



KONYA ŞEKER HABER



Konya Şeker, üretmeye ve büyümeye devam ediyor!



Son yıllarda yaptığı yatırımlarla etkileyici bir büyüme performansı yakalayan Konya Şeker'in 1999'da 49 milyon TL olan toplam satış rakamı 2014'te yaklaşık 2,04 milyar TL'ye ulaştı. Bu dönemde ciro büyüklüğü

öz kaynaklara dayalı büyüme, ileri teknoloji kullanımı, dünyadaki başarılı kuruluşların birikimlerinden yararlanma, verimlilik ve rekabet esaslı yapılanma, katma değeri yüksek yeni ürünlerin üretimi, pazarlamanın

yenilendi. Üretimde otomasyona geçildi.

Bu yatırımla, fabrikanın günlük pancar işleme kapasitesi artarken, melasta kalan şeker oranı düştü ve yakıt ile işçilik giderleri azaldı. Diğer yandan, istihdamın kalitesi artırıldı. Mesleki formasyona önem verildi. Kararlılıkla uygulanan bu istihdam politikası sonucu çalışan profilinde meslek yüksek okulları ve meslek lisesi mezunu kalifiye işçilerin oranı yüzde 92'ye yükseldi. Sadece bu yatırım ve önlemlerin sonuçları bile

verimli hastalıktan arınmış tohumluk üretiyor. Cihanbeyli Kampüsü'nde ise Panplast'a ait üç yeni tesis hayata geçirildi.

Yönetimsel reform gerçekleştirildi

Faal olduğu sektör aralığı hızla genişleyen, üretim tesislerinin sayısı katlanarak artan, hızlı tüketim de dahil pazarlarda etkin şekilde yer alan Konya Şeker, bu yeni pozisyonun sağladığı imkanlar ve yönetsel etkinlik ile performansını artırmayı sürdürüyor. Bu bağlamda kontrol mekanizmalarını



Konya Merkez Kampüsü

42 kat; bir başka deyişle yüzde 4.034 arttı. Rehabilitasyon yatırımları sonucu Konya Şeker son 15 yılda toplam 283 milyon dolar tasarruf elde etti. Bu büyüme tablosuyla

ulaştığı profesyonel birikimden yararlanma, pazarlarla ve dünya ile entegrasyon gibi unsurları içeren yeni yönetim felsefesinin sonuçları kısa sürede alındı.



Seydibey Kampüsü (TARIM ÜRÜNLERİ İŞLEME ENTEGRE TESİSİ)

2014 yılında Konya Şeker Türkiye'deki en büyük sanayi kuruluşları arasında 40'inci sıraya yükselmeyi başardı. Konya Şeker, kuruluşundan sonra ikinci büyük yatırım hamlesini 2000'li yıllarla birlikte başlattı. Yönetimsel yapısı yenilenen ve uzun vadeli stratejik hedefleri yeniden belirlenen Konya Şeker, tarımsal sanayi ve gıda sektöründe büyüme kararı aldı. Kaynakların etkin ve ekonomik kullanılması, her alanda tasarruf,

15 yıllık bir başarı öyküsü

Son 15 yılda toplam 283 milyon dolar tasarruf elde ederek 2014 yılında Türkiye'deki en büyük sanayi kuruluşları arasında 40'inci sıraya yükselmeyi başaran Konya Şeker'in büyüme öyküsü şöyle gerçekleşti: 1999'da yaklaşık 40 milyon dolar borcu olan firmanın önce borçları çevrilebilir hale getirildi. Sonra 50 milyon dolarlık rehabilitasyon yatırımı ile 1954 yılında kurulan fabrikanın teknolojisi



Altnekin Kampüsü (BETA ZİRAAT TOHUMCULUK VE HAM YAĞ TESİSLERİ)



Meram Kampüsü (PANAGRO ET-SÜT ENTEGRE GIDA KOMPLEKSİ)

Konya Şeker'in 2000-2015 yıllarında 283 milyon dolar tasarruf etmesini sağladı.

Bugün 59 ülkede Konya Şeker ürünleri satılıyor

Yine Çumra Kampüsü'nde ilaç şekeri üretimine başlandı. 2013 yılında hayata geçirilen bir diğer proje ise Panagro Et-Süt Entegre Üretim Tesisleri oldu. Önce süt ve süt

güçlendirecek yeni yönetim modeline 2008 yılında geçildi. Grup şirketleri ile iştirakleri Anadolu Birlik Holding (ABH) çatısı altında toplandı. Yeni yönetim yapılanmasıyla hem pazarlardaki payını artıran hem de yatırımlarına yeni bir ivme katan Konya Şeker, günümüzde 10.000'e yakın kişiye doğrudan istihdam sağlıyor. Yaklaşık 600.000 dekarlık



Cihanbeyli Kampüsü (PANPLAST TESİSLERİ)

ürünleri üretimine, 2014 yılında ise et ve et ürünleri üretimine başlandı. Uydu Destekli Tarım Projesi de 2013 yılında devreye girdi. 2014 yılında ise Seydibey Kampüsü'nde, Patates Nişastası Tesisleri'nin temelleri atıldı ve 2014 bitmeden ilk üretim gerçekleştirildi. Çumra Şeker Entegre Tesisleri'nde ayrıca doku kültürü laboratuvarı kuruldu ve yüksek

alandan 40.000 çiftçiye sözleşmeli tarım yaptırıyor. Konya ve Çumra'da kurulu iki şeker fabrikası ile Türkiye toplam pancar şekeri üretiminin yaklaşık yüzde 25'ini gerçekleştiren Konya Şeker, tohumdan çatala üretimini 9 kampüste sürdürüyor.

