaldı. Fakat yaşadığımız felaketi, çalışanlarımıza ve müşterilerimize karşı sorumluluklarımızdan kaçmak için bir bahane yapmadık. Bu sebeple bir çalışmamızı bile işten çıkarmadık, yükümlülüklerimizi yerine getirdik. Onlar da bizi mahcup etmediler.

Her şerde bir hayır vardır

Başta çalışanlarımız ve distribütörlerimiz olmak üzere bütün paydaşlarımızın ve dostlarımızın desteğiyle bunun da üstesinden geldik. Bu sayede 2 ayda fabrikamızı tekrar işler duruma getirdik. Atalarımızın 'Yiğit düştüğü yerden kalkar' sözünü hep birlikte yaşadık. Hepsine müteşekkirimiz. Önemli maddi hasara uğradık, ancak bunu da hayra yoruyoruz. Çünkü her şerde bir hayır olduğuna inanıyoruz. Felaket nedeniyle eksikliklerimizi görme fırsatı bulduk. Özellikle şekerleme ile ilgili yatırım kararlarımız vardı. Bu kararlarımızı takviye ederek ve yeni çeşitler de ekleyerek daha güçlü ve bizi geleceğe taşıyabilecek yeni yatırım kararları çıktı.

Hidayet Kadiroğlu
Elvan Gıda - Genel Müdür
General Manager - Elvan Food

KİŞİ 2010

İmtiyaz Sahibi

ELVAN GIDA ve TİCARET A.Ş.
adına
Hidayet KADİROĞLU

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Ahmet KÜÇÜKALİ

Yayın Kurulu

Osman KADİROĞLU
Halit ÖRS
Taner DOĞUER

Katkıda Bulunanlar

Zeynep KAHRAMAN
Naïke ŞEN
Mesut ALTUN
Halit PALA

Dergi Grafik-Tasarım
Selçuk ESER

Adres

Tevfik bey Mahallesi Tahsin
Tekoğlu Caddesi No: 26
Sefaköy / İSTANBUL
Telefon: +90.212.592 32 00
Faks: +90.212.592 87 87
E-mail: elvan@elvan.com.tr
Yayın Türü: Süreli, Yerel

Basım Yeri

Güzel Sanatlar Matbaası A.Ş.
Kıraç, Hadımköy Yolu
Çakmaklı Mah. 46. Sk. No. 4
Esenyurt / Büyükçekmece / İST.
Tel: 0212 - 886 40 43

içindekiler

06

2012 Elvan için sıçrama yılı olacak

10

Şeker Diyarı: KASTAMONU

12

Sizin Tipiniz ya da Renginiz Hangisi?

14

Bu Çorumlunun yaptığına uyulur!

18

Şeker Savaşları yeniden başlar mı?

20

Cezayir'e de Elvan tadı

22

Sağlık ve Mutluluk için
'Adım Atın'

27

Sinema / Kitap

28

A Short Summary of the First Issue

29

New target; become a brand

30

*'TOFFIX' which is new
generation filled candy of Turkey is being
doubled its capacity!*



Birçok firma küçülme ve ayakta kalma hesapları yaparken Elvan Gıda, 2010'da da yaklaşık yüzde 30 oranında büyümeyi hedefliyor. İhracatı 130 milyon dolara çıkarmayı planlayan Elvan, yurtiçinde ve dışında fuarlara katılıyor ve iş geliştirmeye yönelik yeni aktiviteler gerçekleştiriyor. Geçen dönemde katılan en önemli üç organizasyon şöyle:

While many companies accounts decrease and survive, Elvan Food, approximately 30% growth in 2010 targets. Elvan is planning to raise its export \$130 million and to perform its plans participating in domestic, foreign trade fair and doing new activities for business development

Yüzde 30 büyüme için yeni pazarların peşinde... For growth %30 seeking new markets



Özellikle şeker ürünleriyle iç pazarda da varlığını hissettirmek isteyen Elvan Gıda, İstanbul Fuarcılık tarafından 02-05 Aralık 2009 tarihleri arasında gerçekleştirilen 17.Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı'ndaki yerini aldı. Yurtdışı müşterilerini de ağırlayan Elvan, farklı stand tasarımıyla dikkatleri çekti.

Especially with candy and bar products, Elvan Confectionery, eager to make its presence felt on domestic market, took place in 17th International Food Products and Processing Technologies Exhibition. was held between 02 - 05 december 2009 at CNR Expo Center Istanbul Turkey, Elvan Confectionery, Foreign customers welcome also, drew attention with a different stand design.





Anuga Gıda Fuarı

Dünyanın en büyük ve en önemli Gıda ve İçecek Fuarı olan ve 10-14 Ekim 2009 tarihleri arasında Almanya'nın Köln kentinde düzenlenen Anuga Fuarı'nda bu yıl da Elvan Gıda vardı. Türkiye'nin partner ülke olduğu fuara bu yıl 97 ülkeden 6 bin 522 firma katıldı. Dünyadan yaklaşık 250 bin ziyaretçinin geldiği fuarda Elvan yeniliklerini paylaştı.

Elvan participated Anuga which is the world's largest and most important Food and Beverage Trade Fair which was held between October 10-14 of 2009 in Germany / Köln. Turkey was partner country in this fair, where participated the company 6,522 from 97 countries. Elvan shared novelty in the fair where visited 250.000 exhibitors.

ISM 2009 Fuarı

Elvan Gıda, bisküvi ve şekerleme alanında dünyanın en eski fuar organizasyonlarından ISM 2010 Fuarı'na da katıldı. 31.01 - 03.02.2010 Şubat tarihleri arasında gerçekleştirilen fuarda Elvan, yenilikçi ürünlerini dünyanın dört bir tarafından gelen ziyaretçilerin beğenisine sundu.

Elvan Confectionery, participated ISM 2010 which is one of the oldest confectionery trade fair of the world. Elvan presented its innovative products to taste of visitors from all over the world in the fair which was held between 31.01 – 03.02.2010



2012 Elvan için sıçrama yılı olacak

2012'nin dünya için bir felaket yılı olacağı ile ilgili filmler bile çevrilmişken Elvan Gıda Genel Müdürü Hidayet Kadiroğlu, '2012 Elvan için sıçrama yılı olacak' açıklamasını yaptı. 2012'de yurtdışında 4, yurtiçinde ise 6 fabrika ile toplam 10 fabrikaya ulaşacaklarını belirten Hidayet Kadiroğlu, global marka olma yolunda da yeni açılımlara imza atacaklarının bilgisini verdi.

Global krizle geçen 2009'dan sonra hemen herkes, '2010 acaba nasıl geçecek?' sorusuna odaklanmışken Elvan Gıda, 2012 hedefine kilitlenmiş durumda. Ancak Elvan, vizyondan yeni kalkan "2012" filmindeki gibi 2012 yılını bir felaket değil, sıçrama için yeni bir başlangıç olarak değerlendiriyor. 2012'de yurtdışında 4, yurtiçinde ise 6 fabrika ile toplam 10 fabrikaya ulaşacaklarını belirten Elvan Gıda Genel Müdürü Hidayet Kadiroğlu, global marka olma yolunda da yeni açılımlara imza atacaklarını bilgisini verdi. Hidayet Kadiroğlu ile kişisel tarzını ve 2012'nin sırrını konuştuk:

Sizi biraz daha yakından tanıyabilir miyiz?

1974 Zeytinburnu doğumluyum. İlk işimiz de Zeytinburnu'ndaydı. Üç ablam, bir de erkek kardeşim var. Ben 4 yaşındayken Florya'ya taşınmışız. Dedem ve babaannemin de sağ olduğu o zaman, topraktan kopmadan bahçeli bir ev olmasına özen gösterilmiş. O gün-bugün ailece aynı evde ikamet ediyoruz. İlkokula Florya Şenlikköy İlkokul'unda, ortaokul ve liseyi





Butik bir iş yapıyoruz

Piyasaya da satıyor musunuz?

Gün geçtikçe tonajımız artıyor. Bu iş vesilesiyle biz de çevreyi, zeytin bitkisini ve elde edilen yağı tanıyoruz. Kiralama yöntemiyle de zeytin alıp sıkımını yaptırıyoruz. Henüz kendi tesisimiz yok, ancak hayallerimizden birisi de: Eski usul, orjinal taş sıkma sistemlerinden bir tesisi alıp, restore ederek bir müze gibi turistlerin ziyaretine ve öğrencilerin eğitimine açmak.

Resmi olarak bir şirket kurmadık, çünkü dışarıya satış yapmıyoruz. Ancak bir süre sonra bu hobimizi ticarete de dönüştürmek istiyoruz. Nihai hedef o yön-de, fakat bu endüstriyel bir üretimden ziyade butik bir iş olacak. Böylelikle hem bu şifalı bitkiyi tanıtmak hem de insanlara faydalı olmak niyetindeyiz. Bu benim geçmişten gelen, zeytine karşı sevgimden kaynaklanan bir hayalimdi. Bizim evimizde de yaklaşık 5 yıldır zeytinyağı dışında hiçbir yağ kullanılmıyor. Ben gördüğüm, bildiğim herkese zeytinyağını tavsiye ediyorum, hatta yağı da hediye edip o yağdan istifade etmesini öneriyorum.

ise Fatih Koleji'nde bitirdim. Babama müteşekkirim, çünkü ortaokuldan beri beni işe getirir, önce Zeytinburnu'ndaki satış yerine götürürdü. Özellikle yaz aylarında mutlaka fabrikaya giderdik. Yoğun bir gençlik dönemi geçirdim, çünkü yazlıkta tüm akrabalarım tatil yaparken ben gündüzleri fabrikadaydım. Üniversite için hayalim yurtdışıydı, çünkü bir arkadaş grubuyla hep beraber baba işlerimizi yürütebilmek için İngiltere veya ABD'de eğitimi faydalı görüyorduk. O zaman bunun hayalini kurardık. Şu anda o gruptakilerin hepsi babalarının işlerine devam ediyor. Bu hayalle tercihleri biraz yüksek tuttuk ve olacaksa en iyisi olsun dedik. O yıl İstanbul'da bir yer tutturamayınca babam 'İstanbul dışına gidip işten mi kopacaksın' dedi. Babam İstanbul dışına gitmektense yurtdışı tecrübesini tavsiye ediyordu.

