

DOKA

DOĞU KARADENİZ KALKINMA AJANSI

www.doka.org.tr

Ocak - Haziran 2023

49.
Sayı



Sebinkarahisar Kalesi

Tüm ihtişamı ve büyüleyici manzarasıyla
Görenlerde Hayranlık Bırakıyor...



KALKINMA AJANSLARI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



DOĞRU - OBJEKTİF - KARARLI ADIMLAR

www.doka.org.tr

Adına İmtiyaz Sahibi
Onur ADIYAMAN
Genel Sekreter

Genel Koordinatör
Mehmet Akif ERASLAN

Genel Yayın Yönetmeni
Hakan BAĞÇEKAPILI

Yazı İşleri Sorumlusu
Ahmet YEŞİLÇİÇEK

Görsel Tasarım
Emine GÜLERYÜZ

Gazipaşa Mah. Nemlioğlu Sk. Taksim Yokuşu Vakıf İşhanı No:3 TRABZON
Tel : 444 82 90 Fax: 0462 455 40 88



Meryemana Kilisesi /Şebinkarahisar





Genel Sekreterin Kaleminden...

6-10

TR90 Bölgesi Yöresel Hediyeelik Eşya

Onur ADIYAMAN
Genel Sekreter
Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı

COĞRAFI TESCİLLİ ÜRÜNLERİMİZ



Rize Pepeçurası

12-15



Rize Muhlaması

16-17



Gümüşhane Deleme
Peyniri

18-21



Çayeli Koloti
Peyniri

22-25



Giresun Fındık Ezmeli
Kadayıf Tatlısı

26-29



Cimil Çorabı

30-33



Şebinkarahisar
Karadutu

34-37



Çayeli
Kuru Fasulye Yemeği

38-41



Piraziz Elması

42-43



Ayder Balı

44-46

48-57

UZMAN GÖRÜŞÜ

Kalkınmada
Kadın
Kooperatiflerinin
Önemi



Zeynep SEVİNÇ TAŞPINAR / DOKA Uzmanı

58-65

İLÇELERİMİZİ TANIYALIM



Şebinkarahisar

66-69



Şebinkarahisar
Camileri

DESTEKLENEN PROJELER



Üreten Kadın Güçlü Kadın Projesi



Giresun Sosyal Girişimcilik Merkezi



Hazır Giyim Uygulamaları Merkezi



Kadınlar Dokuyor Projesi



Akkuş Şeker Fasulyesi Paketleme
Tesisleri Yapımı Projesi

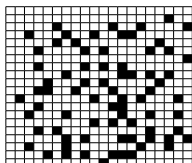
89-95 HABERLER

- SOGEP Projeleri İstihdama Katkı Sağlayacak
- Doğu Karadeniz'de dalış turizmine uygun 43 nokta belirlendi
- Karadeniz İpek yolu Kültür Rotası Bölge Turizm Potansiyelini Geliştiriyor
- Kuzey Afrika Ülkeleri Seyahat Acentelerine Tarihi İpek Yolu Kültür Rotası Tanıtıldı
- Karadeniz Havzasında Mavi Ekonominin Güçlendirilmesi Proje Çalıştayı Yapıldı



96-97

BİL BAKALIM



98-99



BASINDA DOKA

TR90 Bölgesi Yöresel Hediyeelik Eşya



Onur ADIYAMAN

Genel Sekreter / Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı

Yöresel hediyeelik eşya sektörü, tasarımından son tüketiciye ulaşınca ya da nasıl ve nerede kullanılacağı, kimler tarafından üretileceği ve kimler tarafından satın alınacağı, nerede ve hangi fiyatla satılacağına kadar birçok parametrenin göz önünde bulundurulduğu büyük bir sektördür.

Mevsimlerden yaz. Yoğun ve yorucu bir iş temposunun ardından kendimize ve sevdiklerimize daha fazla vakit ayırma ve tazelenme zamanı. Kimimiz yaz tatilini ipe çeken çocuklarıyla birlikte kum-deniz-güneşin tadını çıkaracak, kimimiz doğal hayata-toprağa temas edecek, kimimiz sevdikleriyle hasret giderecek, kimimiz farklı destinasyonlarda yeni keşiflere çıkacak, kimimiz yeni lezzetler keşfedecek... Hikayeler farklı olsa da aslında hepimiz aynı şeyi yapacağız: iyisiyle kötüsüyle anı biriktireceğiz.

İnsan sosyal bir varlık. Bu nedenle biriktirdiğimiz anıları paylaşmak ve bunları ilerleyen dönemde hatırlamak isteyeceğiz. İşte tam da bu amaçla anılarımızı bize hatırlatan fotoğraflar çekecek, bunları sosyal medyada paylaşacağız. Anılarımızı sevdiklerimize, iş arkadaşlarımıza, çevremize anlatacak; bunları bir sohbet konusu haline getireceğiz. Elde ettiğimiz anı ve deneyimlerimizi hatırlatacak eşyalar edinecek, kişiliğimizi ve beğenilerimizi yakın çevremize yansıtacak yöreye özgü eşyaları da sevdiklerimize hediye edeceğiz. Başka bir ifadeyle hatırlamak veya hatırlanmak için “Yöresel Hediyeelik Eşyaları” bir araç olarak kullanacağız. Deneyimlediğimiz fakat gerçekte sahip olamayacağımız (Sümela Manastırı, Ayder, yayla kültürü vb.) bir şeye yöresel eşya formunda sahip olacak, geçmişe tutunarak güvenlik duygumuzu güçlendirecek, böylece psikolojik ve duygusal ihtiyaçlarımızı gidereceğiz.

İşte tam da bu noktada sektörde büyük bir açık söz konusu. Tezgahlarda daha çok yöresel kaynaklardan ilham alınmadan tasarlanan, hedef kitle – fiyat – pazarlama stratejisi uyumu gözetilmemiş ve üretimi yöre dışında gerçekleştirilen ürünler yer alıyor. Dolayısıyla bölgesel ve kırsal kalkınma açısından önemli bir enstrüman, sektördeki boşluktan dolayı işlevsiz kalıyor.

Yürüttüğümüz çalışmalarda tüm illerimizde aynı metodolojiyi izledik. Çalışmalarımız iki ana eksen üzerinde ilerledi: koleksiyon tasarımı ve prototip üretimi. Koleksiyon tasarımı aşaması yoğun bir işbirliği ve koordinasyon gerektirdiği için en yorucu kısımdı. Bu kapsamda ilk önce profesyonel tasarımcılarla birlikte tüm ilham kaynakları - turizm destinasyonları, doğal/kültürel/mimari miras, gastronomi öğeleri, endemik flora ve fauna, coğrafi işaretli ürünler, el sanatları, yöresel desen/figürler/şehir simlmesi, dokuma ve tekstil ürünleri, folklorik öğeler - hakkında masa başı araştırmalar ve istisnasız saha gözlemleri gerçekleştirildi.



Ardından yerel paydaşlarla birlikte ilham kaynaklarında bilinirlik ve özgünlük kriterleri doğrultusunda eleme gerçekleştirildi ve hediyelik eşya koleksiyonu özelinde şehrin turizm kimliği, logosu ve ürün fikirleri belirlendi. Sonrasında da turizm kimliği ile uyumlu, yerel değerlerden esinlenen, geleneksel ile modern bir arada harmanlayan, ilgi çekici, bir hikâye anlatan, kolay taşınabilen ve geniş fiyat aralığına ve geniş bir ürün yelpazesine sahip yöresel hediyelik eşya koleksiyonu ürün grupları tasarlandı. Tasarımlarda destinasyonlara göre özelleşmiş uygulamalar da gerçekleştirilerek ana koleksiyon içerisinde kapsül koleksiyonlar oluşturuldu.

Koleksiyon tasarımının ardından daha çok satışa hazırlık faaliyetleri olarak özetlenebilecek, ambalaj & bilgi kartlarının tasarlandığı ve oluşturulduğu, ürün kalitesinin ve tasarımların üretilebilirliğinin test edildiği, seri üretim için üreticilerin belirlendiği, kalite izlenebilirliği açısından şahit numunelerin/ prototiplerin üretildiği prototip üretimi sürecini gerçekleştirdik. Ürünlerin fikri mülkiyet haklarını bu ürünlerin satışını gerçekleştirecek yerel bir paydaşa devrederek korsan üretimin önüne geçtik. Bu aşamadan sonraki tüm süreçler ise - toplu siparişlerin açılması, stok takip, satış noktaları tasarımı, personel eğitimi, çevrimiçi satış platformu kurulumu ve yönetimi, satış mağazalarının açılması ve yönetimi - satışını gerçekleştirecek yerel yönetime ait şirket tarafından yürütüldü.



İlk çalışmamız Artvin'de gerçekleştirildiği için en somut ilerlemelere de bu ilimizde ulaştık. Başta Artvin Valiliği ve İl Özel İdaresi olmak üzere yereldeki paydaşlarımızın emekleri ve projeyi sahiplenmeleri bu sonuçlara ulaşmamızdaki en kritik unsur oldu. Şu an Artvin Merkez, AVM ve Kaledibi'nde, Rize-Artvin Havalimanı, Borçka Karagöl, Borçka İbrikli, Yusufeli ve Sarp Sınır Kapısında toplam 8 müstakil mağazada, korner konseptinde 15 ayrı satış noktasında ve online mağazada 126 ürün kaleminde toplam 720 çeşit ürünün satışı gerçekleştiriliyor. Yürütülen çalışmaların Artvin turizm sektörüne katkısı görünür bir şekilde hissediliyor. Aslında görünür etkiler yanında çok daha önemli gelişmeler kırsal kalkınma alanında yaşanıyor. Halihazırda yerli tedarikçi sayısı ikiyüze, 2023 yılında sadece bu tedarikçilere verilen sipariş tutarı 500 bin TL'ye yaklaşmış bulunuyor. Henüz 3 yılını doldurmamış yeni bir şirketin önümüzdeki yıllarda yeni atölyeler açarak kırsal kalkınmaya daha da katkı sunacak olması, bölgemizde böyle bir başarı örneğinin çıkması açıkçası bizleri gururlandırıyor.

Özetleyecek olursak, yöresel hediyelik eşya konusunda sektördeki büyük bir boşluğu dolduran başarılı bir model geliştirdik. Bu model doğrultusunda kısa vadede hedefimiz Giresun, Ordu ve Trabzon'da tasarım ve prototip çalışmalarını tamamlamak. Orta vadede ise tıpkı Artvin'de gerçekleştirildiği gibi diğer tüm illerimizde özgün tasarımlı hediyelik eşya ürünlerinin satıldığı mağazaların açılmasını sağlamayı ve mağazalardaki ürünlerin en az yarısının bölge illerindeki dezavantajlı gruplardan tedarik edecek bir mekanizma oluşturmayı hedeflemekteyiz.

Sevdiklerinizle birlikte güzel bir yaz tatili geçirmeniz, özellikle de güzel anılar biriktirmeniz ümidiyle...



Trabzon'un imparatorluk geçmişi, köklü mimari, üretim/el sanatları geleneği, muhteşem doğası, özgün gastronomi ve müziği ile güçlü futbol, resim ve edebiyat kültüründen esinlenen; aile, göl veya yayla ziyareti ile kültür turizmi için gelen yerli (%70) ve doğal güzellikleri ve alış-veriş için gelen yabancı (%30) turistlere yönelik doğaya saygılı, sürdürülebilir, el sanatları ile dijital üretimi buluşturan hediyelik eşya koleksiyonu...





Yöresel Hediyeelik Eşya Sektörü

Nasıl kullanılır?

- Dekoratif eşya (ayna, halı, çerçeve, aydınlatma, mumluk vs.)
- Kişisel eşya (mücevher, eşarp, t-shirt, şapka, çanta, termos vs.)
- Koleksiyonun bir parçası (kartpostal, magnet vs.)
- Kitap - kırtasiye (Kalemlik, tarih kitapları, yemek tarifleri vb.)



Nerede kullanılır?

- Evde
- İş yerinde
- Arabada
- Çantada
- Üzerimizde



Kimler tarafından satın alınır?

- Yurtiçinde ve yurtdışında yaşayan hemşeriler,
- Doğa turizmi, kültür turizmi, alış-veriş vb turizm türleri için yöreye gelen yerli ve yabancı turistler
- Grup / aile / çocuk
- Kurumsal müşteriler (protokolde sunulan hediyeler vs.)



Kimler tarafından üretilir?

- Zanaatkarlar
- Halk Eğitim Merkezleri/Olgunlaşma Enstitüleri usta ve öğreticileri ile kursiyerleri
- Fabrikalar
- Teknolojik/dijital üretimler



Nerede satılır?

- Müzelerde
- Ören yerlerinde
- Hediyeelik eşya mağazalarında
- On-line mağazalarda
- Otel/restorant lobilerinde
- Festivallerde



Hangi fiyattan satılır?

Ucuz

• Orta

• Pahalı





*Rize Ticaret ve Sanayi Odası tarafından coğrafi tescili sağlanan **Rize Pepeçurası** ve Karadeniz mutfağının vazgeçilmez lezzetleri arasındaki **Rize Muhlaması** hakkında **Rize TSO Başkanı Sayın Şaban Aziz Karamehmetoğlu** sorularımızı yanıtladı.*



Coğrafi tescil başvurusu yaptırdığınız başka ürün var mı? Ya da yapmayı düşündüğünüz ürün var mı?

14.04.2022 tarihinde Rize Etli Karalahana Sarması hakkındaki başvurumuzu Türk Patent ve Marka Kurumuna yaptık. Hali hazırda eksik evrak tamamlama süreci devam etmektedir. Bunun yanında Rize Kemeçesi ve Rize Turşu Tavalisine ilişkin coğrafi işaret başvuru dosyası hazırlanmaktadır. Bunlar için de başvuru yapacağız.

Sizce coğrafi tescilli ürünlerin bölge ve ülke ekonomisine katkıları nelerdir?

Coğrafi işaretler, fikri ve sınaî mülkiyet haklarından birisi olmakla birlikte diğer sınaî mülkiyet haklarından (patent, marka, endüstriyel tasarımlar) farklı olarak tek bir üreticiyi değil, gerekli koşullarda üretim yapan kişilerin hepsini

birden korumaktadır. Dolayısıyla kolektif bir nitelik taşımaktadır. Bu da bölge ve ülke olarak bütüncül ve birlik olma anlayışı için ortak nokta oluşturmaktadır.

Coğrafi işaret kavramı, genel nitelikleri itibarıyla üretimi, kaynağı gibi birtakım yerel özelliklerine bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korumasını sağlar. Bu bağlamda yerel kalkınmaya destek aracı olarak görülür ve küresel pazarda yerel hareketin teşviğini sağlar. Geleneksel üretim biçimlerini korur. Yöresel lezzetlerin ve ürünlerin nesilden nesile aktarımını yapar. Kültürel miraslarımız bu sayede unutulmadan varlığını korur. Bulunduğu alana sağladığı ekonomik avantajlar da oldukça önemlidir. Coğrafi işaret tescilli ürünler, özellikler yerli ve yabancı turistler tarafından bir “güven işareti” olarak görülmektedir. Buda tercih edilmek için bir sebep oluşturur.

Bu iki ürünün ekonomik getirisi yanında diğer faydaları nelerdir? Üretiminin artırılması adına yaptığınız veya yapacağınız planladığınız faaliyetler nelerdir?

Tescillenen ürünlerin sürdürülebilirliği sağlanmış olur. Ürünlerin pazar değeri artar. Tescil ile ürünlere bir kimlik kazandırılır, güvenilir ve kaliteli oldukları belgelenir. Turizmin gelişmesine katkı sağlar. Tescilli ürünler, güven oluşturdıkları için tercih edilme sebebidir. Tescil yapılan bölgenin ünlenmesine sebep olur.

Dolaylı olarak, talep artmasıyla, talebe yetişebilmek için üretimin artırılması gerekir. Bu da daha çok iş gücü ve istihdamın artmasına sebep olur.

Üretimlerin artırılması anlamında, yereldeki, özellikle turistik bölgelerde ki, yeme-içme işletmelerinin birçoğu bu yöresel ürünlerin üretimini zaten yapıyor. Biz de buna ek olarak, bilinçlendirme anlamında, üyelerimize coğrafi işaretin faydaları, üretim yapan firmalara ilimize ve bölgemize katkıları, ekonomik anlamda artıları gibi konularda seminerler, eğitim programları düzenliyoruz.

Coğrafi tescilli ürünlerde son yıllarda farklı bir bilinçlenme olduğunu görüyoruz. Bu tür ürünlere son tüketicilerin daha fazla rağbet gösterdiği

görülmüyor. Rize'ye özgü coğrafi tescilli ürünleri ele aldığımızda buna ilişkin neler yapabiliriz?

Coğrafi işaret bir güven belgesidir, tüketicide güven duygusunu oluşturur. Burada bizlerin yapması gereken, daha çok tescilleme çalışması olabilir. Ne kadar çok tescil yapar isek, daha çok değerimize sahip çıkabilir ve nesiller boyu aktarabiliriz. Tabi tescilledikten sonra bitti diyemeyiz. Tescilli ürünlerin satışını yapan işletmelerin, üretimi usulüne uygun olarak yaptıklarından emin olmalıyız. Bu noktada denetlemeler ve bilgilendirme seminerlerinin sürekliliği devreye giriyor. Oluşturulan güven duygusunun sarsılmaması için, her üründe aynı kalitenin tüketiciye sunulması öncelikli husustur.

Sosyolojik olarak bölgeden göçü önleme adına bir faydası olur mu? Bu yöndeki görüşlerinizi öğrenebilir miyiz?

Tabi ki dolaylı olarak bir katkısı olacaktır. Burada önemli olan arz talep durumudur. Ne kadar çok tescil yapılırsa ve tescil sonrası usulüne uygun üretim gerçekleştirilirse ve bunun reklam anlamında pazarlaması doğru yapılırsa, daha çok tüketici tescilli ürünlere ulaşmak isteyecektir. Bu noktada da taleplere yetişebilmek için daha çok üretim, daha çok istihdam beraberinde gelecektir.





Rize Pepecurasi

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç
Dosya Numarası C2018/211
Başvuru Tarihi 22.11.2018
Tescil Numarası 703
Tescil Tarihi 26.03.2021

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum
Rize Ticaret ve Sanayi Odası
Ürün Grubu
Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Rize Pepeçurasının tarihi geçmişi hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Rize'de uzun yıllardır üretilmekte olan, muhallebiye benzeyen yöresel bir tatlıdır.

Pepeçura ne demektir?

Pepeçura, üzüm şirasının nişastayla birleştirilip, damaklara şenlik olduğu bir tatlıdır. Pepeçi, samaksa, kara üzüm muhallebisi, mor üzüm tatlısı olarak da anılır. İsminin kökeni Lazca'dan gelir.

Rize Pepeçurasının diğer tatlılardan farkı nedir?

Hasat döneminde yaş üzümden üretilir. Üretimin hasat dönemi dışında da devam ettirilebilmesi için; Eylül ayının sonunda hasat edilen İsabella çeşidi üzümler derin dondurucuda muhafaza edilir. Ayrıca ezilen üzümlerin kaynatılıp süzülmesiyle elde edilen üzüm suyu da konserve olarak derin dondurucuda muhafaza edildikten sonra Rize Pepeçurası üretiminde kullanılır.

Rize Pepeçurasının yapımı hakkında bilgi verir misiniz?

Rize Pepeçurası pişirmek için İsabella adı verilen kokulu üzümü bir kap içinde ezilir. Ezilen üzümler üzerine 1 su bardağı kadar su eklenerek tencerede 10 dakika kadar kaynatılır. Kaynamış üzüm iki kez süzülerek posasından arındırılır. Üzerine diğer malzemeleri (mısır unu, buğday unu, mısır nişastası, toz şeker ve su) eklenerek 20 dakika kadar karıştırılarak pişirilir ve soğuk servis edilir.





Rize Muhlaması

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç
Dosya Numarası C2018/120
Başvuru Tarihi 22.11.2018
Tescil Numarası 704
Tescil Tarihi 26.03.2021

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum
 Rize Ticaret ve Sanayi Odası

Ürün Grubu
 Yemekler ve Çorbalar

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.



Rize Muhlamasının tarihi geçmişi hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Rize ve çevresinde yüzyıllardır bilinen yöresel bir lezzettir. Üretimi ustalık becerisi gerektiren yörenin düğün yemekleri arasında yer alan Rize Muhlaması Rize'de uzun yıllardır üretilmektedir.

Rize Muhlamasının yapımı hakkında bilgi verir misiniz?

Muhlamamız sadece tereyağı, peynirle yapıldığı gibi mısır unu ya da beyaz un katılarak da yapılabilir. Bakır tavada eritilen tereyağına mısır unu katılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir yemek kaşığı sıcak su ekledikten sonra önceden

tellendirilerek hazırlanmış kolot peyniri muhlamanın üzerine dizilir. 10-15 saniye kadar pişmeye bırakılır ve tereyağı yüzeye çıkınca ocaktan alınır. 5 dakika gibi kısa bir süre içerisinde hazırlanan yemeğimiz servise hazır hale gelir.

Rize ve çevresinde yüzyıllardır bilinen bu yemek Rize bölgesinde üretilen peynir ile yapılır. Yöre insanının mutfak kültüründe önemli bir yer edinen "muhlama" Karadeniz insanını tok tutan ve enerji veren bir yemektir. Son yıllarda yayla turizminin ön plana çıktığı Rize'de yerli ve yabancı turistlere pek çok işletmeciler tarafından tanıtılmakta, yerel bölgesel kültürün geniş kitlelere tanıtımı sağlanmaktadır.