"İLLE DE ÜRETİM, MUTLAKA ÜRETİM..."



Sf. 5'de

KONYA ŞEKER VE PANAGROYA 5 ÖDÜL



Sf. 7'de

MALİYE BAKANLIĞI' NDAN TEŞEKKÜR...



Sf. 11'de

BAKANDAN TORKU ZİYARETİ



Sf. 12'de

DEVAM EDEN YATIRIMLAR



Akıllı Depo Yatırımı

Çumra Şeker Entegre Tesislerinde dünyanın en modern üretim teknolojilerini kullanmaktayız. Yine yatırım ile dünyanın en modern depo teknolojisini Çumra Atıştırmalık işletmemizde faaliyete geçiriyoruz.

Bu yatırımla dünya devlerinin kullandığı teknolojilere sahip olmanın yanında yıllık 5 milyon tl lojistik operasyonlarımızda tasarruf sağlamış olacağız. Depolama tamamıyla insan eli değmeden yapılarak tam otomatik olarak gerçekleşecektir.

Böylelikle sıfır stok hatası ile en hızlı şekilde sevkiyat yapma olanağına sahip olacağız. 48.000 palet depolama kapasitesine sahip olacak depo 38 metre yüksekliğinde olacaktır. Depolarda mamulün yanında hammadde ve malzemeler muhafaza edilecektir.

Ayrıca depoda ürün kalitesinin muhafazası amacıyla +16_+22 derece ısı kontrol sistemi mevcuttur.



Karapınar Bulgur Fabrikası

Karapınar Organize Sanayi Bölgesinde kurulmakta olan bulgur fabrikasının devreye alınması Eylül 2016 olarak planlanmaktadır.

Mevcut alan 120 bin metrekare olup, bulgur proje alanı 62 bin, kapalı alanı ise 24 bin metrekaredir. 36 bin ton buğday stoklama kapasitesine sahip fabrikanın buğday işleme kapasitesi 120 ton/gün olup bunun karşılığında elde edilecek bulgur ise yaklaşık 90 ton/gün dür.

Sahip olunan makine, ekipman, otomasyon ve teknoloji ile Türkiye'de bulgur sektöründeki en modern tesis olacaktır. Üretimin kontrol ve gözetimi buğday alımından başlayarak, nihai ürüne çevrilmesine kadar geçen süreçte tam otomasyon sistemleri ile yapılacaktır. Tad, aroma ve renk yönünden yüksek ve standart kalitede bir üretim olacak, Gıdada en önemli unsurlardan biri olan hijyen ve sanitasyon en üst düzeyde gerçekleşecektir. Tesis 2016 hasat döneminde makarnalık buğday alımı yapmaya başlayacaktır.



Sarıoğlan Sirke-Pekmez- NFC Meyve Suyu Fabrikası

Gıda sektöründe üretimini gerçekleştirdiği ürünleri katkısız ve doğal haliyle tüketiciyle buluşturma hedefini sürdüren Konya Şeker, Torku markasıyla meyve suyu, sirke ve pekmez sektörüne de giriş yapıyor. Bozkır, Hadim, Taşkent, Güneysınır ve Ermenek ilçelerini kapsayan bölgede Bozkır'ın Sarıoğlan beldesinde 106 bin metrekarelik açık ve 20 bin metrekarelik kapalı alana yapılan Meyve Suyu, Sirke ve Pekmez Tesisleri bu yılın mayıs ayı sonlarına doğru üretime başlayacak.

Bölge halkının ihtiyaç fazlası elma ve üzümlerini değerlendirmek, bölgede meyveciliğin gelişmesini sağlamak amacıyla kurulan tesislerin maliyeti yaklaşık 47 milyon lirayı buluyor. Tesislerin faaliyete geçmesiyle birlikte 100'e yakın bölge insanına istihdam imkanları sağlanırken, tesislerde yıllık 2.000 Ton taze üzüm, 3.000 Ton kuru üzüm ve 2.000 Ton elma işlenecek. Tesislerin ileriye yönelik kapasite arttırımı içinde büyüme alanları bulunuyor.



Kaşınhanı Panagro Kampüsü

Bölge çiftçisinin bitkisel üretiminin yanı sıra hayvansal üretimini de değerlendirmek üzere harekete geçen Konya Şeker, Konya'ya tek kampüs içinde dünyanın en büyük üretim kapasitesine sahip Et-Süt Entegre Tesis'i'ni kazandırmıştır. Dünyanın tek kampüs içinde en büyük et-süt entegre tesisi unvanına sahip olan Panagro Et-Süt Entegre Gıda Tesislerinde, süt ve süt ürünleri üretimi 2013 yılının ikinci yarısında başlarken, et ve et ürünleri üretimi ise 2014'ün ilk ayında başlamıştır. Panagro, tüketiciye en kaliteli ve güvenilir ürünleri sunmak için yatırımlarına devam etmektedir. Bu kapsamda: Kahveli içecek-sütlü içecek ürünlerimizin Mayıs ayında, Süzme Peynir ürünlerimizin Nisan ayında lansmanın yapılması planlanmaktadır. Donuk pizza üretim çalışmalarımız başta olmak üzere, bir çok yeni ürün çalışmalarımız da devam etmektedir.



