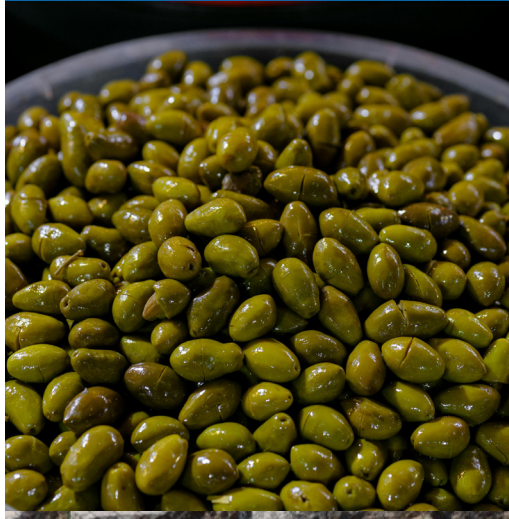




YEREL ÜRÜNLER VE ANADOLUDAKİLER



➤ TÜRKİYE'NİN YEREL ZENGİNLİKLERİ
ANADOLUDAKİLER PROJESİYLE TANITILDI

➤ GEKA'NIN DENİZLİ'DE DESTEK VERDİĞİ
32 PROJE TÖRENLE AÇILDI

➤ MUĞLA'NIN YÖRESEL ÜRÜNLERİ DÜNYA
PAZARLARINA AÇILIYOR

➤ YÖRESEL ÜRÜNLERİN
ÖNEMİ



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



TANITIM PORTALIMIZI ZİYARET ETTİNİZ Mİ?

Güney Ege'yi keşfetmeye
hazır mısınız?



Keşfedecek Çok Şey Var!
Güney Ege



guneyegeturkiye.com



GuneyEgeTurkiye



GuneyEgeTurkiye



Guneyegeturkiye



GuneyEgeTurkiye

Keşfedecek
Çok Şey Var!

Değerli Okuyucularımız,

Anadolu, binlerce yıllık medeniyetlerin izlerini taşıyan, kültürel çeşitliliği ve zenginliğiyle öne çıkan bir coğrafyadır. Bu coğrafya, insan emeğiyle yoğrulan, her biri benzersiz bir hikâye barındıran yöresel ürünleriyle küresel pazarlarda yer bulma potansiyeline sahiptir. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü'nün öncülüğünde yürütülen "Anadoludakiler" çalışması, bu değerleri gün yüzüne çıkararak sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunmayı amaçlamaktadır.

Güney Ege Bölgesi, kendine özgü doğal ürünleri ve geleneksel el sanatlarıyla dikkat çeken ve Anadolu'nun bu zengin mirasına önemli katkılar sunan bir bölgedir. İncirden zeytinyağına, dokumacılık geleneklerinden seramiğe kadar uzanan bu zenginlik, yerel halkın emeği ve yaratıcılığıyla şekillenmiştir.

Güney Ege Kalkınma Ajansı olarak yöresel ürünlerin hem ulusal, hem de uluslararası arenada hak ettiği değeri bulması için projeler geliştiriyor ve destek programları yürütüyoruz. Bu kapsamda, çeşitli eğitimlerden coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımına kadar birçok alanda faaliyet gösteriyoruz. Amacımız, bu eşsiz ürünlerin ekonomik değerini artırırken, yerel üreticilerin refahını yükseltmek ve geleneksel bilgi birikimini gelecek nesillere aktarmaktır.

Dergimizin bu sayısında, Anadoludakiler kapsamında Güney Ege'nin yerel ürünlerinin kültürel ve ekonomik önemini vurgulayan içerikler sunuyoruz. Ayrıca, bölgemizdeki iyi uygulama örneklerini ve bu alandaki Ajans faaliyetlerimizi sizlerle paylaşmaktan mutluluk duyuyoruz.

Keyifli okumalar dileriz.

İÇİNDEKİLER



UZMAN GÖZÜYLE



4 Türkiye'nin Yerel Zenginlikleri Anadoludakiler Projesiyle Tanıtıldı



10 Yöresel Ürünlerin Önemi



22 Muğla Slow Food Yeryüzü Pazarı ve Slow Food Hareketi



40 Fethiye ve Seydikemer'in Coğrafi İşaretli Ürünleri



44 Denizli'nin Yeni Markası Serinhisar Leblebi Çorbası



BÖLGEDEN HABERLER



32 Denizli Kent Müzesi



AJANSTAN HABERLER



8 Anadoludakiler SOGEP



14 GEKA'nın Denizli'de Destek Verdiği 32 Proje Törenle Açıldı



18 Kalkınma Ajansları Siber Vatan Programı



24 Kadın Kooperatifleri Etkinliği



26 Avrupa'daki Türk Seyahat Acentelerine Yönelik Tanıtım Turu



30 Aydın'da İnsan Kaynakları Yönetimi Eğitimi

İÇİNDEKİLER



PROJELER

Apiterapik 28 Arıcılık Ürünleri



Köşk 36 Kestane ile Güçleniyor



Nitelikli Genç 38 Güçlü Denizli Projesi Başarıyla Tamamlandı



43 Çal'da Kültür Rotası Projesi Tamamlandı



46 Denizli'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri Avrupa Yolunda



Künye

İmtiyaz Sahibi
Güney Ege Kalkınma Ajansı
Adına Genel Sekreter
Ümit GÜLYAĞI

Yazı İşleri Müdürü
Ece GÖLÜKÇETİN

Genel Yayın Yönetmeni
Ümit GÜLYAĞI

Görsel Yönetmen
Burak BİNİCİ

Yayın Kurulu
Nilay AKAY

Yayın Mahiyeti
Kurumsal Dergi

Yayın Periyodu
6 ayda bir

Yapım
Coleo İletişim ve Ticari Çözümler
www.coleo.com.tr

Yayın Türü
Yerel Süreli

Dergi Ücretsizdir.



Dergide bulunan yazılar ve fotoğraflar aksi belirtilmedikçe GEKA'nın resmi görüşünü yansıtmaz. İmzalı makalelerdeki yazılar, yazarına aittir.

Yönetim Yeri
Pamukkale Teknokent Kınıklı Mh.
Hüseyin Yılmaz Cd. No:67 B Blok Kat:2 20160
Pamukkale/Denizli

geka.gov.tr

TÜRKİYE'NİN YEREL ZENGİNLİKLERİ ANADOLUDAKİLER PROJESİYLE TANITILDI

Hazırlayan: Berna AYKÖSE / Basın ve Halkla İlişkiler Uzmanı



Anadolu'da toprağın bereketini, kültürel birikimi ve ellerin becerisini yeniden keşfederek insanlığın hizmetine sunmayı amaçlayan "Anadoludakiler" projesi tanıtıldı.

İstanbul Atatürk Kültür Merkezi'nde gerçekleştirilen etkinliğe, Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın eşi Emine Erdoğan ve Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır ile 81 ilden gelen zanaatkarlar ve sanatçılar katıldı. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürü Ahmet Şimşek tarafından bölge kalkınma idareleri ve kalkınma ajansları ile birlikte hazırlanan "Anadoludakiler" projesi hakkında detaylı bilgiler verildi. Anadoludakiler projesi, kültürel mirası ve geleneksel yöntemleri korurken sürdürülebilir üretimle kaynakları korumayı, yerel ekonomiyi canlandırmayı ve kalkınmayı desteklemeyi hedefliyor.



Emine Erdoğan, projenin tanıtımına yönelik hazırlanan el dokuması kumaşlar, halılar, takılar, doğal kokular, aksesuarlar ve gıdaların yer aldığı "Anadoludakiler" sergisini gezdi. Anadoludakiler Sergisi'nde Güney Ege Bölgesi'nden Buldan Bezi, Yeşilyurt Bürümcük Dokuması, Muğla Tarhanası ve Denizli Top Tarhana, Muğla yöresine özgü Datça ve Belen kahveleri, Aydın İncir Çekirdeği Kahvesi, Aydın Bozdoğan yöresi Çam Fıstığı, Aydın'ın Köşk ilçesinde yetişen kestane ve kestane tatlısı, Söke Pamuğu, Denizli Kekiği, kekik suyu, nane ve lavanta yağı, Denizli coğrafyasında yetişmiş ürünlerin meyve pestili ve cips haline getirilmiş ürünleri yer aldı.



Anadoludakiler
Bereket, Birikim, Beceri
İhtiyacımız Olan Her Şey Anadolu'da Var



Düzenlenen programa TR32 Bölgesi'nden sanatçı, zanaatkar, gastronomi uzmanı, belediye, ticaret odası, kooperatif, esnaf odası vb. kurumlardan temsilciler katıldı. Kültür ve Turizm Bakanlığı ünvanlı dokuma ustaları, bakırcılık

ustası, sipsi sanatçısı ve ayakkabıcılık vb. yüzyıllardır devam eden zanaatları devam ettiren temsilciler Aydın, Denizli ve Muğla'nın binlerce yıldır devam ettirilen geleneksel ve kültürel ürünlerini ziyaretçilere tanıttılar.



Instagram



Internet Sayfası

SOGEP ANADOLUDAKİLER



Anadoludakiler
Bereket, Birikim, Beceri
İhtiyacımız Olan Her Şey Anadolu'da Var

Anadoludakiler projesinin tanıtımıyla beraber Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda "Anadoludakiler Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı" ilan edilmiştir. Kültürel mirasımızı, geleneksel yöntemlerimizi

korurken, sürdürülebilir üretimle kaynakları koruma, yerel ekonomiyi canlandırma ve kalkınmayı destekleme amacıyla Anadoludakiler markası altında üretim yapabilecek ve hizmet sunabilecek başvuru sahiplerinin projelerinin desteklenmesi söz konusu olacaktır.

Son başvuru tarihi 19 Temmuz 2024 olan programın detayları şu şekildedir:

PROJE BÜTÇESİ	Asgari Proje Bütçesi: 1.000.000 TL
DESTEK ORANI	Azami Destek Oranı: % 90
PROJE SÜRESİ	Azami proje süresi: 18 Ay
UYGUN BAŞVURU SAHİPLERİ	Kooperatifler, birlikler, belediyeler, kamu kurum ve kuruluşları, kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları, sivil toplum kuruluşları, organize sanayi bölgeleri, sanayi siteleri, serbest bölge işleticileri, teknoloji transfer ofisi şirketleri ile teknoloji geliştirme bölgesi, endüstri bölgesi ve iş geliştirme merkezi gibi kuruluşların yönetici şirketleri

DESTEKLENECEK UNSURLAR

1. Coğrafyaya Özgü Bir Yerel Değerin, Ürünün ya da Üretim Biçiminin Yaşatılması

- Projede yerel kültürel ve coğrafi değerlerin korunması ve yaşatılması
- Yerel ürünlerin ve üretim tekniklerinin korunarak gelecek nesillere aktarılması

2. Saygılı Üretim Kriterleri

- Projede çevre dostu yöntemlerin kullanılması (temiz enerji, atık yönetimi vb.)
- Saygılı üretim kriterlerine uygunluk
- Sürdürülebilir tarım uygulamalarının teşvik edilmesi

3. Geleneği Yaşatırken Ticaret Hacmi Yaratan

- Projede yerel geleneğin ve kültürel mirasın korunması ve yaşatılması ile geleneksel üretim tekniklerinin korunması ve geliştirilerek ticaret hacminin artırılması
- Dijital pazarlara erişim

4. Kültür Mirası ile Teknoloji Buluşması

- Geleneksel üretim yöntemlerinin korunması ve modern teknolojinin entegre edilerek verimliliğin artırılması
- Yenilikçi tasarım ve teknolojilerle geleneksel üretimin buluşturulması
- Anadolu'nun kültür mirasının canlı tutulması için geleneksel ve yerel bilginin hatırlanması, yeni nesil ile teknoloji aracılığıyla buluşturulması ve yaşatılması

5. Sosyal Girişimcilik

- Yerel ürünlere yönelik sosyal girişimciliğin desteklenmesi ve temiz üretim, yerel iş ve sağlıklı ürünlere erişim konularında ekonomik değer yaratılması
- Gıda güvenliği ve dayanıklılığı
- Kentsel kırsal gıda sistemleri (yerel gıda sistemi)
- Gıda israfını azaltmak (döngüsel gıda)
- Sosyal gastronomi
- Yeni nesil çiftçiler

6. Kalkınma Odaklı Turizm Modeli

Yerel kültürün ve ürünlerin yaratıcı ve özgün biçimlerde deneyimlenmesi için yaparak öğrenme ve deneyimleme fırsatlarının sunulması ve hikayelerin yerinde deneyimlenmesinin teşvik edilmesi.