Gümüşhane Deleme Peyniri

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç
Dosya Numarası C2018/78
Başvuru Tarihi 14.03.2018
Tescil Numarası 694
Tescil Tarihi 17.03.2021

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum
Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
Ürün Grubu
Peynirler

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

*İçine maya katılmadan çiğ süt ile
üretildiği için benzerlerinden farklılaşan,
hafif mayhoş tadı ve yarı sert kıvama
sahip Gümüşhane Deleme Peyniri
hakkında **Gümüşhane TSO Başkanı**
Sayın İsmail AKÇAY bizleri bilgilendirdi.*



Gümüşhane Deleme Peyniri'nin tarihi geçmişini hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Çok eski yıllardan beri Gümüşhane'de üretilen yağsız bir peynir türüdür. Özellikle köylerde üretilmektedir. Neredeyse köylerimizin tamamında üretilmektedir.

Bu peyniri diğer peynirlerden farklı kılan özellikleri nedir?

Yağsız ve mayasız bir peynir olup, süt pişirildikten sonra yağlı süt ile harmanlanarak peynir haline getiriliyor. Peynirin özelliği hem tazesini de yenir hem de yıllar geçse de yenir. Kaynamış sütü makineye vurduktan sonra ekşimiş hale geliyor. Daha sonra çöktürüp lor yapıyoruz, sonra süt içerisine koyuyoruz. Böylelikle peynire ağırlıklı olarak süt aroması kazandırılıyor.

Deleme Peyniri'nde inek sütü kullanılmakta olup, yemeye hazır hale geldiğinde gözeneksiz, kaygan, ısıtıldığında eriyebilen yarı sert bir peynir halini alıyor. Mayhoş tadının yanında mis gibi süt kokan Deleme Peyniri taze olarak veya toprak altında 3 ay olgunlaştırılarak sofralara gelir.

Adını aldığı Deleme ne anlama gelmektedir?

Peyniri dilimleyerek servis yapmamızdan ötürü bu adla anılmaktadır. Bıçakla dilimlenerek servis yapılır.

Gümüşhane Deleme Peyniri'ne coğrafi tescil almanızdaki amacınız neydi?

Daha öncede bahsettiğim gibi çok özellikli bir peynir olmasından dolayı Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası olarak Deleme Peyniri'nin coğrafi tescilini aldık. Amacımız bu ürünün hem daha çok tanınmasını hem de coğrafi işaretli ürün olarak pazardaki payının daha çok artmasını sağlamaktır.



Gümüşhane Deleme Peyniri'nin üretimine ilişkin bilgi verir misiniz? Nerede ve nasıl üretilmektedir?

Hala daha amatörce evlerde ihtiyacı karşılamak ve komşulara ikram edilmek üzere üretimi yapılmaktadır. Henüz Deleme Peyniri'nin üretiminde sanayileşemedik. Bunu başarabildiğimizde ilimize ekonomik anlamda ciddi bir getirisi olacaktır. Bu bağlamda Gümüşhane TSO olarak Deleme Peyniri'nin ticari bir ürün olarak köylerimizde hayvancılık yapan vatandaşlarımızın ekonomisine katkı sağlayacak değere ulaşması için elimizden gelen gayret ve çalışmayı yapıyoruz. Zaman zaman bu peyniri üreten köylerimize giderek, peyniri tescilleştirmeyi anlatıyoruz.

Gümüşhane'ye gelen ziyaretçilerin bu peyniri alabileceği yerler var mı?

İlimizde bu tür ürünleri satan birkaç yöresel marketimiz var. Ben ve arkadaşlarım zaman zaman bu marketlere gittiğimizde Deleme Peyniri'ni soru-

yoruz. Varsa alıyoruz, yoksa mağaza sahibi arkadaşımız sorulan ve elinde olmayan ürünlerin listesini yapıyor. Dolayısıyla birkaç sefer Deleme Peyniri'ni sordüğümüz zaman bu peynirin satışı o markette başlıyor. Bu yöntemle de aranan, sorulan bir peynir olarak Deleme Peyniri'nin üretimini artırmaya çalışıyoruz.

Coğrafi tescilli ürünlerin ekonomik getirisinin yanında diğer faydaları (sosyal, kültürel, vb.) nelerdir?

İlimizde coğrafi işaretli ürün sayısı 11'dir. Coğrafi işaretli ürünler emsallerine göre pazarda daha fazla şansa sahiptir. Daha fazla tanınırlığa ve bilinirliğe sahiptir. Dolayısıyla insanlarımız coğrafi tescilli ürünleri daha güvenle satın almaktadırlar. Çünkü tüketici, coğrafi işaretli ürünlerin belli standartlara bağlı olduğunu biliyor. Bunlardan ötürü sıradan bir ürün değildir. Yıllar süren bir çalışmanın sonucunda coğrafi işaret alabiliyorsunuz ve bu işaret sizin ürününüze her anlamda çok önemli bir değer katıyor.





Çayeli Kelati Peyniri

22

www.doka.org.tr

Coğrafi İşaretin Türü	Menşe
Dosya Numarası	C2020/411
Başvuru Tarihi	20.11.2020
Tescil Numarası	1199
Tescil Tarihi	24.08.2022

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum
Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Ürün Grubu
Peynirler

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

*Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürü
Sayın Ali Rıza Ölker ile Çayeli Koloti
Peynirini konuştuk...*



Çayeli Koloti Peynirinin tarihi geçmişi hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Çayeli Koloti Peyniri Çayeli'nin yüksek köy, yayla ve meralarındaki çok çeşitli yem bitkilerinden oluşan otlardan beslenen hayvanların sütünden elde edilen Çayeli'nde yaygın olarak tüketilen peynir türüdür. Bu peynirin en önemli özelliği yağı alınmış, yavan ve ince olmasıdır. Kalsiyum, protein ve mineral maddelerce zengin olan bu peynir her öğünde tercih edilmektedir.

Kolot, Çayeli'nin yüksek kesimlerinde yetişen çam ağaçlarının gövdesinden belirli boyutlarda kesilerek içi yuvarlak şekilde oyulan, alt kısmında su tahliye deliği olan kaptır. Yöre halkı peyniri bu kaplarda saklamaktadır. Tamamen doğal ortamda bekletilmesi sonucu peynir rayiha ve aromasını bu kaptan almaktadır. Bu nedenle bu peynire kolot peyniri denmektedir. Kolot peynirinin halk arasında üretim

ve tüketiminin fazla olması nedeniyle şekilsel olarak yuvarlak olan nesnelere halk arasında koloti denmeye başlanmıştır. Yaklaşık olarak 200 yıldır Çayeli ve köylerinde üretilen bu peynir, doğallığını ve tadını koruyarak günümüze ulaşmıştır.

Çayeli Koloti peyniri coğrafi tescil sürecini anlatır mısınız? Niçin böyle bir gereksinime ihtiyaç duydunuz? Amacınız neydi?

Bölgemizde ve ilimizde birçok ürün coğrafi işaret almıştır. Çayeli Koloti Peyniri ve Senöz Balı olarak iki ürüne tescil almak istedik. Önceliğimizi Çayeli Koloti Peyniri olarak verdik. Eskiden beri Çayeli Koloti Peyniri üreten köylülerle görüştük, nasıl yapıldığını inceliklerini öğrendik. Kaymakamlığın proje ekibi ile bu bilgilere göre ve literatürdeki taramalarımıza göre projemizi hazırladık. Yaklaşık bir yıllık çalışma sonrasında başvurumuzu yapıp coğrafi işaretimizi aldık.

Çayeli Koloti peynirinin diğerlerinden farkı nedir?

Koloti, Çayeli'nin yüksek kesimlerinde yetişen çam ağaçlarının gövdesinden belirli boyutlarda kesilerek içi yuvarlak şekilde oyulan, alt kısmında su tahliye deliği olan kaptır. Yöre halkı peyniri, bu kaplarda olgunlaştırır. Peynir aromasını bu kaptan alır. Bu nedenle bu peynir koloti peyniri olarak adlandırılır.

Çayeli Koloti peynirine ilişkin bilgi verir misiniz? Nerede ve nasıl üretilmektedir?

Çayeli Koloti Peyniri; Rize ili Çayeli ilçesinin yüksek köy, yayla ve meralarındaki bitkiler ve çeşitli yem bitkilerinden oluşan otlar ile beslenen jersey ırkı ve melezi ineklerin sütünden elde edilen peynirdir. Çayeli Koloti Peyniri kirli beyaz renkte, yayvan ve incedir.

Sağımlı yapılan sütler toplanır ve süzülür. Seperatörden geçirilerek kaymağı alınır. Kaymağı alınan süt, kazanlar içerisinde bir süre olgunlaştırılır. Olgunlaştırma süresi hava sıcaklığına bağlı olarak yarım gün ile bir gün arasında değişir. Olgunlaştırmada ölçü, sütün 40-45°C'ye ısıtıldığında kesilmesi, yani pıhtılaşmasıdır. Sütün olgunlaşmasının tamamlandığı, bir su bardağı sütün bir tavada kısık ateşte ısıtılması ile tespit edilir. Kesilme işlemi gerçekleşmiş ise bekletme süresinin yeterli olduğu anlaşılır. Mayalanma için hazır olan süt, kısık ateşin üzerine konur ve ısıtmaya başlanır. Ek bir yöntem olarak süt, bekletilmeden 30°C'ye ısıtıldıktan sonra endüstriyel peynir mayası ile mayalanarak kesilmesi sağlanabilir. Peynir mayası, 20 litre süt için 20 ml olarak eklenir. Ekmek hamuru kıvamına gelen pey-

nirden yumruk büyüklüğünde bir parça kopartılarak ayrı bir kapta el ile ezilerek suyunun çıkması sağlanır ve tekrar süt kazanına daldırıldıktan sonra el ile süzülür. Bu işlem 3 kez tekrarlanarak soğumaya bırakılır. Soğuyan peynir, her 100 g peynir için 1,5 g tuz olacak şekilde tuzlandıktan sonra koloti kabına konur. Peynir çam koloti kabına konulduktan sonra en az 3 ile 6 ay boyunca 10 derece altındaki sıcaklıkta temiz kuru ve güneş ışığı görmeyen yerlerde muhafaza edilir. Koloti kabından çıkarılan peynirler yine 10 derece sıcaklığın altında serin kuru yerlerde kalın patiska bezine sarılı olarak muhafaza edilmelidir. Uzun süreli rafta muhafazada zaman zaman doğal (canlı) oluşundan kaynaklanan küflenmeler görülebilir.

Tanıtım ve pazarlaması hakkında neler yapılıyor veya yapılmaktadır? Bu yöndeki çalışmalarınızı anlatır mısınız?

Şu anda koloti peyniri üreticilerine Ziraat Odası desteğiyle çam ağacından yapılmış kolot kapları peynir üreticilerine verilecektir. Üreticilerin peynirleri koloti kabına bastıktan sonra satış yapacak firmalara teslim ederek orada 3 ay olgunlaşacak ve sonra satışa sunulacaktır. Çayeli Koloti Peyniri üretimini yapan ve satışını yapan yerler olarak belgelenecek ve denetimleri sağlanacaktır. Bu belgelendirme ürünün tanınırlığını artıracak ve almak isteyenlerin nerelerden temin edebileceklerine imkan sağlayacaktır.

İlçe tarım müdürlüğümüzce hayvan varlığı çok olan, yaylacılık yapan işletmelere veteriner hekimlerimizce Çayeli Koloti Peyniri coğrafi işaretli ürün olduğunu ve yapım şartları bilgilendirilerek üretici sayısı artırılmaya çalışılmaktadır.

İlçemizdeki peynir satış noktalarıyla toplandı gerçekleştirilerek ürün tanıtım bilgilendirmesi yapılmıştır.

Önümüzdeki aylarda Rize’de Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi Projesi Kapsamında yapılacak olan Çalışmaya katılım gerçekleştirilecektir.

Bir de isteyen herkes Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneğinin sürdürülebilirlik projesi olan “Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi Projesi” kapsamında oluşturdukları <http://cirize.org> sitesinden Rize ili ve ilçelerindeki tüm tescilli ürünlere ulaşabilmektedirler. Siteden hem ürün bilgilendirmelerine hem de satış noktalarına ulaşabilmektedir.

Sizce coğrafi tescilli ürünlerin bölge ve ülke ekonomisine katkıları nelerdir?

Bölgemiz turistlerin rağbet gösterdiği bir bölgedir. Coğrafi tescilli ürünlerin bölgemizde olması ülkemizi ve bölgemizi tanıtmada büyük bir desteğe sahiptir. Gastronomik açıdan da damak tadı oluşturarak yerli ve yabancı turistlerin bölgemize ilgisi artarak ekonomik kalkınmasına destek sağlar.

Çayeli Koloti Peyniri ekonomik getirisi yanında diğer faydaları nelerdir?

Kahvaltı kültürümüze yeni bir lezzet katmaktadır. Kuru madde oranı yüksek olduğu için tok tutar, kilo vermek isteyenlere yardımcı olabiliyor. Sağlık

için faydaları olan koloti peyniri, vücut sağlığını destekler. Mineral, vitamin, protein ve kalsiyum içerdiği için bağışıklık sistemini de güçlendirmektedir. Sayamadığımız sağlık üzerine daha birçok olumlu etkisi bulunmaktadır.

Coğrafi tescilli ürünlerde son yıllarda farklı bir bilinçlenme olduğunu görüyoruz. Bu tür ürünlere son tüketicilerin daha fazla rağbet gösterdiği görülüyor. İlimize özel coğrafi tescilli ürünleri aldığımızda buna ilişkin neler yapabiliriz?

Çayeli Koloti Peyniri olarak Menşe almış ürünü müz; işletmelerimizde satılan ürünlerin üzerinde veya işletmelerin görünür yerlerinde logo bulundurması zorunluluğu bulunmaktadır. Vatandaşlar bu logo ve belge bulunan işletmelerden gönül rahatlığıyla alışveriş yapabileceklerdir. Bu işletmelerin denetlendiği ve ürünlerin orijinal olduğunun göstergesidir.

Sosyolojik olarak bölgeden göçü önleme adına bir faydası olur mu? Bu yöndeki görüşlerinizi öğrenebilir miyiz?

Tek başına yeterli olacağını sanmıyorum.

Çayeli Koloti Peynirinin üretiminin artırılması adına yaptığınız veya yapacağınız planladığınız faaliyetler nelerdir?

Üreticilerimize teşvik amacıyla koloti kaplarından 1 adet ücretsiz veriyoruz. Üreticileri satış noktalarıyla buluşturup pazara katkı sağlıyoruz. İleriye dönük üreticileri kooperatif çatısı altında toplayıp; tek elden üretim sağlayıp satışa sunmak istiyoruz.





Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı

Coğrafi İşaretin Türü

Mahreç

Dosya Numarası

C2021/225

Başvuru Tarihi

02.06.2021

Tescil Numarası

1345

Tescil Tarihi

23.03.2021

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum

Giresun Ticaret ve Sanayi Odası

Ürün Grubu

Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri,
Tatlılar

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere

23.03.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

*Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında imaretler ve aşhanelerde verilen yemekler listesinde yer alan Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı hakkında **Giresun TSO Başkanı Sayın Hasan Çakırmelikoğlu** bizleri bilgilendirdi.*



Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı'nın tarihi geçmişi hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Kadayıfın tarihi Selçuklular dönemine kadar uzanmaktadır. Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında imaretler ve aşhanelerde verilen yemekler listesinde kadayıfın yer aldığı bilinmektedir. Ayrıca “Berayı Hassa” isimli mutfak defterlerindeki kayıtlardan sultanın tercihleri arasında kadayıfın da bulunduğu nakledilmektedir. Bazı tarih kitaplarında Türklerin unlu mamulleri çok sevdikleri ve kullanılan zengin mutfak malzemelerinden birinin kadayıf olduğu belirtilmektedir. İlimizde 1947 yılında ekmek fırınında yapımına başlanan kuru tel kadayıf uzun süre sadece Ramazan aylarında üretilmiştir. 1975 yılında kurulan bir fabrika ile yılın her döneminde kadayıf üretimi yapılmaya başlanmıştır. Geçmiş

1991 yılına dayanan ve ilimizin mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı ise kadayıf üzerine yapılan Ar-Ge çalışmaları sonucu elde edilmiş bir tatlı çeşididir.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının diğer tatlılardan farkı nedir?

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının diğer tatlılardan en önemli farkı, üretiminde ilimizin diğer bir coğrafi işaret tescilli ürünü olan Giresun tombul fındığının çeşitli formlarda kullanılması ve şerbetinin süt ile yapılmasıdır. Bununla birlikte tatlının helva kıvamında olması diğer tatlılardan ayırt edici bir başka özelliğidir. İçerisinde kullanılan bu ürünler nedeniyle Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının ilimize özgü bir niteliği bulunmaktadır.



Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı'nın coğrafi tescil sürecini anlatır mısınız? Niçin böyle bir gereksinime ihtiyaç duydunuz? Amacınız neydi?

Fındık ve fındık ürünleri gerek ekonomik gerekse sosyal ve kültürel olarak Giresun için büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle ilimiz açısından tarihi bir üretim geçmişi olan kadayıf ve ilimizin en önemli ürünü olan Giresun Tombul Fındığının bir araya getirildiği bu tatlının ulusal düzeyde bilinirliğinin artması gerektiğini düşünüyoruz. Bu nedenle Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı için üretim standartlarının oluşturulması, ürünün tanıtımının yapılması, ilimize ait ekonomik bir değer olarak ticarileştirilmesi ve Giresun fındığının katma değerli bir ürün haline getirilmesine katkı sağlamak amacıyla Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile birlikte ortak bir çalışma yapmaya karar verdik ve süreci başlattık. Ürünün üretim aşamasında ortaya çıkan teknik detayların belirlenmesi ve coğrafi işaret tescil başvurusu için gerekli verilerin toplanması konusunda yoğun emek harcayarak sürecin yürütülmesinde en önemli katkısı Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğümüz vermiştir. Bu nedenle özellikle Giresun

İl Tarım ve Orman Müdürlüğümüze ve süreçte emeği geçenlere teşekkür etmek istiyorum.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının üretimine ilişkin bilgi verir misiniz? Nerede ve nasıl üretilmektedir?

Günlük üretilen ve günlük tüketilen bir tatlı olan Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı ilk olarak Giresun merkezde üretilmiştir ve üretilmektedir. İçerisinde kuru tel kadayıf, çifte kavrulup kıyılmış Giresun Tombul Fındığı, tereyağı, Giresun Tombul Fındığından elde edilmiş fındık unu, tam yağlı inek sütü ve şeker bulunmaktadır. Şeker ve süt ile elde edilen şerbet kaynatılır ve dinlendirilir. Tel kadayıfın üzerine çifte kavrulup kıyılmış Giresun Tombul Fındığı koyulur ve üzeri yine tel kadayıf ile örtülür. 220 °C sıcaklıkta kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarılan kadayıfın üzerine soğutulmuş şerbet dökülür dinlenmeye bırakılır. Kavrulmuş Giresun Tombul Fındığı öğütülerek un haline getirilir ve dinlendirilmiş kadayıfın üzerine dökülerek elle yoğrulur. Helva kıvamına gelen Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı tepsiye eşit bir şekilde serilerek bastırılır ve 8 x 9 cm ebadında kesilerek servis edilir.

Tanıtım ve pazarlaması adına neler yapıyor veya yapılmaktadır? Buna ilişkin yaptığınız veya planladığınız çalışmalar nelerdir?

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının ulusal alanda bilinirliğinin artırılması, Giresun'a ve bölge-mize daha fazla ekonomik katkı sağlaması için paydaşlarımızda birlikte hareket ederek gerekli olan çalışmaları yapacağız. Bu konuda öncelikle paydaşlarımızla bir araya gelmeyi ve ortak bir planlama yapmayı hedefliyoruz.

Sizce, coğrafi tescilli ürünlerin bölge ve ülke ekonomisine katkıları hakkındaki görüşlerinizi öğrenebilir miyiz?

Coğrafi tescilli ürünler; üreticilerin korunması, ürünlerin pazarlama olanaklarının artırılması, ekonomik ve kırsal kalkınma açısından büyük önem taşımaktadır. Temel fonksiyonlarından biri ürünleri kolektif düzeyde birbirinden ayırt etmek olan coğrafi tescilli ürünler, içerisinde bulundukları piyasada bir kimliğe sahip olmalarının yanında, üretimde belli bir kalitenin korunmasını teşvik etmektedir. Coğrafi tescilli ürünler daha yüksek fiyatlara satılırken daha fazla ekonomik girdi sağlamaktadır.

Coğrafi işaret koruması ile yerel üreticiler kendi markalarını yaratarak ticari kazanç elde edebilmektedir. Üstelik bu ticari kazançları elde etmek için büyük AR-GE yatırımlarına ya da harcamalarına gerek yoktur, nitekim elde edilen ekonomik fayda halihazırda var olan bir ürünün korunması ile elde edilmektedir.

Gelişmekte olan ülkeler coğrafi işaret tescilli ürünlerden ekonomik kazanç sağlarken, kırsal böl-

gelerde yaşayan üreticiler de bu ürünlerden faydalanarak ekonomik gelir elde edecektir. Özellikle tarım ve el sanatları ürünlerinin coğrafi işaret ile korunması kırsal bölgelerin ekonomik kalkınmasının desteklenmesine katkıda bulunmakta, bu sayede tarım ve el sanatı üreticilerine sürekli bir gelir akışı sağlanabilmektedir.