Kangal Kampüsü

Şirketimiz tarafından 14 Ağustos 2013 tarihinde ÖİB dan devir alınan santrali 2x150+157=457 MW kurulu güce sahip ve 3 üniteden oluşmaktadır. Kangal Termik Santralinin yıllık üretim kapasitesi 2.970.500 MWh olup fiili olarak ta bu kapasitede çalışmaktadır. Santralde kömür madeni ile birlikte yaklaşık 1200 kişi çalışmaktadır.

2 adet kazanın verimlilik rehabilitasyonu yatırımı devam etmektedir. Çevre ile ilgili yatırımlar kapsamında Bacagazı Arıtma Tesisi yatırımı ve diğer çevre yatırımları için ihale hazırlıkları devam etmektedir.



Soma Kampüsü

Şirketimiz tarafından 22 Haziran 2015 tarihinde ÖİB dan devir alınan santral 6x165=990 MW kurulu güce sahip ve 6 üniteden oluşmaktadır. Soma Termik Santralinin yıllık üretim kapasitesi 6.435.000 MWh olup rehabilitasyon çalışmalarından sonra bu kapasitede çalışması planlanmaktadır.

Santralde yaklaşık 1100 kişi çalışmaktadır. Çevre ile ilgili yatırımlar kapsamında Bacagazı Arıtma Tesisi ve santralinin komple rehabilitasyonu için ihale çalışmaları devam etmektedir.



Un Fabrikası

Kurulacak olan Atıştırmalık Ürünler Un fabrikası 200 ton/gün kapasitede olup, günlük 150 ton/gün un üretilecektir. Günlük 15 ton/gün tam buğday unu üretilmektedir. 2500 ton buğday stok silolarına sahiptir. Brüt alanı 10034,34 m², emsal alanı ise 9539,48 m²'dir. Fabrikamız mevcut atıştırmalık ürünler fabrikası için gofretlik, keklik, bisküvilik ve tam buğday unu üretecek olup paketli veya çuval un üretilmeyecektir. Kurulacak olan Atıştırmalık Ürünler Un Fabrikamız İSG (iş sağlığı ve iş güvenliği) açısından toz patlamalarından kaynaklanabilecek kazaları engellemek amacıyla Türkiye'de ilk ve tek ateks malzemenen yapılan fabrika olma özelliğini taşımakta olup, kalite yönünden ise alanında uzman kişiler tarafından yönlendirilecektir.



Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi

Türkiye'nin gıda ve tarım alanındaki ilk ihtisas üniversitesini tarımın başkenti olarak gördüğü Konya'da kuran Konya Şeker Sanayi ve Ticaret A.Ş., üniversitenin kurulma sürecinde ayrıntılı ve titiz bir fizibilite çalışması gerçekleştirmiş, dünyada bu konuda başarısı tartışmasız olan Hollanda, Japonya, Almanya ve ABD'de onlarca yıldır faal olan üniversiteleri incelemiştir. ABD'de bulunan ve dünyanın tarım alanındaki en iyi üniversiteleri arasında gösterilen Purdue Üniversitesi, Michigan State Üniversitesi ve Kaliforniya Davis Üniversitesi ile eğitim ve araştırma alanlarını kapsayan ikili işbirliği anlaşmaları imzalayan Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi, bu yıl ilk öğrencilerini kabul ederek eğitim-öğretim faaliyetlerine başlayacaktır. Bünyesinde yer alan Tarım ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi ve Sosyal ve Beşeri Bilimler Fakültesi'nde eğitim ve araştırma faaliyetleri yürütülecek üniversitede, amfi ve sınıflar, Ar-Ge ve öğrenci laboratuvarları, kütüphane ve yemekhane altyapıları tamamlanmış olup eğitim-öğretim faaliyetlerinin başlaması için ilk öğrenciler beklenmektedir.



Yem Fabrikası

Yemlerimizde kullanılan hammaddelerin çeşitliliğini artırmak ve alternatif hammaddelerden faydalanmak için mevcut üç üretim hattımıza da ikişer adet dozaj silosu eklemekteyiz. Bu yatırımın proje ve ihale süreci tamamlanmış olup montaj sürecindedir. Bu yatırım sonrasında yemde kullanılan hammadde çeşitliliğini artırarak hayvanların beslenmesinde verim arttırmaya yönelik daha kaliteli ürünler elde etmeyi hedeflemekteyiz. Bunun yanında çeşitliliğin artması yemin lezzetinin ve aromasının da artmasına katkıda bulunacaktır. Böylelikle yemin faydası daha da artacaktır.

Ereentepe ve Gevrekli Süt Hayvancılığı İşletmesi

ÇUMRA –ERENTEPE SÜT ÜRETİM ÇİFTLİĞİ

Çiftliğimiz, Çumra ilçesi Ereentepe mahallesi sınırları içerisinde bulunmaktadır. İnşaatı halen devam etmekte olan yatırımın 2016 haziran ayının başlarında tamamlanması öngörülmektedir. Şimdilik 120 baş sağmal olan kapasitenin ilerleyen zaman içerisinde artırılması planlanmaktadır.

Çiftlik faaliyete geçtiğinde bulunduğu bölgenin üreticilerine hem hayvancılık konusunda örnek olacak hem de bölgedeki tarımsal faaliyetlerin çeşitliliğini artıracaktır.