Fırsat yıllarını değerlendirip Yurtdışına gidebildiniz mi?

Arkadaşlarım İngiltere'ye gittiler, Rusya'nın dağıldığı 1991-1992 yıllarıydı...

Liseden mezun olduğum o yılları ben 'Fırsat yılları' olarak tanımlıyorum. O dönemde Yenibosna'daki tesis-

lere taşınmıştık, Rusya pazarı için sınırlı bir kapasitemiz vardı. Gelen talebe göre işin hızla büyümesi gerekiyordu. Çünkü 24 saat, pazar dahil çalışılıyor ve mal yetiştirilmiyor, müşteri kapıda kuyrukta bekliyordu. Bu şartlarda iş hayatına girip, artan hacmi de gördükten sonra işin başında durup, işe sahip olmak varken vakit kaybetmemek gerektiğini düşündüm ve iş hayatında buldum kendimi. 1 yıl sonra Bavul ticareti zamanında edindiğim tecrübeler, bugün benim için çok yol gösterici oldu. Bunun da etkisiyle kapasite artırmı, yeni fabrikalar ve çalışan sayısı arttı ve bir anda yoğun bir hayatın içinde bulduk kendimizi. Ondan sonra zaman su gibi akıp gitti.

Şimdi üniversite okuyor

Geriye dönüp baktığımızda o kararı nasıl değerlendiriyorsunuz?

'İyiki de dönüp babama yardımcı olmuşum' diyorum. Ancak üniversite eğitimi benim içimde bir ukde olarak kaldı. Ortaokul ve lise eğitimi kolejde olduğu için yabancı dil olarak yeterli İngilizce vardı. Bir ihracat firması olmamız hasebiyle bu bizim için önemliydi.

Bunun yanında üniversite eğitimi eksikliğini dönem dönem hissettik. Bu nedenle yurtdışında şu anda üniversite eğitimi de görüyorum. Dışarıdan işletme eğitimi için ikinci sınıftayım. Devam mecburiyeti yok, sınavlara giriyorum.

Buna ilaveten dışarıdan aldığımız eğitim destekleri, ondan sonra çeşitli Sivil Toplum Kuruluşlarındaki görevler de benim için eğitici oluyor. Şu anda İstanbul İhracatçılar Birliği'nde Yönetim Kurulu üyesiyim. Sektöre erken girmemden dolayı hep yaşımdan büyük arkadaşlarım oldu. Ben 20'li yaşlarda iken beraber olduğum insanların yaşları 45'lerden başlıyordu. Onlarla birlikte olmak da benim için farklı bir tecrübe oldu. Bu konuda da kendimi şanslı görüyorum. Erken işe başlamanın avantajlarından birisinin de bu olduğuna inanıyorum. Çünkü insanlar üniversiteyi bitirdikten sonra genellikle 30'lu yaşlarda hayata atılıyorlar. Ben 20'li yaşlarda hayata atıldığım için tecrübelilerle birlikte oldum ve bu benim için artı bir katkı oldu. Herkesten bir şeyler öğrenmeye ve iyi taraflarını örnek almaya çalıştım.

Her şerde bir hayır var

Elvan Gıda penceresinden baktığımızda 2009 nasıl geçti ve 2010 beklentiniz nasıl?

2009'da krizden etkilenmedik diyebiliriz. En azından 2008'le aynı seviyeyi yakalayabilmek için

arkadaşlarımız ciddi bir mücadele verdi. 2009'da İstanbul'da etkili olan sel felaketinden bizim fabrikalarımızdan birisi de zarar gördü. Başta çalışanlarımız ve distribütörlerimiz olmak üzere bütün paydaşlarımız, dostlarımız bu konuda bize çok destek verdiler. Bayram tatilinde bile gelip gerekenleri yaptılar. Bu sayede 2 ayda fabrikamızı tekrar işler duruma getirdik. Hepsine müteşekkirimiz. Önemli maddi hasara uğradık, ancak bunu da hayra yoruyoruz. Çünkü her şerde bir hayır olduğuna inanıyoruz. Selden önce yeni makineler gelmiş, fakat gümrükte bekliyordu. Gümrükte olmaları, yeni makineleri selden korumuştur. Sel sonrasında onları da getirip kurduk. Felaket nedeniyle eksikliklerimizi görme fırsatı bulduk. Özellikle şekerleme ile ilgili yatırım kararlarımız vardı. Bu kararlarımızı takviye ederek ve yeni çeşitler de ekleyerek daha güçlü ve geleceğe bizi taşıyabilecek yeni yatırım kararları çıktı. 2010'da yatırımlar sürecektir, çünkü yeni siparişlerimiz var. 2010'un ilk çeyreğinde yeni makineler kurulacak ve üretime başlanacak. Bize gelen taleplere göre 2010 daha olumlu geçecek. Yeni yatırımların da etkisiyle 2010'da yüzde 20 ile yüzde 30 arasında bir büyüme öngörüyoruz. 2009'da yeterince büyümemenin de telafisini yapacağız diye düşünüyoruz.

2010'da iç piyasa ile ilgili projeksiyonumuz devam ediyor. Bunun için 2009'da pazarlama bölümünü kurmuştuk. 2010'da yapılanması tamamlanacak.

60. yılda daha güçlü bir Elvan

Daha uzun vadeli perspektiften bakıldığında nasıl bir Elvan öngörüyorsunuz?

Daha katma değerli ürünler ve marka olmaya yönelik çalışmalar planlıyoruz. Sosyal sorumluluk projelerimizi kamuoyuyla paylaşacağız. Bu arada 60. yıl çalışmalarımız var. 2012 bizim 60. kuruluş yıldönümümüz. Bununla ilgili hazırlıklarımız sürüyor. Hedeflerimizi revize ediyoruz. Yeni bir vizyon ve yeni açılımlar için çok sıkı bir hazırlığımız var. Şu anda altyapı hazırlığını yapıyoruz. Çeşitli ajanslarla beyin fırtınası toplantıları gerçekleştiriyoruz. Çünkü 60. yıl için Elvan'ın kırılma yılı diyoruz. Kırılma noktası kimisi için geriye doğru kırılma, kimisi için de ileriye doğru kırılmadır. Bizim için bir sıçrama yılı olacak. 60. yılda hem yurtiçinde hem de yurtdışında yeni bir Elvan çıkacak. Yıllar eskitmiyor, güçlendiriyor diye inanıyoruz. Bu sektörde daha kalıcı olmak adına neler yapmak gerekiyorsa onları yapıyoruz. Kendi içi-

mizde fikir jimnastikleri gerçekleştiriyoruz. Şu anda 110 ülkeye ulaştık. Biz buralarda Türk bayrağını dalgalandırıyoruz. Çünkü tamamında kendi markamızla satılıyor ürünlerimiz. Kendimizi bir elçi gibi görüyoruz. Her yıl bu 110 ülke vatandaşını getirip burada ağırliyoruz. 2012'de yurtdışında 4, yurtiçinde ise 6 fabrika ile toplam 10 fabrikaya ulaşacağız.

Hobisi Şifa Dağıtmak

Boş zamanlarınızı nasıl değerlendiriyorsunuz?

Fatih Koleji'ndeki arkadaşlarla beraberliğimiz hâlâ sürüyor. Ancak onlarla biraraya gelmekte sıkıntı çekiyorduk. Buna bir çözüm olarak 5 arkadaşla hobi olarak ortak bir iş yapmaya karar verdik. İş konusu olarak da zeytin yağını seçtik. Eşimize, dostumuza amatörce saf sızma zeytinyağı üretmek üzere yola çıktık, Ayvalık Burhaniye'de bir zeytinlik aldık. Yaklaşık 150 dönümlük arazide yeni zeytin fidanı dikimi de yaptık. Yeni dikilenlerle birlikte 10 bin ağacımız olmuştur. O bölgede bütçemize uygun yeni yerler almaya da devam ediyoruz. Çünkü o bölgenin çok verimli olduğuna inanıyoruz. Böylelikle başta hasat dönemi olan sonbahar olmak üzere yılın belirli zamanlarında birlikte oluyoruz. Çok da memnunuz. Hem dağ hem de deniz olduğu için yaz tatilimi de ailece orada geçiriyorum. Ben daha çok oksijen deposu olan Kaz dağlarını tercih ediyorum.





Şeker diyarı Kastamonu

Karadeniz deseniz, deniz kıyısında değil, İç Anadolu deseniz, bozkır değil... Tabiatın ve tarihin coştığı bir kent olan Kastamonu, 'Dünyadaki cennet köşesi' olarak da tanımlanabilecek bir yer. Oksijen deposu dağları, Safranbolu'dakileri aratmayan konakları, Osmanlı şekerçiliğinin ve beyaz altın sarmısağın anavatanı olması gibi özellikleriyle görülmeye değer bir şehir...

Cennetten bir köşeyi andıran Kastamonu'nun bilinen tarihi, Hitit İmparatorluğu ile başlar. Bugün Kastamonu ve çevresindeki illeri de içine alan ve Romalılar devrinde adına Paflagonya (Pophlaginia) denilen Gasların kurduğu şehirlerden bir tanesi de "Timonion veya Tumanna" dır. Bazı yazarlar Kastamonu adının menşei konusunda; bu kelimenin "Gas" kelimesi ile "Timoni" veya "Tumanna" kelimesinin (Gas ülkesi anlamında) birleşmesinden meydana geldiği görüşünü ileri sürmüşlerdir ki en akla yakın ihtimal budur. Fonetik yönden de bugünkü Kastamonu'ya yaklaşmaktadır.

Türklerin idaresine geçmesi

Kastamonu'nun ilk defa Türklerin eline geçmesi Danişmentliler zamanında Ahmet Gazi'nin Oğlu Gümüş Tekin devrinde "1105 yılında" gerçekleşmiştir. 100 yıla yakın bir zaman Danişment idaresinde kalan şehir ve çevresi 15 yıl süre ile tekrar Bizanslılara geçmiş, 1213 yılında Anadolu Selçuklu Sultanı Alaaddin Keykubat'ın emriyle Selçuklu kumandanı Hüsametdin Çobanbey tarafından zaptedilmiştir. Kastamonu beyliği, 1460 yılında Osmanlı İdaresine girinceye kadar önemli bir ilim ve kültür merkezi olmuş, bir çok ilim adamı yetiştirmiş, Osmanlılar zamanında da bu özelliğini devam ettirmiştir.