Coğrafi tescilli ürünlerin ekonomik getirisinin yanında diğer faydaları (sosyal, kültürel, vb.) nelerdir?

Bölgeye ve ülkeye ekonomik katkılarının yanında, coğrafi işaret tescilli ürünler geleneksel bilgi ve üretim biçimlerini devam ettirerek kültürel mirasın korunmasına da olanak sağlamaktadır. Tarih boyunca bölge halkı tarafından geliştirilen geleneksel bilgi bu sayede nesilden nesile aktararak korunmaktadır.

Coğrafi tescil başvurusu yaptığınız veya yapmayı düşündüğünüz başka ürün var mıdır?

Giresun bu açıdan oldukça zengin bir doğaya, kültüre ve ürün çeşitliliğine sahip bir şehir. Dolayısıyla ilimize özgü diğer birçok önemli ürünün coğrafi işaret tescilinin alınması konusunda Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğümüzle birlikte yürüttüğümüz çalışmalar halen devam ediyor.





Cimil Çorabı

Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum
Dosya Numarası	C2022/97	İkizdere Kaymakamlığı
Başvuru Tarihi	08.03.2022	
Tescil Numarası	1331	Ürün Grubu
Tescil Tarihi	30.01.2023	Halılar, Kilimler ve Dokumalar Dışında Kalan El Sanatı Ürünleri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Cimil Vadisi'nin asırlık kültürü olan ve yazları serin, kışları sıcak tutan Cimil Çorabı'nın hikâyesini İkitdere Kaymakamı Sayın Mustafa Salih Bayram'dan öğreniyoruz



Cimil Çorabı'nın tarihi geçmişi hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Bu kültürün yaşatılması için bu tarz ürünleri tescillendirmemiz gerekiyor. Diğer türlü bu kültürün kaybolması söz konusudur. Yöremiz kadınlarının yıllardan beri ördüğü yöreyi tanımlayabilecek değerli bir ürünümüzdür. Osmanlı döneminde Türklerin bu bölgeye yerleşmelerinden itibaren insanların ördüğü, desenler ve ismi yer almaktadır. İklim şartlarına uygun yiyecek ve kıyafet üretmeye ilişkin kültürel bir gelişimi görüyoruz.

Coğrafi tescil sürecini anlatır mısınız? Niçin böyle bir gereksinime ihtiyaç duyduunuz? Amacınız neydi?

Yazları sıcak, kışları serin tutan bu çoraplar vadi

kültürünün hala bir parçası olan, genç kızların çeyizlerinde hala yer aldığı, bu kültürün korunması ve gelecek nesillere aktarılması adına Cimil Çorabı'nın coğrafi tescilini aldık. Halen bu çorabın güncel olarak kullanılıyor olması da coğrafi tescil önemli bir kriterdir.

Bu çorabın üretimine ilişkin yaptığınız faaliyetleri anlatır mısınız?

Çorabı ören kadınlarımız olmakla birlikte ticari bir müessese yoktur. Halk eğitim merkezi üzerinden açtığımız kurslarla kursiyerlerimiz üzerinden bir üretim yapmaktayız. Kaymakamlığımız sosyal tesisinden veya belediyemizin yöresel pazarında yer alan kadın kooperatifimizin standından Cimil Çorabı temin edilebilir.

Bu çorabın tescil almış diğer çoraplardan farkı nedir?

Desenler yöreleri tarif eder. Güneydoğu'ya gittiğinizde farklı bir desen türü, İç Anadolu'ya gittiğinizde farklı bir desen türü karşınıza çıkar. Her bölgenin hatta her ilçenin kendine has desen farklılıkları vardır. Çorabımızda 34 adet farklı desen vardır. Bu desenlerimizi katalog halinde Türk Patent ve Marka Kurumunun başvuru belgesinde yer almaktadır. Her bir desenin de adları vardır. Desenlerin neredeyse tamamı sıralı giden desenlerdir.

Dokumada da farklılıklar vardır. Beş adet şiş ile örülen Cimil Çorabı normal standartların dışında özel ince bir şiş ile örülmektedir. 7 tane lastik oluşuyla esnek bir yapıya sahiptir. Her yaştan insanlarımızın giyebileceği, rahat bir konfora sahip çoraplardır. İğne işlemesi gibi görünüp de şişle örülen çorap türüdür. Orijinal rengi ise kırmızıdır.

Anti bakteriyel özelliğe sahip, terletmeyen ve koku yapmayan Cimil Çorabı ince ip ve çok ince özel yapım şişler ile örüldüğü için ve 8 yerinde lastik olduğu için esnek bir yapıya sahiptir. Çorap diz altı çorap olmasına rağmen kolay giyilebilme ve yumuşak yapısı ile konfor sağlamaktadır.



Sizce coğrafi tescilli ürünlerin bölge ve ülke ekonomisine katkıları nelerdir?

Cimil Çorabını tescillemek istememizin ana nedeni bu kültürün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasıydı. İlçenin de gelişimi açısından, marka değerinin bilinirliği açısından son derece önemli olduğunu düşünüyorum. İkizdere dediğimiz zaman aklımıza Ovit Yaylası, Anzer Balı gelmektedir. Buna tanınırlığını artırmak suretiyle Cimil Çorabını da ekleyebiliriz. Bu tarz ürünlerin bilinirliğinin artması bulunduğu yörenin de bilinirliğine ve turizmine büyük katkılar sunmaktadır. Kültür turizminin gelişmesi açısından bu ve buna benzer ürünlerin tescillenmesi önemli bir avantaj olarak karşımıza çıkmaktadır.

Coğrafi tescil başvurusu yaptırdığınız başka ürün var mı? Ya da yapmayı düşündüğünüz ürün var mı?

Patates ile ilgili bir çalışma yapıyoruz.





Şebinkarahisar Karadut

Coğrafi İşaretin Türü	Menşee	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum
Dosya Numarası	2020/044	Şebinkarahisar Ziraat Odası
Başvuru Tarihi	06.02.2020	Ürün Grubu
Tescil Numarası	885	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Tescil Tarihi	13.09.2021	

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Şebinkarahisar'ın katma değerli ürünleri arasında yer alan ve ilçenin simgesi olan Şebinkarahisar Karadutu'nun hikâyesini Şebinkarahisar Ziraat Odası Başkanı Sayın Muhlis Arslan, sizler için anlattı.



Şebinkarahisar Karadutu'nun tarihi geçmişi hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Yaklaşık 350 yıllık tarihi geçmişe sahip bir üzüksü meyve türü olup çok özel bir yemiş ağacıdır. İlçemizde şu anda 300-350 yıllık ağaçlarımız mevcuttur. İlçemizde meyve veren ağaç sayımız 200 civarındadır. Eskiye ait 200 yıllık, 250 yıllık, 100 yıllık karadut ağaçlarımız vardır.

Hangi özelliklere sahiptir?

Sınırlı sayıda üretim olduğundan yapılan pekmezler de ilçede satılmaktadır. Ağaçtan çıkarmamak kaydıyla toprağa ekilen dal yeniden ağaçlanmaktadır. İlçemiz 62 köye sahiptir. Bu 62 köyün hemen hemen hepsinde karadut ağacını bulabiliriz.

Yazın gündüz sıcaklığı 35 dereceye çıkarken geceleyin 0 dereceye inebiliyor. Bu iklim koşullarına ayak uyduran Karadutumuz ilçemize özgü bir üründür. İlçemizin coğrafi konumu, karasal iklim özellikleri ve bölgenin ideal güneşlenme süresi karadut yetiştiriciliği açısından avantaj oluşturur. Yıllık ve aylık soğuklanma süreleri göz önünde bulundurulduğunda Mayıs ayı itibarıyla sıcaklıklar genellikle 0°C'nin altına düşmez. Bu durum Şebinkarahisar Karadutu'nun yetiştiriciliğinde ilkbahar geç donlarından etkilenmemesine yardımcı olur.

Coğrafi tescil sürecinde yaptıklarınızı anlatır mısınız?

Şebinkarahisar Karadutu Kelkit vadisinde sadece Şebinkarahisar'da yetişen üzüksü bir meyvedir. Bu yüzden tescilinin olması gerektiğini düşündük. Tamamen bir vitamin deposudur. Saymakla bitmeyecek özelliklere sahip bir meyve türüdür.

Şebinkarahisar Karadutu'nu bölge halkı hangi düzeyde kullanıyor ve ekonomik olarak getirisi nedir?

Pestil ve köme üretme şansımız yok denecek kadar azdır. Çünkü üretilen ürün çok kısıtlı miktardadır. Eski yöntemle sadece pekmez üretilmektedir. İlçemizde yaklaşık 1 tona yakın ürün hasat edilmektedir.

Aileler, meyveyi ağaçlardan büyük bir özenle tek tek elleriyle hasat etmektedir. Renklenen ellerden sepetlere konulan karaduttan pekmez yapılmaktadır. 5 kg beyaz duttan 1 kg pekmez yapılırken, 2,5-3 kg karaduttan 1 kg pekmez elde edilmektedir. Boğaz ve ağız yaralarına çok iyi gelen karadut pekmezinin 1 kg almak isterseniz 450-500 TL civarında bir ödeme yapmak durumundasınız.



Şebinkarahisar Ziraat Odası olarak karadut üretimini artırmaya yönelik çalışmalarınızı anlatır mısınız?

Şebinkarahisar Kaymakamlığı ve Tarım İlçe Müdürlüğü ile birlikte fidanlama alanında köklendirme çalışmalarımız devam ediyor. Son üç yıldır fidanını üretmeye başladık.

Ağustos ayı içerisinde hasat edilen Şebinkarahisar Karadut ağacının meyve vermesi için yaklaşık 30 yıla ihtiyaç vardır. Bu yüzden üreticilerimizi teşvik etmeye çalışıyoruz. Bir çocuk bir bebek misali bakımının yapılması gerekmektedir. Bunu yetiştirmek kolay değildir. Uzun süreli bir iştir.

Aşılama yaptık. Başka bir dut ağacına aşılama yaptık. Ancak aynı aromayı ve aynı kaliteyi elde edemedik.

Coğrafi tescile yönelik başka hangi ürünlere dair çalışmalar yürütüyorsunuz?

Şebin Cevzine yönelik coğrafi tescil çalışmalarımız devam ediyor. 1993 yılında Yalova Üniversitesinden bir öğretim görevlisi bu cevizi kayıt altına almıştır. İlçemizde 700 yaşına varıncaya dek Şebin Cevizi ağaçlarımız mevcut olmakla birlikte bir tona yakın hasadı yapılmaktadır. Her hanenin bahçesinde ceviz ağacı bulunur.





Çayeli Kuru Fasulye Yemeği

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç
Dosya Numarası C2017/36
Başvuru Tarihi 27.04.2017
Tescil Numarası 312
Tescil Tarihi 02.01.2018

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum
Çayeli Ticaret ve Sanayi Odası

Ürün Grubu
Yemekler ve Çorbalar

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.01.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Ülkemizin vazgeçilmez tatlarından, sofraların en önemli yemekleri arasında olan **Çayeli Kuru Fasulye Yemeği**'nin hikâyesini Çayeli Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı **Sayın Mehmet Ali Mert**'ten öğreniyoruz



Çayeli Kuru Fasulye Yemeğinin tarihi geçmişini hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

1970'lerin sonunda Fahri Hüsrev amcamız ile başlayan bir serüvendir. Genelde Erzurum'un İspir bölgesinden yetişen fasulye bu yemekte kullanılmaktadır. Çayeli insanının Karadeniz mutfağına başka birçok önemli katkıları olmuştur. Çayeli'nde yetişmeyen kuru fasulyeyi bile pişirdiklerinde yine fark yaratmışlardır. Çayeli Kuru Fasulye Yemeği olarak nam salan bu yemek yarım asırdır dünyaca meşhur olmuş bir lezzettir.

Kendine has bir yöntemle pişirilen Çayeli Kuru Fasulye Yemeği, kuşaktan kuşağa çoluk çocuk kimsenin vazgeçemediği bir lezzet oldu. Çayeli'ne duyulan özlemin adı oldu. Yıllar içinde ününü duyanların tatmadan dönmediği özel bir yemek haline geldi.

Çayeli Kuru Fasulye Yemeğine ilişkin bilgi verir misiniz? Nasıl yapılmaktadır?

Çayeli'nin yüksek yaylalarında otlayan hayvanların benzersiz sütünden elde edilen saf tereyağı, sinir ve yağ barındırmayan özel et ile bir araya geldiğinde, özenle seçilmiş fasulye taneleriyle bakır tencerelerde karışıyor ve tadına doyum olmaz bir şölene dönüşüyor. Çayeli Kuru Fasulye Yemeği; pilav, yoğurt, kuru soğan ve turşu ile servis ediliyor.

Çayeli Kuru Fasulye Yemeğine coğrafi tescil sürecini anlatır mısınız? Niçin böyle bir gereksinime ihtiyaç duydunuz?

Yemeğimizin tüm bu özelliklerini kayıt altına almak ve bilinirliğini daha da artırmak için 2017 yılında coğrafi tescil almak için çalışmalara başladık. 2018'in birinci ayında da tescilini sağladık.



Bildiğiniz üzere tescili korumak için denetimler yapılması gerekiyor. Bu konudaki görüşleriniz nelerdir?

Bunun tescilini aldık. Kontrolü bizde olmasına rağmen Türkiye genelinde, 81 ilde bu tadı aynı çizgide tutabilmemiz için ciddi bir altyapı ve ciddi bir maliyet gerekiyor. Bununla ilgili bir birim kurulması gerekiyor. Bunu destekleyen kurumların olması gerektiğini düşünüyorum. Çayeli Kuru Fasulye Yemeği'nin tabelasını işletmesine koyan firmanın, coğrafi işaret kriterlerine de uymak zorunluluğu vardır. Denetim için de belirli bir oranda ödeme tescili alan kuruma yapmalıdır.

Çayeli Kuru Fasulye Yemeği'nin diğer bu tarz yemeklerden farkı nedir?

Fasulye pişirilmeden önce su yerine süt ve içine başka şeyler katılmasıdır. Tamamen doğal tatlarla tatlandırma işlemine sokulmuş bir yemektir. Belirli oranda yapılan yemeğimiz bayatlamadan servis edilmektedir.

Sizce coğrafi tescilli ürünlerin bölge ve ülke ekonomisine katkıları nelerdir?

Rize deyince aklımıza doğa, yeşil, çay gelmektedir. Çayeli denince ilk başta ismi ile çay, ikinci olarak da kuru fasulye yemeğimiz gelmektedir. Üçüncü olarak oto galericileri sayabiliriz. Dolayısıyla çay ve kuru fasulye yemeği Çayeli'nin gözde markalarıdır. İlçemizde kış-yaz gece bile açık işletmelerimizi bulabilirsiniz. Turizme çok faydası vardır. Yazın dışarıdan kışın ise bölge illerinden öğle ve akşam yemeği için ilçemize gelenler olmaktadır.

Coğrafi tescil başvurusu yaptırdığınız ya da yapmayı düşündüğünüz başka ürün var mı?

Bizim meşhur kabak sütlacımız var. Tuzlama hamsi ile yapılan çıtır hamsi tavamız vardır. Özellikle çay hasat zamanında aperatif bir yemek türüdür. Sebzeli bir yemek kültürüdür. Bu iki ürüne ilişkin çalışma yapmayı planlıyoruz.





Piraziz Elması

Coğrafi İşaretin Türü Menşe
Dosya Numarası 2013/21
Başvuru Tarihi 05.03.2013
Tescil Numarası 204
Tescil Tarihi 21.12.2016

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum
Piraziz Ziraat Odası Başkanlığı

Ürün Grubu
İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile
Mantarlar

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.03.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere
21.12.2016 tarihinde tescil edilmiştir.

Piraziz Elması hakkında Piraziz Ziraat Odası Başkanı Sayın Ünal Aşık bizleri bilgilendirdi.



Piraziz Elması'nın tarihi geçmişi hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Piraziz Elması'nın tarihi geçmişi 1800'lü yıllara kadar dayanmaktadır. 1936-1947 yılları arasında Giresun Limanı'ndan Suriye ve Mısır'a ihraç edildiğine dair belgede elimizde bulunmaktadır. Batı'da Ordu il sınırı, doğuda Bulancak ve iç kesimlerde de 400 rakıma kadar alanda yetiştirilen bir meyve türüdür. 1980'li yıllarda Tokat'ta bulunan meyve suyu fabrikasına verildiğini görüyoruz.

Bu elmanın özellikleri nelerdir? Diğer elmalar-dan farkı nedir?

Piraziz Elması'nın en dikkat çekici özelliği, mayıs ayında çiçeklenmeye başlayarak haziran ayının ilk haftası çiçeklenme dönemini tamamlamasıdır. Geç çiçeklenen bir bitki olduğu için ilkbahar donlarından etkilenmez. Bu özelliğiyle diğer elma türlerinden ayrılmaktadır. Kasım ayının ikinci haftasında hasat edilir.

Orta büyüklükte olan elmamızın bir tarafı yeşilimsi bir tarafı ise kırmızımsı renktedir. Görünümü kadar beyaz etli mayhoş tadıyla da etkileyicidir. Kurutmaya elverişli olan Piraziz Elması, kokusu, tadı, sulu ve dayanıklı yapısıyla diğer yörelerde yetişen elmalardan farklıdır. Giderek daha da çok tercih sebebi olmaktadır.

Coğrafi tescil sürecini anlatır mısınız? Niçin böyle bir gereksinime ihtiyaç duydunuz?

2012 yılında coğrafi tescil almak için çalışmalara başladık. İlçemizdeki bu tarz elmaların tespitini yaptık. Çiçeklenme dönemlerini kayıt altına aldık. Bu çalışmaların ardından Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvurarak coğrafi tescilini aldık.

Piraziz Elması'nın üretimine ilişkin bilgi verir misiniz? Nerede ve nasıl üretilmektedir?

2 ile 5 dönüm arasında değişen kapama bahçelerimiz mevcuttur. Toplamda 90 dönüm arazide Piraziz Elması'nın üretimi yapılmaktadır. Ayrıca vatandaşlarımızın neredeyse hepsinin tarla kenarlarında, bahçelerinde elma ağaçları yer almaktadır.

Piraziz Elması, uzun yıllardır dağınık halde yetiştirilmekteyken son yıllarda modern yöntemlerle tek tür olarak kapama bahçelerde üretilmektedir. Özenli bir sistem doğrultusunda tamamen yerli ve organik üretilen Piraziz Elması'nın üretimi artırılmaya çalışılmaktadır.

Bize kayıtlı bahçelerde 700 tona yakın ürün üretilmektedir. Geleneksel üretimle birlikte 1000 tona yakın elma üretilmektedir. Geleneksel üretilen elmalar genelde pekmez ve sirke yapımında kullanılmaktadır.

Çiftçilere ne tür destekler veriyorsunuz?

Kapama bahçesi yapmak isteyen çiftçilerimize fidan desteği sağlıyoruz. Budama desteği veriyoruz. Eğitimler düzenliyoruz.



Ayder Balı

Coğrafi İşaretin Türü

Menşee

Dosya Numarası

C2019/116

Başvuru Tarihi

02.09.2019

Tescil Numarası

1081

Tescil Tarihi

15.04.2022

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurum

Sınırlı Sorumlu Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli
Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

Ürün Grubu

Bal

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere
15.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

*Çamlıhemşin ilçesine bağlı 1800-2300 rakımları arasında yer alan Ayder Yaylası'nda üretilen coğrafi tescilli **Ayder Balı**'nın hikâyesini Sınırlı Sorumlu Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı **Sayın Recep Yaşar**'dan öğreniyoruz*



Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

1963 doğumluyum. Ayderli'yim. İş adamıyım. Daha çok İzmir ve İstanbul'da bulundum. Hiçbir zaman memleketimizle bağımızı koparmadık.

Kooperatif hakkında bilgi verir misiniz?

Yaklaşık 26 yıl önce bu kooperatifi kurduk. Balcılık faaliyetleri yanında turizm ve balıkçılık alanında da hizmet veriyoruz. 500'e yakın üyemiz vardır. Civar köylerden de üyelerimiz mevcuttur.

Ayder Balı'nın tarihi geçmişi hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Dumanlı Ayder manzaraları arasında üretimi yapılan Ayder Balı'nın tarihi çok eskiye dayanır. Yabani hayvanlardan korunmak için ve etrafımızın ormanlarla çevrili olduğundan dedelerimizin karakovan balı ürettiğini biliyoruz. Hatta Alman İmparatoru hasta olduğu zaman bu bölgeye bir ekip göndermiş. Bölgeye gelen Alman Devleti'nden

kişilerin bu balı alıp Almanya'ya götürdüklerini ve imparatorun da bu sayede iyileştiğini söyleyenler de vardır. Böyle de bir rivayet söz konusudur.

Dedelerimiz bu balın birçok hastalığa şifa veren özelliği olduğunu söylerlerdi. Ayder Balı, yöre insanı için önemli geçim kaynaklarından biridir.

Ayder Balı'nın coğrafi tescil sürecini anlatır mısınız? Niçin böyle bir gereksinime ihtiyaç duydunuz? Amacınız neydi?