SEYDİŞEHİR- GEVREKLİ SÜT ÜRETİM ÇİFTLİĞİ

Çiftliğimiz, Seydişehir ilçesi Gevrekli mahallesi sınırları içerisinde bulunmaktadır. İnşaatı halen devam etmekte olan yatırımın 2016 ağustos ayının başlarında tamamlanması öngörülmektedir. Şimdilik 120 baş sağmal olan kapasitenin ilerleyen zaman içerisinde artırılması planlanmaktadır. Çiftlik faaliyete geçtiğinde bulunduğu bölgenin üreticilerine hem hayvancılık konusunda örnek olacak hem de bölgedeki tarımsal faaliyetlerin çeşitliliğini artıracaktır.



İlgın Termal Otel Projesi

Sağlık turizmine yönelik hizmet verecek yüksek standartlı Termal Otelin inşası Ilgın İlçesinde devam ediyor. Avrupa'daki yüksek standartlı tesislerin incelenmesinin ardından kurulacak olan tesis, sağlık turizmine yönelik hizmetler verecek. Ticari müşterilerine ve çiftçi ortaklarına aynı standartta hizmet sunacak olan tesis, ticari müşterileri ile çiftçi ortaklarını ayrı ayrı misafir edebilecek şekilde planlanıyor.

Atıştırmalık Ürünler Fabrikası

Mevcut modern tesislerimize Avrupa ve Dünyada günümüz teknolojisi ile ulaşılabilmiş maksimum kapasitelerde yeni Bisküvi ve Gofret hatları eklemeye devam ediyoruz. 2016 yılı içerisinde devreye alınacak olan bu yeni hatlarla birlikte fabrika kurulu kapasitesi 600 ton/gün'e çıkarılacaktır, %30 oranında artırılmış olacaktır.

Glikoz şurubu kullanılmadan, pancar şekeri ile üretim yapılan tesisimizde yatırımı yapılan bu yeni hatların tamamı da bu hassasiyet gözetilerek projelendirildi ve makine parkuru buna göre dizayn edildi. Yeni yatırımlarla birlikte bugüne kadar Türkiye pazarında görülmemiş, benzersiz yeni ürünler; müşterilerimize yine glikoz şurubu kullanılmadan modern ve en üst düzey kalite standartları ile Torku markası ile sunulacaktır.



Çiftçilerimiz sağdı, bize paketlemesi kaldı.

TAM YAĞLI
GÜNLÜK
DOĞAL

KONYA ŞEKER HABER		
Grafik Tasarım Fatih Ahmet ZANBAY Baskı Desen Ofset Matbaacılık Fevzi Çakmak Mah. Yeni Matbaacılar Sit. Babiali Sk. 5.Blok No:32 Karatay/ Konya T.: 0 332 342 0157	Konya Şeker San. ve Tic. A.Ş. Adına Sahibi Ali TUNCEL Yazı İşleri Müdürü F. Nadide Ülkü ALTIPARMAK Yayın Kurulu Yavuz ERENCE Hakan AKKOYUN	İletişim Adresi Konya Şeker San. Tic. A.Ş. Eski Beyşehir Cad. No:47 Meram, Konya T.: 0 332 324 0353 F.: 0 332 324 0345-46 dergi@konyaseker.com.tr www.konyaseker.com.tr

Daima BİR ADIM ÖNDE olmak...



Konya Şeker Pancar üreticileri ürettikleri pancarları devlet fabrikalarında olduğu gibi hafta içi ve cumartesi günü mesai saatleri içerisinde değil Cumartesi Pazar dahil 24 saat boyunca teslim edebilmektedirler.

Devlet fabrikalarında az sayıda pancar boşaltma makinalarıyla veya elle boşaltma yapıldığından dolayı çiftçiler pancarlarını teslim etmek için günlerce sıra bekliyor, Konya Şeker Tarımsal Tedarikte ise elektrik tipi ve ziraat aletleri atölyesi personelin arıza anında anlık müdahale sonucu pancar boşaltma işi seri halde yapılıyor ve çiftçi zamandan tasarruf etmiş oluyor. Pancar Boşaltma makinalarının altına yapılmış olan bant sayesinde silonun altında toprak olması önleniyor, devlet fabrikalarına göre silo dayanıklılığı arttırılıyor.

Konya Şeker, kristal şekerinden, çikolatasına, yağından peynirine, kömüründen motorin kuponuna kadar fabrikanın tüm ürettiklerini ve hizmetlerini çiftçisinin ayağına giderek köylerinde teslim ediyor.

Şekerpancarı fiyatına esas olan polar Devlet Fabrikalarında kantarlara gelen pancarların polar ortalamasından, yada köyler üzerinden polar ortalamasından hesaplanırken, Konya Şeker Tarımsal Tedarikte ise kantarlarda kurulan pancar analiz laboratuvarları ile ferdi olarak hesaplanıyor. Böylece üreticiler bir zamanlar polar ortalamasını kampanya sonunda ortalama polar olarak öğrenirken,

bugün getirdiği her parti pancarın polarını www.tarkop.com çiftçi portalından anlık olarak görebiliyor. Böylece bu uygulama sonucu hem çiftçiler rekabete teşvik etmiş oluyor hem de devlet fabrikalarına göre daha kaliteli ürünü teslim etmelerine neden oluyor. Böylece hem fabrikalarımız hem de üreticimiz kazanıyor. Konya Şeker hinterland sahasında pancar ekilen tüm tarlalardan toprak numunesi alınarak pancar ekili alanların toprak yapısındaki organik

arttırmaktadır. Aynı zamanda toprakta istenmeyen azot birikimine sebep olmaktadır. Farklı formasyondaki gübre aynı zamanda hastalıklara ve depolamaya karşı dayanıklılık göstermektedir.