- Deneyim turizmi
- Yaratıcı turizm
- Yerel hikayeler
- Hikayenin deneyimi
- Yerel kültür deneyimleri
- Yerel ürün, üretim atölyeleri

YÖRESEL ÜRÜNLERİN ÖNEMİ

Hazırlayan: Dr. Emrah BALKAN / Ekonomik Araştırmalar ve Planlama Birimi

Yöresel ürünler, belirli bir coğrafi bölgeye özgü olarak üretilen ürünlerdir. Bu ürünler doğal olarak o bölgede yetişirilen ürünler olabildiği gibi, geleneksel üretim yöntemleri ve yerel ham maddeler kullanılarak üretilen ürünler de olabilmektedir.

Aydın ilimizdeki yöresel ürünlerden bazıları; Aydın Kestanesi, Memecik Zeytini, Aydın İnciri, Karacasu Çömleği, Söke Körüklü Çizmesi, Aydın Yuvarlaması, Kuyucak Portakalı ve Sultanhisar Çileği'dir.



Denizli ilimizdeki yöresel ürünlere Buldan Kestanesi, Çameli Fasulyesi, İsabey Çekirdeksiz Üzümü, Tavas Baklavası, Kale Biberi, Denizli Leblebisi, Çal Karası Üzümü ve Honaz Kirazı örnek olarak verilebilir. Fethiye Kaya İnciri, Bodrum Mandarini, Datça Nurlu Bademi, Milas El Halısı, Muğla Beyaz Mermeri, Muğla Saraylısı, Muğla Sulu Kebabı ve Muğla Çam Balı ise Muğla'nın yöresel ürünlerinden bazılarıdır.

KAYNAKLAR

- Esen, M.K. (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye'deki Helvalar, Aydın Gastronomi, 6 (2), ss. 283 – 294.
- Kelemci Schneider, G. ve Ceritoğlu A.B. (2010). Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satınalma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi - İstanbul İlinde Bir Uygulama. Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, Sayı: 06, ss. 29-52.
- Şentürk, B. (2011). Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri: mikro ve makro açıdan bir değerlendirme. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Muğla.
- Yalçın, B. (2013). Yöresel Ürünlerin Pazarlanması Üzerine Değerlendirmeler, Akdeniz Sanat Dergisi, Cilt 6, Sayı, 11, ss. 205-213.



O bölgenin doğal, kültürel ve tarihi özelliklerini yansıtan yöresel ürünler, sadece bir gıda maddesi veya ticari meta olarak değil, aynı zamanda bir kültürel unsur olarak da önem teşkil etmektedir. Yöresel ürünler, ait oldukları bölgenin kültürel kimliğinin bir parçası olup o bölgenin tarihini, kültürünü, gelenekleri bugüne taşıyarak kültürel kimliğinin muhafazasına katkı sağlar. Bu yüzden yöresel ürünlerin tanıtımı, bölge kültürünün ulusal ve uluslararası platformlarda tanınması açısından önemlidir. Yöresel ürünlerin ticareti, yerel ekonomilerin canlanmasını sağlayarak sürdürülebilir kalkınmanın sağlanmasında etkin bir rol oynar. Yerel üreticiler, yöresel ürünlerin pazarlanması sayesinde gelir elde eder ve bu gelir, bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmasının yanı sıra yerel iş gücünün değerlendirilmesi ve işsizlik oranlarının düşürülmesi açısından da etkilidir. Özellikle tarım ve gıda sektörü için yöresel ürünler, yerel üreticilerin rekabet edebilmesine olanak tanır. Bu konuda son yıllarda sayısı artan coğrafi işaret tescilinin etkisi büyüktür. Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün sözü konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen ham maddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır.





Muğla Köftesi



Muğla Kebabi



Muğla Göce Tarhanası



Muğla Yayla Kavunu



Gökova Susamı



Muğla Beyaz Mermeri



Muğla Saraylısı



Muğla Simidi



Ula Sarımsağı



Coğrafi işaret, hem üreticilere bir marka değeri kazandırarak, hem de tüketicilere kalite güvencesi sunarak yerel ürünlerin daha geniş pazarlarda yer almalarına ve rekabet edebilmelerine olanak sağlar. Coğrafi işaret patent veya marka gibi tekel bir hak değil kolektif bir haktır. Coğrafi işaretin çok yönlü ekonomik, sosyal ve kültürel etkileri vardır. Üretici gelirlerinde sürekliliğin sağlanması, tüketicilerde bir kalite algısı oluşturması, arama maliyetlerini düşürmesi gibi katkılarının yanında, görece geri kalmış kırsal bölgelerin hem ekonomik anlamda gelir elde etmesine, hem de sosyal olarak gelişmesine katkıda bulunmaktadır.

İstihdam artırıcı etkisi ile köyden kente göçü önleme potansiyeli de bulunan coğrafi işaret koruması, dış ticarete konu olması durumunda ihracat geliri sağlama imkanı da vermektedir (Şentürk, 2011).

Ayrıca, coğrafi işaretler, ürünün gerçek üreticilerine katma değer sağlayarak ürünün coğrafi işaret sahibi olmayan haline göre daha fazla fiyata satılabilmesine olanak tanır (Yalçın, 2013). Yöresel gıda ürünleri sektöründe başarı, doğru pazarlama stratejilerinin seçilerek kuvvetli markaların yaratılmasına bağlıdır.

Tüketiciler yöresel gıda ürünlerini diğer ürünlere göre daha sağlıklı, doğal, taze, kaliteli ve lezzetli olarak algılamakla birlikte, ürünlere ilişkin olarak olumlu bir içsel kalite algısı taşımaktadırlar. Bu olumlu imaj sayesinde, bu ürünlerin hem satın alınma olasılığı yükselmekte, hem de daha fazla fiyat ödeme eğilimi artmaktadır (Kelemci Schneider ve Ceritoğlu, 2010). Yöresel ürünler ait oldukları kültürün önemli bir parçasını teşkil etmeleri sebebiyle o yörenin turistik cazibesinin artırılması hususunda da katkı sağlar. Yöresel gıda ürünlerinin üretimi ve pazarlanması, aynı zamanda yerel gastronomi turizmini de destekler. Turizm ürünü olarak yöresel lezzetler, ülkelerin yerel kültürel miraslarını hem korumakta, hem de evrensel hale getirmektedir (Esen, 2022). Bir bölgenin özgün lezzetlerini tatmak isteyen turistler, yerel ekonomiye önemli bir katkı sağlar. Bu durum, sadece üreticilere değil, aynı zamanda yerel hizmet sektörüne de olumlu yansır. Bölgenin kendine özgü lezzetlerinin yanı sıra el sanatları ve tarım ürünleri, turistlere otantik ve benzersiz deneyimler sunar. Bu ürünler, ziyaretçilere bölgenin kültürel mirasını ve yaşam tarzını yakından tanıma fırsatı vererek sunulan deneyimi sıradan bir geziden daha anlamlı bir tecrübe haline getirir. Turistlerin deneyiminin yöresel ürünlerle zenginleştirilmesi bölgenin turistik cazibesini artırarak daha fazla turist bölgeye çekilmesine olanak sağlar.

Toplumsal açıdan değerlendirildiğinde yöresel ürünler, bölgedeki dayanışmayı güçlendiren unsurlardır. Yöresel ürünlerin ekonomik faydalarına ulaşma sürecinde rol alan üretici birlikleri ve kooperatifler yerel üreticilerin güçlerini birleştirerek daha güçlü bir pazarlama ağı oluşturmalarına olanak tanır. Bu tür oluşumlar, üreticiler arasında bilgi ve

deneyim paylaşımını teşvik etmenin yanında ortak sorunlara çözümler üretilmesini sağlar. Böylece yöresel ürünler ait olduğu bölgede toplumsal birliğin güçlenmesine de katkı sağlar.

Sonuç olarak yöresel ürünler üretildiği bölgede istihdamın artmasına ve yerel ekonomilerin gelişmesine önemli katkılar sağlamakta, bir turizm unsuru olarak ait olduğu bölgeye değer katmaktadır. Tüm bunların yanında bölgedeki dayanışmaya ve birliğe olan katkıları sebebiyle yöresel ürünlerin değeri yadsınamaz. Ekonomik, kültürel ve sosyal açıdan önemli olduğu görülen yöresel ürünlerin, sürdürülebilir kalkınma için desteklenmesi gerekmektedir. Yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescilinin yapılması, mülkiyet haklarının korunması, üretimi ve pazarlanması konusunda destekleyici politikalar oluşturulması büyük öneme sahiptir. Bu konuda güncel bir örnek olan Anadoludakiler Projesi, Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın eşi Emine Erdoğan'ın himayelerinde yürütülmekte olup Anadolu'daki yerel değerlerin, üretim kültürünün korunması, yenilikçi girişimler, üreticiler ve kooperatiflerin desteklenmesi yoluyla küresel krizler karşısında ülkemizin dayanıklılığını korumaya yönelik olarak oluşturulmuştur. Ayrıca, Anadoludakiler Projesi kapsamında Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda "SOGEP-Anadoludakiler" proje teklif çağrısına çıkmıştır. Teklif çağrısı kapsamında, kültürel mirasımızı, geleneksel yöntemlerimizi korurken, sürdürülebilir üretimle kaynakları koruma, yerel ekonomiyi canlandırma ve kalkınmayı destekleme amacıyla Anadoludakiler markası altında üretim yapabilecek ve hizmet sunabilecek başvuru sahiplerinin projelerinin desteklenmesi planlanmaktadır.



GEKA'NIN DENİZLİ'DE DESTEK VERDİĞİ 32 PROJE TÖRENLE AÇILDI



Denizli'de sanayide yeşil ve dijital dönüşüm, ekoturizm, üretici örgütlerinin güçlendirilmesi, sosyal kalkınma ve yenilikçi girişimcilik alanlarında GEKA'nın desteklediği 32 projenin açılışını Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır gerçekleştirdi. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda faaliyetlerini yürüten Güney Ege Kalkınma Ajansı Alternatif Turizm,

Güdümlü Proje Desteği, Kooperatif ve Birliklerin Güçlendirilmesi, İmalat Sanayinde Dijitalleşme, Yenilikçi Genç Girişimcilik ve Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı kapsamında 32 projeye destek sağladı.

Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır'ın teşrifleriyle gerçekleştirilen törene il protokolü ve sanayiciler katıldı.





“Organize sanayi bölgelerimizde 7 bin 400’den fazla ilave istihdam oluşturduk”

Açılış konuşmasında son 22 yılda Denizli’ye Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından yapılan hizmetlerden bahseden Bakan Mehmet Fatih Kacır, “Halka hizmet Hakk’a hizmettir şiarıyla, yatırım teşvikleriyle, sanayi alanlarıyla, KOBİ’lerimize

sağladığımız imkânlarla ve bölgesel kalkınma projelerimizle Denizli için, Denizlili kardeşlerimiz için çalışıyoruz. Son 22 yılda şehrimize yapılacak yatırımlar için 2 bin 226 yatırım teşvik belgesi düzenledik” dedi.