Balımızın sahtesinin de çok olduğunu görünce coğrafi tescilini almak adına çalışmaları başlattık. Bu balı üretenleri hem bir kooperatif çatısı altında toplamak hem de dünyaya tanıtmak amacıyla yaklaşık 5-6 senelik uğraş sonunda Ayder Balı'mızın coğrafi tescilini aldık. Hacettepe Üniversitesi ile birlikte çalıştık. Böylelikle balımızı koruma altına da almış olduk. Şu anda da hem yurtiçi hem de yurtdışına satışlar gerçekleştiriyoruz.



Ayder Balı'nın özellikleri nelerdir? Diğer ballardan farkı nedir?

Akarsu çokluğu, zengin bitki örtüsü ve orman yoğunluğu sayesinde bölgede çiçeklenme süresi uzundur. Vücut direncini artıran Ayder Balı üretimi için 800 civarı kovan, çiçeklenme durumuna göre 200-500 metre aralıklarla kurularak kışlatılır. İlkbahar döneminde kovanlar yüksek rakımlı yerlere taşınarak önceden hazırlanmış platformlara yerleştirilir. Yaz ortasına gelindiğinde ise arıların sabırlı bekleyişi yerini tatlı bir heyecana bırakır. Arıların geleneksel usullerle sağım yaparlar. Oldukça keyifli geçen bu dakikalarda çerçevelerin dolu dolu görünüşleri, peteklerin koyudan açığa giden renkleriyle yer yer sıralanmış oluşları arıların için emeğin karşılığıdır.

Fırtına Vadimiz endemik bitkilerin fazlalığına sahiptir. Ayder Balı, polen yoğunluğuna göre iki çeşit üretilmektedir. Bunlar Kaçkar Dağları'na kadar olan yerlerde üretilen çiçek balı ve Hala Deresi civarında üretilen kestane balıdır.

Üretimine ilişkin bilgi verir misiniz?

100'e yakın üreticimiz mevcuttur. 500-1000 arasında da kovan ile iki ton civarında üretim yapmaktayız. Bu balı üretmek isteyen girişimcilerimize de yardımcı oluyoruz. Ayder Balı, kooperatif bünyesinde cam kavanozlara doldurularak içerik analizlerine göre "Çiçek Balı" veya "Kestane Balı" olarak etiketliyoruz. Çiçek balı açık renkli olurken, içeriğindeki kestane poleni yüzde 90 baskın olan kestane balı daha koyu renkli olur.

Tüketiciler Ayder Balı'nı nerelerden alabilirler?

Ayder yolu üzerinde Bal ve Arıcılık Müzesi açtık. Burada satışlarımız oluyor. Ayder'de satış yerlerimiz vardır. Ayrıca üç senedir devam eden internet üzerinden satışlarımız olmaktadır. ayderbali.com sitesinden de bu balımızı isteyen alabilir. Bu siteden sipariş veren tüketiciye kooperatif olarak ulaştırıyoruz. Ayder Balı'nı almak isteyenler bizden talep etsinler.

Kuşburnunun Anavatanı Gümüşhane

Yıllık 500 ton üretimiyle
Gümüşhane, Türkiye'de
kuşburnu yetiştiriciliğinde
ilk sırada yer alıyor.
Gümüşhane'deki kuşburnu
üretiminin büyük bir kısmı
geleneksel yöntemlerle
işlenerek elde ediliyor.

Kalkınmada Kadın Kooperatiflerinin Önemi



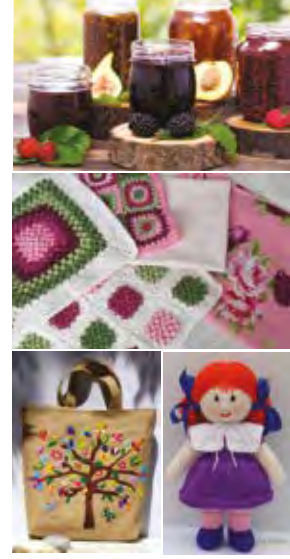
Zeynep SEVİNÇ TAŞPINAR / DOKA Uzmanı

Kadınların işgücü piyasasına katılım oranı arttıkça ekonomik durumları iyileşmekte ve bu durum ülke genelinde ekonomik gelişme potansiyelinin artarak ekonomik etkinliğin yükselmesine yardımcı olmaktadır.

Kalkınmanın önemli unsurlarından biri şüphesiz kadın ve erkeğin aynı anda iş gücü piyasasında değer yaratabilmesi ve herkesin kazandığı bir ekonomi oluşturmaktır. Bu amaçla, politika yapıcıların kadınların iş gücü piyasasındaki mevcudiyetini artırmaya yönelik önlemler alması, bu doğrultuda kolaylaştırıcı politikalar tasarlaması oldukça önemlidir.

Kadınların ekonomiye daha fazla katılımı, üretkenliği artırmakta ve ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır. Kadınların iş gücüne katılımı arttıkça, ailelerin gelir düzeyleri yükselmekte ve yoksullukla daha etkin mücadele edilebilmektedir.

Türkiye’de kadınların iş gücüne katılım oranı 2021 yılı verilerine göre %33,3 iken OECD ortalaması %61,1’dir. Türkiye’nin kadınların iş gücüne katılma oranı konusunda istatistiksel anlamda geride olması, rekabet içerisinde olduğu ekonomiler arasındaki konumunu geriye düşürmektedir. Erkeklerin işgücüne katılma oranı açısından pek çok AB üyesi ülkeden daha iyi konumda olan Türkiye’nin, kadınları da işgücü piyasasına dâhil etmesi ile ekonomik etkinliğini artıracacağı açıktır. Bu nedenle işgücü piyasasında işgücüne katılma açısından kadınların özel olarak korunması gereken bir grup olarak ele alınması gerekliliği söz konusudur.



Doğu Karadeniz Bölgesi 2022 nüfus istatistiklerine göre Bölge nüfusunun %50'sini kadınlar oluşturmaktadır. Nüfusun kent ve kırsal dağılımı incelendiğinde Türkiye'de nüfusun %6,6'sının, TR90 Bölgesinde ise nüfusun %13,8'inin köylerde yaşadığı görülmektedir. Bölgede kadın nüfusun dağılımı incelendiğinde TR90 Bölgesinde kadın nüfusunun %86,3'ünün kentlerde, %13,6'sının köylerde yaşadığı görülmektedir.

TÜİK'in 2021 yılı Temel İşgücü Anketleri Sonuçlarına göre, TR90 Bölgesi, diğer Düzey 2 bölgeleri arasında kadının işgücüne katılma oranı bakımından %41,6 ile ilk sırada olup Türkiye ortalaması olan %32,8'in üzerinde yer almaktadır. Bu durum, TR90 Bölgesi'nde kadın istihdamının tarımsal faaliyetler üzerinde yoğunlaştığının önemli bir göstergesidir.

Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü'nün (OECD) Türkiye ekonomisi hakkındaki son

araştırmasında belirtildiği gibi, Eğitim düzeyi ile kadınların işgücüne katılma oranı arasında pozitif yönlü bir ilişki bulunmaktadır. Çalışma yaşındaki kadın nüfusunun %78'i lise altı eğitim düzeyine, % 58'i ilkokul ve altı eğitim düzeyine sahiptir ve %17'si okuma yazma bilmemektedir. Kentsel alanlarda, kadınların işgücüne katılımı 2000'li yılların ortalarına kadar %17 kadar düşük seyretmiştir. Kırsal alanlarda ise çoğu kadın ücretsiz aile işçisi olarak çalışmakta, bu durum katılım oranlarını yapay bir şekilde artırırken, enformel sektördeki düşük üretkenlik ve yarı-işsizliği gizlemektedir. Bu kadınlar kentsel alanlara göç ettiğinde ise iş bulamamakta ve işgücünden tamamen çekilmektedir.

Kadınların işgücü piyasasına katılım oranı arttıkça ekonomik durumları iyileşmekte ve bu durum ülke genelinde ekonomik gelişme potansiyelinin artarak ekonomik etkinliğin yükselmesine yardımcı olmaktadır.



Kooperatiflerin Ortaya Çıkışı

Kooperatiflerin ortaya çıkışı, 19. yüzyılın başlarında Avrupa'da Sanayi Devrimi sırasında gerçekleşmiştir. İşçilerin, kötü çalışma koşulları, düşük ücretler ve iş güvencesi eksikliği gibi sorunlarla karşı karşıya kalmaları sonucunda bu sorunun çözümü olarak kooperatifleşme fikri ortaya çıkmıştır.

Ulusal kooperatif birliklerini uluslararası düzeyde temsil eden Uluslararası Kooperatifler Birliği (ICA) kooperatifi, "müşterek sahip olunan ve demokratik olarak kontrol edilen bir işletme yoluyla, ortak ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaçlarını ve arzularını karşılamak için gönüllü olarak bir araya gelmiş kişilerin özerk birliği" olarak tanımlamaktadır.

1844 yılında İngiliz işçilerin önderliğinde Rochdale Kooperatifi kurulmuştur. Rochdale Kooperatifi, üyelerinin ortaklaşa sahip oldukları bir market olarak üyelerine daha ucuz fiyatlı kaliteli mal ve hizmetler sunmayı amaçlamaktaydı. Rochdale Kooperatifi'nin başarısı, diğer ülkelerde de benzer kooperatiflerin kurulmasına öncülük etmiştir. Kooperatifler, işçi sınıfının ekonomik ve sosyal haklarını korumak, birlikte çalışarak daha iyi koşullar elde etmek ve kendi işlerini kurarak daha iyi bir gelecek oluşturmak için önemli bir araç haline gelmiştir.

Avrupa'daki kooperatifçilik faaliyetlerinin ilke olarak ahilik prensiplerinden etkilendiği birçok kaynakta ifade edilmektedir. Bunun dayanağı olarak ise Modern Kooperatifçiliğin kurucularından Michael Sundown'ın Nevşehir, Sivas, Kayseri, Kırşehir ve Niğde'de incelemeler yaptıktan sonra edindiği bilgileri İngiltere'de yayımlaması olarak gösterilmektedir.

Türkiye'de kooperatifçilik uygulamalarının temeli çok eskilere dayandırılabilir. Kooperatifçiliğin karşılıklı yardım, dayanışma ve fedakârlık gibi ilkeleri, Türk milleti için geçmişten beri mevcut olan imce kültürü ile benzerlik göstermektedir. Dolayısıyla, imcenin teşkilatlanmamış kooperatifçilik olduğu varsayılabilir. Kooperatifçilik için bir diğer esin kaynağı da, 13. yüzyılda Anadolu Selçukluları döneminde ortaya çıkan Ahi Birlikleridir. Bu birlikler, esnaf ve sanatkârların meydana getirdikleri meslek kuruluşlarıdır. Ahilik sisteminin, aşırı gelir ve servet farklılıklarını önlemesi, işsizlere iş sağlaması, hem üreticiyi hem tüketiciyi koruması, mesleki eğitimler vermesi gibi özellikleri kooperatifçilikle benzerlikler taşımaktadır.

1913 yılında, Türk kooperatifçiliğinin önemli öncülerinden biri olan Ahmet Cevat Emre tarafından kooperatifçilik alanında ülkemizdeki ilk kitap yayımlanmıştır. İktisatta İnkılap: İstihlak Teavün Şirketleri adlı kitabın sonunda, altmış maddelik tüketim kooperatifleri ana sözleşmesi yer almaktadır. Tüketim kooperatifçiliğinin ilk önemli temsilcisi kabul edilen Ahmet Cevat Emre'nin olumlu etkisiyle ilk tüketim kooperatifi 1913 yılında, İstanbul'un Fatih ilçesinin Çırçır Mahallesi'nde açılmıştır. Bundan sonra çok sayıda tüketim kooperatifi kurulmuş fakat hepsi 1919 yılında kapanmıştır.¹

Günümüzde, kooperatifler dünya genelinde birçok sektörde faaliyet göstermektedir ve birçok ülkenin ekonomisinde önemli bir rol oynamaktadır. **Kooperatifler; ortaklaşa sahiplik, yönetim ve işletme modeliyle sürdürülebilir bir ekonomik faaliyet yürütmekte, ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliği desteklemekte ve toplumsal kalkınmaya katkı sağlamaktadırlar.**

¹Ferhat Erçin, Mustafa Kemal Atatürk ve Türk Kooperatifçiliği, İstanbul 2006, s:28-36



Kadın Kooperatifleri

Kadın kooperatifinin resmi bir tanımı bulunmamaktadır. Ancak Kadın Kooperatifleri Birliği (Simurg) kadın kooperatiflerini “ihtiyaçları ve öncelikleri temelinde hizmet geliştirmek üzere yerel kadın grupları tarafından oluşturulan yapılardır” şeklinde tanımlamaktadır.²

Kadın kooperatiflerinin ortaya çıkışı 20. yüzyılın başlarında gerçekleşmiştir. Bu dönemde, kadınlar genellikle evde çalışmakta ve ürettikleri ürünleri satmak için aracılara bağımlı kalmaktaydılar. Bu durum, kadınların gelirlerinin düşük kalmasına neden olmaktaydı. Bu koşulların ortaya çıkardığı bir sonuç olarak birçok ülkede kadınlar, kooperatifleri kurarak

kendi ürünlerini doğrudan pazarlamaya ve gelirlerini artırmaya başlamışlardır. İlk kadın kooperatifleri, genellikle tekstil, giyim, gıda ve ev eşyaları üretimi gibi alanlarda kurulmuştur. Bu kooperatifler, kadınların üretim faaliyetlerine katılmalarını sağlarken, aynı zamanda bir araya gelerek güçlerini birleştirmelerine ve toplumsal sorunlara karşı mücadele etmelerine olanak tanımıştır. Anadolu’da 1911’den itibaren Kadın Örgütlerinden söz ediliyor olsa da modern anlamda kadın kooperatiflerinin ortaya çıkışı 1980’li yıllara dayanmaktadır. 2001 yılına gelindiğinde ise resmi olarak ilk kadın kooperatifinin kurulduğu görülmüştür.

²Fiona DUGUİD, Gökçen DURUTAŞ, Michael WODZICKI, Türkiye’de Kadın Kooperatiflerinin Mevcut Durumu, World Bank, Aralık 2015 s.38

Kadın kooperatifleri, iş piyasasına girmek isteyen kadınlara, kısıtlarını göz önüne alarak, gelir elde etme fırsatı sunan yapılar olarak karşımıza çıkmaktadır. Kadınların ekonomik refahını artırmayı amaçlarken, daha az sermaye ile girişimcilik yapabilme modeli olarak da önemli bir görev taşımaktadır. Şüphesiz kadın kooperatiflerini, diğer kooperatiflerden ayıran şey, bu derin ayrıntıdır.

Kadın kooperatifleri kadınların ekonomik hayata katılımlarını artırarak toplumsal cinsiyet eşitliği mücadelesine de katkı sağlamıştır. Bu kooperatifler, kadınların ekonomik özgürlüklerini artırarak toplumsal hayatta daha fazla yer almalarını kolaylaştırmıştır.

Kadının toplumumuzda sahip olduğu konumu güçlendirmek ve yaşamış olduğu dezavantajları ortadan kaldırmak için devlet tarafından da desteklenen kadın kooperatifleri, ekonomik ve sosyal kalkınma yolunda önemli bir araç olarak görülmektedir.

Kadın kooperatiflerinin verdiği-verebildiği hizmetler özellikle kadınların sosyal ve ekonomik hayata entegrasyonu için önemlidir. Kadın kooperatifleri çoğunluğu ev eksenli çalışan ve ortaya çıkardıkları ürünleri pazarlamayan kadınlar için iş olanağı sağlar. Daha uygun fiyata ham madde girdisi sağlayabilen bu yapılar, oluşturabildikleri ekosistem ile ortak ya da yararlanıcı olmayan kadınlar için de fayda sağlamaktadır.

Kadın kooperatifleri daha çok aşağıdaki alanlarda faaliyetlerini planlamaktadır. Bunlar:

- El becerileri için eğitici kurslar düzenlenmesi,
- Geleneksel gıda, giyim, hediyelik eşya vb. ürünlerin üretimi ve pazarlanması,
- Lokantacılık,
- Engelli eğitimi ve bakımı,
- Okul öncesi eğitim,
- Yurt içi ve yurt dışında fuar, şenlik, sergi, kermes vb. etkinlikler düzenlenmesi, bu şekildeki etkinliklere katılım sağlanması veya ortaklarının katılmasına aracılık edilmesi,
- Ortaklarına yönelik sosyal etkinlikler düzenlenmesi, vb. gibi faaliyetler olarak sıralanabilir.

Kooperatifçilik anlayışının ötesinde ve ekonomik olarak gelişme amacı dışında, sosyal kalkınma hedefi güden kadın kooperatifleri bunu kadınların “iyi olma hali” üzerinden gerçekleştirmeyi ve bu noktadan hareketle ekonomik refaha erişmeyi amaçlamaktadır.



Bölgemizdeki kadın kooperatiflerinin kendi aralarında bir ağ oluşturma noktasında istek ve irade gösterdikleri görülmektedir. Kadın kooperatifleri arasındaki bu ağlar birçok soruna çözüm olabilecek potansiyeldedir.



TR90 Bölgesi'nde Kadın Kooperatiflerinin Mevcut Durumu

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde kurulmuş olan kadın kooperatiflerini yakından tanımak amacıyla KoopBis sistemine kayıtlı TR90 Bölgesi Kadın Kooperatifleriyle anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Anket sonucunda kooperatiflerin yapılarına yönelik daha derin bilgiler elde edilmiştir. Anket çalışmasına göre TR90 Bölgesinde yer alan kadın kooperatiflerinin büyük çoğunluğu son bir yılda kurulmuştur. Yeni kurulmuş kooperatiflerin oranının %61,5 olduğu Bölgemiz kooperatiflerinin %20,5'inin faaliyet süresi ise 5 yıl ve üzeridir.

Büyük çoğunluğu yeni kurulmuş olan kadın kooperatiflerinin %84,6'sı 7-14 arası ortağa sahiptir. Asgari ortak sayısı olan 7 ortak ile kurulmuş kadın kooperatifi sayısı bölgemizde çoğunluktadır.

TR90 Bölgesi kadın kooperatiflerinin %66,7'si üretim-pazarlama alanında faaliyet göstermek amacıyla kurulmuştur. Bu oranı %20,5 ile işletme kooperatifleri takip etmektedir.

Covid-19 pandemisinin etkisi ve aşağıda da incelenecek farklı birçok nedenle bazı kadın

kooperatiflerinin halen aktif olarak faaliyet gösteremedikleri gözlemlenmektedir.

Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki kadın kooperatifleri ile yapılan saha çalışması neticesinde, kurulmuş olan kooperatiflerin % 41'inin kadınlara iş sağlama amacıyla, %25,6'sının kadınları ekonomik olarak güçlendirmek, %10,3'ünün ortakların örgütlenmesi ve güçlenmesi amacıyla kurulmuş olduğu görülmüştür.

Kadın kooperatiflerini, diğer kooperatif türlerinden ayıran en büyük özellik kuruluş amaçlarında kendini göstermektedir. Kadın kooperatifleri sosyal fayda sağlamak amacıyla yola çıkmış, kadın girişimleridir.

TR90 Bölgesi kadın kooperatiflerinin %71'i kooperatif çalışmalarının kadınların sosyal hayatına çok fazla etki ettiği belirtilmiştir. Aynı çalışmada katılımcıların tamamının kooperatiflerin kadınların ekonomik özgürlüklerine katkı sunduğu fikrinde hem fikir oldukları görülmüştür.

Kadının toplumumuzda sahip olduğu konumu
güçlendirmek ve yaşamış olduğu dezavantajları ortadan
kaldırabilmek için devlet tarafından da desteklenen kadın
kooperatifleri, ekonomik ve sosyal kalkınma yolunda
önemli bir araç olarak görölmektedir.



Bölgemizdeki kooperatifçi kadınların, kooperatif kurma nedenleri açık uçlu olarak sorulmuştur. Bu soruya gelen yanıtlar şu şekilde sıralanabilir;

- Kadını evden çıkarıp üretim ve istihdama katılımını sağlama hedefi,
- Kadınların üretim alanında teşvik edilmesini sağlamak,
- Unutulmaya yüz tutmuş sanatların gelişmesini, yaşamasını sağlamak,
- Kadın emeğini ekonomiye kazandırmak,
- Ev eksenli çalışmaların pazar bulmasını sağlamak,
- Örgütlenme ve birliktelik sağlamak,
- Destek ve hibelere kolay ulaşabilmek.

TR90 Bölgesinde kurulmuş olan kadın kooperatiflerinin büyük çoğunluğu gıda üretimi yapmaktadır. Gıda üretimi içerisinde yöresel ürün üretimi ön plana çıkmaktadır. Bu tabloda dikkat çekici bir nokta ise yenilikçi bir iş fikri olarak kozmetik üretimine girme amacıyla kurulmuş olan kooperatiflerin varlığıdır. Bölgede yetişen aromatik bitkilerden üretilmesi planlanan kozmetik ürünler ve aromatik yağlar Bölge kadını için farklı bir kapı açabilir niteliktedir.

TR90 Bölgesinde yer alan kadın kooperatiflerinin sadece %12,9'u gelirlerinin tamamını satışlardan elde etmektedir. Kooperatiflerin %58'inin ise, satış gelirlerinin toplam gelirler içerisindeki oranı %25'te kalmıştır.

Toplam gelirlerini satış gelirlerinden elde ettiğini ifade eden, en azından bu şekilde bir planlama içerisinde olan kooperatifler için (bu oran yukarıda %91 olarak ifade edilmiştir), satış gelirlerinin %25'te kalması oldukça düşündürücüdür. Şüphesiz bunun nedenlerinden biri henüz faaliyetlerine tam olarak başlamamış kooperatiflerin bulunmasıdır.