Devlet fabrikalarında ise toprak yapısına bakılmadan gübreleme yapılıyor. Bunun sonucunda, özellikle son iki yılda iklimden kaynaklanan şeker pancarındaki polar oranları, dekara verim, hastalıklarla mücadele ve

pancar gelmesi sağlanmakta ve gerçek pancar üreticimiz korunmaktadır. Devlet fabrikalarında ise halen 3'lü münavebe uygulanmasının yanı sıra GPS cihazı kullanımı da bulunmuyor.

Konya Şeker, kendi hinterlandının haritasını çıkararak kontrollü bir yapı uygulamayı başarıyor. Tarım sektöründe teknolojinin ve iklimlendirme istasyonlarının tüm imkanlarını kullanarak çiftçilerimize hizmet sunulabilmesi için bir Tubitak projesi olan "E-Tarım Tarla Yönetim Sistemi" ile Konya Şeker hinterlandındaki tüm tarlaların kayıtları alınıyor. Konya Şeker hinterland sahasındaki tüm tarlalardan toprak numunesi alarak, toprak analizleri yaparak, sonuçları üreticiye çiftçi portalı olan www.tarkop.com web sayfasında anlık olarak sunacaktır. Çalışmalarına devam edilen bu proje ile Konya Şeker üreticilerine sunduğu hizmet ve iştiraklerinin haberlerini anlık olarak bu sayfada görebiliyor ve Tarım konulu hazırlanmış eğitimlerden faydalanabilecek.

Çiftçiler, fabrikaya teslim ettiği ürünün mali bilgilerini de yine bu web sayfasından anlık olarak takip edebilecek.

2012-2013					2013-2014				
FABRİKA ADI	DEKARA NET VERİM KG./Da	BEDELE ESAS POLAR %	İŞLETME DİGESTION U %	FARK	DEKARA NET VERİM KG./Da	BEDELE ESAS POLAR %	İŞLETME DİGESTION U %	FARK	
KONYA		17,97	17,31	0,66		18,18	17,75	0,43	
ÇUMRA		17,44	16,65	0,79		17,7	17,33	0,37	
KONYA ŞEKER	6.749	17,64	16,90	0,74	7.267	17,88	17,49	0,39	
EREĞLİ	5.916	16,94	16,71	0,23	6.342	16,84	16,43	0,41	
ILGIN	5.649	17,35	17,10	0,25	5.305	17,23	16,91	0,32	
2014-2015					2015-2016				
FABRİKA ADI	DEKARA NET VERİM KG./Da	BEDELE ESAS POLAR %	İŞLETME DİGESTION U %	FARK	DEKARA NET VERİM KG./Da	BEDELE ESAS POLAR %	İŞLETME DİGESTION U %	FARK	
KONYA		16,48	16,15	0,33		16,66	16,57	0,09	
ÇUMRA		15,62	14,74	0,88		15,94	15,38	0,56	
KONYA ŞEKER	7.138	15,95	15,26	0,69	6.679	16,21	15,82	0,39	
EREĞLİ	6.581	15,36	15,03	0,33	6.247	15,00	14,67	0,33	
ILGIN	5.476	14,82	14,42	0,40	5.700 (*)	14,42	14,35	0,07	
* (Tahmini)									

madde durumuna göre toprağın gübre içinde bulunan tüm makro ve mikro besin maddelerini kullanabileceği özel gübre hazırlatılıyor. Böylece ekilen bitki, kullanılan gübre içindeki tüm besin elementlerinden faydalaniyor, gereksiz yere hem fazla gübreleme yapılmıyor hem de istenmeyen azot aktarımı önleniyor. Bilindiği üzere fazla azotlu gübreleme bitkinin su ihtiyacını arttırmakta bu da sulama maliyetini

depolama aşamasındaki kayıplar açık bir şekilde görülüyor. Konya Şeker, şeker pancarını 4'lü münavebe şeklinde eklemeye başladı. Büyük paftalarla, özel münavebelerle kontrol edilen tarlalar 2010 yılında GPS Sistemine geçirilerek topraklarımızı koruma altına alınıp, daha verimli daha kaliteli ürünler alınarak üreticinin alın terinin hakkı verildi. Bu uygulama ile üreticimizin tarlasından temiz

Projeyle, Toprak ve iklim durumuna göre bitki hastalıkları ve önlemleri (erken uyarı sistemi), toprak yapısına göre gübre tavsiyesi ve miktarı, iklim ve bitki desenine göre sulama ve su miktarı ve yine toprak ve iklim durumuna göre alternatif ürün tavsiyesinin sunulması hedefleniyor.



8. YEREL ZİNCİRLER BULUŞUYOR KONFERANS VE FUARI HALIÇ KONGRE MERKEZİ'NDE BAŞLADI

“VAZGEÇMEK YOK. İLLE DE ÜRETİM, MUTLAKA ÜRETİM”

Recep KONUK



Türkiye Perakendeciler Federasyonu tarafından bu yıl sekizincisi düzenlenen “Uluslararası Yerel Zincirler Buluşuyor” 2016 Konferansı ve Fuarı İstanbul Haliç Kongre Merkezi'nde başladı. Sekizincisi gerçekleştirilen “Verimlilik” ana temalı “Yerel Zincirler Buluşuyor” Konferans ve Fuarının açılışını Gümrük ve Ticaret Bakanı Bülent Tüfekçi yaparken, Tarım, Orman ve Köyşerhileri Komisyonu Başkanı ve Pankobirlik Yönetim Kurulu Başkanı Recep Konuk da konferansın açılış konuşmacısı olarak deneyimlerini aktardı.