Ayrıca “134,1 milyar lira sabit yatırımın ve 40 bin 600’den fazla nitelikli istihdamın önünü açtık. İhracatın ve üretimin kenti Denizli’de sanayi çarklarının hızla dönmesi için 594 milyon lira yatırımla 2 yeni organize sanayi bölgesi kurduk ve OSB sayısını 5’e çıkardık. Organize sanayi bölgelerimizde 7 bin 400’den fazla ilave istihdam oluşturduk.



22 yıl önce Denizli’de sadece 75 KOBİ’miz desteklenirken biz, 25 bin 400’den fazla KOBİ’mize 3,1 milyar lira destek sağladık. Kurduğumuz 15 Ar-Ge, 12 tasarım merkezi ve 1 teknoparkla Denizlili sanayicilerimizin, girişimcilerimizin katma değerli üretim yolculuğunda yanında yer aldık” ifadelerini kullandı.



“493 proje 866 milyon lira destek verdik”

Kalkınma Ajansı mali ve teknik destek programları ve merkezi programlar vasıtasıyla da şehrin kalkınmasına ivme kattıklarını ifade eden Bakan Kacı, “Bu manada kamu kurumları, mahalli idareler, üniversite, özel sektör ve STK'lara 493 proje ile 866 milyon lira destek verdik.

Bugün de şehrimizde bütüncül kalkınmayı hedefleyen bir bakış açısıyla sanayiden tarıma, turizmden sosyal donatılara kadar farklı alanlarda Güney Ege Kalkınma Ajansımız destekleriyle hayata geçirdiğimiz 32 projenin açılışını gerçekleştiriyoruz. ‘Denizli Mesleki Eğitim ve Test Merkezi’ projesi ile tekstil ve makine sektörleri başta olmak üzere, sanayinin ihtiyaç duyduğu alanlarda insan kaynağımızı aranan yetkinliklerle buluşturuyoruz.



Denizlimizin kalkınmasının öncüsü imalat sanayimizin nitelikli aranan eleman ihtiyacını karşılayarak sanayimizin rekabet gücünü artırıyoruz. İmalat Sanayiinde Dijitalleşme projeleriyle işletmelerimizin dijital dönüşüm çalışmalarına faizsiz finansman sunduk. İşletmelerimizin verimliliklerinde yüzde 20, üretim kapasitelerinde yüzde 15 artış sağladık.

Beyağaç, Çameli, Çivril ve Honaz'da yürüttüğümüz alternatif turizm projeleriyle turizmde yeni cazibe merkezleri oluşturduk.

Kooperatif projeleriyle de tarımsal üretimi desteklemenin yanında şehrimizin yöresel ürünlerinin marka değerini yükseltiyoruz. Şehrimizi inşallah önümüzdeki dönemde daha fazla eser ve hizmet ile donatacağımız” şeklinde konuştu.



Bakan Kacır ve Denizli protokolü, yapılan konuşmaların ardından GEKA'nın destekleriyle tamamlanan 32 projenin toplu açılışını gerçekleştirdi. SOGEP kapsamında desteklenen Pamuk Eller Üretiyor Projesi ile kurulan kadın kooperatifinin çalışanları, Bakan M. Fatih Kacır'a ürettikleri ürünlerden oluşan bir hediye kutusu

takdim ettiler. Programın sonunda, Sanayi Bakanı Fatih Kacır ve Kalkınma Ajansları Genel Müdürü Ahmet Şimşek, Denizli Mesleki Eğitim ve Test Merkezi projesini ziyaret ederek proje kapsamında eğitim alan kursiyerlerle bir araya gelerek çalışmalarını yakından incelediler.

Kalkınma Ajansları
SİBERVATAN
Programı

**KALKINMA AJANSLARI SİBER VATAN PROGRAMI:
GELECEĞİN UZMANLARINI YETİŞTİRMEK**



Siber Vatan programı, nitelikli siber güvenlik uzmanı yetiştirilmesi amacıyla Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı tarafından geliştirilen kapsamlı bir eğitim müfredatı ve programıdır. Bu program; kapasite geliştirme, farkındalık ve motivasyon oluşturma faaliyetlerinin yanı sıra eğitim müfredatı oluşturmayı hedeflemektedir. Kurgulanan programlarda, teknik geziler, usta-çırak buluşmaları, konferanslar ve seminerler, mentör

firmalar ile birebir çalışmalar, Capture The Flag (CTF) yarışmaları ile girişimcilik ekosistemi oluşturulmakta ve geliştirilmektedir.

Kalkınma Ajansları bünyesinde iyi uygulama örnekleri arasında üst sıralarda yer alan Siber Vatan Programı, 2024 yılında 8 Kalkınma Ajansı bölgesinden 18 üniversitenin programa dahil olmasıyla gerçekleşmiştir.





11 Aralık 2023 tarihinde Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi (MSKÜ), Ajansımız ile iş birliği protokolü imzalayarak Siber Vatan programına Muğla ilinde uygulanması için dahil olmuştur. Bölüm ayrımı olmaksızın MSKÜ'deki tüm öğrencilerin başvuru yapabildiği bu programa programa 410 kişi başvuru yapmıştır. Başvuruların alınmasının ardından 5 Ocak 2024 tarihinde düzenlenen Capture The Flag (CTF) yarışması ile 45 kişilik kontenjan dahilinde öğrenciler belirlenmiştir.



Eğitimlerin tamamı Köteklî Kampüsü bilgisayar laboratuvarlarında fiziki olarak gerçekleştirilmiştir. Program kapsamında beyaz şapkalı hacker (C.E.H.), sızma testi, web güvenliği ile zararlı yazılım ve tersine

mühendislik eğitimleri verilmiştir. Bu eğitimler sayesinde, katılımcılar siber güvenlik alanında derinlemesine bilgi ve beceriler kazanarak, Türkiye'nin siber güvenlik ekosistemine önemli katkılarda bulunacaklardır.

SİBER VATAN BOOTCAMP

Siber Vatan programının eğitimlerinin tamamlanmasının ardından, 14 Haziran 2024 tarihinde, 8 kalkınma ajansı bölgesinden toplam 18 üniversitenin öğrencilerine eş zamanlı ve fiziki olarak sınav uygulanmıştır. Bu sınavı başarıyla tamamlayan öğrenciler, diğer kalkınma ajansları programlarından da gelecek öğrencilerle birlikte, 21-29 Temmuz 2024 tarihleri arasında Antalya Akdeniz Üniversitesi'nde düzenlenecek olan 10 günlük bootcamp etkinliğine katılma hakkı kazanmışlardır.

Siber Vatan Bootcamp, programın farklı takımlarının bir araya gelerek derinlemesine ve teknik eğitimler aldığı, pop-up görev simülasyonları ve uygulamaları gerçekleştirdiği, yarışmaların ve çeşitli sosyal etkinliklerin düzenlendiği yoğunlaştırılmış bir kamp programıdır.

Bootcamp boyunca, takımlar 7/24 esasında çalışmalara devam etmektedir.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nden bootcamp sınavına giren 20 öğrenciden 19'u sınavda başarı göstererek bu prestijli etkinliğe katılmaya hak kazanmıştır. 18 üniversite arasında başarı oranında ilk sırada yer alan Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi öğrencileri, Ajansımız için de büyük bir gurur kaynağı olmuştur.

Öğrencilerin bu çalışmaların ardından kariyer basamaklarını tırmanmada önemli adımlar atacakları düşünülmektedir. Siber Vatan Programı, geleceğin siber güvenlik uzmanlarını yetiştirme hedefi doğrultusunda, öğrencilerine eşsiz fırsatlar sunmaya devam etmektedir.



Siber Vatan Programı: Öğrencilerin Kişisel ve Mesleki Gelişimine Katkı

Siber Vatan Programı kapsamında, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi öğrencilerinin kişisel gelişimlerine katkı sunmak amacıyla çeşitli etkinlikler düzenlenmiştir. Eğitimlerin yanı sıra 22 Şubat 2024 tarihinde Pamukkale Teknokent'te yer alan önde gelen bir veri merkezi firmasına ziyaret gerçekleştirilmiştir. Bu ziyaretin ardından aynı gün Denizli'de düzenlenen Ege Kariyer Fuarı'na katılım sağlanarak öğrencilerin staj ve istihdam süreçlerine destek olunmuştur.

Siber Vatan Programı'nın eğitim sürecinde, Ajansımızın koordinasyonunda Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi öğrencilerinden oluşan 21 kişilik bir grup, 17-19 Mayıs 2024 tarihleri arasında



Ankara'da Bilgi Teknolojileri ve İletişim Kurumu'nun (BTK) düzenlediği HACKTRICK Siber Güvenlik Konferansı ve Eğitimi etkinliğine katılmıştır. Öğrenciler, etkinlik kapsamında iki günlük yoğun bir eğitime katılmış ve sektörden önde gelen firmalarla tanışma fırsatı elde etmiştir. Etkinlik sırasında düzenlenen Capture The Flag (CTF) yarışmasında, öğrencilerimiz 24 takım arasından 4'üncü olma başarısını göstermiştir.

Siber Vatan Programı ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi öğrencileri, kendi imkanları ile ulaşamayacakları nitelikteki eğitimleri, uzman eğitimler tarafından alarak gelecekteki kariyerlerine yön vermişlerdir.





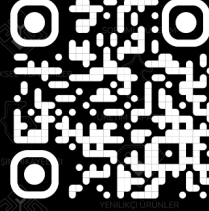
Anadoludakiler

Anadoludakiler

Anadoludakiler olarak,
topraklarımızın
zenginliğini dijital
platformda paylaşarak
yerel üreticilerimizin
desteklenmesini,
geleneksel kültürümüzün
yaşatılmasını
ve yerel potansiyellerin
keşfedilmesini
amaçlıyoruz.



Anadoludakiler Platformu, T.C. Sanayi
ve Teknoloji Bakanlığı, Kalkınma
Ajansları Genel Müdürlüğü tarafından
yürütülmektedir.



KEŞFET

Kültürel mirasımızı korurken,
doğal ve sürdürülebilir üretim
yöntemlerine de katkı
sağlayarak kaynaklarımızı
korumayı, yerel ekonomimizi
canlandırmayı, yeni nesillere
iş fırsatları sunmayı, yerel
düzeyde ekonomik ve sosyal
kalkınmayı destekliyoruz.



BEREKET Topraktan

Toprak ve su ile hasat vaktini bekleyen, her mevsim bol, her daim rengarenk tarımsal hammaddeler.



BİRİKİM Mutfaktan

Erzak kültürümüzdeki pişirme ve saklama teknikleri ile kilerlerde beklenen, besin değeri yüksek temel gıda ürünleri.



BECERİ Ustasından

Doğanın hammaddeleri ve geleneksel teknikler ile maharetti ellerde üretilen zanaat ürünleri.



anadoludakiler.org



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

#YEREL
KALKINMA
HAMLESİ

MUĞLA SLOW FOOD YERYÜZÜ PAZARI VE SLOW FOOD HAREKETİ

Hazırlayan: Muğla Slow Food Ekibi



Muğla, tarihi dokusu ve zengin kültürel mirasıyla bilinen bir şehir olarak, gastronomi dünyasında da adını duyuruyor. Şehirde her ayın ilk cumartesi günü kurulan Muğla Slow Food Yeryüzü Pazarı, Türkiye'nin 5. Yeryüzü Pazarı olma özelliğini taşıyor. Bu pazar, yerel üreticileri, sürdürülebilir tarımı ve geleneksel lezzetleri bir araya getirerek, hem bölge halkına, hem de ziyaretçilere unutulmaz bir deneyim sunuyor.