Kastamonu, Fatih Sultan Mehmet'in 1460 yılında Sinop'la birlikte bu şehri alarak Candaroğulları beyliğini ortadan kaldırmasından sonra

Osmanlı devletine katılmıştır. Kastamonu, Milli Mücadele sırasında lojistik destek açısından en güvenilir bölge olması nedeniyle büyük yarar sağlamıştır. Özellikle Ankara'ya İnebolu-Kastamonu yoluyla yiyecek, giyecek, para, cephan ve silah nakli yapılmıştır.

Şeker ve sarımsağın anavatanı

Kastamonu sarımsak üretiminde yüzde 12,7'lik payla Türkiye'de birinci sıradadır. Kastamonu ili üretim miktarı olarak Türkiye toplamının önemli bir kısmını oluşturmasının yanında, kaliteli, ihracata elverişli sarımsak üretmesi bakımından önemlidir.

Gökhan Akçura'nın kaydettiklerine göre Kastamonu, Osmanlı şekerliliğinin de yurdu. 'Osmanlı'dan gelen şeker geleneği' başlıklı yazısında, tarihi şekerçi Hacı Bekir'in Kastamonu Araç ilçesinden olduğunu yazan Akçura, şöyle devam ediyor: "Hacı Bekir kurumunun başlangıcı 1777'e kadar uzanır. Bu tarihte Bekir Efendi Kastamonu'nun Araç ilçesinden İstanbul'a gelip şekerliliği meslek edinir ve Bahçekapı'da dükkanını açar. Bu Araç'lı olma meselesinin biraz üstüne gidelim bakalım... Bahçekapı'da dükkanını açan Hacı Bekir, dükkanında memleketi Araç'tan getirdiği hemşehrilerini çırak olarak kullanmaya başlamış. Meslekte ustalaşan Araç'lı şekerçiler, daha sonra ayrı dükkanlar da açıp yanlarına memleketlilerini almışlar doğal olarak. Böylece Hacı Bekir'den başlayan bir gelenekle, Araç'lıların 'memleket mesleği' şekerlilik olmuş. Araç'lıların şekerliliği Tan gazetesinde 1936 yılında yapılan bir röportajda ayrıntılarıyla açıklanıyor. Selahaddin Güngör, büyük ihtimalle Hacı Bekir dükkanında çalışan bir tezgahtara 'Şekerliliği köyünüzde mi öğrendiniz?' diye sorunca, şu cevabı alıyor: 'Yok... İstanbul'da öğreniriz. Şekerlilik, bizde babadan oğula geçer, zanaattir. İstanbulda ihtiyar bir şekerçi öldü mü, hemen köydeki delikanlı oğluna haber salarlar. O da, cebine üç beş kuruş harçlık koyarak İstanbul'a gelir. Tahtakale'de Rüstem Paşa Cami yakınında bir kahve vardır, Abdullah Çavuş'un Kahvesi derler. Acemi şekerçi, doğruca oraya gelir. Şekerçi hemşerilerle buluşur. Nerelede ne iş olduğunu, onlar bilirler, acemiye alıp tanıdıkları şekerçiye götürürler. İş bulabilirse, ne ala... Hemen-ce kaplanır. Bulamazsa, kahveyi öğrendi ya, gider gelir gayrı... Bir yerde hizmet çıkıncaya kadar... Ama bizim Araç'lılar, hemşerilerini bakıp gözetirler. Aralarındaki muhtaçlara yardım ederler.'

Köyden gelen acemi şekerçi işe nasıl başlar peki? Yine adı meçhul tezgahtarımız anlatıyor: 'İlkin gel git... Ayak hizmetleri verirler. Beş, altı sene çırak olarak çalışır. Ondan sonra, kalfa peştemalını kuşanarak, akide kazanının başına geçer. Akideyi kesip pişirmesini, iyice öğrendi mi, badem şekeri yapmaya başlar. Daha sonra da lokumcu olur.' Araç'lıların şekerliliği bugün de sürüyor. Kasaba-



da Hacı Bekir müessesine bir şekilde bulaşmamış kimse bulmak zor. Her yıl Haziran ayı sonunda 'Şekerlilik-Pastacılık Yayla Şenlikleri' yapılıyor. (Kaynak: <http://www.stargazete.com/pazar/yazar/osmanli-dan-gelen-seker-gelenegi-132526.htm>)

Safranbolu'dan eksikliği yok

Safranbolu konaklar diyarı olarak bilinir, ancak Kastamonu da ondan aşağı değil. Kastamonu'daki konakların Safranbolu'dakilerden farkı geniş mekanlı olması... Hem Beylikler, hem de Osmanlı Dönemi'ni kapsayan çok uzun zaman diliminde sürekli eyalet merkezi olan Kastamonu, İmparatorluk hakimiyet ve nüfuz bölgelerinde yetişen birçok yöneticiye de ev sahipliği yapmıştır. Elbette ki her yönetici ve devlet görevlisi kendi coğrafyasının vermiş olduğu kültür birikimini de Kastamonu'ya taşımıştır. Bu nedendir ki, halen mevcut 534 adet Taşınmaz Kültür Varlığı olarak tescilli konakların cephe özelliklerinin birbirine benzemeyişi başka türlü izah edilemez. Coğrafyasına saygılı ve oturduğu eğimi en verimli biçimde değerlendiren bir anlayışla inşa edilen "Kastamonu Konakları" çok benzetilen Safranbolu Evleri'nden ayrılır. Temel olarak Safranbolu Evleri toplayıcılıktan gelen bir Pazar olmanın da kazandırdığı bir yapı ile, Çarşı-Bağ evi anlayışının belirgin özelliklerini taşır. Yani mevsimsel bir yaşam için dizayn edilmişlerdir. Pencereler bu mevsimlik yaşama göre yapılmıştır. Strüktür, kullanılan malzeme ve iç alan düzenlemelerinde benzerlikleri bulunmasına rağmen, belirgin bir ayırmadan da söz etmek mümkündür.



Sizin tipiniz ya da renginiz hangisi?

Kişilik tipleri konusunda bilim adamları değişik farklılık alanları belirlemişlerdir. Birçok bilim adamı, bireyin kişiliğinin temel yapısının beş boyuttan oluştuğuna inanırken günümüzde bazı popüler yazarlar kişilik tiplerini renklerle de ifade etmeye başlamış durumda. Peki bu tiplerden ya da renklerden sizinki hangisi?

İşyerinde, uyumlu, güvenilir, arkadaşlarını motive edebilen, iyi iletişim kuran, dikkatli, sorumluluğunun bilincinde ve paylaşımcı bir kişiliğe sahip olan bireylerin iş yerinin etkinliğini, verimliliğini ve performansını önemli ölçüde etkilediğini söylemek mümkündür.

Buna karşılık, olgun ve dengeli olmayan, sürekli kendi çıkarlarını gözetken, işbirliği ve dayanışmayı sevmeyen, karamsar ve umutsuz bir kişiliğe sahip olan bireylerin kendileriyle birlikte çevrelerini de olumsuz bir şekilde etkileyecekleri söylenebilir. Sonuçta iş yerinde iş doyumsuzluğu ve çatışma olabilecektir. Dolayısıyla bu kişilerin bilinmesi ve uyumlu hale getirilmesi öncelikli olmalıdır. Ancak asıl olan insanın kendisini bilmesidir. Çünkü insanın değişmesi ancak kendisi istediği zaman olabilmektedir. O halde nedir bu kişilik tipleri?

Dışa dönüklük: Dışa dönük bireyler, grup içindeki diğer bireylerle kolay iletişim kurarlar, kaynakların bulunması ve kullanılmasında öncülük ederler. Kısaca dışa dönük bireylerin, dış dünyaya açık bireyler olduğu ifade edilebilir. Bu boyutun tam karşıtı ise, "içe dönüklük"tür.

Duygusal istikrar: Bireyin sinirli olup olmaması, kendine güven derecesi, iyimser veya kötümser olması, sıkılgan olması, duygusal olması ve endişeli olması gibi özellikler bu boyutun

kapsamındadır. Birçok araştırmacı örgütlerde yönetim görevi üstlenen bireylerin mutlaka duygusal istikrar boyutunda olumlu nitelikler taşıması gerektiğini ileri sürmektedirler.

Uyumluluk: Uyumlu bireyler, arkadaşça davranırlar, birlikte çalışmayı severler, kibardırlar, hoşgörülerini genişletir, güven vericidirler ve yumuşak kalplidirler. Bu özelliklere sahip bireyler, yönetici olarak astlarını iyi motive eder, onların ihtiyaçlarını gidermeye yönelik çalışır ve iyi iletişim kurarlar.

Sorumluluk: Azimli olma, güvenilir olma, başarı kazanma güdüsü, kuvvetli, dikkatli, temkinli, sorumluluğun bilincinde, planlı ve programlı olma gibi özellikler bu boyutun içinde yer alır. Bu boyuttaki özelliklere sahip bireylerin hem otonom hem de hiyerarşik yapı içerisinde her türlü görevde başarı kazanma olasılıkları kuvvetlidir. Bu özellik ile otonom görevlerdeki yöneticilerin başarıları arasında yüksek düzeyde korelasyon tespit edilmiştir.

Açıklık: Bu boyut, kültürlü olma, meraklı olma gibi özellikler taşır. Sosyaldır ve insanlarla çabuk kaynaşırlar. Gerek yönetici pozisyonunda gerekse alt pozisyonlarda olsun bu tip kişiler çabuk uyum sağlarlar ve sorun çıkartma yerine sorunları çözmeye odaklanmışlardır. Yaptıkları işlerde hep şeffaf olmaya özen gösterirler ve paylaşımcıdır.