Konya Şeker'in hikâyesini ve Konya Şeker'deki değişimi katılımcılarla paylaşan Konuk, Konya Şeker'in kurumsal tarihinde 1952, 1954, 1994, 1999, 2004 ve 2006 olmak üzere 6 ana eşik olduğunu belirterek, “Birincisi kâğıt üzerinde Konya Şeker'in kurulduğu tarihtir. İkincisi yani 1954 bizim ilk fabrikamızın üretime başladığı yıldır. Üçüncüsü yani 1994, sahibi olduğu fabrikaya çiftçinin gerçek anlamda sahip olduğu yıldır. Dördüncüsü yani 1999 Konya Şeker'in strateji değiştirdiği ve üretici ortaklarının vasfını yeniden tanımlayarak bizim ortaklarımız pancar üretir ancak pancar ile birlikte diğer tarımsal ürünleri de üretir diyerek çiftçi ortaklarının ürettiği her ürünü işleyebilecek sanayi yapılanmasını gerçekleştirme kararı verdiği yıldır. Beşincisi yani 2004, yarım asır sonra ikinci bir fabrika kurarak yeni bir yatırım dönemine başladığımız yıldır. Altıncısı yani 2006, markalaşma ile tarladaki üreticiyi rafla buluşturduğumuz yıldır” dedi.

“BİR MARKA ARKASINDAKİ HİKÂYESİ KADAR BÜYÜKTÜR”

Bir markanın arkasındaki hikâye kadar büyük olduğunu ve Konya Şeker'in de arkasında kuvvetli bir hikâyenin olduğunu belirten Konuk, “1952'de kâğıt üzerinde kurulan o şirket yani Konya Şeker, 1954 yılında şeker fabrikasını üretime başlatmış. Açılışını rahmetli Başbakanımız Adnan Menderes'in yaptığı o fabrikanın işletmesini devlet üstlenmiş. Yani fabrikayı çiftçi yaptırmış ama devlet işletmiş. Ne zamana kadar 1990'lı yılların ortasına kadar. 1994'de devletin elindeki cüzi miktardaki kamu hissesini pancar üreticileri kooperatiflerine satarak yönetimden tamamen çekilmesiyle birlikte Konya Şeker'de işletmeciliği de çiftçi üstlendi. Yani 1952'de yatırımcı olan çiftçi 1994'de işletmeci de olunca tam manasıyla girişimcilik vasfına erişti. Konya Şeker'i 40 yıl devlet işletti ve bir gün biz çekiliyoruz kârı da zararı da sizin dedi. Önce bocaladık, 2000'li yıllarla birlikte de kendi sistemimizi geliştirdik. Her yatırım bizim için bir antrenman oldu ve bugün hedefimizi daha yükseklerle çıkardık ve dedik ki, Türkiye dünyanın en büyük ilk beş tarım ekonomisi içinde olacaksa Konya Şeker'in gıda markası Torku da dünyanın ilk beş gıda markasından biri olacak. Hem üretim çeşidi hem kalitesi hem üretim hacmi hem de cirosuyla. Bu hedefi realize etmek için de 1999'dan beri aralıksız proje üretiyor, her yıl bir önceki yıldan daha fazla yatırım yapıyoruz” dedi.

Tarladaki çiftçinin tüketimden nasıl daha çok pay alabilmesi için kafa yorduklarını ve buna göre strateji kurduklarını belirten Konuk,

“2000'li yıllara adım atarken Konya Şeker çukur bakiyeli bir şirketti. Biz önce verimliliğe yatırım yaptık. Mesela melasta kalan şeker oranı yüksekti, düşürdük. Kullandığımız enerji fazlaydı, azalttık. Otomasyon yatırımlarıyla işçilik maliyetlerini düşürdük. 50 Milyon dolarlık rehabilitasyon yatırımı yaptık. Hemen hemen iki yılda bir o ilk yatırdığımız para kadar parayı kazandık. Bu süreç 2003 yılına kadar sürdü. Yani kendimizi toparlayıp yeni yatırımlar için adım atacak güce yaklaşık 4 yılda ulaştık ve daha ilk gün belirlediğimiz yenilenmiş stratejimizin ilk adımlarını atacak finansal güce kavuştuk” dedi.

“VARLIK SEBEBİMİZ ÇİFTÇİNİN DAHA ÇOK ÜRETMESİ, ÜRETTİĞİNDEN DAHA ÇOK KAZANMASI”

Bir çiftçi kooperatifi olduklarını ve iki tane asli amaçlarının olduğunu belirten Konuk, “Birincisi üretici ortaklarımızın daha çok üretmesini, ikincisi ürettiklerinden daha çok kazanmasını sağlamak. Daha çok üretmek için ürüne talep oluşturmak gerekiyor. Yani üretilenin satılacağı bir ortam olması gerekiyor. Bunu neyle sağlayacaksınız? Ürünü bir şekilde mamul ürün haline getirip üstünde marka olan bir ambalaja sokmanız gerekiyor. Bu aynı zamanda ikinci amacımızı gerçekleştirmenin de yegâne yolu. Yani aradan aracıları çıkarıp son tüketiciden üreticiye daha çok pay almanın tek yolu tarlada tohumla başlayan sürecin rafa kadar içinde olmaktır. Bizim 2006 yılından itibaren markalaşarak yaptığımız tam da budur” dedi.