Muğla Slow Food Yeryüzü Pazarı

Muğla Slow Food Yeryüzü Pazarı, Slow Food hareketinin prensiplerini benimseyen bir pazardır. Her ayın ilk cumartesi günü Muğla merkezde tarihi Arasta Çarşısı'nda kurulan bu pazar, yerel üreticilerin ürünlerini doğrudan tüketiciyle buluşturduğu, otantik bir alışveriş deneyimi sunar. Pazarda, organik sebzeler, meyveler, yerel peynirler, zeytin ve zeytinyağı gibi birçok ürün yer alır. Bu ürünler, üretim sürecinde kimyasal gübre ve pestisit kullanılmadan, doğal

yöntemlerle yetiştirilir. Pazarın bir diğer önemli özelliği ise, geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerini tanıtan stantların bulunmasıdır. Bu stantlarda, geleneksel tariflerle hazırlanmış yemekler, tatlılar ve içecekler sunulurken, aynı zamanda bu lezzetlerin tarifleri ve hazırlanış yöntemleri de paylaşılır.

Pazar ve Arasta Çarşısı Buluşması

Muğla Slow Food Yeryüzü Pazarı'nın tarihi Arasta Çarşısı'nda kurulması, bu etkinliğe ayrı bir anlam katıyor. Geleneksel çarşının atmosferi, Slow Food hareketinin ruhuyla mükemmel bir uyum içinde... Ziyaretçiler, hem yerel lezzetleri tatma, hem de şehrin tarihi dokusunu yakından hissetme şansını yakalıyor. Arasta'nın tarihi dokusu, pazara gelenleri geçmişin izleriyle buluştururken, Slow Food hareketinin günümüz dünyasına sunduğu sağlıklı ve sürdürülebilir yaşam felsefesi de burada hayat buluyor. Kaynaklardan gelen, geleneksel yöntemlerle üretilen ve tüketicilere sunulan gıdalarla beslenmeyi savunur.

Slow Food Hareketi Nedir?

Slow Food hareketi, 1986 yılında İtalya'da Carlo Petrini tarafından başlatılmış, zamanla küresel bir boyuta ulaşmış bir akımdır. Bu hareket, fast food kültürüne bir tepki olarak doğmuş ve "iyi, temiz, adil" prensipleri üzerine kurulmuştur. Slow Food, yerel gıda üretim tekniklerinin korunmasını, biyolojik çeşitliliğin desteklenmesini ve küçük ölçekli çiftçilerin geçimlerini sürdürülebilirliğini savunur. Aynı zamanda, tüketicilerin gıdanın kaynağını, üretim süreçlerini ve bu süreçlerin çevresel etkilerini anlamalarını teşvik eder. Slow Food hareketi, dünyada yaygınlaşan fast food kültürünün doğrudan bir antitezi olarak kabul edilir. Hızlı tüketim alışkanlıklarının hem sağlık üzerinde hem de çevre üzerinde olumsuz etkileri olduğu bilinirken, Slow Food bu olumsuzlukların önüne geçmeyi hedefler. Yavaş yemek, yerel ve sürdürülebilir kaynaklardan gelen, geleneksel yöntemlerle üretilen ve tüketicilere sunulan gıdalarla beslenmeyi savunur.

Bu, hem bölge halkının kendi kültürel mirasını yeniden keşfetmesine hem de ziyaretçilerin Türk mutfağının zenginliğini yakından tanmasına olanak tanır. Muğla

Slow Food Yeryüzü Pazarı, sadece bir alışveriş yeri değil, aynı zamanda bir eğitim ve farkındalık merkezi olarak da işlev görür. Pazarda düzenlenen atölye çalışmaları, seminerler ve tadım etkinlikleri sayesinde katılımcılar, yerel gıdaların üretim süreçlerini öğrenir, Slow Food felsefesini yakından tanır ve bu felsefenin bir parçası haline gelir.

Sonuç; Muğla Slow Food Yeryüzü Pazarı, Slow Food hareketinin Türkiye'deki önemli temsilcilerinden biridir. Yerel üreticilere destek olmak, geleneksel gıda üretim yöntemlerini korumak ve sürdürülebilir tarımı teşvik etmek amacıyla kurulan bu pazar, her ayın ilk cumartesi günü kapılarını açarak, katılımcılara hem lezzet dolu hem de bilinçli bir alışveriş deneyimi sunar. Pazarın, Muğla'nın tarihi Arasta Çarşısı'nda kurulması ise bu deneyimi daha da anlamlı hale getiriyor. Muğla'ya yolu düşen herkesin bu pazarı ziyaret ederek, Slow Food hareketinin derinliklerine inmesini, yerel lezzetlerin tadını çıkarmasını ve Arasta Çarşısı'nın tarihi dokusunda kaybolmasını tavsiye ederiz.



KADIN KOOPERATİFLERİ ETKİNLİĞİ

Güney Ege Bölgesi ülkemizde kooperatifçiliğin yoğun olarak yapıldığı bölgelerden biridir ve tarımsal üretim açısından önemli bir potansiyel barındırmaktadır. Bununla birlikte kooperatiflerin üretim, pazarlama ve finansman yönetimi konularında sıkıntılar yaşadığı bilinmektedir. Bu sıkıntıların üstesinden gelmek ve kooperatifleri üreticiden tüketicinin sofrasına uzanan bir kanal olarak konumlandırmak amacıyla Güney Ege Kalkınma Ajansı doğrudan üretici örgütlerine yönelik mevcut durum ve ihtiyaç analizleri, destek programları ve çeşitli faaliyetler yürütmektedir.

Kooperatifleşme uygulamalarının kırsalda faaliyet gösteren küçük üreticilerin ve kadınların ekonomik ve sosyal refahına sağladığı katkı yadsınamaz. Bu sebeple, "Kadın İstihdamı" ve "Kadın Kooperatiflerinin Pazar Olanaklarının Geliştirilmesi" başlıklarına Ajansın 2024 Çalışma Programı'nda da yer verilmiştir. Bu başlıklar altında çeşitli faaliyetler organize eden Denizli Yatırım Destek Ofisi personeli öncelikle il genelinde faaliyet gösteren tüm kadın kooperatiflerine ziyaret düzenlemiş, güncel gelişme, sorun ve ihtiyaçları yerinde izlemiştir. Ayrıca e-ticaret platformlarını da içeren çeşitli paydaşlar ile bir araya gelerek sorunlara yönelik Ajansın katkı sunabileceği çözüm önerileri üzerine görüşmeler yapmıştır.

Bu görüşmelerde kadın kooperatiflerinin pazarlama kapasitelerinin geliştirilmesi için,

- Üretim hacimlerini artırarak yıl boyunca ürün sağlayabilir duruma gelmeleri,
- Ürün standardizasyonu konusunda çalışmalar yapılması,
- On-line satışların devamlılığı için belirli bir hacmin yakalanmasının zorunlu olduğu,
- Satış hacminin artırılması ve yıl içerisinde devamı için ürün satışlarının ve süreç takibinin çatı kuruluş, ortak birlik ya da şirket kurulumu gibi yöntemlerle tek kanaldan yönetilmesinin gerekliliği gibi konular ön plana çıkmıştır.

Görüşmelerden elde edilen tespitler ışığında, Ajansın kurumlar arası koordinasyon misyonu ile kadın kooperatiflerinin pazarlama alanındaki gelişimine yön vermek için iş insanları dernekleri ile iş birliği yapılması planlanmıştır. Bu kapsamda Denizli Sanayiciler ve İş İnsanları

Derneği (DESİAD)'ın Yönetim Kurulu toplantısında konu dile getirilmiş ve değerli Yönetim Kurulu Üyeleri tarafından kadın istihdamının derneğin öncelikleri arasında bulunduğu ifade edilerek kadın kooperatiflerinin desteklenmesi kararı alınmıştır.





Etkinlik öncesinde kadın kooperatiflerinden sorumlu olan Ticaret İl Müdürlüğü yetkilileri ile istişarelerde bulunmuş, etkinliğe katılacak kooperatifler ve sergilenecek ürünler değerlendirilmiştir. Bu süreçte kooperatif ortakları ile irtibata geçilerek ürün listeleri görselleri ile birlikte talep edilmiş ve DESİAD yetkililerinin de onayı alınarak listedeki ürünler arasından sergilenmesi uygun bulunan nihai ürünler belirlenmiştir. Etkinlik tarihinden önce etkinlik alanına ziyaretlerde bulunularak stantlar için uygun alanlar tespit edilmiş ve hazırlıklar tamamlanmıştır.

Bu amaçla, 5 Haziran 2024 Çarşamba günü Denizli Sanayici ve İş İnsanları Derneği (DESİAD) 19. yılı kuruluş kokteylinde, GEKA-DESİAD iş birliği ile Denizli'de aktif kadın kooperatiflerinin ürünlerinin sergilenmesi için stantlar kurulmuştur.

Yaklaşık 150 iş insanının katıldığı ve Merkezefendi, Pamuk Eller Üretiyor, Kale, Çameli ve Çal Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi ortaklarının stant açtığı etkinlikte, kurulan alanlar iş insanları tarafından yoğun ilgi görmüş, kadın kooperatiflerinin ortaklarının, Denizlili iş insanları ile tanışmaları, ürünlerini tanıtılmaları ve satışının yaparak gelir elde etmeleri sağlanmıştır.



DESİAD'ın 45. yaş gününün kutladığı etkinlik, Yönetim Kurulu Başkanı Nuri Turgut başta olmak üzere açılış konuşmaları ile başlarken, etkinlik programı sunuşunda Esra Kasapoğlu Ünlü tarafından kadın istihdamı konusunda ajans ile iş birliği çalışmalarına vurgu yapılarak kooperatif stantları tanıtılmıştır. Etkinliğin ilerleyen saatlerinde katılım gösteren iş insanları kooperatif stantlarını ziyaret ederek ürünler hakkında bilgi almış, kooperatif ortakları ile tanışıp sohbet etmiş ve arzu ettikleri ürünlerden satın alarak kooperatiflerin bütçelerine katkıda bulunmuşlardır. Kooperatif temsilcileri, satışa sundukları ürünlerin yanında özel günler ve etkinliklere özel olarak tasarlanan ürünler ile iş insanlarının konuklarına sunabileceği şık tasarımlı ambalaj ve hediye paketlerini de tanıtmaya imkanı bulmuşlardır.



AVRUPA'DAKİ TÜRK SEYAHAT ACENTELERİNE YÖNELİK TANITIM TURU



Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda faaliyetlerini yürüten Ajansımız 10-16 Mayıs 2024 tarihleri arasında Güney Ege Bölgesi'nde alternatif turizm olanaklarının tanıtılması amacıyla Avrupa'daki Türk seyahat acentelerine yönelik tanıtım turu düzenledi.

Aydın, Denizli ve Muğla'nın alternatif turizm çeşitliliğinin öne çıkartıldığı tanıtım turu, Ajansımızın, Aydın Ticaret Odası, Denizli Ticaret Odası, Muğla Ticaret ve Sanayi Odası ve Almanya'daki Türk Seyahat Acenteleri Birliği COOP TRR iş birliğiyle gerçekleştirildi. Etkinlikte ayrıca il kültür ve turizm müdürlüklerinde katkıları sağlandı.

Altı gün süren etkinlikte Almanya'daki Türk Seyahat Acenteleri Birliği COOP TRR'ye bağlı Almanya, Belçika ve Hollanda olmak üzere farklı ülkelerden 25 seyahat acentesi yetkilisine Güney Ege Bölgesi'nin alternatif turizm rotaları tanıtıldı. Ayrıca ziyaretçi acentelerle bölgedeki turizm profesyonelleri bir araya getirilerek B2B görüşmeler gerçekleştirildi. Böylece, Avrupa seyahat acentesi yetkililerinin Güney Ege'deki

turizmcilerle network ve iş birliği geliştirmelerine katkı sağlandı. Gerçekleştirilen etkinlikle, Aydın-Denizli-Muğla'dan kültür destinasyonlarının yeni seyahat acentelerinin turlarına eklenmesi hedefleniyor.