TR90 Bölgesinde faaliyet gösteren kadın kooperatiflerinin ihtiyaçları ile alakalı anket sorusuna büyük oranda pazar desteği ve sermaye desteği cevabı verilmiştir. Kadın kooperatiflerinin en büyük sorunlarının başında yine bu iki başlık gelmektedir. Görüşülen kadın kooperatiflerinin çoğu bir plana sahip olsalar dahi, kısıtlı sermaye ile yüklü ham madde alımı yapamamakta, büyük pazarlara erişilemediğinden yüksek adetlerde üretim yapamamakta ve neticesinde yine kısıtlı imkânlarla üretim yapmaya devam etmektedir.



Değerlendirme

TR90 Bölgesinde kadın kooperatiflerinin çoğu son 1 yıl içerisinde kurulmuştur. Bu kooperatiflerin bir kısmı ise faaliyetlerine uzun zamandır devam etmektedir. Tüm kooperatiflerin ortak sorunları sermaye ve pazarlama alanlarındadır.

Özellikle yeni kurulan kooperatiflerin dile getirmiş oldukları ortak sorun ise henüz üretmedikleri ürünler için vergilendirme uygulamasıdır. Kadın kooperatifleri ödedikleri vergi ve takip etmek durumunda oldukları hukuki süreç nedeniyle ana faaliyet konuları ile yeterince ilgilenemediklerini ifade etmişlerdir. Birçok kadın kooperatifi yeni başladıkları bu yolda danışmanlık desteği almanın kendilerine ufuk açacağını ifade etmiş, bu sayede henüz planlama aşamasındaki faaliyetlerini daha akılcı bir yol ile planlayabileceklerini belirtmişlerdir.

Bölgemizdeki kadın kooperatifleri hammaddeye erişim noktasında sorunlar yaşadıklarını belirtmiş, pazar bulma sorununu aşmadan yüklü miktarda hammadde temin edemediklerini ve bu nedenle fiyat avantajından yararlanamadıklarını bildirmişlerdir.

Birçok kooperatif kesişen alanlarda hizmet ve ürün üretmektedir. Birçok kooperatif, diğer bir kooperatifin sorununa çözüm sunabilecek bir üretime sahiptir. Kadın kooperatiflerinin devlet tarafından teşvik edildiği ve bazı illerde her ilçede kadın kooperatifi kurulmaya başlandığı mevcut durumda, kooperatifler arası ağların önemi ortaya çıkmaktadır. Kadın kooperatiflerinin, hali hazırda pazar sıkıntısı yaşadığı bir ortamda, aynı ürünlerle pazarda tutunmaya çalışması oldukça zordur. Buna çözüm olabilecek model, kooperatiflerin üretilecek ürünler üzerinde ortak bir planlamaya gitmesi olabilir. Kadın kooperatiflerinin piyasa taleplerine göre ürün üretmesi bir diğer önemli husustur. Birçok kadın kooperatifi gıda üretimi yapmaktadır ve maalesef çoğu aynı ürün çeşitliliğine sahiptir. Bu durum ister istemez birbirlerine rakip olan kadın kooperatiflerinin, farklı problemlerle yüzleşmesine sebep olacaktır.

Bölgemizdeki kadın kooperatiflerinin kendi aralarında bir ağ oluşturma noktasında istek ve irade gösterdikleri görülmektedir. Kadın kooperatifleri arasındaki bu ağlar birçok soruna çözüm olabilecek potansiyeldedir.



Kadın kooperatiflerinin hibe ve desteklerden kuruluş aşamasında yararlanmak istemeleri oldukça yerinde ve uygun bir taleptir. Dikkat edilmesi gereken husus, kadın kooperatiflerinin başarılı birer işletme modeline dönüşmeden, yalnızca hibe ve desteklerle ayakta kalmaya çalışan yapılar haline gelmemesidir.

Kooperatif ortaklarının yenilikçi gelişmeleri takip edebilmeleri, yenilikçi ürün üretme yönünde irade gösterebilmeleri de oldukça önemlidir. İşletme kapasitesinin geliştirilmesi ve rekabet edebilirliklerinin artırılması kooperatifleri mevcut durumlarından daha güçlü bir pozisyona taşıyacaktır. Bu amaçla Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın uygulamakta olduğu Kırsal İstihdamın Artırılması Teknik Destek Programı ile birçok kadın kooperatifine teknik destek sunulmaya devam edilmektedir.

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan kadın kooperatiflerinin ortak amacı, diğer kooperatiflerde olduğu gibi, kadın odağında insan refahını sağlamaktır. Bölge insanının, coğrafya ile bütünleşmiş karakteristik yapısının, sahadaki işlere yansıdığı birçok örnekte ortaya çıkmaktadır. Bölgemizdeki kadın kooperatifleri de, zorlu koşullarda, ellerindeki maddi-manevi birikim ile yola çıkmış kalkınma neferleridir. Henüz yolun başında olan bu gönüllülerin en büyük talebi, karşılırlarına çıkan hukuki ya da insani uygulamalardan kaynaklanan zorlukların kolaylaştırılması, gerçek anlamda kadın kooperatiflerinin işleyiş modellerinde pozitif ayrımcılık yapılmasıdır.





Tarih ve Doğanın Merkezi
Şebinkarahisar



Osmanlı döneminde sancaklık, Cumhuriyetin ilk yıllarında ise il olan Şebinkarahisar'ı yakından tanıyalım.

ŞEBINKARAHİSAR KÜNYESİ	
İlçe Oluş Tarihi	1933
Giresun İl Merkezine Uzaklık	118 Km.
Rakım	1300 metre
Nüfus (2020)	19625 (İlçe Merkezi-10695 / Köyler-8930)
Yüzölçümü	1378 Km ²
Belediyeler/Beldeler	Şebinkarahisar (Merkez)
Köy Sayısı	62

İLÇELERİMİZİ TANIYALIM

Tarihçe

Tarihin ve kültürün günümüze mirası olan Şebinkarahisar'ın dip tarihine ilişkin yeterli bilgiler henüz istenen nitelikte değildir. Kimi tarihçilere göre Hititler zamanında "Azzi Hayaşa Ülkesi" olarak adlandırıldığı ve burada Kaşgarların yaşadığı söylenir. Bir ara Kimmerler ve İskitlerin saldırısına uğrayan bölge, MÖ.298-263 tarihleri arasında Pontusluların hakimiyeti altında kalmıştır.

M.Ö. 65 yıllarında Romalılar'ın egemenliğine giren Şebinkarahisar, M.S.391'de Orta Asya'dan Peçenek ve Koman Türkleri tarafından istila edilmiş ve 60 yıl kadar bu Türklerin himayesinde kalmıştır. Bu tarihten itibaren şehir Romalılar ve Türkler arasında devamlı el değiştirmiştir. 1071 Malazgirt Savaşı'ndan sonra Şebinkarahisar bir daha çıkmamak üzere Türklerin eline geçmiştir.

Mengücek Gazi ve Danişmend Gazi tarafından birlikte fetih edildiği ileri sürülmektedir. Nitekim 1228 yılında şehir Anadolu Selçuklu Devletine bağlanmıştır. Bu devletin zayıflayıp yıkılmasından sonra, sırasıyla İlhanlılar, Eratnalılar ve Kadı Burhaneddin ile Akkoyunlu beyliklerinin idaresine girdi. Akkoyunlu Devletinin 1473 yılında Fatih Sultan Mehmet'e Otlukbeli Savaşı ile yenilmesinden sonra, Şebinkarahisar Osmanlı Devlet idaresine girmiştir.



Şehzadeler Şehri olarak anılan Karahisar, Karahisar-ı Şarkî adıyla anılmış ve yönetim açısından sancak durumuna getirilerek yönetilmiştir. 1473 yılında Fatih Sultan Mehmet Otlukbeli Savaşı'ndan sonra İstanbul'a dönerken Şebinkarahisar'a uğramış ve üç gün kaldığı bu şehir devrin vekayinamelerinde Karahisar-ı Şarki adıyla kaydedilmiştir.

Kurtuluş Savaşı'nın kazanılmasından sonra, 1923 yılında livaların il yapılmasına karar verilmiş, bu karar neticesinde o günlerde liva olan Şebinkarahisar da il yapılmıştır. 10 yıl süre ile il durumunu muhafaza eden Şebinkarahisar, 2197 Sayılı Kanunla 1933 yılında Giresun'a bağlı ilçe statüsüne getirilmiştir.

Coğrafi Yapı, Bitki Örtüsü ve İklim

Tarihi, kültürü ve yaşantısıyla geçmişten günümüze bir köprü olan Şebinkarahisar, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde, Giresun Dağları'nın

güneyinde ve Kelkit Havzası'nda yer almaktadır. Rakımı 1300 metre olan Şebinkarahisar; kuzeyde Dereli, kuzeydoğuda Yağlıdere, doğuda Alucra, güneydoğu'da Çamoluk, güneyde Sivas iline bağlı Akıncılar ve Gölova, batıda Suşehri ve Koyulhisar ilçeleri ile kuzeybatısında Ordu'ya bağlı Mesudiye ilçesi ile çevrilmiştir.

1.378 km²'lik yüzölçüme sahip ilçe, coğrafi konum itibarıyla vadiler, yaylalar, dağlar hemen dikkati çekmektedir. Karadeniz kıyısına paralel olarak uzanan Giresun Dağları Şebinkarahisar'ı kıyı şeridinden ayırmaktadır. Yüksekliği 3000 metreyi bulan Giresun Dağlarını aşmak için meşhur Eğribel Geçidi (2200), bazen de Şehitler Geçidi (2000) kullanılır.

Jeolojik olarak Erzincan'dan İzmit'e kadar uzanan bir fay hattı üzerinde bulunan Şebinkarahisar deprem felaketleriyle sık sık karşılaşan merkezlerden birisidir.

Şebinkarahisar Doğu Karadeniz Bölgesi'nde olmasına rağmen iklim bakımından Orta Anadolu iklim özelliklerini taşır. Yazlar sıcak ve kurak, kışlar soğuk ve karlı geçmektedir. Kıyı şeridinde paralel olarak uzanan yüksek dağlar denizden gelen nemli ve bol yağışlı rüzgârları tutarak iç kısımlara geçmesini önler. Bu nedenle ortalama yağış miktarı kıyı şeridinde 1300mm'yi aştığı halde iç kesimlerde 500-750 mm'ye düşer. Şubat ve Mart ayları yılın en soğuk aylarıdır. Kış mevsiminde sıcaklıkların zaman zaman -15 santigrat derecelere düştüğü görülür. İlçede yaz mevsimi kurak geçmekte olup Temmuz ayı yılın en sıcak ayıdır. Bu aylarda sıcaklıklar 25-32 dereceler arasında seyreder.

İlçe ekonomisi önemli ölçüde tarım ve hayvancılığa dayalıdır. İlçede ekilebilir tarım arazisi 41 bin 185 hektar olmasına rağmen, bunun ancak 21 bin hektarlık bir kısmını kullanabilmektedir. İlçede tahıl (buğday, arpa) ziraatı ön plana çıkmaktadır. Yetiştirilen belli başlı meyveler: Dut, ceviz, armut, kızılcık, erik, ayva, kiraz, vişne, elma, karadut, badem ve şeftalidir. Lezzetleriyle de bambaşka bir kültürün kapılarını aralayan Şebinkarahisar'da pestil, fırın kurusu, dut kurusunun yanında dünyada sadece burada yetişen Şebin Ceviziyle doğanın şifacı mucizesini sofralarınıza taşır.

Nüfus ve İdari Yapı

İlçenin TÜİK verilerine göre 2022 yılı toplam nüfusu 19625 olup, merkez nüfusu 10695, köy nüfusu ise 8930'dur. İlçe genelinde 15 mahalle ve 42 köy bulunmaktadır. İlçenin km²'ye düşen kişi sayısı 14'dür.

62 köyü (Ahurcuk, Akvıran, Alişar, Altınçevre, Arslanşah, Asarcık, Balcana, Bayhasan, Bayramköy, Baltaş, Buzkeçi, Çağlayan, Çakır, Çamlıbel, Dereköy, Diler, Doğanyuva, Dönençay, Duman, Ekecek, Evcili, Esentepe, Gökçetaş, Güneygören, Gürpınar, Güvercinlik, Güzelyurt, Hacıömer, Hasanşeyh, Hocaoglu, Karaağaç, Karacaören, Kayalı, Kınık, Konak, Kule, Ocaktaşı, Ovacık, Ozanlı, Örencik, Saraycık, Sarıyer, Sipahi, Suboyu, Sultankonağı, Şahinler, Şaplıca, Taşçılı, Tekkaya, Tepeltepe, Tokluağıl, Toplukonak, Turpçu, Uğurca, Yakınca, Yayı, Yedikardeş, Yeniol, Yeşilyayla, Yeşilyurt, Yıltarıç, Yumurcaktaş) ve 15 mahallesi (Akbudak, Avutmuş, Biroğul, Bülbül, Çiftlik, Fatih, İkiöğul, Kavaklar, Kırkgöz, Kızılca, Kütküt, Müftü, Tamzara, Taş, Yavuz Selim) mevcuttur



Eğitim, Sağlık ve Sosyal Durum

Şebinkarahisar'da eğitim ve öğretim faaliyetleri 2 anaokulu, 5 ilkokul, 4 ortaokul ve 6 lise ile sürdürülmektedir. İlçede halk eğitim merkezi, mesleki eğitim merkezi, rehberlik araştırma merkezi ve öğretmenevi ile öğretime katkı sunulmaktadır. 189 derslikte 244 öğretmen tarafından 3028 öğrenciye eğitim öğretim hizmetleri sunulmaktadır.

Giresun Üniversitesi'ne bağlı 2010-2011 akademik yılında 2 bölümle eğitim - öğretime başlayan Şebinkarahisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Şebinkarahisar Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Şebinkarahisar Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu yükseköğrenim hizmetleri sürdürülen ilçe bu anlamda güçlü ilçelerden birisidir.

İlçedeki sağlık hizmetleri ise 1948 yılında kurulan ve 2012 yeni yapılan hizmet binasına taşınan Şebinkarahisar Devlet Hastanesi ile yürütülmektedir. 2 bloktan oluşan hastanede diyaliz ünitesi, acil servisi ve görüntüleme merkezi (röntgen, tomografi, kemik dansitometri, mamografi, ultrason, ortopedi, anestezi ve genel cerrahi, pediatri, kadın doğum servisi, yoğun bakım ünitesi ve ameliyathane, üroloji, göz hastalıkları ve kulak burun boğaz servisi, dahiliye servisi ve acil servisimiz 24 saat kesintisiz sağlık hizmeti verilmektedir. Hastanede ayrıca laboratuvar, kan alma birimi ve kan merkezi birimi mevcuttur.



Ulaşım

Şebinkarahisar; Giresun'a 118 km, Sivas'a 198 km, Erzincan'a 124 km ve Trabzon'a 255 km mesafededir. Ordu-Giresun Havalimanına 127 km, Trabzon Havalimanına 227 km, Sivas Havalimanına 193 km ve Tokat Havalimanına ise 213 km mesafede yer almaktadır.

Kültür ve Turizm

Tarihi ve kültürel açıdan gelişmişliği ve zenginliği çok üst düzeyde bulunan Şebinkarahisar turizm destinasyonları açısından son derece zengin bir yapıya sahiptir. Hangi uygarlık tarafından yapıldığı belli olmayan Şebinkarahisar Kalesi, muhteşem konumuyla ilçenin karakteristik görünümünü taçlandırır.

Birçok medeniyetin yeşerdiği, bu toprakların en güzel yapılarından biri kent merkezine 11 km uzaklıkta Orta çağdan kalma Meryemana Manastırı'dır. Sarp bir kayalığın tam ortasında büyükçe bir mağara içerisine yapılmış manastır, Hristiyan dünyasında bulunan manevi değeri büyük olan ve sıkça ziyaret edilen bir mekândır. Kayadibi köyünde bulunan manastır Bizans dönemine aittir. Sarp bir kayalığın tam ortasında büyükçe bir oyuk içerisine yapılmasıyla Trabzon Sümela Manastırı'nı anımsatan yapının buradan etkilenecek inşa edildiği tahmin edilmektedir.



Otlukbeli Savaşı'ndan sonra Fatih Sultan Mehmet tarafından yaptırılan ve beş yılda tamamlanan Fatih Cami, Müslüman dünyasında manevi bir değere sahip ve Osmanlı tarihinin en önemli sanat eserlerinden birisidir. Ahşap olarak yapılan cami, iki defa yanmış ve sonradan taştan yapılarak bugünkü konumuna getirilmiştir.

Avutmuş Mahallesi'nde Mengücek Hükümdarı Fahrettin Behramşah adına oğlu Muzafferüddin Mehmet tarafından XII. yüzyılda inşa ettirilen Behramşah Cami, TR90 Bölgesi'nin en eski camilerinden biridir.

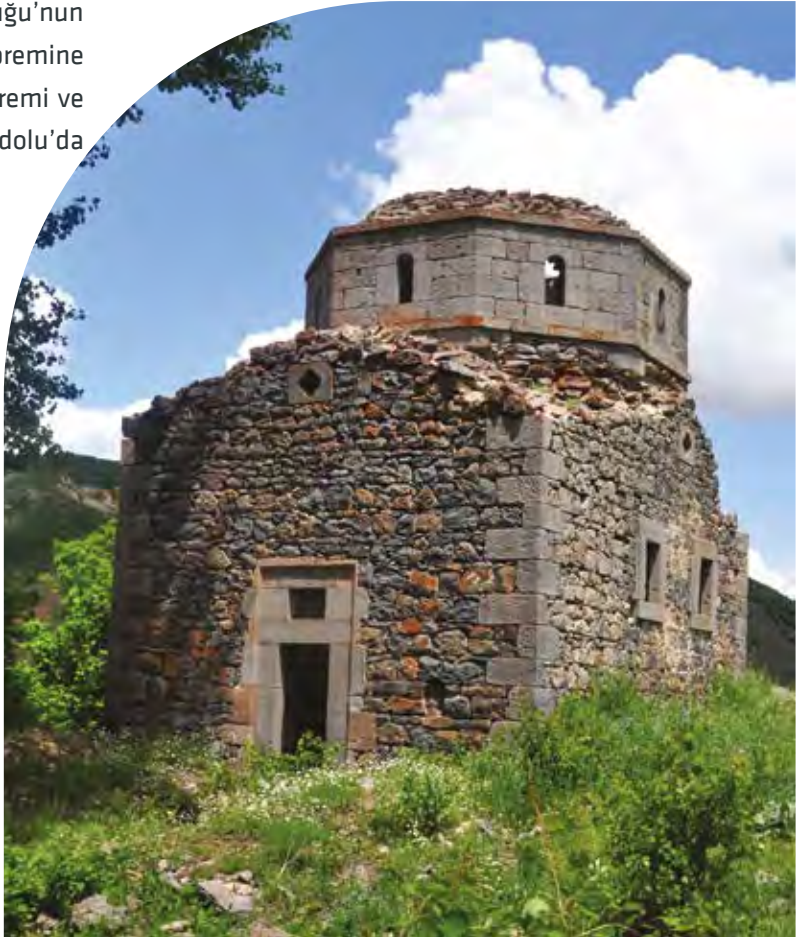
17.yüzyılda Şark-i Karahisar (Şebinkarahisar) Sipahi Reisi Taban Ahmet Ağa tarafından yerli kara taştan, 2 katlı tipik Osmanlı mimarisi tarzından yapılan Taşhanlar, Osmanlı İmparatorluğu'nun günlük yaşantısını yansıtır. 1915'den 1939 depremine kadar cezaevi olarak kullanılmış ve 1939 depremi ve sonraki yıllarda tahrip olmuş bedesten Anadolu'da Türk uygarlığının simgelerindendir.

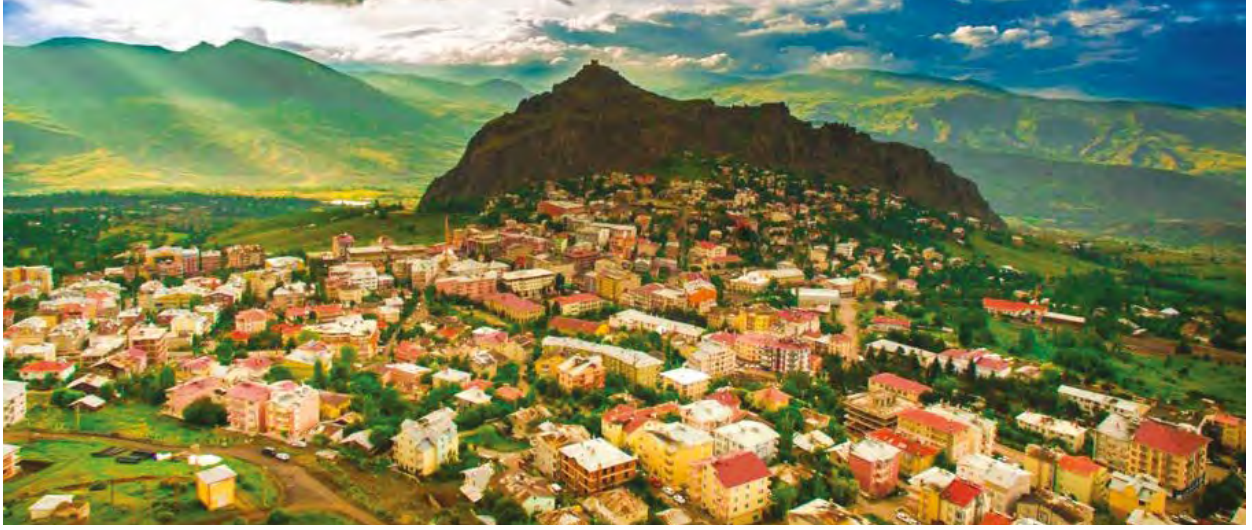
Bisans İmparatorluğu'ndan kalma Göknük Kilisesi, Anadolu Kültür zenginliğinin en önemli miraslarından biridir.