“KURU MEYVE, ÇEREZ VE ÇEKİRDEKTEN İBARET YERLİ MALLARI YAKLAŞIMININ YARARI YOK, ZARARI ÇOK”

Ülke sanayisinin üretimdeki vizyonunu yenilemesi gerektiğini söyleyen Konuk, tarım ürünleri başta olmak üzere yeraltı ve yerüstü kaynaklarını katma değerli hale getirecek bir atılım yapmanın zorunluluk olduğunu vurguladı. Konya Şeker'in 2000'li yıllardan sonra kalıplaşmış ezberleri değiştirdiğini belirten Konuk, Türkiye'nin de ezberlerinden kurtulması gerektiğini belirtti. Yerli Malları haftasının kaldırılmasını ya da içeriğinin değiştirilmesini öneren Başkan Konuk, “Yerli Malları haftası bütün okullarda aralık ayında kutlanıyor. Yerli malından anladığımız ne? Fındık, fıstık, mandalina, portakal, kuru incir, kuru üzüm vesaire. Bakıyorsun çocuğun kıyafetine, cebindeki telefona, önündeki bilgisayara hepsi yabancı. Evde, sokakta gördüğü televizyon, otomobil çoğunlukla ithal. Yerli malları ne? Kuru yemiş, çerez çekirdek. Bu çocuğu nasıl motive edeceksiniz büyük hedeflere? Mümkün değil. Aselsan cep telefonları yeni çıktığında cep telefonu üretmişti, onu ayakta tutmaktır bu çağda yerli malı yaklaşımı. Raflardaki krem çikolataların arasına Konya'dakini de sokmaktır. O vizyonu verebileceksek genç nesillere yerli malları haftasını devam ettirelim. Ancak bu haliyle artık yarardan çok zarar veriyor. Gençlerin, evlatlarımızın bu ülkenin vizyonuna inancını baltalıyor. O nedenle ya kaldıralım ya da adını ve içeriğini değiştirelim. Bu ülkenin evlatlarının bu ülkenin hem potansiyelini

hem de kabiliyetlerini keşfedeceği bir hafta organize edelim. Mesela yerli malları haftası demeyelim, yerli üretimle buluşma haftası diyelim. Gençlerin sanayinin içine gireceği, üretimi tanıyacağı, teknolojiyi tanıyacağı bir haftaya dönüştürelim” dedi.

Konuk, Yerli malını daha çocuk yaştaiken fındıktan fıstıktan ibaret görünce maalesef, özümü, inciri, fındığı, kayısıyı kasalara doldurup satmayı başarı sayan nesiller yetiştiğini, ama başarının anahtarının o özümü kekin içine sokup ihraç etmekle, fındığı kakao ile harmanlayıp kavanozun içinde ihraç etmekte olduğunu belirtti. Bunu biz yapmazsak başkaları yapıyor ve biz hamallığını üstleniyoruz, bereketi başkalarına yaşıyor diye hayıflanıyor Konuk, “Amerika'yı yeniden keşfetmeye gerek yok. Amerika'yı yeniden keşfettiğimiz de yok. Türkiye'de örneği az ancak dünyada market raflarının, özellikle gıda raflarının, manav reyonlarının çoğu kooperatif işletmelerinin markalarının ürünleriyle doldurulur. Biz de bir çiftçi kooperatifi markası olarak tarladan raflara bir köprü açmaya çalışıyoruz. Bunda aldığımız önemli mesafeler var, ancak alacağımız mesafe aldığımız mesafeden daha çok” dedi.

“AĞAÇLANDIRMAYI SOSYAL ZORUNLULUK KABUL ETTİK, ÜRÜN AL AĞAÇ DİKELİM YAKLAŞIMINI RED ETTİK”

Üretici açısından ürününü satacağı sağlam alıcıların bulunması, ürüne talep garantisi oluşturulması kadar önemli hususun, tarımsal üretimde sürdürülebilirliği sağlayacak çevre şartları olduğunu belirten Konuk, “Üretim yapmaya imkan verecek doğal ortam yoksa, ekolojik şartlar uygun değilse siz üretime ne kadar destek olursanız olun netice alma ihtimaliniz olmaz. Bir çiftçi iştiraki olarak bizim en az sanayi yatırımları kadar önem verdiğimiz husus, Konya Ovasında tarımsal üretimde sürdürülebilirliğin ve sürekliliğin sağlanmasına yönelik projelerdir. Yani Konya Ovasında ekim dikimin yapılması, ekilen dikilende verimin artması için çevre şartlarının da üretici lehine değişmesi gerekiyordu. Yani ekosistemin bozulması nedeniyle yaşanan verim düşüşüne de müdahil olmamız gerekiyordu. Bunun için ne yaptık, ağaçlandırma çalışmalarını başlattık. Yani doğal iklimleme ile verim artışına dolaylı ancak katkısı tartışılmaz bir önlem geliştirdik. Konya Ovasına satih esaslı olarak ve tüm Ovanın ekosistemini bir bütün olarak değiştirecek miktarda ağaç ekmeyi hedefledik. Şimdilik 18 milyon ağaçtan fazlasını diktik. Bunların verime olumlu etkisi hissedilmeye başlandı. Bu etki katlanarak artacak. Bazıları için sosyal sorumluluk projeleri bir pazarlama materyalidir, bizim sosyal sorumluluk projelerimiz ise bize göre sosyal zorunluluk projeleridir. Bizim sosyal sorumluk projelerimiz bizim kendi evimize yaptığımız yatırımlardır. Yani bizim Konya Ovasına diktiğimiz her ağaç, kendi bahçemize diktiğimiz ağaçtır. Bazıları için ağaç görsel güzelliştir ancak bizim ortaklarımız için üretimdir, hayattır. Pazarlamadaki arkadaşlarımızın, çalıştığımız reklam ajanslarının bize önerileri oldu. Mesela dediler ki, ağaçlandırmayı pazarlama stratejimize dâhil