Bana rengini söyle kim olduğunu bileyim

Pembe: Dışa dönük, konuşkan, iyimser, enerjik, neşe kaynağı insanlardır. Yalnız olmaktan, yalnız kalmaktan, sessizlikten hoşlanmazlar. Heyecanlı, tutkulu, coşkulu konuştukları ve çevrelerine enerji yadıkları için lider yönleri vardır. Duygusaldırlar. Hobileri vardır. Kolay iletişim kurarlar. İçten ve sevecendirler. Övülmeyi beklerler, övüldüklerinde motivasyonları artar, tersi durumlarda çabuk moralleri bozulur. Meraklı kişilik yapıları vardır.

Örnek ünlüler: Adile Naşit, Barış Manço, Sadri

Alışık, Sakıp Sabancı, Hıncal Uluç, Armağan Çağlayan.

Mor: Düzenli, planlı, idealist, çözümleyici, detaycı ve mükemmeliyetçidirler. Düsturları 'yaptığını en iyi şekilde yap'tır. Kötümserdirler, olumsuzluklara çok odaklanırlar. Uyumlu ve düzgün giyinirler. Kararlarda en az risk alacak şekilde hareket etmeye çalışırlar. O nedenle yavaş karar verirler. Kendilerini güvende hissetmek isterler.

Örnek ünlüler: Rahmi Koç, Erol Evgin

Kırmızı: Güç ve kontrol onlar için önemlidir. Hırslı, otoriter, kararlı, işkolik, girişimci, dinamik, coşkulu, dediğim dedikçi, agresif ve asabidirler. Mücadele ve liderlik ruhu taşırlar. Rekabet etmekten çekinmezler. Kolay vazgeçmezler. Kazanmayı ve birinci olmayı isterler. Başkalarının dikkatini çekerler. Sosyal katılımı severler. Eğilimleri belirlerler. Yeni fikirleri ilk onlar uygular. Hızlı karar alırlar. Kararlarından kolay dönmeyizler. Lider olmak, tanınmak, takdir görmek isterler. Baskın kişilikleri vardır. Güçlü el sıkışır, sürekli göz teması kurarlar. Stresli ve gergin oldukları zaman saldırgan olabilirler.

Örnek ünlüler: Recep Tayyip Erdoğan, Deniz Baykal, Fatih Terim, Uğur Dündar, Kadir İnanır, Margaret Thatcher.

Beyaz: Sakin, telaşsız, çatışmayı sevmeyen, uzlaşmayı tercih eden yapıları vardır. Çok dikkat çekmekten rahatsız olduklarından, genelde koyu renk ve sıradan giyimi tercih ederler. Alçak sesle, yavaş konuşmayı severler. İyi bir dinleyicidirler. Bu nedenle sağlam dostluk kurarlar. Mütevazıdır. Değişime karşı dirençlidirler. İnce zeka ürünü esprileri vardır. Temel felsefeleri hayatla barışık yaşamaktır. Empati yetenekleri yüksektir. Güven verirler. Tutarlı ve güvenli kişilerdir.

Örnek ünlüler: Bülent Ecevit, Yıldırım Akbulut, Ahmet San, Süleyman Seba, Gordon Milne, Lucescu.





Bu Çorumlu'nun yaptığına uyulur

Türkiye'de ISO 9001 kalite sistemini ilk uygulayan ekiplerde yer alan ve 'Sisteme inanan adam' olarak da tanımlanan Hüseyin Karagöl, Elvan ailesine katılışının 6. yılı biterken, yeni gündemini "Ortak Akıl Ürünü Yönetim Kültürü" şeklinde açıkladı. Hüseyin Karagöl, sistem sahibi olmanın kendisini iş hayatında başarısızlıktan koruduğunu anlattı.

Elvan Gıda'nın Türkiye'de bulunan fabrikalarının Şeker Üretimi dışındaki tüm birimlerinde İşletme Müdürlüğü görevini yürüten Hüseyin Karagöl 'Sistem adamı' olarak da tanınıyor. Çorum doğumlu olan ve Makine Mühendisliğini bitiren Hüseyin Karagöl, Çorumluluğun getirdiği zekayı mühendislikle birleştirerek öğrenciyken dayak yemekten kurtulmuş, iş hayatında ise başarı getiren uygulamalar gerçekleştirmiş. Günlük hayat için de ilginç mesajlar veren Hüseyin Karagöl ile kariyerini ve özel hayatını konuştuk:

Sizi tanıyabilir miyiz?

1962 Çorum doğumluyum. 4 kardeşin en küçüğüyüm. 1 yaşında iken İstanbul'a gelmişiz. Babam Profilo Holding' te çalışıyordu ve oradan emekli oldu. Bütün eğitim hayatım İstanbul'da geçti. 1979 yılında şimdiki adıyla Yıldız Teknik Üniversitesine girdim ve 1983'te Makine Mühendisliği bölümünü bitirdim. Üniversite stajlarımın tümünü, babamın Profilo' da çalışmasından dolayı orada yaptım.

İki oğlum, bir kızım var. Erkekler de makine mühendisliğini tercih etti. Şu anda her ikisi de Erciyes Üniversitesi'nde okuyorlar.

Sanırım biraz bana özendiler.

İş hayatına nasıl girdiniz?

İyi bir öğrenciydim, 1983'te mezun oldum, ancak Türkiye bir geçiş dönemi yaşıyordu ve ben iş bulmada bir hayli zorlandım. İlk olarak ambalaj makinaları üreten bir firmada başladım. Bu ve sonraki birkaç firma da aile şirketi idi. Bu aile şirketlerinde tam bir işbölümü olmadığı için bazen farklı işlere de bakma durumum oldu. Bu da bana 'Sadece sisteme inanan kişi' olma konusunda bir yetkinlik kazandırdı. Sistem adamlığı sayesinde, hatalarda kişilere değil, yapılara ve sistemlere bir bütün olarak baktım. Çünkü sistemler doğru kurulursa, insan unsuru her zaman devre dışı kalır. Hedef, İnsanın istese de hata yapmamasına ulaşmaktır. Yani işi insanın kusurlarına, bilgisizliklerine bırakmamanın esasına inandım. Teknik güvenlik yaklaşımı da buna benzer, önlem en kabiliyetsiz insana göre düşünülür.

Kariyerinizdeki dönüm noktası nedir?

Askerlik dönüşü bir asansör firmasında iş buldum. Ancak aklım hep hidrolik, pnömatik ve otomasyon konularındaydı. Bulduğum işleri yapıyordum, ancak aklım başka yerdeydi. Sonra hidrolik sistemleri üreten bir firmada tasarım mühendisi olarak işe başladım. Kendimi hidrolik ve pnömatik sistemler konusunda biraz geliştirmiştim. O işleri yaparken aynı konuda daha büyük bir firmadan teklif aldım. Proje bazlı çalışınca dışarıdan da duyulup tanınmışım. Türkiye'de elektrik malzemeleri üretiminin hemen yarısını elinde bulunduran Bufer firmasına da bir proje yapmışım. Projeyi çizen de, uygulayan da bendim. Bu durum dikkat çekmiş. Oranın işvereni büyük projeleri olduğunu ve benimle birlikte çalışmak istediklerini söyledi. İşveren, masada çizecek, sahada uygulayacak iyi bir mühendis arıyordu. Onun

Kahvaltıyı yolda yaparım

'Sistem adamı'nın kişisel hayatı nasıl?

Kartal'da oturuyorum. 6 yıldır Kartal'dan gelip gidiyorum. Sabahları 06:15'e kuruludur benim saatim. 06:45'te evden çıkıyorum. Ümraniye'de oturan bir arkadaşımız daha var. Kartal'dan Ümraniye'ye kadar ben, oradan şirkete kadar da direksiyona o geçiyor. Giderken de Ümraniye'ye kadar aracı o kullanıyor. Çayımızı, böreğimizi alıp kahvaltımızı bazen yolda yapıyoruz. Çünkü 65 kilometrelik yolda bazen birinci vitestesiniz, çayınız sallanmıyor bile... Günde 2 saatimi alan bu güzergah hobim gibi oldu. Çünkü bana ait zamanı burada buluyorum. Evde gazete okumaya zamanım olmuyor, fakat yolda okuyorum. Ticari gazeteler tercihimdir. Gazetede de sadece bayatlamayan haberleri okurum. Gününbirlik haberler çok da ilgimi çekmez.

Akşamları eve geç gittiğim için çorba, salata ve beyaz peynir yiyorum. Fırsat buldukça da balık yemeyi severim, buğulamayı sağlıklı bulurum ve tercih ederim. Hafif yediğim için sabah erken kalkabiliyorum.

aradığı insan olduğumu sonradan anladım. Çünkü mühendisler uygulamaya nadiren girerler. Elimde başka projeler olduğu için, hem elimdeki işleri bitirdim, hem de 3 aylık bir düşünme sürecim oldu. Sonuçta anlaştım, büyük projelere girdim, daha sonra firmanın yabancılara





satış süreci sonrasında yeni fabrikanın kurulması, eski fabrikanın taşınması ve tek katlı büyük bir fabrikaya dönüş süreçlerinde hep aktif görevler aldım ve bu firmada 10 yıl çalıştım. İSO 9001'i Türkiye'de ilk uygulayan firmalardan birisinde çalışmak benim için iyi bir deneyim olmuştur.

Taze kupürlerim var!

Hobiniz var mı?

Çok... Çünkü hobisi olmayan insan emekliliğinde doğal olarak sıkılır. Hani denir ya 'nasıl yaşarsanız, öyle yaşlanırsınız'. Hobilerimden birisi Kupür Koleksiyonum. Önemli gördüğüm her kupürü keserim. Ticari ve iş hayatıyla ilgili makalelerin önemli yerlerinin altını çizerek okurum. Bunları koleksiyon olarak arşivliyorum. Yıllar önce kestiğim bir kupürü çekin, bugünkü gibi güncel olarak okursunuz. Çünkü ben eskimeyecekleri arşivlerim.

Diğer bir hobim de elektronik... Ses frekans tekniği ile uğraşmak ciddi bir hobim. Sesin havadaki hareketleri ilgi alanım. Evde, her türlü ekipmanın bulunduğu bir de köşem var. Lehim kokusunu severim. Ancak vakit olmadığı için bir cihazım arızalandığı zaman, benim kadar iyi yapamayacağını bildiğim halde servisi tercih ediyorum.