Tarihi konaklarıyla özel mimariye sahip Şebinkarahisar Eski Vilayet Konağı ve Adliye Sarayı tarihe ışık tutmaktadır.

Şebinkarahisar Atatürk Evi ve Müzesi ile Şebinkarahisar Kent Müzesi de ilçenin tarihine tanıklık eden yapıların başında gelmektedir.

Muhteşem bir tarihi geçmişe sahip Şebinkarahisar'da Kurşunlu Cami, Tamzara Cami, Asarcık Kilisesi, Licese Kilisesi, İstiklal Çeşmesi, Çağlayan Köyü Şelalesi, Kılıçkaya Baraj Gölü gezilip görülecek diğer tarihi ve doğal öğelerdir.





TR90 Bölgesinde Şebinkarahisar'ın Yeri

2022 yılı İlçelerin Sosyo-Ekonomik Gelişmişlik Sıralaması Araştırmasına bakıldığında Şebinkarahisar ilçesi -0,204 skor değeri ile 4.kademe gelişmiş ilçeler içerisinde yer almaktadır. Bu skor değeri ile Şebinkarahisar; Giresun'da yer alan 16 ilçe arasında 7.sırada, DOKA Bölgesinde yer alan 80 ilçe arasında ise 33.sırada ve ülkemizde bulunan 973 ilçe arasında ise 439. sırada yer almaktadır.

Şebinkarahisar Camileri

Altınova Köyü Camii

Kiliseden dönme camii 1900 yılında inşa edilmiştir. Şebinkarahisar ilçe merkezine 25 km uzaklıkta bulunan caminin toplam alanı 1251 m² olup, iç alanı 251 m²'dir.



Behramşah Camii

Şebinkarahisar Avutmuş Mahallesi'nde Mengücek Hükümdarı Fahrettin Behramşah adına oğlu Muzafferüddin Mehmet tarafından XII. yüzyılda inşa ettirilen Behramşah Cami, DOKA Bölgesi'nin en eski camisidir. Toplam alanı 672 m² alan caminin iç alanı 150 m² olup taş işçiliği ile dikkat çekmektedir.



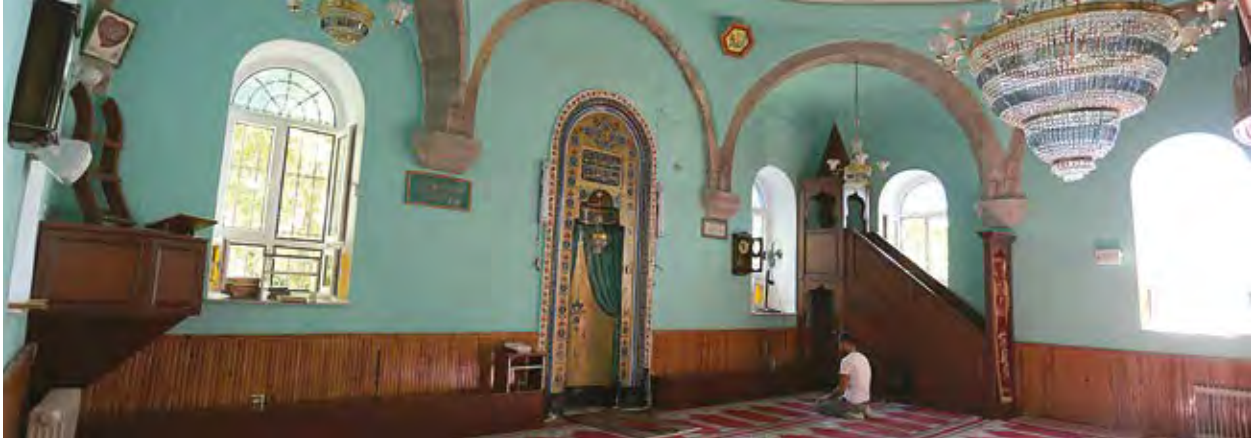
Evcili Köyü Camii

Kiliseden dönme camii 1900 yılında inşa edilmiştir. Şebinkarahisar ilçe merkezine 15 km uzaklıkta bulunan caminin toplam alanı 741 m2 olup, iç alanı 170 m²'dir. Caminin içinde bulunan sütun direkler dikkat çekmektedir.

Fatih Camii

Osmanlı İmparatorluğu döneminden kalma olan camii, Fatih Sultan Mehmet'in Otlukbeli Savaşı'nı kazandıktan sonra Şebinkarahisar'a geldiğinde, bu gelişinin anısı olarak bir cami yapılmasını emretmesi üzerine Fatih Camii yapılmaya başlanılmış ve yapımı 5 yıl sürmüştür. Ahşap olarak yapılan cami, tarihinde iki defa büyük yangın görmüştür, birinci yangından sonra onarılmış fakat 1886 tarihindeki ikinci yangında tamamen yanarak yok olma noktasına gelmiştir. Mutasarrıf Resih Paşa ve Defterdar Mahmut Nedim'in öncülüğünde 1888 tarihinde Şebinkarahisar halkından da yardım alınarak şimdiki Fatih Camii yeniden yapılmıştır. Dikdörtgen planlı ibadet mekânının üzeri altı kubbe ile örtülmüş ve böylece Osmanlı mimarisindeki ulu cami plan tipi burada uygulanarak inşa edilmiştir. 1939 yılında yaşanan büyük Erzincan depremi Şebinkarahisar'da da oldukça etkili olmuş ve büyük hasar yaratmıştır, Fatih Camiinin kubbeleri çökmüş, halıları yırtılmıştır. Kaymakam Mukadder Öztekin'in çabaları ile 1950 yılında onarılmış ve kurulan Fatih Camii koruma ve Güzelleştirme Derneği vasıtasıyla onarım ve ihtiyaçları karşılanmaya başlamıştır. Giriş kısmının sağında kare planlı kaide üzerinde önce konik sonra çok köşeli bir gövdeye sahip tek şerefeli minareye sahiptir. İlçe merkezinde bulunan Fatih Camii, ilçenin en büyük camisidir, geniş bir avlusu mevcuttur ve üstü kurşunla kaplıdır. 2006 Yılında Vakıflar Bölge Müdürlüğünce restore edilerek üstü bakırla kaplanmış ve temel güçlendirme çalışması yapılmıştır.





Kurşunlu Camii

Taş Mahallesi yer alan camii, 1586 yılında yapılmıştır. Caminin Harime giriş kapısındaki kemer dilimlerinde bulunan 4 satırdan ibaret inşa kitabesine göre Kurşunlu Camii inşası 5 yıl sürmüş ve 1586 yılında yapımı tamamlanmıştır. Camii Osmanlı Devleti'nin klasik üslupta karakteristik cami şemasına uygun olarak yapılmıştır, Osmanlı Mimarisinin tipik özelliklerini taşımaktadır. Üç kubbelidir, bir son cemaat yeri ve tek

kubbe ile örtülen haremden meydana gelmektedir. Küçük boyutlu son cemaat yerinde minare sol tarafa yer almaktadır ve üç kubbe ile örtülmüştür. Kurşunlu Camii mihrap ve minberi ilk yapıldığı zamanlardaki haliyle günümüze kadar gelmiştir. 19. yüzyılda da yapılan tamirle bugünkü görünümünü alan Kurşunlu Camii en son 1986 yılında restore edilmiş ve günümüzde halen kullanılmaktadır.



Tamzara Camii

Tamzara mahallesinde bulunan cami 1840 yılında yapılmıştır. Minare caminin içinden yükselmekte, taş işçiliği ile öne çıkmaktadır. Cami etrafından yapılan dinlenme yerleri ile caminin tavanındaki yapım ilgi çekicidir. Toplam alanı 816 m² olup, iç alanı 171 m²'dir.

Turpçu Köyü Camii

Kiliseden dönme camii 1874 yılında inşa edilmiştir. Şebinkarahisar ilçe merkezine 20 km uzaklıkta bulunan caminin toplam alanı 1500 m² olup, iç alanı 130 m²'dir. Camide bulunan iki adet minare çok dikkat çekicidir.





*Artvin Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Müzesi*



ÜRETEN KADIN GÜÇLÜ KADIN PROJESİ

GİRESUN SOSYAL GİRİŞİMCİLİK MERKEZİ PROJESİ



*Ajansımız tarafından desteklenen ve Giresun Belediyesi'nce yürütülen projeleri
Giresun Belediye Başkanı Sayın Aytekin Şenlikoğlu ile konuştuk.*

Niçin bu projeyi yaptınız? Amacınız neydi?

Giresun Belediyesi'nde göreve başladığımız 2019 yılından itibaren Giresun'umuzun hak ettiği değere kavuşması adına Belediyemiz kaynaklarını doğru kullanmak ve yeni kaynaklar oluşturmak adına onlarca farklı çalışmayı hızla başlattık. Belediyemizin ve şehrimizin ihtiyaçlarına çözüm olmak adına gerek kendi kaynaklarımız gerekse çeşitli kamu kurum ve kuruluşları ile ortak çalışmalar ile şehrimizin ve insanımızın hizmetlerle buluşması için çalışmalarımızı devam ettiriyoruz. Geride bıraktığımız 4 yıllık süreçte birlikte ortak projeler hayata geçirdiğimiz kurumların başında gelen Türkiye Cumhuriyeti Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na bağlı Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA) ile vatandaşlarımızın beklentilerine çözüm olan şuana kadar 5 farklı projemizi hayata geçirdik.

Bu projelerimizi yaparken insan odaklı belediyecilik anlayışı ile başta gençlerimiz ve kadınlarımız olmak üzere hemşehrilerimizin hayata katılımlarının artırımını amaç edindik.



Proje sürecini anlatır mısınız? Neler yapıldı?

Göreve talip olurken tespit ettiğimiz şehrimizin ihtiyacı olan konuların hayata geçirilmesi adına göreve başlamamız ile birlikte hızlıca aksiyon almaya başladık. Vatandaşlarımızın beklentilerine çözüm olmak adına ortaya koyacağımız projelerin öncelik sıralamasını belirledik. Belirlediğimiz öncelik sıralaması ile birlikte projelerimizin hayata geçirilmesi adına kaynak oluşturma sürecini hızlıca planladık. Bu bağlamda DOKA'nın üstlendiği bölgemizin kalkınması misyonuna uygun projelerimizi hayata geçirmek üzere işbirliğimizi güçlendirdik. Her projemizin hazırlanma sürecinde şehrimizi ve vatandaşlarımızı dinleyerek projelerimizi somutlaştırdık. Her bir projemizin merkezinde hemşehrilerimizin talep ve arzularını aldığımız bütün süreçler sonunda vatandaşlarımız tarafından beğeniyle karşılanan projeleri hayata geçirdik.



Bu projenin veya bu tarz projelerin Giresun adına getirileri nelerdir?

DOKA işbirliği ile geçtiğimiz 4 yılda 5 farklı projemizi şehrimize ve bölgemize kazandırdık. Şehrimizin topyekün kalkınması adına planladığımız projelerin ilki olarak üreten kadınlarımızın sosyal hayata katılımlarını desteklemek amacıyla Üreten Kadın Güçlü Kadın Projesi'ni hayata geçirdik. Bu projemizin ardından elverişsiz koşullarda satış yapan yerel üreticilerimizin ürünlerinin ekonomiye katılımlarını sağlamak adına şehrimizin 3 farklı konumunda Yöresel Ürünler Pazarı Projelerimizi hayata geçirdik. Gençlerimizin yeni nesil teknolojik imkanlar ile buluşmalarını mümkün kılmak adına Giresun Sosyal Girişimcilik Merkezi Projesi ile şehrimizde son teknoloji ile donatılmış, gençlerimiz tarafından beğeni ile karşılanan Gençlik Açık Ofisi'ni hizmete sunduk. Doğu Karadeniz'in en eski uluslararası festivali haline gelen ve 3.000 yılı aşkın tarihe sahip bir geleneğin yaşatılması adına Mayıs 7'si tarihi ile ilgili rapor hazırlama projesini gerçekleştirdik. Bölgemizin mutfağının sahip olduğu zenginliği ortaya koymak adına Giresun Mutfak Atlası Projesi ile bölgenin zengin gastronomi kültürünü ortaya çıkardık ve bu değerleri tanıtarak turizm potansiyelini artırdık.



Bu projelerle Giresun'unumuzun ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda kalkınmasına katkıda bulunarak, hemşehrilerimizin günlük hayatına katkı sunmaya devam ediyoruz.



Belediye olarak bundan sonraki hedefleriniz nelerdir?

Belediye olarak bundan sonraki hedeflerimiz, Giresun'umuzun sürdürülebilir kalkınması ve vatandaşlarımızın yaşam kalitesini artırmak üzerine odaklanmaktadır. Aşağıda bazı hedeflerimizi paylaşabilirim:

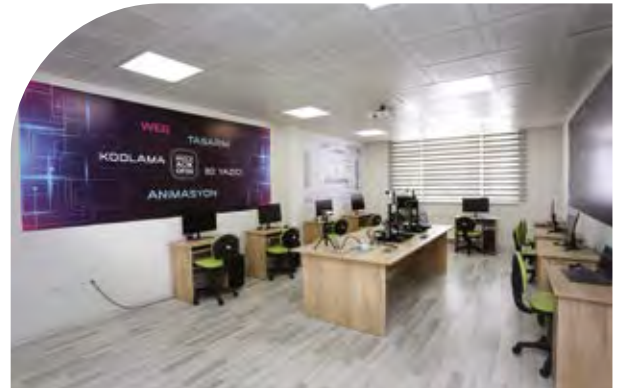
Altyapı ve İmar: Şehir planlaması ve altyapı çalışmalarını güçlendirerek, modern ve yaşanabilir bir çevre oluşturmayı hedefliyoruz. Altyapı iyileştirmeleri, yol düzenlemeleri, yeşil alanların artırılması ve şehir estetiğini önemseyen imar projeleri üzerinde çalışmalarımıza devam ediyoruz.

Ekonomik Kalkınma: Şehrimizin ekonomik potansiyelini maksimize etmek ve iş imkanlarını artırmak için yeni yatırımlar ve projeler geliştireceğiz. Çeşitli kamu kurum ve kuruluşlar ile işbirlikleri kurarak, yerel girişimcileri destekleyecek, turizm sektörünü geliştirecek ve istihdamı teşvik edecek çalışmalar gerçekleştireceğiz.

Sosyal Hizmetler: Vatandaşlarımızın sosyal ihtiyaçlarını karşılamak için çeşitli projeleri hayata geçirmeye devam edeceğiz.

Çevre Koruma ve Sürdürülebilirlik: Doğal kaynakları korumak, çevre bilincini artırmak ve sürdürülebilir bir yaşam alanı oluşturmak için çevre projelerini öncelikli gündemimizde tutmaya devam ediyoruz. Atık yönetimi, enerji verimliliği, yenilenebilir enerji kaynakları ve yeşil alanların korunması gibi konularda attığımız adımların gelişmesini devam ettiriyoruz.

Bu hedefler doğrultusunda, Giresun'umuzun sürdürülebilir kalkınmasına yönelik çalışmalarımızı devam ettireceğiz. Toplumun ihtiyaçlarına cevap verecek projeleri hayata geçirerek, şehrimizin geleceğini Giresun'a değer bir hale getirmek için çalışıyoruz.



Projeyle kaç kişiye istihdam sağladınız?

Her projemiz ile onlarca farklı hemşehrimizin hayatına dokunuyoruz. Doğrudan istihdamın yanında vatandaşlarımızın ekonomiye katılımlarını destekleyen projelerimiz ile hemşehrilerimizin hayata katılımlarına imkan ve alanlar sağlıyoruz. Gençlerimizin kişisel gelişimleri ve kendi projelerini hayata geçirmeleri adına imkanlarımızı seferber ederek şehrimizin ve insanımızın kalkınması adına gayret ediyoruz.



Proje Künyesi

Program Adı 2020 YILI SOSYAL GELİŞMEYİ
DESTEKLENME MALİ DESTEK PROGRAMI

Proje Adı Üreten Kadın Güçlü Kadın Projesi

Yararlanıcı Giresun Belediye Başkanlığı

Bütçe 1.592.000 TL

Destek Miktarı 1.300.000 TL (% 81,65)

Proje Süresi 24 ay



Proje Künyesi

Program Adı 2020 YILI SOSYAL GELİŞMEYİ
DESTEKLENME MALİ DESTEK PROGRAMI

Proje Adı Giresun Sosyal Girişimcilik Merkezi Projesi

Yararlanıcı Giresun Belediye Başkanlığı

Bütçe 1.100.000 TL

Destek Miktarı 900.000 TL (% 81,82)

Proje Süresi 24 ay



HAZIR GİYİM UYGULAMALARI MERKEZİ

*Ajansımız tarafından desteklenen ve Ordu / Altıordu Belediyesi'nce yürütülen projeleri Sayın **Aşkın Tören** ile konuştuk.*



Projenizin arka planı hakkında bilgi verir misiniz? Projenizi tasarlarken ana amacınız ve beklentileriniz nelerdi?

Ordu ilinde gerek bizim yaptığımız saha çalışmaları gerekse İŞKUR tarafından yapılan işgücü piyasası araştırma sonuçlarına göre özellikle son yıllarda Ordu işgücü piyasasında en çok ihtiyaç duyulan mesleklerin başında dikiş makinesi operatörlüğünün geldiği görülmektedir. Yine işgücüne katılım ve işsizlik verileri incelendiğinde ise kadınların ve gençlerin işsizlik oranının en yüksek olduğu grupta yer aldığı anlaşılmaktadır.

Belediye olarak halkımızın ve şehrimizin yerel ve ortak ihtiyaçlarına çözüm üretme sorumluluğumuz çerçevesinde “bu şehirde mesleksiz genç kalmayacak” hedefimize uygun olarak proje ekibimizi harekete geçirdik. İşgücü piyasasında tekstil sektöründe oluşan bu arz ile talebi buluşturmak bir başka ifadeyle açık iş pozisyonlarına yönelik nitelikli işgücünü temin etmek amacıyla aynı zamanda sürdürülebilirliği de olan bu projeyi geliştirdik.

Böylece gerek bölgemizin gerekse ilimizin ve ilçemizin önemli bir sorununa çözüm bulmayı amaçladık.

Ayrıca kapsayıcılık ve sürdürülebilirlik kapsamında bölgesel eşitsizlikleri azaltmak, kırsal geçim olanaklarını artırmak, rekabet edebilirliği güçlendirmek, girişimcilik ve inovasyonu desteklemek üzere kamusal bir sorumluluk üstlenerek ulusal rekabet edebilirliğe ilişkin kritik yapısal sorunları çözümlemek için bir modelleme yaptık.



Projenin hazırlık sürecini anlatır mısınız? Proje öncesinde özel sektör ve ilgili kurumlar ile ne gibi iştişarelerde bulundunuz?

Öncelikle çalışma hayatının temel dinamiklerinden olan İŞKUR'un İşgücü Piyasası Araştırmaları (İPA), SGK'nın kurumsal verileri, sektör temsilcileri ile yapılan görüşmeler ve ilimize ait açık işler, temininde güçlük çekilen meslekler ve çalışan sayısı birlikte analiz edildiğinde tekstil sektöründe konfeksiyon işçisi ve öncelikle de dikiş makinesi operatörlüğü alanında nitelikli işgücü eksikliği bulunduğunu tespit ettik.

Ardından fiziki mekan temini için çalışmalarımızı başlattık. İlçemiz Karacaömer Mahallesi'nde bulunan ve daha öncesinde çeşitli işletmelere tekstil fabrikası olarak kiralanmış olmakla birlikte halihazırda atıl halde bulunan mülkiyeti Belediyemize ait toplam 1800 metrekare kapalı alana sahip yerleşkemizin 400 metrekarelik bölümünü az önce arka planını aktardığımız proje fikrinin gerçekleşmesi maksadıyla tahsis ettik.

Mevcut yerleşkenin ilimizde faaliyet gösteren işletmelerce bilinen bir noktada olması, lojistik açıdan şehir merkezine yakınlığı ve fiziki kapasitesinin yeterli olması bu proje alanının seçiminde önemli bir etken oldu.

Dolayısıyla ortak akılla ve veriye dayalı hareket ederek hem atıl kapasitenin yeniden canlandırılması hem de kamuya ait bir işletmenin yine kamusal bir hizmete sunulması suretiyle sürdürülebilirliğe önemli katkı sağlayacağımızı ve aynı zamanda işgücü arz ve talebini dengeli bir şekilde eşleştirerek piyasaya yapıcı bir rol sergileyebileceğimizi ortaya koyduk.

Proje uygulama sürecinde neler yaşadınız? Özellikle projede eğitim alan gençler ve kadınlardan ne gibi geri dönüşler aldınız?

Projemize ilk başvuruları çevrimiçi bir platform aracılığı ile internet sayfamız üzerinden aldık. İlk kurs döneminde 40 kursiyere hizmet verebilecek kapasitemiz olmasına rağmen 260'a yaklaşan başvuru kaydı yaptık.