Kültür turizmi ağırlıklı info turun Aydın bölümünde AYTO Kültür Evi, Aydın Arkeoloji Müzesi, Aydın'ın geleneksel çarşısı ve Sevgi Yolu, Tralleis, Priene, Milet, Aphrodisias antik kentleri, Karacasu, Didim Apollon Tapınağı, İlyas Bey Camii, Karina Koyu, Doğanbey Köyü ziyaret edildi.



Muğla'da ise Milas'ın Çomakdağ Mahallesi'nde geleneksel köy düğünü yerel halk tarafından ziyaretçilere canlandırıldı. Stratonikeia Antik Kenti, İncirliin Mağarası, Köyceğiz'de Yuvarlakçay, Ula'da Akyaka, Muğla merkezde Saburhane, Arasta ve Kültür Yolu ziyaret edildi. Dalyan'da ise gerçekleştirilen tekne turunda ziyaretçiler, doğa harikası Dalyan lagünü ve İztuzu plajının yanı sıra kaya mezarlarını görme imkânına ulaştılar.

Tanıtım turunun Denizli ayağında Denizli'deki termal turizm olanaklarını deneyimleyen ziyaretçiler ayrıca, Laodikeia Antik Kenti ile geleneksel dokumaları ve mimarisiyle öne çıkan Buldan'ı ziyaret ettiler.





APİTERAPİK ARICILIK ÜRÜNLERİ AR-GE İNOVASYON VE İŞLEME MERKEZİ GÜDÜMLÜ PROJESİ'NİN FAALİYETLERİ DEVAM EDİYOR.



Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda faaliyetlerini yürüten Ajansımızın "Apiterapik Arıcılık Ürünleri Ar-Ge İnovasyon ve İşleme Merkezi" güdümlü projesinin çalışmaları arıcılara yönelik eğitim faaliyetleriyle devam ediyor.

Proje iştirakçisi olan Muğla Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nün proje faaliyetleri kapsamında düzenlediği ana arı üretim eğitimini tamamlayan 61 arıcıya sertifikaları törenle verildi. Eğitime katılan 3 arıcıya da üretim izin sertifikası verilerek arıcıların bal dışı arı ürünleri üretmelerinin yolu açıldı.

Muğla Tarım ve Orman İl Müdürlüğünde 25 Ocak 2024 tarihinde düzenlenen törene Muğla Valisi İdris Akbıyık, Muğla Tarım ve Orman İl Müdürü V. Muhammet Sevinç, Muğla Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Bülent Karakuş, Güney Ege Kalkınma Ajansı Genel Sekreteri Özgür Akdoğan, Muğla Ticaret Borsası Başkanı Hurşit Öztürk, Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği Başkanı Veli Türk, sektör temsilcileri ve arıcılar katıldı.



Törende Muğla'nın kovan varlığı ve bal üretiminde ülke sıralamasındaki yeri, arıcılık ve bal üretimi konusunda yürütülen çalışmalar ile arıların ekolojik dengeyi koruması ve tarımsal üretimdeki önemi konusunda sunum gerçekleştirildi. Ayrıca Ajansımızın güdümlü proje programı kapsamında desteklenen "Apiterapik Arıcılık Ürünleri Ar-Ge İnovasyon ve İşleme Merkezi Projesi"nin son durumu hakkında katılımcılar bilgilendirildi.

Muğla'nın coğrafi yapısı, uygun iklim koşulları, geniş ve zengin ormanlık alanları ile tarım sektöründe yüksek potansiyele sahip olduğunu ve tarımsal ürünlerinin çeşitliliği ile dikkat çektiğini söyleyen Vali İdris

Akbiyık, Muğla'nın ülkemizdeki arı varlığı, koloni miktarı itibarıyla en büyük bal üreticisi olduğunu ve çam balının Muğla ile özdeşleştiğini aktardı.

Apiterapik Arıcılık Ürünleri Ar-Ge İnovasyon ve İşleme Merkezi Projesi'nin önemine değinen Vali İdris Akbiyık, hayata geçirilen tüm projelerin ve çalışmalarının amacının üreticilerimizin, çiftçilerimizin daha fazla kazanç elde etmesi için yapıldığını söyledi. "GEKA'nın turizm ve tarım başta olmak üzere pek çok projeye ciddi destekleri olduğunu söyleyen Vali Akbiyık, eğitimlerini tamamlayarak bugün burada sertifika almaya hak kazanan arıcılarımızı kutluyorum. Sertifikaların hayırlı olmasını diliyorum." dedi.



Apiterapik Arıcılık Ürünleri Ar-Ge İnovasyon ve İşleme Merkezi Güdümlü Projesi

Katma değeri yüksek apiterapik arı ürünlerinin üretilerek Muğla balının markalaşmasını sağlayacak proje kapsamında ilk etapta "Apiterapik Arıcılık Ürünleri AR-GE İnovasyon Merkezi" kuruldu. Projenin ikinci ayağı olan işleme merkezinin kurulum çalışmaları ise devam ediyor.

Apiterapik arıcılık ürünleri işleme, paketleme ve uygulama merkezi kurularak arıcılık sektörünün tanıtım, pazarlama ve markalaşma kapasitesini geliştirmeyi hedefleyen "Apiterapik Arıcılık Ürünleri Ar-Ge İnovasyon ve İşleme Merkezi Güdümlü Projesi" Muğla'da birçok kurum ve kuruluşu bir araya getiren yapısıyla da örnek bir proje olma niteliği taşıyor.

Ajansımızın desteklediği ve Muğla Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinasyonunda yürütülen

projede Muğla Yatırım İzleme ve Koordinasyon Başkanlığı, Muğla'ya Hizmet Vakfı, Muğla Teknopark A.Ş., Muğla Arı Yetiştiricileri Birliği (MAYBİR), Muğla Ticaret Borsası, Marmaris Ticaret Odası, Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, Milas Ticaret ve Sanayi Odası ve Bodrum Ticaret Odası proje ortağı olarak yer alıyor.

Apiterapik Arıcılık Ürünleri Ar-Ge İnovasyon ve İşleme Merkezi Güdümlü Projesi'nde Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla İl Sağlık Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği, Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Köy-Koop Muğla Birliği ise projenin iştirakçi kurumları arasında bulunuyor

AYDIN'DA İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ EĞİTİMİ

Ajansımız, Aydın'da imalat sanayii alanında faaliyet gösteren firmaların insan kaynakları personelinin işletmelerde daha etkin bir şekilde insan kaynakları (İK) süreçlerini planlayarak yönetebilmeleri için "Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi Eğitimi" düzenledi.

Aydın Sanayi Odası toplantı salonunda 12-13 Şubat 2024 tarihlerinde 2 gün boyunca süren eğitime Aydın'daki imalat sanayii firmalarından ve OSB'lerden toplam 20 İK çalışanı katıldı.

Eğitimde işe alım ve yerleştirme, oryantasyon ve işe uyumlandırma, yetenek ve performans yönetimi gibi temel konularda katılımcılara bilgi sunulurken kadın istihdamı ve stratejik İK yönetimi konularına da değinildi.



Eğitimde işe alım ve yerleştirme, oryantasyon ve işe uyumlandırma, yetenek ve performans yönetimi gibi temel konularda katılımcılara bilgi sunulurken kadın istihdamı ve stratejik İK yönetimi konularına da değinildi.

Genel olarak insan kaynakları fonksiyonunun gelişimi, İK'nın sorumlulukları ve İK'ya etkileyen trendler, yeteneği bulma, çekme ve yerleştirme, bütünsel İK modeli, İK'ya yön veren trendler, üst yönetimin ajandasını anlamak ve İK fonksiyonuna ilişkin bakış açılarını yönetmek, yetenek yönetimi, işe alım ve yerleştirme, yetkinlik bazlı mülakat sorularının hazırlanması, görüşmede STAR tekniği, mülakat uygulaması, oryantasyon ve işe uyumlandırma ile çıkış sürecinin etkin şekilde gerçekleştirilmesi vb. konular eğitimin içeriğini oluşturarak eğitimci tarafından katılımcılara uygulamalı örneklerle anlatıldı.



Aydın Yatırım Destek Ofisi tarafından gerçekleştirilen firma ziyaretlerinde ve sektörle yapılan istişarelerde insan kaynakları yöneticilerinin işlevlerinin genellikle özlük işleri yönetimi ile sınırlı kaldığı tespit edilmişti. Yeşil ve dijital dönüşümdeki kurumsallaşma ve nitelikli istihdam ihtiyacının yanı sıra, kadın istihdamının gündemde olduğu önümüzdeki süreçte insan kaynakları yönetiminin stratejik perspektifinin geliştirilmesi gerektiği belirlenmişti. Bu kapsamda gerçekleştirilen etkinliğin, özellikle insan kaynakları yöneticilerinin becerilerini güçlendirmesi beklenmektedir. Bu eğitimler aracılığıyla, insan kaynakları yöneticilerinin işletmelerde daha etkin bir şekilde stratejik kararlar alabilmeleri, iş gücü planlamasını geliştirebilmeleri ile kadınların iş gücüne katılımları ve sürdürülebilir istihdamın sağlanmasına yönelik katkıda bulunabilmeleri amaçlanıyor.

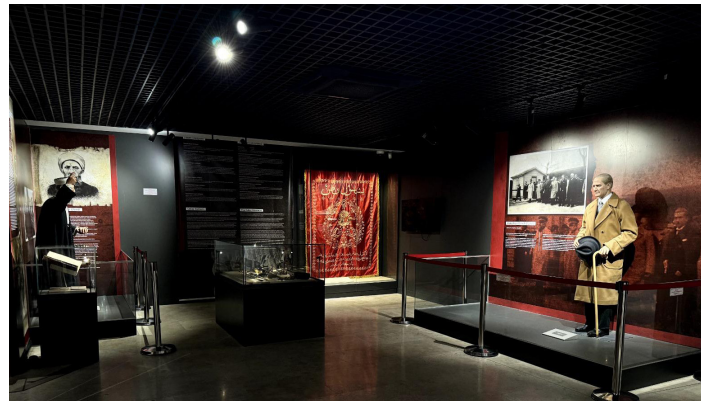


DENİZLİ KENT MÜZESİ

Denizli müzecilik tarihine genel olarak baktığımızda; Denizli'de müzecilik çalışmaları 1930'lu yıllarda başlar, Denizli ili ve ilçelerinde bulunan korunmasız durumdaki mermer eserler Gazi İlkokulu bahçesinde toplanmıştır. Bu girişimler müze kurma çalışmaları için somut anlamda atılan ilk adımdır. 1964'te bilinçli bir şekilde müze kurma çalışmalarının sonucunda Milli Eğitim Bakanlığına bağlı olarak, Denizli Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından Denizli Müze Memurluğu kurulmuştur. Çevreden ve Hierapolis kazılarında çıkarılan eserler Pamukkale'de bulunan Roma Hamamı'nda müze deposunda toplanmıştır. Böylelikle Denizli'de müzeciliğin ilk resmi temeli atılmıştır. 1978 yılından sonra Müze Müdürlüğü kurulmuştur.



Hierapolis Ören Yeri'nde bulunan Roma Hamamı restore edilerek 1 Şubat 1984 yılında Hierapolis Ören Yeri Müzesi olarak ziyarete açılmıştır. Atatürk'ün 1 Şubat 1931 yılında Denizli'yi ziyaretlerinde bir gece konakladığı ev günümüzde Atatürk Evi ve Etnografya Müzesi olarak hizmet vermektedir.



Denizli şehri geleneksel merkezi alanını koruyarak, şehrin Erken Cumhuriyet Dönemi mimarisine ev sahipliği yapmıştır. Dönemin kendine has mimari üslubu ve ekonomik modeli doğrultusunda şekillenen kent merkezi günümüzde yeni mekânsal organizasyonlarla biçimlenmeye başlamıştır. Kent, Kaleiçi çevresinde gelişmeye başlamış, ticaret ve zanaat ile gelişen yerleşim organik olarak bu ekonomik etkinlik etrafında oluşmuştur.