Bir diğer hobim okumak ve yazmak. İleride vaktim olursa yazarlık yönümü geliştirmek ve deneyimlerimi, gözlemlerimi yazmak, notlarımı kitap haline getirmek istiyorum.

1996'da teknik işlerden artık soğumaya başlamıştım. Gıda sektörü ilgimi çekiyordu. 7 yıl Kar Gıda'da çalıştım. İşletme Müdürlüğü'ne orada geçtim. İlk girdiğim zaman İSO sistem çalışmalarının başlatıldığını görünce, Türkiye'de İSO sistemini ilk kuran bir şirkette 10 yıl çalışmanın kazandırdığı deneyimle gönüllü olarak İSO ekibine katılmak istedim. Baştan sona bütün süreçlerde bulundum ve belgeyi almaya hak kazandık.

Elvan'la Dinamik tanışma

Elvan'la tanışmanız nasıl oldu?

Gıda sektörüne geçtikten sonra, Çikolata ve Şekerleme sektörüne de büyük bir ilğim oluşmuştu. İSO ekibindeki yapılandırma çalışmalarımız, danışman firma Değişim Dinamikleri'nden Süleyman Erdemir ile uzun soluklu olarak devam etti. Elvan'a gelmemde de Süleyman Bey'in etkisi olmuştur. Kar Gıda'dan ayrıldıktan sonra kendim de bir süre Sistem ve Yönetim konusunda bağımsız danışmanlık yaptım. Bu işleri yaparken 2004'ün mart ayında Süleyman bey beni aradı bir süredir Elvan Çikolata'da kurumsal yapılandırma konusunda danışmanlık yaptığını söyledi. 'Kar Gıda'daki gibi bir durum var. Orada yaptığımızın bir benzerini burada uygulayabiliriz. Bunun için 7-8 yıllık bir sürece ihtiyaç var. Gel burada başla. Bu projeyi birlikte yönetelim' diye teklifte bulundu. Elvan da senin gibi birisini arıyor dedi.

'Bir düşünüyüm' dedim ve iki hafta sonra Değişim Dinamikleri'nin merkezinde Hidayet Bey ile tanıştık. O görüşmeden 15 gün sonra da Elvan'da İşletme Müdürü olarak işe başladım.

Elvan'ı nereden nereye getirdiniz?

Elvan fiziki olarak çok büyüdü. Şu anda şekerin ve çikolatanın her çeşidinde bulunan bir firma haline geliyor. Ancak kısa zamanda çok hızlı büyümenin de sıkıntıları var. Şu andaki gündemimiz de bunların çözümü. Bunun için kurumsallaşmayı önemsiyoruz. Fakat kurumsallaşmayı bir vitrin ve imaj aracı olarak görmüyoruz. Ben yönetim kurulu yanında özellikle bir icra kurulunun etkinliğini, başarılı bir firma olmak adına çok önemsiyorum. Bütün başarılı şirketlerde de sistem böyle.

Yeni gündeminiz nedir?

Hızlı büyümenin hazmedilmesi ve başarılı bir şekilde yönetilmesi için icra kurulunun etkinliğinden bahsettik.

Bu büyük yapıyı ancak 'Ortak Akıl'la başarılı bir şekilde yönetir ve kalıcı hale getiririz. 2012'de 60. yaşını kutlamayı gündeme alan Elvan'ın nice 60 yılları devirmesi ve kuşaktan kuşağa ulaşması, 'Ortak Akıl' ürünü 'Yönetim Kültürü'ne bağlı. 2010 bu açıdan önemli bir tarih. 2010 yılı aynı zamanda bu çalışmaların da tamamlanacağı bir yıl olacak.

Super



Süperlerin tercihi, "SUPER" karamel bar...
Choise of super's, "SUPER" caramel bar...





Şeker savaşları yeniden başlar mı?

Şeker fiyatlarının son bir yılda 381 dolar artarak 740 dolara tırmanması, şeker ihracatçılarına zor günler yaşıyor. Fiyatlardaki bu tırmanış, geçmişte yaşanan şeker savaşları yeniden başlar mı? sorusunu gündeme getiriyor. Geleceği öngörmek için şekerin tarihine bir bakmakta fayda var.

Beslenmenin temel maddelerinden olan şekerin ham maddesi kamış, pancar ve mısırdır. Şekerin anavatanı olarak ise Doğu ve Güneydoğu Asya kabul edilmektedir. Çinliler, birçok keşif ve icat gibi, şekerkamışından şeker üretmeyi de ilk başaranın kendileri olduğunu söylerler. Ancak dev bir ot olan şekerkamışı, Hindistan'a özgü bitkilerdendir ve en çok Ganj Deltası'nda yetişir. Bu gerçek, Çinliler'in şeker yapımını Hintliler'den öğrendiği tezini güçlendiriyor. İlk başta insanlar kamışı çiğneyerek şekerinin tadını alıyorlardı. 200 yıl sonra Asya'nın batı kısımlarını fetheden Büyük İskender "kutsal kamış" adını verdiği şeker kamışını beraberinde götürdü, şeker Akdeniz ülkelerine ve Afrika'nın doğu kıyılarına tanıttı. İstilalar, işgaller ve diğer ülkelerle artan ticari ilişkiler vasıtasıyla şeker kamışı Suriye, Mısır, Rodos, Kıbrıs, Kuzey Afrika (Fas ve Tunus) ve Güney İspanya gibi pek çok yere ulaştı.

Kolomb'la Amerika'ya gitti

Amerika'nın keşfinden sonra, 1493 yılında Kristof Kolomb deneme dikimleri yapmak üzere Karayip Adaları'na şeker kamışı götürdü. Kolomb, İspanya Kraliçesi Isabella'ya şeker kamışının bu yörelerde dünyanın diğer kısımlarındakinden daha hızlı büyüdüğünü rapor etti.

Kolomb'un Amerika'yı keşfinden sonra pek çok Avrupalı bu heyecan ve umut veren "Yeni Dünya"ya göç etti. Buradaki yeni keşiflerin çoğunu İngiliz, Fransız ve Hollandalı çiftçiler şeker kamışı yetiştirebilmekleri yerleri ararken yaptılar ve Brezilya, Meksika, Küba ve Batı Hint Adaları'nda kamış tarımı yapmaya başladılar. Amerika'nın keşfinden sadece 28 yıl sonra 1520 yılında, Antillerin bir adası olan St. Thomas'da 60'tan fazla şeker fabrikası kuruldu. 1550 yılına kadar küçük ölçekli fabrika sayısı 3 bini bulmuştu. Şeker aynı zamanda içinde şeker kullanılan gıda maddelerinin de sanayilerinin gelişmesini sağladı.

Köleliğe neden oldu

Amerika'nın Avrupa kolonilerinin kurulduğu bölgeleri ile Karayipler dünyanın en büyük şeker kaynağı oldu. Sanayi gelişip daha fazla işçiye ihtiyaç duyulunca tarlalarda çalıştırılmak üzere Afrika'dan köleler getirildi. Bu yönüyle şeker aynı zamanda kölelik sisteminin de ortaya çıkmasına neden oldu. Şeker yetiştiricileri ve tüccarlarının tutkusu öyle boyutlara ulaşmıştı ki, şeker için her şey feda ediliyordu. Köle işçiliği üretim maliyetlerinin düşmesini ve fiyatların Doğu'dan ithal edilen kamış şeker fiyatlarının çok daha altında oluşmasını sağladı. Şeker tarımı öylesine kazanç getiriyordu ki, insanlar şekerle "beyaz altın" adını taktılar. Şeker kamışı tarlası olanlara da altın tarlası varmış gözüyle bakılmaya başlandı. Şeker Devri sadece 200 yıl sürdü. İki yüzyıl boyunca şeker adına milyonlarca insan feda edildi. Bu sayı, altın için hayatını yitiren insan sayısından fazladır. Çünkü şeker kamışı şurubu neredeyse uluslar arası bir para birimi haline gelmişti.

Şeker pancarının keşfi

Dünyada tüm bu süreçler yaşanırken şeker pancarının henüz şeker kaynağı olduğu bilinmiyordu; gıda ve hayvan yemi olarak yetiştiriliyordu. İlk olarak, Alman kimyacı Andreas Sigismund Marggraf pancarı analiz ederken bu ürünün kristalleşen ve son derece tatlı bir madde içerdiğini 1747 yılında fark etti. Marggraf, pancarda bulunduğu maddenin şekerle benzemekle kalmayıp kamıştan elde edilen şekerle aynı olduğunu, şekerin pancardan da kamıştan olduğu gibi kazanabileceğini ispat etti. Bu tarih şeker pancarının ilk kez şeker kaynağı olarak tanımlandığı tarihtir. Marggraf'ın bu çalışmasını Fransız öğrencisi Carl Achard daha da geliştirdi ve dünyanın ilk pancar şeker fabrikasını 1802 yılında Aşağı Silezya'da kurmayı başardı.

Avrupa'da şeker savaşları

Fransa ile İngiltere arasında 1793-1815 tarihleri

arasında yapılan Napolyon Savaşlarına kadar Avrupa ana şeker kaynağı olarak kamış şekerini kullanmaya devam etti. Bu dönemde İngiliz Donanması, Fransa'nın başta kamış şeker olmak üzere mal ithalatını önlemek amacıyla limanlarını ablukaya aldı. Böylelikle Avrupa kıtasına şeker girişi durdu. Bu andan itibaren kamış şekerinin yerini alması amacıyla Avrupa'da şeker pancarı tarımı çok hızlı bir şekilde yayılmaya başladı. Avrupa'nın ikliminde son derece iyi yetiştiği görülür görülmez pancar şeker kamış şekerine rakip olmaya başladı ve 1880'lerde Avrupa'da pancar, şekerin ana hammaddesi durumuna geldi. Günümüzde Almanya, Fransa, Polonya, İspanya ve İtalya dünyanın en önemli pancar şeker üretici ülkeleri arasında yer almaktadır. Türkiye'de ise ilk pancar şeker 26 Kasım 1926 yılında üretildi.