Kapasitemiz ölçüsünde tüm başvuruları değerlendirilmeye aldık ve etaplar halinde planladığımız mesleki eğitim kurs dönemlerini de işgücü piyasasının ve şehrin gerekleri doğrultusunda takvimlendirerek ilgililere duyurduk.

Şu an itibarıyla 5. kurs dönemine devam ettiğimiz merkezimizde aldığımız toplam başvuru sayısında ise 440 rakamına ulaştı. Projemiz bilhassa kadınların işgücüne katılımında kayda değer bir artışa ve memnuniyete neden oldu. Bu da talep yoğunluğunu beraberinde getirdi. Çağrı merkezi ve diğer kanallardan projemize halkımızın başvurusu devam ettiğinden ilimiz tekstil sektörü içindeki açık iş pozisyonlarına nitelikli işgücü yetiştirmeye devam etme kararı aldık.



Projeniz tamamlandı. Başta kadın ve gençlerin istihdama katılmaları olmak üzere hedeflerinize ne ölçüde ulaştınız? Projenizi bundan sonraki süreçte ne şekilde devam ettirmeyi planlıyorsunuz?

Merkezimizde proje çerçevesinde temin ettiğimiz 38 adet ileri ve üstün teknolojik makine ekipman ile her dönemde 40 kursiyer aynı anda olmak üzere toplamda 160 kursiyere sertifikalı eğitim olanağı sunduk.

5. dönem eğitimlerine devam ettiğimiz merkezimizden bugüne kadar mezun edilen ve sertifikalandırılan kadın kursiyerlerimizin istihdama geçişlerine yardımcı olduk. Kursiyerlerimizin yüzde 70'ine özel sektörde istihdam imkanı sağladık.

Genç kursiyerlerimiz yönünden ise mesleki eğitimi teorik ve uygulamalı vererek nitelik kazandırmanın yanı sıra onların çalışma hayatına katılımları ve istihdama erişimlerini ivmelendirdik.

Yine rekabet edebilirliği güçlendirirken beraberinde girişimciliği de destekledik. Bu sayede kursiyerlerimizin bir kısmının eğitim sürecinden edindiği motivasyonla kendi işini kurmak ve kadın girişimci olma fikrini hayata geçirme isteğini müşahade ettik.

Bu projenin veya bu tarz projelerin Ordu ilimize katkıları üzerine neler söyleyebilirsiniz?

Projemizin ilimizde özellikle tekstil sektöründe ihtiyaç duyulan nitelikli işgücü kapasitesinin artırılması ve böylece hem mevcut talebin karşılanması sonrasında ise gençlerin ve kadınların hem işgücüne katılımını hem de istihdamını artırmak suretiyle ilimizin çalışma hayatına ve dolayısıyla ekonomisine pozitif bir katkı sunacağını öngörüyoruz.

Proje ile sadece mevcut arz ve talebine eşleştirilmesinin ötesinde ilçemizde bir tekstil kümelenmesi oluşturmayı ve sonrasında ise Tekstil İhtisas OSB için zemin hazırlayarak yeni girişimlerin önünü açmayı planlıyoruz. Zira sektör içerisinde doğrudan veya dolaylı yer alan tüm aktörler için yaratılacak yeni/ ilave talep ile birlikte değer zincirinde de artışların meydana geleceğini düşünüyoruz.

Projenin tekstil ve hazır giyim sektöründe faaliyet gösteren hammadde ve makine-ekipman tedarikçileri için yeni müşteriye ulaşma noktasında olumlu yararlar sağlayarak, tedarikçilerin satış hacimlerini artıracaklarını öngörüyoruz.

Ayrıca projemizin temelini oluşturan ve Belediye olarak örneklik teşkil ettiğimiz altyapısı hazırlanmış, kiralanabilir modern üretim atölyelerinin oluşturulması ile yatırımcı çekme ve bölgenin yatırımcılar açısından cazip hale gelmesinin sağlanabileceğini, mikro işletmeler için dahi olsa uygun imalat atölyelerinin oluşturulmasıyla istihdam ve işgücüne katılımı artış, işsizlikte düşüş yaşanmasını ve sonuç olarak da ilimizin sosyo-ekonomik yönden kalkınmasını ve insani gelişmişlik endeksinde yükseliş sağlanmasını bekliyoruz.



Altınordu Belediyesi olarak, özellikle istihdamın artırılması hususunda, önümüzdeki dönem için hedefleriniz nelerdir? Benzer proje çalışmalarınız olacak mı?

Bilindiği üzere il düzeyinde sosyal refahı ve istihdam olanaklarını artırmak için özellikle emek yoğun sektörler başta olmak üzere sanayinin gelişmesi için yatırım ortamının iyileştirilmesi bir zorunluluktur.

Ayrıca insanların iş/yaşam dengelerinin oluşturulması ve dezavantajlı grupların sosyal yaşama katılımlarını kolaylaştırmak ve işgücüne ve istihdama katılımlarını artırmak adına bütüncül bir yaklaşım sergilenmesi gerekmektedir.

Özellikle dezavantajlı gruplar arasında bulunan kadınları, genç işsizleri ve göç olgusunu da dikkate yönelik olarak bir kısım ekonomik destek ile işgücüne ve istihdama katılımları için bir dizi projeyi gerçekleştirdik veya tamamlama aşamasına geldik.

Bunları sıralayacak olursak;

- Kadınlarımızın ürünlerini ekonomik bir değere dönüştürebilmeleri için Kadın Kooperatifi,
- Kadın kooperatifine üretim, hizmet ve pazarlama imkanları sunan Lezzet Durağı, Menekşe Kafe ve Satış Noktası,
- Bir fikri olan kadın girişimcilerimiz için Kadın Girişimci Merkezi,
- İş arayan kadınlarımız için Kariyer Merkezi,
- Gastronomi ve geleceğin mesleklerini öğrenmek isteyen genç kadınlar için Mesleki Eğitim Mükemmeliyet Merkezi,
- Gastronomi alanında çalışmak isteyen kadınlar için Gastronomi Merkezi,
- Çalışan annelerin çocuklarına yönelik olarak biri özel çocuklar için olmak üzere 3 adet kreş,
- Nitelikli olup tekstil sektöründe çalışmak isteyen kadınlarımız için Tekstil Fabrikası (Tekstil Yurdu Altınordu),

Bu projemiz Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansından 18 milyon liraya ulaşan destek ve taahhüt ettiğimiz eş finansman miktarı çerçevesinde yaklaşık 32 milyon liraya ihale edilmiş ve imalatımız %25 seviyesine ulaşmıştır.

Projemizin birinci etabında yaklaşık 4300 m² kapalı alana sahip işliklerde 600-1000 kişinin istihdam edilmesi planlanmıştır. Bahse konu projemiz Şubat 2024 tarihinde tamamlanacak şekilde çalışmalarını sürdürülmekte olup tamamlanmasını müteakip aynı büyüklükteki ikinci etaba başlanacaktır.

Hazır Giyim Uygulamaları Merkezimizden mesleki eğitim vererek mezun ettiğimiz kursiyerlerimiz de dahil olmak üzere nitelikli tekstil işçilerinin istihdam edilebilirliklerini desteklemeyi temel hedef aldık.

Bu projemiz ile yeni yatırımcı ve girişimciler için ilçemizi bir cazibe merkezine dönüştürmek, ilçemizin ekonomisine katkı sağlamak ve en nihayetinde orta ve uzun vadede ilçemizin ve ilimizin ekonomik ve sosyal parametrelerinde iyileşmeler beklenmektedir.

Son olarak tüm bu çalışmalar neticesinde “insana yakışır iş” kapsamında öngörülen stratejik hedeflerin ilimiz ve ilçemiz adına yakalanması temel hedefimiz olarak ortaya çıkmaktadır.

Proje Künyesi

Proje Adı	Hazır Giyim Uygulamaları Merkezi
Referans No	TR90/20/SOGEP/0010
Yararlanıcı	Altınordu Belediyesi
Bütçe 1.320.604 TL	Destek Miktarı 900.000 TL
Proje Süresi	18 Ay

KADINLAR DOKUYOR PROJESİ



Ömer ŞENTÜRK/ Şebinkarahisar Belediye Başkanı

Giresun Şebinkarahisar Belediye Başkanı Ömer Şentürk, projenin ilk olarak 2010 yılında Şebinkarahisar Belediyesi tarafından gün yüzüne çıkarılıp, tanıtılmasının ardından geline süreçte bu el sanatının daha fazla kadınıma öğretilmesi, seri üretime geçilmesi ve markalaşmasının kaçınılmaz olduğunu söyledi.

Şebinkarahisar Belediyesi olarak 2020 Yılı Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı (SOGEP) kapsamında Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'na başvurusunu yaptıkları 'Kadınlar Dokuyor Projesi'nin kabul edildiğini belirten Başkan Şentürk, "Proje ile öncelikle güzel bir atölye ve satış ofisi kurduk. İlçemize gelen hiçbir misafirimiz neredeyse atölyemizi görmeden, dokuma tezgâhına oturmadan gitmiyor diyebiliriz. Kurs sürecimizde bu sanatı hiç bilmeyen 50'den fazla hanım kardeşimiz dokuma yapmayı öğrendi. S.S.Kadınlar Dokuyor Kadın Girişimi Üretim ve

İşletme Kooperatifi'ni kurduk. Belediyemizce coğrafi işaret aldığımız Tamzara Dokuması ile başlarda sadece peştamal ve şal gibi daha belirli ürünler dokunurken bugün ürün yelpazemiz inanılmaz genişledi. Kravat, çanta, yastık kılıfları, deniz giyiminde kullanılan pareolar, hamam setleri, havlular, elbise ve gömlekler, perdeler ve daha sayamadığım el emeği göz nuru birçok ürün artık dokunarak son tüketiciye sunuluyor." ifadelerini kullandı.

"Projemizle, bu el sanatımızı tanıtmak, markalaşmak, istihdam oluşturarak ilçe ve ev ekonomisine katkı sağlamayı hedefliyoruz." Diyen Başkan Şentürk, kursiyerleri dokuma eğitiminin yanı sıra tanıtım ve pazarlama, kooperatifçilik ve dijital pazarlama eğitimleriyle de destekleyerek, e-ticaret alanında da projeye ivme kazandıracaklarını söyledi.

Tamzara Dokumasının tarihi bir el sanatı olması hasebiyle ilçeye gelen yerli ve yabancı turistlerin ilgi kaynağı olduğunu dile getiren Başkan Şentürk, konuşmasına şöyle devam etti:

“İlçemize gelen her misafirimiz atölyemizi görmeden, dokuma deneyimini yaşamadan dönmüyor diyebiliriz. Atatürk Evi ve Müzesi içerisinde oluşturduğumuz tanıtım noktamızla da müzeye gelen ziyaretçilerimiz hem bu el sanatımızı tanımış oluyor hem de buradan bir hatıra satın alarak ekonomik olarak katkı da sağlamış oluyor. Bu anlamda hem ilçe turizmne ve ekonomisine katkı sağlamış hem de ilçemizde kadın istihdamı yaratılmış oluyor. Buradan sizlerin vesilesiyle de tüm okurlarımızı ilçemizi ve atölyemizde yaptığımız çalışmaları görmek için Şebinkarahisar’a davet etmiş olalım.” dedi.



Proje Künyesi

Program Adı 2020 YILI SOSYAL GELİŞMEYİ DESTEKLENME MALİ DESTEK PROGRAMI

Proje Adı Kadınlar Dokuyor Projesi

Yararlanıcı Şebinkarahisar Belediye Başkanlığı

Bütçe 1.250.000 TL **Destek Miktarı** 1.100.000 TL (% 75) **Proje Süresi** 24 ay

83

Proje İle İlgili Detaylar

1- Proje Ofisi ve Ekibinin Oluşturulması

Proje kapsamında belediye bünyesinde proje ofisi oluşturulmuş ve proje ekibi tahsis edilmiştir.

2- Küçük İnşaat İşleri

İçerisinde 37 adet dokuma tezgâhı bulunan dokuma atölyesi oluşturuldu. Çocuklar için ise kreş kuruldu.

3- Eğitim Faaliyetleri

Kadınlardan oluşan 24 kişilik kursiyer grubuna 6 başlıkta toplamda 250 saat eğitim verildi.



AKKUŞ ŞEKER FASULYESİ PAKETLEME TESİSİ YAPIMI PROJESİ



*Ajansımız tarafından desteklenen ve yürütülen Akkuş Şeker Fasulyesi Paketleme Tesisi Yapımı Projesini Ordu ili **Akkuş Ziraat Odası Başkanı Sayın Ahmet Kaya** ile konuştuk.*

2007 yılında Akkuş Ziraat Odası Başkanı olduktan sonra AB kaynaklı bir proje yaptıklarını belirten Akkuş Ziraat Odası Başkanı Sayın Ahmet Kaya, “Atalarımızdan kalma Akkuş Şeker Fasulyesi'nin çok az miktarda tarımı yapılmaktaydı. İlçemizde çiftçilerimize daha fazla katkı yapmanın yollarını aradık. Akkuş Şeker Fasulyesi'nin damak zevkini ilçenin insanı olarak ben zaten biliyordum. Ancak kimse tarafından bilinmediği ve tanınmadığı için üreticilerimiz sadece kendi ihtiyaçları kadar üretiyorlardı. Pazarda satışı yoktu. AB projesinde çalıştığımız öğretim görevlilerin de yardımıyla 2010 yılında Akkuş Şeker Fasulyesi olarak coğrafi işaretini aldık.” diye konuştu.

“Bu projede Tokat Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bölümü'nden 19 öğretim görevlisini üç ay boyunca ilçemize taşıdık.” diyen Başkan Kaya, konuşmasına şöyle devam etti:

“Dolayısıyla dokuz ay boyunca da saha çalışması yaptık. O zaman tarımın ne olduğunu bir çiftçi çocuğu olarak daha iyi anladık. Coğrafi işaretini aldıktan sonra gerek yerel gerekse ulusal basında ve fuarlarda fasulyemizin tanımına ağırlık verdik. Talebin fazla olduğunu görünce ekim yapılan alanları çoğalttık. Bu da ilçemiz ve çiftçilerimiz adına bir katma değer oluşturdu.”

Üretilen fasulyeyi daha güzel şartlarda satabilmek için paketleme tesisine ihtiyaç duyduklarını dile getiren Başkan Kaya, “Bu tesisi kendi olanaklarımızla kurmamız mümkün değildi. DOKA’nın bu anlamda çıktığı hibe çağrısına proje sunduk ve kabul oldu. DOKA’nın sayesinde şu anda 6-7 milyona yapılabilecek bir tesise sahip olduk. Önceleri 15 ton civarında üretilen fasulyemizin üretimini 600 tonlara kadar çıkardık. Yerli ve yabancı firmalarla görüşmelerimiz devam etmektedir. Müspet sonuçlananlar da vardır” dedi.

DOKAP’a da proje yapıp aldıkları cihaz ile de fasulyenin raf ömrünü uzattıklarını kaydeden Başkan Kaya, boz arazileri de değerlendirmek istediklerini ve bu yönde çalışmalarına devam edeceklerini sözlerine ekledi.



Proje Künyesi

Program Adı	2020 YILI COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER MALİ DESTEK PROGRAMI				
Referans No	TR90/20/Cİ/0004				
Proje Adı	Akkuş Şeker Fasulyesi Paketleme Tesisi Yapımı Projesi				
Yararlanıcı	Akkuş Ziraat Odası Başkanlığı				
Bütçe	382.500,00 TL	Destek Miktarı	307.847,08 TL (% 80,48)	Proje Süresi	12 ay







SOGEP Projeleri İstihdama Katkı Sağlayacak



Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA) tarafından yürütülen Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı (SOGEP) kapsamında bölgemizde yürütülecek projelerin sözleşmeleri imzalandı. Sözleşmeler, DOKA Genel Sekreteri Onur Adıyaman ile proje yürütücüsü kurumların yetkilileri tarafından imzalandı.

Köprübaşı! Ahşabın Sanatla Buluştuğu Yer Projesi

Trabzon'un Köprübaşı ilçesinde yürütülecek proje ile ahşap işçiliği geliştirilerek gençlerin istihdam edilebilirliğini artırmak ve ailelerin gelir artışını sağlamak hedefleniyor.



88 Gümüşhane Arzularkabaköy Bakliyat Paketleme Tesisi Projesi

Sözleşmesi imzalanan proje ile 18-35 yaş arasında 15 bireyin istihdamının gerçekleşmesi ve yaklaşık 500 çiftçi ailesine ek gelir sağlanması ön görülüyor.



Kadın Eliyle Doğadan Sofraya Projesi

Sözleşmesi imzalanan projeye Giresun'un Dereli ilçesinin gastronomi turizmi ile canlandırılması ve kadınlar ile gençlerin istihdam edilmesi hedefleniyor.



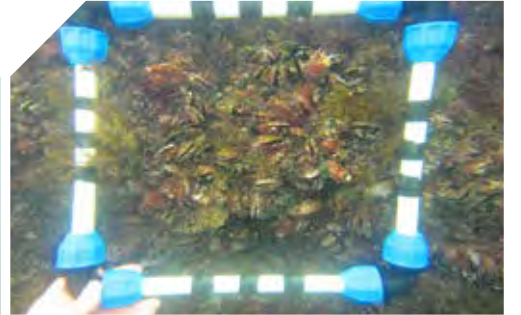
Rize Organize Sanayi Bölgesi Mesleki Eğitim Merkezi Projesi

Proje kapsamında Rize Organize Sanayi Bölgesi'nde oluşturulacak eğitim atölyesi ve ekipmanlar ile istihdama katkı sağlanacak.



Doğu Karadeniz'de dalış turizmine uygun 43 nokta belirlendi

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA) desteğiyle Ordu, Giresun, Trabzon, Rize ve Artvin illerinde su altı dalış turizminin yaygınlaştırması amacıyla 'Ordu'dan Hopa'ya Mavi Yol Projesi' başlatıldı. Ordu Üniversitesi (ODÜ) Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mehmet Aydın'ın öncülüğünde yürütülen proje kapsamında; Ordu'nun Ünye ile Artvin'in Hopa ilçeleri arasında kalan denizel alanda araştırma yapıldı. Doğu Karadeniz'de dalış turizmine uygun 43 nokta belirlenirken, bu alanlarda su altında karşılaşılabilecek denizel canlılar ve biyoçeşitlilik gün yüzüne çıkarıldı. Çalışma sonunda elde edilen verilerle dalış rotaları, oluşturulan katalogta bir araya getirildi. Katalog, ilerleyen süreçlerde online ortama aktarılıp Doğu Karadeniz'de dalış yapmak isteyenlerin hizmetine sunulacak.



Karadeniz İpekyolu Kültür Rotası Bölge Turizm Potansiyelini Geliştiriyor



Karadeniz Havzası'nda Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında finanse edilen, HERIPRENEURSHIP Projesi için Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA) tarafından hazırlanan İpekyolu Kültür Turizmi Rotası tanıtıldı.

HERIPRENEURSHIP Projesinin amacı Karadeniz Havzası'nda tarihi alanlarda turizmde ve kültürel ve yaratıcı endüstrilerde miras temelli değerleri geliştirmek ve yeni yatırım olanakları yaratmak için uzun ömürlü ortaklıklar kurmaktır. Yerel kalkınmayı kültürel miras temelinde sağlayıp turizm için kültür temelli çözümler sunmayı amaçlamaktadır. Proje doğal ve kültürel öneme sahip yerlerde arz-talebi yeniden şekillendirerek geleneksel turizme alternatif sunmakta ve kültür turizminin gelişimi için aktiviteler barındırmaktadır.

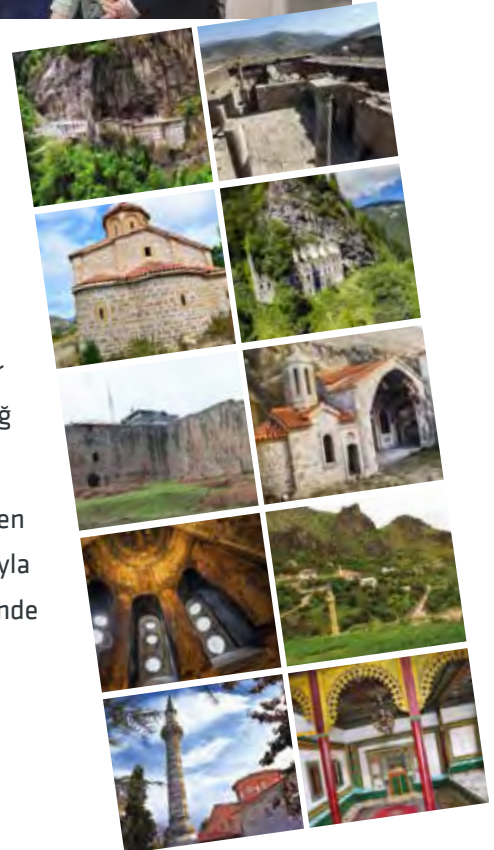
Proje kapsamında 6 adet ortak bulunmakta olup bunlar; Kavala Kalkınma Ajansı (Yunanistan), Tuna Karadeniz Üniversite Vakfı (Romanya), Bulgaristan Karadeniz Yerel Yönetimler Birliği (Bulgaristan), Moldova Ulusal İç Turizm Derneği (Moldova), İakob Gögebaşvili Telavi Devlet Üniversitesi (Gürcistan) ve Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'dır (Türkiye).