Atölye binaları (eski adıyla Erkek Sanat Okulu), 1940'lı yıllarda Yusuf Batur Endüstri Meslek Lisesi'nin uygulama birimleri olarak inşa edilmiştir. Mimarı Erken Cumhuriyet Dönemi'nde Türkiye'nin ulusal mimari yaklaşımını oluşturmak üzere ülkemize gelen Alman Mimar Paul Bonatz'ın asistanı ve öğrencisi olan Selçuk Milar'dır. Bonatz, 1940'larda Ankara'da Saraçoğlu Mahallesi'nin tasarımı, Sergievi'nin Opera Binasına dönüşümü gibi önemli projelerde imzası bulunmuştur. Selçuk Milar'ın Bonatz ile olan usta-çırak ilişkisi ise görev aldığı Milli Eğitim Bakanlığına bağlı Erkek Teknik Eğitim Müşavirliği Mimari Bürosunda başladı. Selçuk Milar, İstanbul Güzel Sanatlar Akademi Mimarlık Bölümü'nde aldığı eğitimin ardından Bonatz'la birlikte çalışmalarda bulunmuştur. 1943-45 yılları arasında binaların projesini çizerek uygulayan mimar Selçuk Milar'ın, Denizli Yusuf Batur Endüstri Meslek Lisesi ile birlikte Malatya Erkek Sanat Okulu da önemli eserleri arasındadır.



Denizli Büyükşehir Belediyesi, Denizli Valiliği ve Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü arasında 05 Şubat 2021 tarihinde imzaladığı protokol ile yapının restorasyon süreci başlamıştır.

Yapının restorasyonu tamamlanarak kent müzesine dönüştürülen atölye binaları Denizli'nin simge değerine sahip bir yapı olarak kentsel belleğin hafızasında yaşamaya devam edecektir. Cumhuriyetin ilk dönemi ile özdeşleşen atölye binaları atıl ve metruk görünümünden kurtarılarak restore edilmiş, Denizli Kent Müzesi olarak kamusal kullanıma açılıp şehrin önemli bir değeri haline gelmiştir.

Denizli Kent Müzesi'nin kapalı alanı 2500 m²'dir. Atölye binaları, birbirine paralel üç adet mekandan ve bunları bir arada tutan dikdörtgen bir hacimden oluşmaktadır. Birbirine paralel bu mekanların ortasında avlu tipi boşluklar oluşturulmuştur. Uluslararası üslubun baskın olduğu yapı, süslemeden arındırılmış olup biçim-işlev birliği, kübik kütle ve uzun açıklıklara sahiptir. Müze, idari bölümlerden ve sergileme mekanlarından oluşmaktadır. Denizli Kent Müzesi'nde depo, restorasyon laboratuvarı, üç adet çalışma ofisleri, danışma-bilet satış birimi ve kamera sistemleri bulunmaktadır. Sergileme alanı olarak toplam 9 salon bulunmaktadır. Parçalı mekan kurgusuna sahip mimari özellikleri, yalın hatların oluşturduğu mekan ve cephe detayları, betonarme ve taşın bir arada kullanıldığı yapım tekniği ile döneminin mimari dilini yansıtan ve bugüne taşıyan önemli bir yapıdır.





1. Salon Kent Tarihi Salonu: Denizli İnsanı ve fosiller ile başlayıp, İlk Çağ, Roma ve Bizans Dönemleri olarak devam etmekte olup Türklerin Denizli'ye gelmesi ile birlikte tarih sahnesinde yerini alan Haçlı Savaşları ve Türk Akınları ile ilgili eserlerin sergilenmesi ile sonlanmaktadır.

2. Salon Kent Tarihi Salonu: Türklerin Denizli'deki faaliyetleri ile devam etmektedir. Selçuklu, İnançoğulları, Germiyoğulları ve Osmanlı Dönemi'nden eserler sergilenmektedir. Selçuklu, İnançoğulları, Germiyoğulları ve Osmanlı Dönemi'ne ait sikkeler, Selçuklu Valisi Seyfettin Karasungur tarafından inşa edilen Ulu Camii mabeti, Ulu Cami Kitabesi ve Berati, Osmanlı Dönemi'nde inşa edilen Honaz 2. Sultan Murad Camii'ne ait kitabe sergilenmektedir.

3. Salon Kentleşme ve Ticaret Salonu: Tarihi İlbadi Mezarlığı kazı buluntuları ve mezar taşlarının sergilenmesi ile başlamakta olup Denizli'nin tarihi yapılarının maketleri Ahilik geleneğinin ve geleneksel mesleklerin anlatıldığı canlandırmalarla devam etmektedir. Ayrıca hattat canlandırması ve sergilenen eserler ile hizmet mesleklerine de yer verilmiştir. Geleneksel meslekler (çömlekçilik, semercilik, urgancılık, demircilik, bakırcılık vb.) ile ilgili eserler de sergilenmektedir. Salonda, Osmanlı Dönemi ticari kültürüne de vurgu yapılmış olup, Osmanlı Dönemlerine ait paralar (kaide, akçe ve Babadağ senedi) ve ticarete kullanılan ağırlık ölçülerine de yer verilmiştir. Osmanlı gemilerinde kullanılan yelken bezi Denizli'nin Buldan ilçesinde dokunmakta olup gemi yelken bezi de sergilenerek salon sonlanmaktadır.

4. Salon Dokumacılık Salonu: Ağırlık olarak Denizli'nin dokuma kültürüne yer verilmiştir. Pamuk üretimi ile başlayan salon; pamuğun ipe ve daha sonra kumaşa dönüştürülmesi ile devam etmektedir. Bunları destekler nitelikte eserler (kirman, çıkırık, kirkit, kök bitkiler vb.) yerleştirilmiş olup Denizli'de geleneksel kadın erkek kıyafetleri ve takılarına da yer verilmiştir. Geleneksel dokuma tezgahları ve terzilik bölümüyle salon devam etmektedir. Ayrıca Denizli'de önemli bir yere sahip olan efelik kültürü ile ilgili eserlere de bu salonda yer verilmiştir. Denizli'nin önemli efelerinden Selcenli Hüseyin Efe ve Köpekçi Nuri Efe'nin kıyafetleri ve aksesuarları da sergilenmektedir. Yün üretimine de yer verilen salonda, yünden dokuma halı ve kilimlerin yün üretimi ile ilgili eserlere yer verilmiş olup Denizli'nin Çal ilçesinde her yıl düzenlenen koyun atlatma canlandırması ile salon son bulmaktadır.



5. Salon Tarım ve Sanayi Salonu:

Denizli'nin tarım, ulaşım, sanayi ve turizm ile ilgili kültürel değerleri göz önünde bulundurularak tasarlanmıştır. Salon, tarım ile ilgili canlandırma, maket ve eserlerle başlamakta olup, ulaşım kültürü ile devam etmektedir.

Fayton canlandırması, ulaşım ile ilgili eserler ve tren maketleri ile birbirlerini destekler nitelikte tasarlanmıştır. Daha sonra salon, sanayi bölümüyle devam etmekte olup sanayileşmenin etkisiyle birlikte ortaya çıkan Denizli'de sanayileşme konulu eserlerle devam etmektedir. Salonda Denizli'de çıkarılan termal ve yeraltı kaynakları ile ilgili önemli eserler de sergilenmekte olup, arkeolojik kentler ile ilgili eserlere de yer verilerek salon sonlanmaktadır.

6. Salon Milli Mücadele Salonu: Milli Mücadele'de Denizli ve Atatürk'ün Denizli ziyaretinin anlatıldığı salonda, Atatürk'ün ve Milli Mücadele sürecinde Denizli'de etkin bir rol oynayan Müftü Ahmet Hulusi Efendi'nin tıpkı benzer mankenlerine yer verilmektedir. Denizli Sancağı ve Milli Mücadele dönemi eserleri (tabanca, silah, süngü, kitap, el yazmaları vb.) vitrinlerde sergilenmektedir.

7. Salon Denizli Müzik Salonu: Denizli'nin ünlü ses sanatçılarına yer verilmiştir. Dünya çapında tanınan Hayri Dev, Özay Gönlüm ve Talip Özkan'ın tıpkı benzer mankenleri yapılmış olup, sanatçılara ait eserler vitrinler içerisinde sergilenmektedir.

8. Salon Denizli'de Günlük Yaşam Salonu: Denizli'nin günlük yaşam ve mutfak kültürüne yer verilmiştir. Mutfak kültürü ile ilgili eserler ve geleneksel yemekler ile ilgili canlandırmalar sergilenmektedir.

9. Salon Denizli'de Resim Salonu: Dünyaca ünlü Ressam İbrahim Çallı Salonu olarak tasarlanmıştır. Salonda İbrahim Çallı'nın tıpkı benzer mankeni ile birlikte canlandırması yapılmıştır. Denizli'nin ünlü ressamlarının tabloları ve eserleri bu salonda sergilenmektedir.



Denizli'de Müzecilik Koridoru: Denizli müzecilik tarihi ve yapının restorasyon süresi, bilgi panolarında anlatılmaktadır.

Denizli'de Flora Fauna Koridoru: Denizli'nin endemik bitkileri, bilgi panolarında anlatılmaktadır.

Denizli'nin İleri Gelenleri Koridoru: Denizli'nin önemli kişileri ve ileri gelenleri bilgi panolarında anlatılmaktadır. Bu düzenlemeyle, Denizli Kent Müzesi'ne dönüştürülen atölye binaları, Denizli'nin simge değerine sahip yapı olarak kentsel belleğin hafızasında yaşamaya devam edecektir.



KÖŞK KESTANE İLE GÜÇLENİYOR



Türkiye kestane üretiminde ilk sırada yer alan Aydın'da GEKA'nın SOGEP desteğiyle Köşk ilçesine kestane üretim tesisi kuruldu.

Kadınların ve gençlerin istihdam edildiği tesiste, kestane şekerinin yanında gluten duyarlılığı, buğday alerjisi ve çölyak hastalığı olanlar için kestane unu vb. ürünler de üretiliyor.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı koordinasyonunda, Güney Ege Kalkınma Ajansı tarafından yürütülen 2022 yılı SOGEP (Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı) kapsamında Köşk Belediyesi tarafından hazırlanan "Köşk Kestane ile Güçleniyor Projesi" ile ilçedeki kadınların veya dezavantajlı durumdaki genç bireylerin istihdamları sağlandı.





Köşk Belediyesi tarafından sunulan “Köşk Kestane ile Güçleniyor” projesi ile belediyeye ait atıl binada kestane unu ve şekerinin üretim ve paketlenmesinin yapılacağı 2 ton/gün kapasiteli kestane işleme tesisi (2697 m²) kuruldu. Proje kapsamında sosyal yardım hizmetlerinden faydalanan, alt gelir grubunda olan 18-35 yaş arası gençler ve kadınlar istihdam edildi. Projede bölge için katma değeri ve rekoltesi yüksek ve stratejik bir ürün olan kestane özellikle gluten duyarlılığı, buğday alerjisi ve çölyak hastalığı olanlar için de oldukça uygun ve her alanda tüketilebilir bir besine dönüştürülmesi sağlandı. Proje kapsamında kurulan ve belediyenin iktisadi işletmesi tarafından işletilen tesiste kestane ve türevlerinin dışında, atıl kalmadan 12 ay boyunca çalışmasına yönelik ilçede öne çıkan çilek, narenciye ve domates gibi tarımsal ürünlerin işlenmesi ve paketlenmesi mümkün hale getirildi.



Ayrıca proje kapsamında, uygulamalı eğitimlerle diğer firmalara da mesleki eğitim almış eleman sağlanması yönünde çalışmaların yapılması planlanıyor.