Son kaynak mısır

1811'de ilk kez dekstrozun hazırlanması, A.B.D. mısır şeker endüstrisinin gelişmesine neden olmuştur. İlk üretim yaklaşık 1872'de gerçekleştirilmiş ve ürün sıvı glikoz olmuştur. Günümüzde Brezilya ve Hindistan sırasıyla 32,6 milyon ton ve 30,7 milyon tonla dünya şeker üretiminde birinci ve ikinci sıraları paylaşmaktadırlar. 1979 yılından bu yana, dünyada, tüketilenden daha fazla şeker üretiliyor. Petrol krizinden dolayı şekerin yakıtı dönüştürülmesiyle yeni bir çağ açıldı.





Cezayir'e de Elvan tadı

Yaklaşık 35 milyon nüfusuyla Cezayir, Kuzey Afrika'nın parlayan yıldızı konumunda bulunuyor. Kendi isteğiyle Osmanlı hakimiyetine giren ve şu anda Cumhuriyet'le yönetilen ülkede Elvan Gıda, yerel iş ortağı Sarl Lina Food ile Kuzey Afrika'ya yönelip bölgesel bir üretim merkezi kuruyor

Algeria is like a shining star of North Africa, with its population of approximately 35 million. Elvan Food is establishing a regional production center with its local business partner "Sarl Lina Food" in Algeria which is Voluntarily entered into the Ottoman domination and currently managed by Republic regime.

Fenikeliler'in Afrika kıyılarında kurdukları ilk kolonilerden biri olan Cezayir çeşitli istilalar sonucu yıkıldıktan sonra, 10. yüzyılda Berberiler tarafından yeniden kuruldu. 1518'de Türkler'in eline geçti. Sonraki 300 yıl boyunca ticaret gemilerini soyan korsanların ana üssü oldu. 1830'da Cezayir'i alan Fransızlar, kenti 1962'ye kadar ellerinde tuttular. Fransa'ya karşı girişilen ayaklanma sonucunda bağımsızlığını kazandı.

Osmanlı'ya kendi isteğiyle bağlandı

Oruç Reis'den sonra Cezayir Sultan'ı olan Barbaros Hayreddin Paşa, Kuzey Afrika topraklarında Cihan Hakanı'ndan başkası adına hutbe okutulup, sikke basılmasına karşı duyduğu rahatsızlığı Afrika'daki çeşitli Arap Emirlerini kabul ederek kendilerine anlattı. Bunun üzerine Cezayir'deki Kadı, Alimler, İmamlar, Hacılar, Tüccarlar, Eminler ve bütün Re'ayâ tarafından hazırlanan mektup Hacı Hüseyin Ağa liderliğindeki bir heyetle

İstanbul'a gönderildi ve Cezayir'in Osmanlı Devleti'ne bağlanma isteği bildirildi:

"Cezayir'deki Kadı, Alimler, İmamlar, Hatipler, Tüccarlar, Eminler ve bütün re'ayânın Sultan'a mektubudur.

Sultanımızın yüce makamına zafer ve saadet dualarımızı takdim ettikten sonra Cezayir'de olan biz bendeleri size yazıp i'lan ediyoruz ki:

Sizin, bizim yanımızda büyük bir mertebeniz vardır. Gün geçtikçe size ta'zimin vücubuna ve lüzumuna daha çok inanıyoruz. Biz tazimlerinizi size arz etmek istiyoruz ki, mektup onun ifadesine kâfi değildir. Biz, saadetinize sevinçliyiz. Size öyle itimat ediyoruz ki, güvenimizin içi, dışı, evveli ve ahiri güzel olacağınıza inanıyoruz. Emrinize hazırız. Bu bendelerinizin size hürmetten başka şeyleri yoktur. Şerefli makamınızın devamını istiyoruz. Bu bendelerinizin Allah düşmanlarının yaptıkları zulümler ve Allah dostu olan mü'minlerin yardımları ile ilgili haberleri uzundur. Ancak özeti şudur ki:

Yalı Köşkü'nde Yavuz Sultan Selim tarafından kabul edilen ve mektubu Sultan'a sunan heyet İstanbul'da 41 gün kaldı. Teklifi memnuniyetle kabul eden Yavuz Sultan Selim Barbaros'u Cezayir Beylerbeyliği'ne atadığını belirten Ferman-ı Hümayun'u verdi(1519). Ayrıca Barbaros'a gönderilmek üzere mücevherli bir kılıç, sırmalı bir hil'at ile "Beylerbeylik Sancağı" Hacı Hüseyin Ağa'ya teslim edildi. Heyet Cezayir'e müjdeli haberleri getirince merasim düzenlenerek Barbaros'a kılıç kuşatılıp, hil'at giydirildi. Sancaklar çekilip, gece büyük bir ziyafet verilerek, eğlenceler tertip edildi. Artık bir Osmanlı toprağı olan Cezayir'de "sikkeler" Osmanlı Padişahı adına basılmaya, "hutbeler" Osmanlı Padişah'ı adına okutulmaya başlandı.

Elvan Gıda'nın Cezayir'de üretimi için geri sayım başladı

Cezayir'e uzun yıllardır ihracat yapan Elvan Gıda, Cezayir pazarında halk nezdinde bilinen ve tercih edilen bir marka konumuna geldi. Elvan bu konumunu sağlamlaştırmak ve pazardaki payını artırmak amacıyla bu ülkeye has projeler geliştirmekte olup, pazar hakimiyetini ve halkla olan ilişkisini kuvvetlendirmek için başlattı-



ğı fabrika yatırımında mutlu sona yaklaşıyor. Fabrika, inşaat aşamasını 2009 itibarıyla bitirmiş olup, 2010 yılı içinde makine parkuru yerleşimi, ekip oluşturulması ve seri imalat başlangıcı aşamalarını gerçekleştirecek ve yıl sonu itibarı ile 2011 sezonunda pazara kendi yerel imalatı ile de hizmet vermeye hazırlanıyor. Yerel iş ortağı Sarl Lina Food ile 2010 yılı hedefini yükselten Elvan, Cezayir'de yapılan ortak yatırım projesi ile planlanan hedefleri gerçekçi hale getirecek.





Sağlık ve Mutluluk için ‘Adım Atın’

*Hipokrat, 2000 yıl önce
“Yürüyüş insanın en
iyi ilacıdır” sonucuna
varmıştır. En önemli konu
her gün zaman ayırıp
yürümektir. Yaşınız ve
kondüsyon durumunuz
ne olursa olsun yürüyüş
size sağlık ve mutluluk
veren bir aktivitedir.
Çünkü yürüyüş, vücuda
mutluluk hissi veren
endorfin hormonunun
salgılanmasını
artırmaktadır.*

Vücudun en doğal egzersizi olan yürüyüş, günümüzde popüler bir spor durumuna gelmiştir. Milyonlarca kişi bugün form tutmak için yürüyor. Yürüyüş özel donanım ve ders gerektirmeyen, güvenli, basit ve ücretsiz bir egzersizdir. Araştırmalar düzenli ve enerjik yürüyüşün fizyolojik ve psikolojik değeri olduğunu göstermektedir.

Yürüyüş kalbi, akciğerleri ve dolaşımı güçlendiren aerobik bir egzersizdir. Düzenli bir yürüyüş programı sonucunda hem istirahatteki kalp hızı hem de kan basıncı azalabilir. Yürüyüş ayrıca metabolizmayı hızlandırır ve kalorileri yakar. Tempolu yürüyüş, aynı mesafenin koşulmasına denk kalori yakar ancak biraz daha uzun sürer. Ortalama bir saatlik enerjik yürüyüş yaklaşık 400 kalori yakar. Yüksek kan basıncı ve şişmanlık kalp krizi ve felcin önde gelen risk faktörleridir.

Yürüyüş dayanıklılığı artırır, kasların tonusunu sağlayıp kasları güçlendirir, kas gerginliğini azaltır, kemikleri sağlamlaştırır, osteoporozu önler, eklemlerin esnekliğini korur, sindirime ve atıkların atılmasına yardımcı olur.

Tempolu bir yürüyüş doğal bir uyarıcıdır. Ağrıyı azaltan ve insanı canlandıran doğal analjezikler olan endorfinlerin miktarını çoğaltarak stres ve kaygıyı azaltır, iyi bir uyku sağlar.

Yürüyüş programına nasıl başlayalım?

Otuz beş yaş üzerindeyseniz, sağlık sorunlarınız varsa, ilaç alıyorsanız veya aşırı kiloluysanız yürüyüş programına başlamadan önce doktorunuza danışın. Hazır olduğunuzda, gerilme egzersizleriyle başlayarak bir süre ısının. Isınma hareketleri kalp hızınızı artırarak sırt ve bacak kaslarınızı gevşetir, bedeninizi egzersize hazırlar. Başlangıçta rahat bir adımlamayla 10 dakika yürüyün. Yürüyüş ne çok yavaş ne de çok hızlı olmalıdır. İlk üç dört gün rahat bir adımlamayla kolay bir mesafeyi yürüyün. Sonra mesafeyi yavaş yavaş uzatın, ancak adımlama hızınızı artırmayın. Daha fazla kondüsyon için ise daha sıkı bir "form kazanma yürüyüşüne" programına başlayın. "Form kazanma yürüyüşü" enerjik, güçlü yürüyüşü tanımlamada kullanılan bir terimdir. Saatte 5-10 km'lik bir hız yeterlidir. Bu tempoyla yürüyüş egzersizin kondüsyon kazandırıcı etkilerini artırır. Egzersiz için yürüyen kişiler hem kalp hem de soluk alıp verme hızlarını artıran sabit hızlı adımlarla yürümelidir.

Güvenli bir biçimde formunu kazanan yürüyüşçü olmak için kişisel adımlama hızınızı belirlemelisiniz hedefiniz kalp hızını belirli sınırlar içinde tutmak olmalıdır. Basitçe yıl olarak yaşınızı 220'den çıkartın. Sonra farkı yüzde 60 veya 80 ile çarpın (Örneğin 40 yaşındaki kişinin hedef kalp hızı dakikada 108 ile 244 atım arası olmalıdır.) Hedefinizi saptadıktan sonra yavaş yavaş yürüyüşe başlayın ve hedefinize ulaşana kadar giderek adımlarınızı hızlandırın. Daha sonra amaç bu hedef kalp hızını en azından 20 dakika kadar devam ettirmektir. Kalp hızınızı izlemek amacıyla her beş dakikada bir bileğinizden nabzınızı kontrol edin. Kalp ve soluma hızınızı yavaş yavaş azaltmak amacıyla her zaman yürüyüşünüzün sonuna bir "soğuma" dönemi ekleyin. Esneklik ve dayanıklılığı artırmak için en azından gün aşırı bir yürüyüş programı yapılmalıdır.