Proje kapsamında Trabzon ve Gümüşhane illerinden 10 adet kültürel miras alanı seçilmiş, bu alanları içeren bir kültür rotası teması ve pilot proje oluşturulmuştur. Proje kapsamında bu alanların UNESCO önem bildiregeleri hazırlanmış, alanların hikayeleştirme çalışmaları yapılmıştır. Bu ve buna benzer tanıtım ve geliştirme faaliyetleri ile bu kültürel miras alanları İpek Yolu teması altında bir kültür turizmi rotası haline getirilmiş ve bu İpekyolu rotasının bölge turizm paydaşlarının katkılarıyla yeni tur paketleri altında pazarlanabilmesi için çalışmalar başlatılmıştır. İpekyolu Kültür Rotası, Kuzey Afrika, Uzak Doğu ve Orta Asya'dan turizm acentelerine önümüzdeki dönemde gerçekleştirilecek olan fam-trip organizasyonları ile tanıtılacaktır.



Proje kapsamında 30 Nisan-3 Mayıs 2023 tarihlerinde Trabzon'da gerçekleştirilen çalışma ziyareti kapsamında 2 Mayıs 2023 tarihinde proje ortakları, Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'ndan ve Turizm Konseyi'nden temsilciler ile bir basın toplantısı gerçekleştirmiştir. Toplantıda Ekonomik ve Sosyal Kalkınma Birim Başkanı Mehmet Bozdoğan ve proje ortakları konuşmalar gerçekleştirmiş, proje ve pilot proje hakkında fikirlerini dile getirmiştir. Buna ek olarak Turizm Konseyi de çalışmalarıyla ilgili bir sunum gerçekleştirmiş, gelecek dönemlerde olası iş birliği faaliyetleri için ağ geliştirme çalışmaları yürütmüştür.

Projenin uzmanı olarak görev alan Necmettin Erbakan Üniversitesi'nden Sanat Tarihçisi Dr. İlker Mete Mimiroğlu ve bir profesyonel rehberin anlatımıyla son derece bilgilendirici ve verimli bir şekilde tamamlanan çalışma ziyaretinde bölgenin potansiyelinin değerlendirilmesiyle ilgili fikirler ortaya konmuştur.



Kuzey Afrika Ülkeleri Seyahat Acentelerine Tarihi İpek Yolu Kültür Rotası Tanıtıldı



Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın (DOKA) Turizm Sonuç Odaklı Programı ile Avrupa Birliği Karadeniz Havzasında Sınır Ötesi İş Birliği Programı tarafından finanse edilen, HERIPRENEURSHIP Projesi kapsamında Kuzey Afrika ülkelerinden bölgemize gelen seyahat acentesi temsilcilerine Trabzon ve Gümüşhane'de bulunan Tarihi İpek Yolu temalı kültür turizmi rotaları tanıtıldı.

DOKA, THY işbirliğinde gerçekleştirilen fam-trip (tanıtım gezisi) organizasyonu çerçevesinde Fas, Mısır, Tunus ve Cezayir'den gelen seyahat acentelerine Trabzon ve Gümüşhane illerinden seçilmiş, kültürel miras özelliğine sahip ve hikayeleştirilmiş tarihi İpek yolu temalı kültür turizmi alanları ve doğal turizm güzellikleri tanıtıldı. Kuzey Afrikalı acenteler Trabzon ve Gümüşhane illerinde ziyaret ettikleri turizm noktalarına hayran kaldıklarını belirttiler.

Kuzey Afrika ülkelerinden bölgemize olan turizm ilgisi ve hareketliliğini artırmak amacıyla kültür turizmi ağırlıklı olmak üzere doğa turizmi, sağlık turizmi, kongre turizmi alanlarında Kuzey Afrika ülkeleri seyahat acenteleri ile Trabzon ve Gümüşhane seyahat acenteleri arasında B2B (Şirketler Arası İş Görüşmesi) toplantısı gerçekleştirildi.





DOKA Ekonomik ve Sosyal Kalkınma Birimi Uzmanı Murat Karaca, DOKA'nın bölgemizin kültür turizm potansiyelinin artırılmasına yönelik yaptığı çalışmalar ile HERIPRENEURSHIP AB projesinin faaliyetleri hakkında katılımcılara bilgilendirme yaptı. Ayrıca Trabzon Turizm Konseyi tarafından konseyin faaliyetleri hakkında sunum gerçekleştirildi. Toplantı sonucunda bölgemiz ve Kuzey Afrika ülkeleri acenteleri arasında iş bağlantıları kuruldu.

93



DOKA Ekonomik ve Sosyal Kalkınma Birim Başkanı Mehmet Bozdoğan ise turizmde hedef ülkelerin çeşitlendirilmesi, alternatif turizm türlerinin yaygınlaştırılması, turizm sezonunun uzatılması amaçları doğrultusunda önümüzdeki dönemde DOKA tarafından Uzak Doğu ve Orta Asya turizm acentelerine yönelik fam-trip organizasyonları gerçekleştirileceğini söyledi.



Karadeniz Havzasında Mavi Ekonominin Güçlendirilmesi Proje Çalıştayı Yapıldı

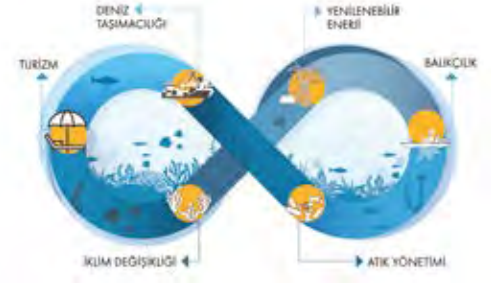
Avrupa Denizcilik, Balıkçılık ve Yetiştiricilik Fonu (EMFAF) tarafından desteklenen Karadeniz Havzasında Mavi Ekonominin Güçlendirilmesi Projesi (4BİZ) kapsamında ülke raporlarının sunulduğu çevrimiçi çalıştay gerçekleştirildi.

Avrupa İklim, Altyapı ve Çevre Yürütme Ajansı Proje Müdürü Sonia Karasavvidou, AB Karadeniz Mekanizması Proje Müdürü Vekili Matteo Bocci, Balkan ve Karadeniz Kıyı Bölgeleri Birliği Genel Sekreteri Stavros Kalognomos ve Karadeniz Ekonomik İşbirliği Örgütü Uluslararası Kalıcı Sekreteryaya İdari Müdürü Rositsa Stoeva'nın açılış konuşmalarını yaptığı çalıştayda Karadeniz Üniversiteler Ağı Genel Sekreteri Prof. Dr. Eden Mamut tarafından projenin uygulamadaki nihai durumu, Bükreş Üniversitesi Ekonomi Çalışmaları Bölümü'nden Prof. Dr. Gabriela TIGU tarafından ise ülke raporlarının yapılandırılması ve ülkelerin mavi ekonomi çalışmalarının haritalandırılması süreçlerinin metodolojisi hakkında ayrıntılı bilgilendirme yapıldı.

Türkiye, Gürcistan, Bulgaristan, Ukrayna ve Romanya'nın ülke raporlarının sunulduğu oturumun moderasyonu Turizm ve Girişimcilik Birimi Başkanı Mehmet Bozdoğan tarafından yapıldı. Mavi ekonomi ile ilgili kıyı turizmi, tersanecilik, deniz ulaştırma ve su ürünleri yetiştiriciliği sektörlerinde ülkemizin ve bölgemizin mevcut durumu, bölgemizdeki mavi ekonomi sektörlerinin sorunları, başarı hikâyeleri, sektörlerin ihtiyaçlarının giderilmesi için alınması gereken tedbirlerin yer aldığı Türkiye ülke raporu Turizm ve Girişimcilik Birimi Uzmanı Murat Karaca tarafından sunuldu. Sunumlar sonrasında katılımcılardan raporlarla ilgili yorum ve önerileri alındı.

Çalıştayda, Uluslararası Karadeniz Araştırmaları Merkezi Araştırma ve Politika Geliştirme Müdürü Georgia Chantzı tarafından “AB Ülkelerinin Diğer Deniz Havzalarında Mavi Ekonominin Güçlendirilmesi Kapsamında İyi Uygulama Örneklerinin Karşılaştırmalı Analizi” başlıklı sunum gerçekleştirildi.

Proje ortağı ülkelerden toplam 9 kurumun yer aldığı ve Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın (DOKA) ortağı olduğu EMFAF 4BIZ projesi kapsamında düzenlenen çalıştay, EMFAF 4BIZ projesinin Interreg NEXT Karadeniz Havzasında Sınır Ötesi İşbirliği Programına altlık olabileceği muhtemel proje fikirleri hakkında görüş ve değerlendirmelerle sonlandırıldı.



General Presentation on Blue Business in Türkiye
Fisheries and Aquaculture:

Provinces in Türkiye where Aquaculture is carried out in Sea

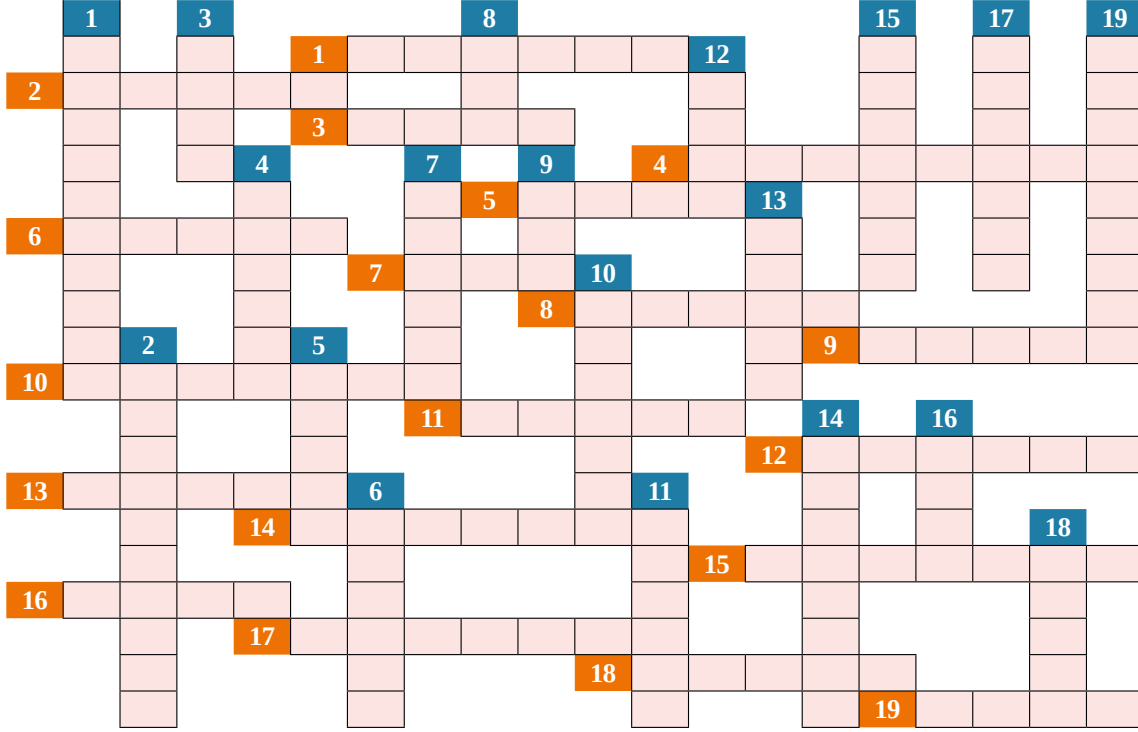




Bil Bakalım

Bölgemizde 69 adet (Artvin-7, Giresun-12, Gümüşhane-11, Ordu-13, Rize-14 ve Trabzon-12) coğrafi tescille sahip ürünümüz mevcuttur. Bu sayımızda bölgemizdeki coğrafi tescilli ürünleri eğlenceli bir şekilde sizlerin öğrenmesi adına aşağıdaki bulmacayı hazırladık.

Not: Yapım ekleri kelimeye dahil değildir (Örneğin; Peyniri yerine Peynir, Çayı yerine Çay gibi)



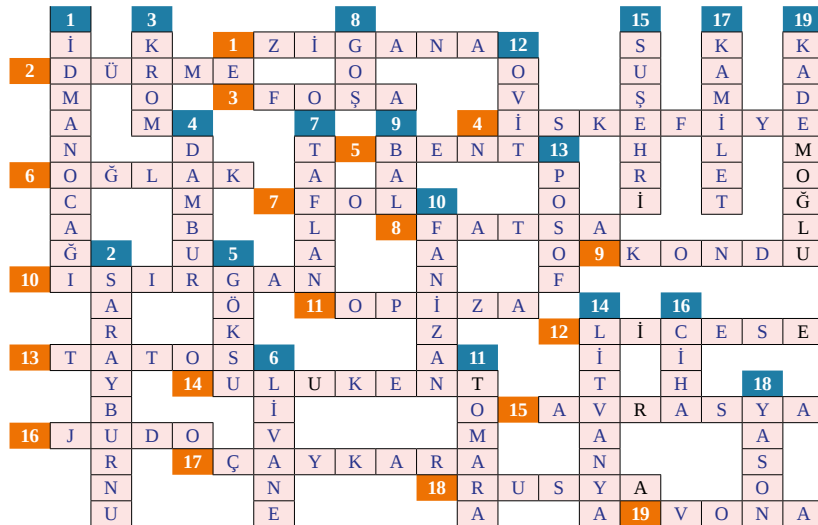
SOLDAN SAĞA

- 1) 3 Mayıs 2023 tarihinde açılışı yapılan Trabzon ve Gümüşhane'yi birbirine bağlayacak Avrupa'nın en uzun tüneli
- 2) 31.01.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.12.2017 tarihinde coğrafi tescille belgelenmiş Ordu Yayla Pancar Turşusunun diğer adı
- 3) Arsin'e özgü coğrafi tescilli fındık türü
- 4) Çarşıbaşı ilçesinin eski adı
- 5) Artvin-Yusufeli arasında bulunan tünellerden 1932 metrelik tünelin adı
- 6) Alucra'ya özgü gurbete giden kişilerin yol yiyeceği olarak kullanılanı oda koşullarında 2-3 gün bozulmadan kalabilen çok eski bir geleneğe sahip ve aynı zamanda coğrafi tescilli kebabın yapıldığı hayvanın adı
- 7) Erikbeli yaylasından doğan ve Tonya'yı geçerek Vakfıkebir'den Karadeniz'e dökülen derenin adı
- 8) Ticaret ve Sanayi Odası ve Ticaret Borsası da bulunan Ordu'nun ilçesi
- 9) Dernekpazarı ilçesinin eski adı
- 10) Bitkisinden faydalanılarak yapılan yöresel bir yemeğe de adını veren coğrafi tescilli bitki (Giresun)
- 11) Artvin'in Bağcılar köyünde bulunan bir manastır

- 12) Şebinkarahisar'ın Asarcık Köyünde bulunan, 18.yüzyılın ortalarında 1874-1887 tarihleri arasında inşa edildiği tahmin edilen ortodoks kilisesi
- 13) Çamlıhemşin sınırları içerisinde 2958 metre rakımlı, Verçenik Yaylası'ndan yaklaşık 5-6 saatlik bir yürüyüşle varılabilen üç adet krater gölünden oluşan sıra göller
- 14) 1860 yılında yapılan ahşap bölmeleri bulunan zaman içerisinde vakıf tarafından onarılmış ve tavan süslemesi ile dikkat çeken Arhavi'de bulunan tarihi köy camisi
- 15) DOKA Bölgesindeki tek özel üniversite
- 16) 23-30 Temmuz 2011 tarihleri arasında Trabzon'da düzenlenen Avrupa Gençlik Olimpik Oyunlarında müsabaka yapılan 9 spor branşından biri
- 17) Eski adı Kadahor olan Trabzon'un ilçesi
- 18) 23-30 Temmuz 2011 tarihleri arasında Trabzon'da düzenlenen Avrupa Gençlik Olimpik Oyunlarına katılan ve 21 altın, 17 gümüş, 16 bronz ile en çok madalya kazanan ülke
- 19) Perşembe ilçesinin eski adı

ÜSTTEN AŞAĞI

- 1) 1957-1958 Türkiye Amatör Futbol Şampiyonasında final müsabakaları sonucu Ankara'nın Havagücü takımı ile aynı puan ve averaja sahip olan ve bu nedenle dünyada şampiyonluk kupası paylaşılan ilk ve tek iki kulüpten olan Trabzonlu kulübün adı
- 2) Selçuklu ve Osmanlı mimari özelliklerini taşıyan toplam alanı 8 bin m2 alanı kapsayan Bulancak'ta bir cami
- 3) Atlas Dergisi "Yürüyüş Rotaları Atlası: 50 Düş Patikası" adlı çalışmasında, Türkiye'deki elli yürüyüş rotası arasında gösterilmiş Gümüşhane'deki antik şehir
- 4) Hemşin ilçesinin Mitolojik dönemlerdeki ismi
- 5) Karadeniz Bölgesi'nin en popüler turizm destinasyonu olmaya aday Dereli'de bulunan travertenler
- 6) Artvin'de 10.yy'da inşa edildiği tahmin edilen, içinde su deposu (sarnıç) ve küçük kilise (şapel) bulunan kale
- 7) Turşusu adıyla coğrafi tescil kazanmış meyve türü
- 8) Çok sulu, tatlı ve tereyağı kıvamında olan Artvin yöresine özgü bir armut çeşidi
- 9) 1400 metre rakımda olgunlaşan, nasıl budanırsa budansın dikine gelişen yan dal vermeyen Artvin yöresine özgü bir armut çeşidi
- 10) Fatsa ilçesinin eski adı
- 11) Şiran'a 25 km mesafedeki şelalenin adı
- 12) Rize'yi İkizdere üzerinden Erzurum'a bağlayan tünelin adı
- 13) Şavşat'a komşu Ardahan'ın ilçesi
- 14) 23-30 Temmuz 2011 tarihleri arasında Trabzon'da düzenlenen Avrupa Gençlik Olimpik Oyunlarına katılan ve 3 altın, 4 gümüş, 3 bronz madalya kazanan ülke
- 15) Şebinkarahisar'a komşu Sivas'ın ilçesi
- 16) Haberleşme ve gözetleme amacıyla kullanıldığı ve 14. yüzyılda Cenevizliler tarafından yapıldığı tahmin edilen Pazar'a 7 km uzaklıktaki kale
- 17) 1989 yılında Tabiat Anıtı ilan edilen Artvin'e özgü bir kayın türü
- 18) Karadeniz bölgesinde deniz kenarında bulunan tek Rum kilisesi
- 19) Ordu'da bulunan Hazineadaoğlu Konağı'nın diğer adı



... (continued)

190 yerli tedarikçiye ulaştı

Artvin Marka Ürünler Magazaları 190 yerli tedarikçiye ulaştı.

Artvin Marka Ürünler Magazaları, Artvin'de yerli tedarikçilerle işbirliği yaparak, Artvin'de üretilen ürünlerin pazarlanmasını amaçlıyor. Artvin Marka Ürünler Magazaları, Artvin'de üretilen ürünlerin pazarlanmasını amaçlıyor. Artvin Marka Ürünler Magazaları, Artvin'de üretilen ürünlerin pazarlanmasını amaçlıyor.



Artvin Marka Ürünler Magazaları, Artvin'de yerli tedarikçilerle işbirliği yaparak, Artvin'de üretilen ürünlerin pazarlanmasını amaçlıyor.

Yol haritası belirleniyor

Yol haritası belirleniyor. Yol haritası belirleniyor. Yol haritası belirleniyor. Yol haritası belirleniyor. Yol haritası belirleniyor.

Gençlerden ekonomiye katkı

Gençlerden ekonomiye katkı. Gençlerden ekonomiye katkı. Gençlerden ekonomiye katkı. Gençlerden ekonomiye katkı. Gençlerden ekonomiye katkı.

Onat: "Türizm Gazeteciliği Masada Değil Sahada İcra Edildiğinde Değer Kazanır"

Onat: "Türizm Gazeteciliği Masada Değil Sahada İcra Edildiğinde Değer Kazanır". Onat: "Türizm Gazeteciliği Masada Değil Sahada İcra Edildiğinde Değer Kazanır". Onat: "Türizm Gazeteciliği Masada Değil Sahada İcra Edildiğinde Değer Kazanır".

Onat: "Türizm Gazeteciliği Masada Değil Sahada İcra Edildiğinde Değer Kazanır".



Onat: "Türizm Gazeteciliği Masada Değil Sahada İcra Edildiğinde Değer Kazanır".

Çevre Bakanlığı kale ve zeytinlik evlerini dönüştürüyor

Çevre Bakanlığı kale ve zeytinlik evlerini dönüştürüyor. Çevre Bakanlığı kale ve zeytinlik evlerini dönüştürüyor. Çevre Bakanlığı kale ve zeytinlik evlerini dönüştürüyor.

Çevre Bakanlığı kale ve zeytinlik evlerini dönüştürüyor.

Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi

Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi. Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi. Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.

Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



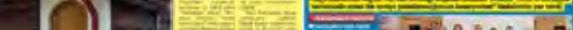
Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



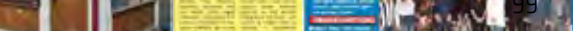
Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



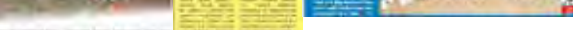
Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



Doğu Karadeniz'deki 5 ilin "Mavi Yol'u belirlendi.



KALKINMA AJANSLARI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



2023 YILI

SOSYAL REFAHIN ARTIRILMASI TEKNİK DESTEK PROGRAMI



www.doka.org.tr

ajansdoka

ajansdoka