NİTELİKLİ GENÇ, GÜÇLÜ DENİZLİ PROJESİ BAŞARIYLA TAMAMLANDI



Denizli’de gençlerin bilgi teknolojileri alanında eğitim alarak yetkinlik kazanmalarını sağlarken iş dünyasının ihtiyacı olan nitelikli insan kaynağını da yetiştiren “Nitelikli Genç, Güçlü Denizli” projesinin kapanış toplantısı yapıldı.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda, Güney Ege Kalkınma Ajansı tarafından yürütülen Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı (SOGEP) kapsamında, Denizli Büyükşehir Belediyesi'nin

yürüttüğü “Nitelikli Genç, Güçlü Denizli” projesinin kapanış toplantısı, Nihat Zeybekçi Kongre ve Kültür Merkezi'nde gerçekleştirildi. Projeye gençlerin kariyer gelişimleri desteklenirken mesleki yeterliliklerinin de artırılması sağlandı.

Proje kapsamında 65 genç eğitimlerini tamamladı. Denizli'nin dijitalleşme kapasitesini artıracak, aktif iş gücü piyasası programları ve teknolojik gelişmelere

paralel olarak, işgücü piyasasının ihtiyaçları doğrultusunda piyasaya nitelikli iş gücünün sağlanması mümkün olacak.

Proje için özel laboratuvar kuruldu

Proje, Güney Ege Kalkınma Ajansı (GEKA) koordinatörlüğünde, Denizli Büyükşehir Belediyesi, Acıpayam Belediyesi, Denizli İl Millî Eğitim Müdürlüğü, Denizli İş Kurumu ve Pamukkale Üniversitesi (PAÜ) Teknoloji Transfer Ofisi iş birliğinde hayata geçirildi. Proje kapsamında 65 gence, yaklaşık 4 ay boyunca eğitim verildi.

Büyükşehir Belediyesi Nihat Zeybekci Kongre ve Kültür Merkezi'nde özel hazırlanan yazılım laboratuvarı ve mekatronik atölyede yürütülen program ile gençlere 4 farklı yazılım dili ve 1 elektronik tasarım eğitimi verildi. Yazılım laboratuvarında C# ve Unity, .Net MVC ve Entity Framework ile web uygulamaları geliştirme, PHP ve MySQL ile web uygulamaları geliştirme, React Native ile mobile uygulama geliştirme; mekatronik atölyesinde ise arduino, temel elektronik dersleri, elektronik kart ve 3D tasarım dersleri gibi başlıklarda eğitim verildi.



FETHİYE VE SEYDİKEMER'İN COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİ:

SEYDİLER KİLİMİ, KAYA HALISI, YEŞİLÜZÜMLÜ DASTARI, FETHİYE TAHİNİ, FETHİYE KAYA İNCİRİ, FETHİYE TARHANASI

Hazırlayan: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası

Türkiye'nin turizm cenneti Fethiye ve Seydikemer'in, kültürel ve doğal zenginlikleri coğrafi işaretlerle belgeleniyor. Seydiler Kilimi, Kaya Halısı, Yeşilüzümlü Dastarı, Fethiye Tahini, Fethiye Kaya İnciri, Fethiye Tarhanası...

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası (FTSO) ve Fethiye Belediyesi, bölgeye ait olan ve kendine has özellikleriyle öne çıkan ürünleri yürütülen titiz çalışmalarla coğrafi işaret olarak ekonomiye kazandırıyor. Bölgenin ilk coğrafi işaretli ürünü, Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nın yürüttüğü çalışmayla Seydiler Kilimi oldu. Ardından Fethiye Belediyesi'nin başvuruda bulunduğu Kaya Halısı ve Yeşilüzümlü Dastarı coğrafi işaret ile tescillendi. FTSO'nun coğrafi işaret çalışmaları, Fethiye Kaya İnciri, Fethiye Tahini ve Fethiye Tarhanası ile devam etti.

Seydiler Kilimi

Gelin öldüren, canavar ayağı, kocabıyık, yantır... Her ilmeğinde duygu ve emek olan Seydiler Kilimi'nin özgün motifleri... Yörük kültürü ve sonrasında yerleşik hayata geçen yaşamın izlerini taşıyan motifler ve kullanılan belirgin renkler, Seydiler Kilimi'ni

pek çok kilimden farklı kılıyor. Adını Muğla'nın Seydikemer ilçesine bağlı huzur veren tabiatıyla bilinen Seydiler Mahallesi'nden alan Seydiler Kilimi, bugün Fethiye'nin Eldirek ve Seydikemer'in Atlıdere, Seki, Ören mahallelerinde de yaşatılıyor.

Kaya Halısı

Fethiye yöresine göç etmiş olan Türkmenler ile daha önceden burada yaşayan yerel halkın kültür etkileşiminden doğan Kaya Halısı, adını Teke Yarımadası'nın otantik yerleşimlerinden biri olan, bir asır önce terk edilmiş Rum köyü Kayaköy'den (Levissi Köyü) alır. Yörük kültürünü yansıtan, kontrast, albenili, canlı, parlak renklere sahip kök boya ile boyanan ipler kullanılarak dokunan Kaya Halısı'nın ana rengi kırmızı ve lacivert olup, bunun yanında yeşil (zeytunen), mavi, siyah, beyaz ve turuncu renkler de ağırlıklı olarak kullanılır.



Yeşilüzümlü Dastarı

Fethiye ve çevresinde geçmişte her kadının severek kullandığı baş örtüsü olan ve ham pamuktan yapılan Yeşilüzümlü Dastarı, doğal beyaz renge sahiptir. Kullanıldıkça ve yıkandıkça beyazlayan Üzümlü Dastarı dokumasından bölgede gelinlik bile yapıyor.



Fethiye Kaya İnciri

Fethiye'nin terk edilmiş, yarı yıkılmış tarihi evleri gizemli havası ile turistik duraklarından biri olan Kayaköy ile özdeşleşen siyah renkli, ince kabuklu, küçük, içi kırmızı renkte lezzetle meşhur tatlı Fethiye Kaya İnciri, Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleri neticesinde coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Hasadı ağustos ve eylül aylarında yapılan Kaya İnciri, yaş olarak tüketildiği gibi kurutularak da tüketiliyor.

Fethiye Tahini

Türkiye'nin ilk coğrafi işaretli tahini özelliğine sahip olan Fethiye Tahini'nin bir özelliği de çifte kavrulmuş susamdan üretilmesidir. Fethiye'nin ilk coğrafi işaretli tarımsal ürünü olan Fethiye Tahini, yüksek yağ oranı, esmer rengi ile öne çıkıyor.

Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yürütülen çalışmalar sonucunda Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescil belgesi almaya hak kazanan, geçmişte su değirmenlerinde imalatı yapılan Fethiye Tahini, günümüzde modern tesislerde üretiliyor.



Fethiye Tarhanası

Halk arasında göçeli tarhana olarak da bilinen Fethiye Tarhanası, domates, biber, soğan, nane, atalık tohum bakliyatları; sarı buğday, nohut, fasulye, börülce, darı, taze inek sütünden evde mayalanmış yoğurt, çörekotu, kaya tuzu ve ekşi maya ile odun ateşinde pişirilerek geleneksel yöntemlerle hazırlanıyor. Fethiye Tarhanasını diğer tarhanalardan ayıran özelliği, yöreye özgü sebzelerin ve birden fazla bakliyatın kullanılması ile tarhana kekiği denilen Fethiye ve Seydikemer'in yaylalarında yetişen aromatik kekiğin eklenmesidir.

Fethiye ve Seydikemer'in mahalleleriyle yaylalarında, yöreye özgü tekniklerle üretilen Fethiye Tarhanası, bağışıklık sistemini güçlendirici probiyotik özelliği ile de öne çıkıyor. Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından coğrafi işaretle tescillenen Fethiye Tarhanası'nın yapımı çok meşakkatli ve insan emeğine dayalı olduğu için yapım aşamasında akraba ve komşulardan yardım alınıyor ve geleneksel bereket ritüelleri yapılıyor.

Başkan Çıralı: “Hedefimiz coğrafi işaretli ürünlerin ekonomiye kazandırılması”

Coğrafi işaret çalışmaları hakkında bilgi veren Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Osman Çıralı, bölgenin yerel değerlerinin tarihi geçmişiyle birlikte ön plana çıkarılması ve kendine has özelliklerinin coğrafi işaretle tescillenerek ekonomiye kazandırılması için uğraş verdiklerini söyledi. Çıralı, “Yöremize özgü ürünlerin ‘Coğrafi İşaret’ tescili alması için çalışmalarımızı aralıksız sürdürüyoruz. İlk olarak Seydiler Kilimi için coğrafi işaret aldık. Ardından Fethiye Tahini ve Fethiye Kaya İnciri’ni tescil ettirdik. Son olarak da atalarımızdan bize kalan değerlerimizden Fethiye Tarhanası’nı coğrafi işaretle tescil ettirdik.

Fethiye-Seydikemer bölgesindeki coğrafi işaretli ürün sayısı 6’ya çıktı. Yöremizin özel ürünlerine sahip çıkarak, coğrafi işaretle tescil ettirmekle kalmıyor, üretiminin artması ve markalaşmaları için çalışıyoruz.

Böylece turizm markamızın yanı sıra bölgemize özgü ürünlerle tarımsal ve kültürel markaların da oluşturulması sağlanacak.

Üst kuruluşumuz TOBB’un yaptığı farkındalık çalışmalarının da etkisiyle son yıllarda coğrafi işaretli ürünlere



ilgi çok arttı. Tüketiciler coğrafi ürünleri tercih ediyor, zincir mağazalar coğrafi işaretli ürünlere özel stantlar yapıyor, çevrimiçi alışveriş siteleri de portallar oluşturuyor.

Biz de bölgemizin değerlerini öne çıkararak ekonomiye kazandırmak hedefiyle coğrafi işaretli ürünlerimizi çoğaltacağız.” diye konuştu.





ÇAL'DA KÜLTÜR ROTASI PROJESİ TAMAMLANDI

GEKA'nın desteklediği, Çal Kaymakamlığının yürüttüğü "Çal Bağ Yolu Kültür Rotası" projesi tamamlandı.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda faaliyetlerini yürüten Güney Ege Kalkınma Ajansı'nın Teknik Destek programı kapsamında hayata geçirilen projeyi Çal Kaymakamlığı yürüttü.

Ajansın "Ekoturizmde Yeni Destinasyonlar Sonuç Odaklı Programı" kapsamındaki odak ilçelerinden olan Çal'da ekoturizm potansiyelinin ön plana çıkarılarak geliştirilmesi amacıyla hayata geçirilen proje kapsamında; birbirinden farklı güzergah ve noktalardan oluşan 2 Çal Kültür Rotası, bu rotalara alternatif tematik olarak sınıflandırılmış 4 tematik rota, 12 yürüyüş rotası ve 12 bisiklet rotası belirlendi.

Proje kapsamında ana rotaların altında "Çal Bağ Yolu Kültür Rotası", "Tarih ve Kültür Rotası", "Yöresel El Sanatları ve Tarihi Miras Rotası" ile "Doğa ve Macera Rotası" isimleriyle tematik rotalar tespit edildi. Ayrıca 12 bisiklet ve 12 yürüyüş rotası belirlenerek haritalandırıldı. Belirlenen rotalar Google Earth, Google Haritalarım, Wikiloc gibi uygulamalar üzerinde de işaretlendi. Bunun yanında, Konfeksiyon ve Kesim Atölyesi, Çal Kadın Kooperatifi, Kayıpazarı Camii Minaresi, Deri Atölyesi, Dokuma Atölyesi, Hançalar Köprüsü, Kuzubağ Şarapçılık, Sepet Atölyesi, Tarihi Çınar Ağacı, Erdel Şarapçılık, Mahmut Gazi Türbesi, Küp Şarapçılık, Ekşi Höyük, Tozlukara Köprüsü, Sudan Koyun Geçirme Noktası, Apollon Lairbenos Tapınağı, Dionisopolis Antik Kenti, Keçe Atölyesi, Ağlayan Kaya (Asmaaltı Şelalesi), Çakırlar Taş Evler ve Kent Ormanı yerinde incelenerek fotoğraflandı.