Form kazanmak için ilk adımlar:

Öğle yemeği saatinizin bir bölümünde çevreyi dolaşın. Gideceğiniz yerin bir veya iki kat aşağısında asansörden inin ve birkaç kat merdiven çıkın. İşe gitmek için otobüse binmek yerine son birkaç blok yürüyün. İşe arabanızla gittinizse işyerinizden biraz öteye park edin. Alışverişe gittiğinizde arabanızı park alanının en uzak köşesine park edin.

Tarih boyunca yürüyüş bir eğlence ve form kazanma aktivitesi olmuştur. Hipokrat, 2000 yıl önce "Yürüyüş insanın en iyi ilacıdır" sonucuna varmıştır. En önemli konu her gün zaman ayırıp yürümektir. Yaşınız ve kondüsyon durumunuz ne olursa olsun yürüyüş size sağlık ve mutluluk veren bir aktivitedir. Çünkü yürüyüş, vücuda mutluluk hissi veren endorfin hormonunun salgılanmasını artırmaktadır.

Haftada 3 gün yürüyüş şart

Selçuk Üniversitesi (SÜ) Meram Tıp Fakültesi Spor Fiziyojisi Ana Bilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Hakkı Gökbel, haftada en az 3 gün yürüyüş yapmanın birçok hastalığa iyi

Yürüyüşte dikkat edilecek kurallar!

Uzmanlara göre, her yürüyüş faydalı değil.

Tempolu ve en az yarım saatten sonra devam ettirilen yürüyüşün daha faydalı olduğunu uzmanlar özellikle belirtiyor. Uzmanlar, faydalı yürüyüş için dikkat edilmesi gereken kuralları şöyle sıralıyorlar:

- * Kilo vermek amacıyla naylon vb. gibi giysiler vücuda sarılmamalı.
- * Sağlık sorunları olanlar ve 40 yaşın üstündekiler doktora görünmeden, yürüyüş programına başlamamalı.
- * Diyabet, hipertansiyon ve diğer sistematik hastalığı bulunanlar sık sık doktor kontrolünden geçmeli.
- * Ciddi bir yemek sonrası hızlı ve ağır yürüyüşler yapılmamalı.
- * Yürüyüş öncesi ve sonrasında susuz kalmamaya dikkat etmeli.
- * İnce tabanlı ve makosen ayakkabılar ile yürüyüş yapılmamalı.
- * Çok sıcak havalarda ve saatlerde yürüyüşten kaçınılmalı.
- * Bir sıkıntı hissedildiğinde yürüyüşe ınatla devam edilmemeli.

geleceğini kaybetti. Pratik ve kolay yapılabilecek egzersizlerin seçilmesi gerektiğini vurgulayan Gökbel, "yürüyüş ve koşu tercih edilebilecek egzersiz türleridir. Eğer imkan varsa yüzme de tercih edilebilir. Yaş gruplarına göre hangi sporun yapılacağı belirlenmelidir. Bazı yaş grupları için yoğun bir egzersiz sayılmaması nedeniyle yürüyüş yeterli olmayabilir. Bu yaş gruplarında daha yoğun egzersizler tercih edilebilir" diye konuştu. Gökbel, düzenli olarak yürüyüş yapılmasının önemini vurgulayarak, şöyle devam etti: "2 gün arayla haftada 3 gün en az 30 dakika yürüyüş yapılmalı. Düzenli olarak yürüyüş yapıldığında kaslar ve dolaşım sistemi olumlu etkilenecektir. Koroner kalp hastalıklarının önüne geçilebileceği gibi kalbin düzenli çalışması da sağlanır. Yürüyüş, damar sertliğine, kalp, beyin ve damar hastalıklarına iyi geldiği gibi vücutta olumlu değişiklikler de sağlar."



Hayatının aşkını da Elvan'da buldu

Asıl mesleği kuaförlük olan Yozgatlı Yunus Irmak, Elvan'la birlikte iş hayatını değiştirdi ve şeker operatörlüğüne geçti. Hayatının aşkını da Elvan'da bulan ve evlenen Irmak, liseyi de dışarıdan bitirerek gelişim yolculuğunu sürdürmek istiyor

Elvan Gıda, Yunus Irmak için yeni bir hayat demek. 1983 Yozgat doğumlu olan Yunus Irmak'ın asıl mesleği kuaförlük. Ancak bu meslekte yeterince başarılı olamayacağını düşünerek bu nedenle askerlik sonrasında yeni bir iş hayatı için arayışa girmiş. İlk olarak bir inşaat malzemesi satan firmada perakendeci olmuş, ardından da bir ayakkabı taban üreticisinde çalışmış. Fakat her iki ortamı da sevmemiş. Şeker yatırımını başlatmak üzere olan Elvan Gıda'nın eleman ilanı için başvuruda bulunmuş ve bundan sonra da hayatı tamamen değişmiş.

Şekere şeklini veriyor

2006 yılında şeker fabrikasının yedinci imalat personeli olarak işe başlayan Yunus Irmak, şu anda şeker kalıp operatörlüğü yapıyor. Yaptığı işin ne anlama geldiğini şöyle anlatıyor: Sert şekerde kalıp operatörlüğü yapıyorum.

Sert şeker hamuru piştikten sonra geliyor içerisine dolgusunu ekleyip, şekillendirerek "şeker" haline getiriyor ve ambalaj bölümüne gönderiyorum. Sert şeker piştikten hemen sonra, soğumadan direkt olarak makineye gelip şekillendirilmesi gerekiyor, çünkü soğuduğu zaman şekil verilemiyor.

Saçlara şekil verme işini bırakan Irmak, şekeri şekillendirmenin zevkli ve tatlı bir iş olduğunu söylüyor. Ortaokulu dışarıdan bitiren ve şu anda liseye devam eden Yunus Irmak, "Liseyi bitirmek mesleki olarak bana bir şey

kazandırmayacak, ancak imkanım olursa üniversiteye de devam etmek istiyorum" diyerek kendini geliştirme yönündeki isteğini dile getiriyor. Boş zamanlarında mesai arkadaşlarıyla halı saha maçına giden ve kitap okuyan Irmak, "Çünkü vakti boş geçirmediğim zaman kendimi iyi hissediyorum" diyor.

Hayatının aşkını da Elvan'da buldu

Elvan Gıda Yunus Irmak için sadece yeni bir iş değil, aynı zamanda yeni bir aşk anlamına da geliyor. Çünkü hayat arkadaşı Nevin hanımı da burada tanımış ve evlenmiş. Şu anda çalışmayan eşiyile tanışmasını 'Tamamen kader' diye tanımlayan Irmak, şöyle devam ediyor: "Eşim 3. fabrikada tablet hattında ambalaj bölümünde çalışıyordu. Kader yollarımızı birleştirdi. Gece vardiyasındayken bir gece kalıp arızalandı. Ahmet bey (Küçükali) geldi ve mesai arkadaşımınla birlikte beni gece saat 02:00'de ana fabrikaya götürdü. İlk olarak eşimi orada gördüm. 2008 Ağustos'ta da evlendik. Tamamen kader..."



Elvan Volcano

SÜTLÜ KREMALİ KARAMEL
DOLGULU SÜTLÜ KOKOLİN
MILKY COMPOUND CHOCOLATE WITH
MILKY CREAM AND CARAMEL



Karameli & Çileği tadında, lezzeti damağında!
Taste of it's caramel & strawberry, taste of your palate!

Üstün teknoloji ürünü VOLCANO, bol sütlü karamel ve
akışkan kremasıyla eşsiz bir lezzet sunmasının ötesinde sizi maceraya davet ediyor...

VOLCANO, a product of superior technology, plenty of milky caramel and
with fluid cream beyond the offer a unique flavor, invites you to adventure...



**Volcano ailesinin
yeni üyesi
bar formuyla
karşınızda!**

Kıyamet 2012 yılında kopacak!

Kıyametin kopacağını önceden tahmin edebilseniz, ne yapardınız?

Üstelik sağlam bir bilimsel kanıtla?

Tabi burada zamanı da hemen belirtelim ki, yapılacak işleri daha iyi ayarlayalım. Kıyamet 2012 yılında kopacak!!! 2 yıl gibi bir süreniz var. Evet, buyurun bakalım, siz bu soruyu düşünün, ya da çok geç olmadan harekete geçin. Yapılacak bir iyiliğe her zaman ihtiyaç vardır, nerede ve ne zaman olursa olsun. Mesela bir fidan dikmekle başlayabilirsiniz...

- 2012 filminde, Maya'ların uzun hesabına göre 2012 tarihinde büyük felaketlerle insan çağının sona ereceği inancını ele alıyor. 2012 yılının olması ise tesadüf değil. Birçok efsane ve tarih kayıtlarından alınıyor bu bilgi. Örnek vermek gerekirse; 2012 yılı Mayalar için dünyanın sonu, Ruhlara göre insanlığın bilinç atlayacağı tarih ve aynı zamanda Nostradamus'un kehanetlerinin bittiği yıldır. 2012 filmi kısacası dünyanın 'suyunun kaynadığı' yıldır.

- Filmin başrol oyuncularında John Cusack, Amanda Peet, Danny Glover ve Chiwetel Ejiofor yer alıyor.

- Yönetmen, yapımcı ve senaryosunda emeği geçen kişi ise Roland Emmerich. Alman asıllı yönetmenin ise M.Ö. 10.000 (10.000 BC-2008), Yarından Sonra (The Day After Tomorrow-2004), Vatansever (The Patriot-2000) ve Kurtuluş Günü (Independence Day-1996) gibi herkesçe çok iyi bilinen gişe filmlerine de imza atmıştır.

Filmin başında bir bilim adamı yerkürenin ısısında anormal bir hareketlilik keşfeder. Araştırmaları biraz daha derinleştirince asıl gerçekle yüzleşir ve film başlar. Doğrusu, geri sayım başlar. Filmde ilerleyen dakikalarda heyecanın dozu doğal olarak artıyor ve bunun yanı sıra etik değerlere de bir göndermede bulunuyor. Yani hem gerilim yaratıyor hem de düşündürüyor.

Zaten kıyametin kopacak olma düşüncesi hâkim olduğundan film karamsar bir şekilde izleniyor. Hep bir umut vardır. Ama bu film insana 'ee artık kıyamet kopacak bundan da kahramanlarımız (Amerikalılar!) kurtulamaz herhalde' dedirtiyor. Neyse ki filmin belki de görsellik ve kurgu açısından zengin olan kaçış sahneleri devreye giriyor da, bir nebze olsun karamsarlığı bir kenara bırakabiliyoruz. Arka fonda yer küre sallanırken ve tüm binalar, köprüler, şehirler yıkılırken süper lüks bir limuzinle kaçış sahneleri gerçekten görülmeye değer. Araçta kaçanlar arasından bir tanesi sanki sizmişsiniz gibi o heyecan yansıyor.

Gelelim tüm bu kaçışların sebebine. 'Nuh Tufanı' gerçeğinde olduğu gibi bu felaketten de bir kurtulma imkânı bulmuştur insanoğlu. Asıl etik sorular şimdi başlıyor. Kim gidecek, kim kalacak? Bu insanları kim, neye göre seçecek? Herkese haber vermek mi gerekir? Maalesef burada o inandığımız umut dolu, adil seçimler olmuyor. Seçilmişlerden olabilmek için sadece iyi, dürüst, zeki, çalışkan, vergisini ödemiş olmak yeterli değil. Kurulacak sözüm ona 'yeni dünya' tamamen 'duygusal' değerlere kalıyor. Bu da 21 yüzyılın kendi gerçeği.

2012

Yönetmen	: Roland Emmerich
Yapımcı	: Roland Emmerich Mark Gordon Harald Kloser Larry Franco Ute Emmerich
Senaryo	: Harald Kloser Roland Emmerich
Oyuncular	: John Cusack, Amanda Peet Danny Glover, Thandie Newton Oliver Platt, Chiwetel Ejiofor Woody Harrelson, George Segal
Müzik	: Harald Kloser
Görüntü Yönetmeni	: Dean Semler
Kurgu	: David Brenner, Peter S. Elliott



Kozmik bilim ışığında

ŞİFALI BİTKİLER

Prof. Dr. Ahmet Maranki – Fizyoterapist Elmas Maranki
Mozaik Yayınları

ŞİFALI BİTKİLER, Orta Asya Türk töresinden İbn-i Sina'nın Fittü'l-Tıbbına, Tabib İbn-i Şerif'in Yadigâr'ından Erzurumlu İbrahim Hakkı Hazretlerinin Marifetnâme'sine, Tıbb-ı Nebevi'den günümüzdeki en yeni araştırmalara kadar incelenmiş ve Kozmik Bilim metotları süzgecinden geçirilerek hizmetinize sunulmuş. Kitapta bitkilerin hususiyetleri, şifacılığı, kullanım ve kür uygulamalar bugüne kadar yazılmayan terkip ve metotlarıyla alternatifli olarak denenmiş, mücerrep kaydıyla hazırlanmış.

Bitkisel Sağlık Rehberi

Prof. Dr. İbrahim Adnan Saraçoğlu

Kendi yayını

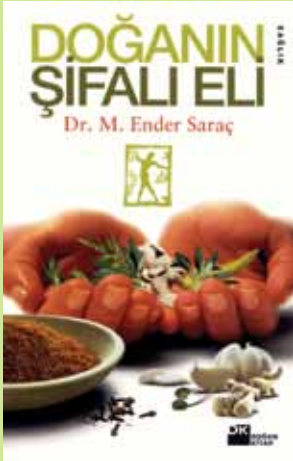
Bitkiler konusundaki uzmanlığı ile tanınan Prof. Dr. İbrahim Adnan Saraçoğlu, 'Bitkisel Sağlık Rehberi' isimli eserini şöyle anlatıyor: "Her kesimden insanın kolayca anlayabileceği bir dille yazdım. Sağlıklı bir yaşamın temel kuralı olan önleyici ve koruyucu bitkisel kürler önerdim. Bu kürler yardımıyla henüz ortaya çıkmamış bir çok hastalığı önleme imkanı bulabileceksiniz. Bazı Hastalıkların tedavisinde de mükemmel bir destekleyici rol oynayabilecek çok değişik bitkisel kürleri de bulabileceksiniz."



Doğanın Şifalı Eli

Dr. Ender Saraç

Doğan Kitap



Dr. Ender Saraç, sağlıklı yaşamın sırrını doğada aramaktan yana olan bir tıp uzmanı. Son kitabı "Doğanın Şifalı Eli"nde de ilaçlara yüz çevirmeden, sağlığı korumak için kullanılabilecek çeşitli bitkilerden söz ediyor Saraç. Kitabı dört ana bölümde değerlendirmek mümkün. Birinci bölüm vitaminlerin, antioksidanların, oligoelementlerin ve gıda desteklerinin tanımlanmasına ayrılmış. Bu bölümde antioksidan bitki, vitamin ve minerallerin tanımı, kullanım alanları ve onlarla ilgili dikkat edilmesi gereken noktalar kısaca belirtiliyor. Bal da bu grupta yer alıyor, üzüm çekirdeği de, sarısabır çiçeği de... Saraç, ikinci bölümü çaylara ayırmış, üçüncü bölümün başrolünde ise baharatlar var. Dördüncü ve belki de okuyucuların en çok dikkatini çekecek olan bölümse pratik reçetelerden oluşuyor. Burada öksürüğe de çare bulmak mümkün, romatizmaya da, hatta kansere de...



A short summery of the first issue



From Introduction

The NLP Personel development experts, say, “every problem is an opportunity”

According to our culture, “After every difficultness, exist an easiness”

Our mission is to search and find opportunity and easiness in the difficultness

We renew our tecnology constantly, put into use new lines, invest different countries.

Our story that began at little candy shop with 2 peoples, now it turned a big family, 7 facilities in 2 countries with 1.000 employees.

In this wide geographical place with our large family, using new methods was inevitable for healthy communication

Live Proactive, be happy

I wish to be benefial to our business partner,

“Elvan Şekerim” will increase effectiveness of our internal communication.

However, I want to specify this publication’s target audience is not only limited to our business partners.

Asyou can see in Healthy, Sports and Nutrition section, “Elvan Şekerim” is positioned healthy life culture its beyond a company newsletter.

We chose consciously the motto of “live proactive, be happy”, especially Because of passive life in the cities, Diabetes were no longer old age.

Our children, being passive on tv and pc, faces a lot of threaten such as obesity, anti sociability disease, diabets.

We aim to create awareness against problem, caused by passive life.

We wish to see you on the new issue

Hidayet Kadiroğlu

General Manager - Elvan Food

New target; become a brand

Especially even though after 1990 happened national and global crisis, Elvan food achieved by grow up in that period

Elvan Confectionery that has 5 facilities in İstanbul, 2 facilities in Azerbaijan, despite the global crisis environment continues to invest in domestic and foreign market.

Elvan Food, work through that increase capacity in İstanbul is establishing regional production center in Egypt and Algeria

Elvan Food product line basis, chocolate, chocolate-coated products, wafers, biscuits and confectionery has 600 kinds of products under the registered trademark of 154.

Also beside its own registered trademark, manufacture private label domestic and foreign companies which has an important place in its sector.

Since the year 2000, with an average annual growth rate of 50 percent capture growth rate, sale was 80 million dollars in 2007.

Elvan growth trend that continued in 2009 is aiming for a sale of 150 million dollars.

“There is no any reason not to become a world brand “ said Mustafa Kadiroğlu, thus reveals his new targets.



‘TOFFIX’ which is new generation filled candy of Turkey is being doubled its capacity!

Elvan who produces new generation filled soft candy of Turkey with the brand Toffix, has increased its capacity by 50 percent upon the request. Osman Kadiroğlu who is the member of Board of Directors, said that they target to achieve 60 tons of candy production and offer %30 of production to the domestic market.





Elvan Food Industry Co. which is one of the locomotives of confectionery production and export of Turkey, almost completed the first stage of candy production which was entered in 2005. Their investments about 20 million dollars so far, also they had reached daily production capacity of 40 tons, they would increase capacity by 50 per cent with the new machine that will be activated in September, said Osman Kadiroğlu.

Osman Kadiroğlu told that they produced Turkey's first double-filled hard candy under the trademark of "İxir" and R&D support was provided by TUBITAK, he also informed that they will begin to jelly production with a new facility which will be operated in September 2010. We asked for details to Kadiroğlu who emphasized that they will set up a different company for the domestic market and will service their 30 percent of total production to the domestic market.

The capacity of "Toffix" is being increased!

Can you give information about production capacity?

Candy production is currently conducted using Sefaköy facilities. We have made an investment approximately 20 million dollars so far; including the price of candy factory, we continue to do. We're making investments in crisis because we want to be ready after crisis. The current capacity of Toffix will double with the new machines in September. We have daily total production capacity of 40 tons now, we're producing 15 tons of soft candy of these total production capacity. We're working 3 shift currently, our daily capacity will be 60

tons with the new machines.

% 100 halal production

Is your candy made as halal?

Jelly is a material that gives a soft feature to candy. Jelly's raw material is made of bone and skin that is originated in animal. Halal production depends on which animal is used in these bones and skins. The raw material of Jelly is imported from Brazil, Iran and Pakistan by the manufacturers currently in Turkey. Pigs and cattle is in the process on the same machine in countries such as Brazil. Therefore, a mixture can be occurred. Maybe it is possible to separate them, but you can not be %100 sure. We're getting these jelly material from Pakistan because pork cut is officially prohibited in this country. Sheep and cattle is used completely in the production.



 Elvan

DOMINO

Sütlü Kokolin Kaplı Pirinç Patlaklı Karamel Bar

Milky Compound Chocolate Covered Crispy Rice & Caramel Bar