Çal ilçesi, zengin biyolojik çeşitliliğe sahip doğal yaşam alanları, antik çağlardan günümüze uzanan tarihi ve kültürel mirası, masalsı üzüm bağları ile alternatif turizm açısından çeşitlilik sunmaktadır. Proje ile söz konusu değerlerin turizme kazandırılması sürdürülebilir turizm anlayışıyla bölgenin imajının olumlu yönde güçlenmesi, yerli ve yabancı ziyaretçilerin ilçeye ilgisinin artması hedeflenmektedir. Bu sayede, turizmin yıl boyunca devam etmesi ve bölgenin turizm potansiyelinin daha geniş kitlelere ulaşması söz konusu olacaktır.

Ajansımızın "Ekoturizmde Yeni Destinasyonlar Sonuç Odaklı Programı" kapsamındaki odak ilçelerinden olan Çal'da ekoturizmin güçlendirilerek yaygınlaştırılması amacıyla planlamadan tanıtıma, proje desteklerinden yatırım çalışmalarına kadar birçok faaliyet yerel paydaşlarla iş birliği içerisinde yürütülmektedir.



DENİZLİ'NİN YENİ MARKASI SERİNHİSAR LEBLEBİ ÇORBASI

Hazırlayan: İlker ÖZMEN / Kızılhisar Yerel Eylem Grubu Derneği



Leblebi Çorbası'nın hikayesi Avrupa Birliği üyesi ülkelerde 90'lı yılların başlarından itibaren uygulanmakta olan Leader Projesi'nin Avrupa Birliği aday ülkelerde de uygulamaya alınmasıyla başladı. Yerel toplulukların kendi yerel kalkınma süreçlerine katılmalarını sağlamak amacıyla geliştirilmiş yenilikçi bir yaklaşım olan Leader Projesi'nin 2019 yılında Türkiye'de çağrıya çıkması sonrası Denizli'nin Serinhisar ilçesi Leader Projesi'ne başvuruda bulunan ilçeler arasında yerini aldı. Projeyi yürütmek üzere Kızılhisar Yerel Eylem Grubu Derneği (KızılhisarYEG) kuruldu. Proje kapsamında hazırlanan Yerel Kalkınma Stratejisi'nde ilçenin en önemli iki ekonomik motifi olan leblebicilik ve bıçakçılık projenin ana unsurları olarak belirlendi.

Leblebicilik başlığı altında; üreticilerin ve satıcıların kapasitelerini geliştirme; leblebicilik ile ilgili tanıtım faaliyetleri yürütülmesi; gıda, kuruyemiş, yöresel ürünler vb. temalı fuarlara katılım sağlanması gibi çeşitli faaliyetlere yer verildi. Leblebicilik başlığı altındaki faaliyetler Serinhisar Leblebisi'nin kullanım alanlarını çeşitlendirme ve leblebinin kuruyemiş dışındaki alanlarda kullanımını yaygınlaştırmaya yönelik çalışmaları içeriyordu. İşte, Serinhisar Leblebi Çorbası bu çalışmalar kapsamında ortaya çıktı. Şimdi Serinhisar Leblebi Çorbası'nın ortaya çıkışından ulusal televizyonların popüler yemek yarışmasında yer almaya uzanan hikayesine bir göz atalım.

- Kızılhisar Yerel Eylem Grubu Derneği'nin leblebiden yeni ürün denemeleri 2021 yılının ikinci yarısında başladı. Kurabiyeden keke, ekmekten revaniye kadar birçok ürün denedik. Leblebili dondurma bile denedik.
- 26 Temmuz 2022'de leblebiden yeni ürünler geliştirme denemeleri sürecinde Leblebi Çorbası doğdu.
- Leblebi Çorbası 26 Eylül 2022'de Pamukkale Üniversitesi 30. Yıl Etkinlikleri kapsamında düzenlenen Gastronomi Yarışması'na katıldı, dereceye giremedi ama pes etmedi.
- 4 Kasım 2022'de Pamukkale Üniversitesi ve Denizli Genç Aşçılar Derneği iş birliğinde Gölbahçe'de düzenlenen "2. Uluslararası Gastronomi Festivali ve Yemek Yarışması" etkinliğinde şeflerin, yarışmacıların ve etkinlik katılımcılarının karşısına çıktı. Leblebi Çorbası yerli ve yabancı binlerce kişinin beğenisine sunuldu.
- 13 Kasım 2022'de Laodikeia'da düzenlenen "Yöresel Lezzetlerin Tanıtımı" etkinliğine katıldı.
- Bu süreçte; temasta olduğumuz tüm kurum yöneticilerine, akademisyenlere, şeflere, mutfak profesyonellerine ve öğrencilerine, gurmelere, basın mensuplarına ve yerel sosyal medya fenomenlerine çorbamızdan tattırdık, Leblebi Çorbası'nı tanıtılabileceğimiz etkinliklere katılmaya hazır ve istekli olduğumuz mesajını verdik.
- Leblebi Çorbası 17 Kasım 2022'de Pamukkale'deki MasterChef Programı setinde yarışmacılar tarafından hazırlanan Denizli Menü'sünde yer aldı.
- 18 Kasım 2022'de "Serinhisar için Bir Fikrim Var Yarışması" ödül töreninde davetlilerle buluştu.
- 25 Kasım 2022'de MasterChef Programı ile ekranlarda milyonlarca izleyicinin karşısına çıktı.
- Leblebi Çorbası 7 Aralık 2022'de Denizli Gazeteciler Cemiyeti'nde basın karşısına çıktı ve ilk basın toplantısını yaptı.
- Basın toplantımız sonrası Leblebi Çorbası ülke gündeminde kendine yer buldu. Haber ajansları aracılığı ile basın bültenimize yer veren ulusal ve yerel televizyon kanalları, ulusal ve yerel gazeteler ile ulusal ve yerel internet haber siteleri sayesinde Leblebi Çorbası farklı medya mecralarında yer aldı.
- 9 Aralık 2022'de Serinhisar Çarşı Meydanı'nda Serinhisar halkı ile buluştu, kendini tanıttı, tattırdı.
- 25 Aralık 2022'de Kızılhisar Yerel Eylem Grubu Derneği tarafından düzenlenen çocuk tiyatrosu etkinliğinde yüzlerce çocuğa ikram edildi.
- İleride yapılacak Coğrafi İşaret Tescilli için gerekli külliyatı ve dokümanları oluşturma yolunda değerli adımlar atmış oldu.



Leblebi Çorbası'nın ilk pişirildiği gün ile ulusal televizyon programında yer aldığı gün arasında geçen sürenin sadece 4 ay olması; Leblebi Çorbası ile ilgili faaliyetlerin ciddiyle ele alındığının ve burada yazılması mümkün olmayan irili ufaklı yüzlerce alt faaliyetin iyi bir plan program dahilinde yürütüldüğünün önemli bir göstergesi. Kızılhisar Yerel Eylem Grubu Derneği olarak bu zorlu süreçte derneğimize ve projemize ilgi gösteren ve destek olan tüm kişi ve kurumlara teşekkürlerimizi sunuyoruz. Denizli'de menüsünde Leblebi Çorbası'na yer veren restoranlar olduğunu hatta sadece Leblebi Çorbası sunan restoranlar olduğunu

görüyoruz. Yemek temasını işleyen onlarca ulusal TV programında farklı yorumlar ile Leblebi Çorbası pişirildi. Yemek temasını işleyen yüzlerce sosyal medya hesabında Leblebi Çorbası pişirildi ya da Leblebi Çorbası'ndan bahsedildi. Leblebi Çorbası'nın marka tescilleri (Denizli ve Serinhisar olarak) yapılmış durumda, gelecekte Denizli'nin Coğrafi İşaret tescilli ürünü olma yolunda ilerliyor. Leblebi Çorbası henüz 2 yaşında bir bebek, yolu uzun... Serinhisar Leblebi Çorbası tanıtma, tattırma ile ilgili faaliyetlerimiz devam edecek. Bu arada Leblebi Çorbası yapmak oldukça basit. Tarifi şu şekilde:

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı leblebi unu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 5 bardak su (Dilerseniz bir miktar süt)
- Tuz, karabiber, kırmızı toz biber (Dilerseniz sarımsak, acı)

Yapılışı

Leblebi ununu tereyağında hafifçe kavuruyoruz. Suyu ekliyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Tuzu, karabiberi ekliyoruz. Kaynayınca kısık ateşe alıp 5-6 dakika daha karıştırarak pişiriyoruz. Tereyağlı ve kırmızı toz biberli sosla birlikte leblebi çorbamız servise hazır. Afiyet olsun.



DENİZLİ'NİN COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİ AVRUPA YOLUNDA





Denizli Valiliği ve Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ortaklığında hazırlanan “Coğrafi Ürünler Avrupa Yolunda” projesi Güney Ege Kalkınma Ajansı'nın (GEKA) Teknik Destek Programı kapsamında destek almaya hak kazandı. Denizli’de coğrafi işaret tescili almış veya başvuru aşamasındaki 15 ürünün başvuru sahibi kurumlarından temsilcilerin katıldığı eğitim faaliyeti, 15-19 Nisan 2024 tarihleri arasında Denizli Valiliği’nde gerçekleştirildi. Proje, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda faaliyetlerini yürüten Ajansımızın bölgesel kalkınma açısından önem arz eden çalışmalara eğitim, danışmanlık desteği sağladığı Teknik Destek Programı kapsamında uygulandı. Katılımcılara ilk etapta “Coğrafi İşaret Uluslararası Tescil Sistemleri ve Başvuru Formları Hazırlama Eğitimi” verildi.



Ayrıca proje kapsamında “Uygulamalı AB Coğrafi İşaret Tescil Dosyası Örneği Oluşturma” danışmanlığı verildi. Eğitim ve danışmanlık faaliyetleri sonucunda, Denizli’ye ait birçok ürün uluslararası coğrafi işaret tescili alacak. Uluslararası alanda tescillenen coğrafi işaretli ürünler sayesinde, Denizli’nin gastroturizm alanında tanınırlığı sağlanırken turizm gelirinin de artacağı öngörülüyor. Bu faaliyet sonunda kurumlar kendi başvurularını yapabilecek yeterliliğe ulaşırken ilgili çalışanları da söz konusu alanda yeterli donanım ve niteliğe ulaşmış olacak. Böylece Denizli’de yetkinlik kazanan kurumların çalışanları bir araya gelerek ortak çalışma yürütebilecekler.



Eğitim ve danışmanlık faaliyeti bitiminde Babadağ Kekik Balı, Buldan Bezi, Buldan Kestanesi, Denizli Kekliği, Denizli Leblebisi, Denizli Traverten, Denizli Çalkarası Üzümlü, Honaz Kirazı, Tavas Baklavası, Çameli Elmalı Bezi, Kale Biberi, Çameli Fasulyesi, Çameli Kilimi, İsabey Çekirdeksiz Üzümlü ve Acıpayam Kavunu için ilgili kurumlar AB Coğrafi İşaret Tescili çalışmalarına başlayacaklar. Uluslararası tescil başvuruları yapılan ürünler, alternatif turizm faaliyetlerine dahil edilerek gastroturizm alanında Denizli’nin tanınırlığı ve turizm geliri artacaktır.

Milli Teknoloji Güçlü Sanayi

Güncel Devlet Destek ve Teşvikleri Tek Portalda



www.yatirimadestek.gov.tr



yatirimadestek.gov.tr



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