edelim. Tüketicinin aldığı ürün karşılığı ağaç dikelim önerisinde bulundular. Bu öneri benim detaylarını dinlemeden karşı çıktığım belki de tek öneridir. Ben tüketici ile pazarlık etmem dedim. Bu ülke 78 milyonluk aile. Konya çiftçisi de bu ailenin parçası. Aile içinde pazarlıkla iş olmaz, ben evime dikeceğim ağaç için pazarlık yapmam dedim. Ben ağaçlandırmayı alış veriş olarak görmem, göremem dedim. Başkaları yapıyor. O beni ilgilendirmez. Ben spor olsun diye ağaç dikmiyorum ki, ben bu toprakların ağaca ihtiyacı olduğu için ağaç dikiyorum” dedi.

“TARİH SADECE SAVAŞLARDAN İBARET DEĞİLDİR”

2015 Aralık ayında AB Tarım Komisyonu'nun bir toplantısı için Brüksel'e gittiğini belirten Konuk, “Yurt dışına her çıktığımda yaptığım gibi yeni bir ürüne rastlar mıyım acaba diye birkaç markete uğradım. O marketlerden birinin atıştırmalık raflarında ülkemizdeki markalardan birinin birkaç çeşit de olsa ürününü gördüm. Hem heyecanlandım, hem hayırlıdım. Heyecanlandım çünkü o rafa bu ülkeden giren her ürün başka marka ve ürünlerin de girmesi için referanstır. Hayırlıdım çünkü o raflar bu ülkenin ürünleriyle, markalarıyla dolu olabiliirdi, eğer bir asır önce hâkim olduğumuz pazarları muhafaza edecek adımları atmış olsaydık. Evet, yanlış duymadınız, yüz yıl önce o pazarlar bizimdi. Marsh Melow yokken lokum vardı. Loli Pop şeker yokken elvan şekeri vardı. Fındık kreması yokken helva vardı. Nerede sadece İstanbul'da değil, Berlin'de, Brüksel'de, Londra'da, Paris'te yani insanların para harcadığı her yerde. Tarih sadece savaşlardan ibaret değil. Ekonominin de bir tarihi var. Ve biz bu ülkenin evlatları olarak tarihten ders çıkarmak mecburiyetindeyiz.

Size tarihten bir örnek vereceğim;

1913 yılında yani Birinci Cihan Harbinin bir sene öncesinde İstanbul'da şekerin kilosunun fiyatı 2 kuruştur ve ülkede bir tane bile şeker fabrikası yoktur. Osmanlı İmparatorluğu o yıllarda hemen her kalemde ithalatçıdır, işlenmiş olarak ihracatçı pozisyonunda olduğu en iddialı kalem ise lokum, helva, elvan şekeri gibi şekerli mamullerdir. 1913 yılındaki ihracatı 14 milyon kuruşun üzerindedir. Ancak işin vahim tarafı en önemli ihracat kalemi şekerli mamuller olan ülkemizde ana girdi olarak kullanılan şekerin üretildiği tek bir fabrika yoktur. Yani şekerli mamul ihracatçısı Osmanlı hem tükettiği hem de sanayide kullandığı şekerin tamamını ithal etmektedir. Birinci Cihan Harbinin çıkmasıyla ithalat imkânsız hale gelmiş ve şekerin kilo fiyatı 1917 yılına gelindiğinde 195 kuruşa çıkmıştır. Sonuç şekerli mamuller imalatı yapılamaz hale gelmiş, belki bugün dünya devi olacak firmalarımız hammaddedeki ithalata bağımlılık nedeniyle kapılarına kilit vurmuşlardır. Tarih niçin var, sadece okunsun diye değil herhalde. Bundan bir ders çıkarmamız gerekiyor. Ben kendi namıma o dersi çıkardım. Mutlaka ve mutlak surette üretim. Vaz geçmek yok ille de üretim, illa ki üretim” dedi.

KONYA ŞEKER *her* DERDE DERMAN OLUYOR



Beşincisi düzenlenen geleneksel Kan Bağıışı Kampanyası, Konya Şeker, Çumra Şeker ve Panplast Tesisleri ile Panagro Et ve Süt Tesisleri çalışanlarının yoğun katılımıyla gerçekleştirildi.

2023 yılı vizyonuna uygun olarak dünyanın en büyük gıda şirketleri arasına girme hedefine doğru emin adımlarla ilerleyen Konya Şeker, toplumsal fayda içeren sosyal sorumluluk projelerini hayata geçirmeyi en büyük önceliği olarak benimsiyor.

Konya Şeker, eğitimden sağlığa, spordan ve ağaçlandırmaya kadar birçok konuyu kapsayan çeşitli sosyal sorumluluk projeleriyle geniş bir kitleye ulaşıyor. Sorumluluk projelerinin başında Konya Ovası'nda 18 milyon ağacın dikimi gerçekleştiren 'Türkiye Nüfusu Kadar Ağaç Dikimini', köylerde sağlık taramasını içeren 'Üretene Sağlık', Milli Eğitim İl Müdürlüğü işbirliğinde yürütülen 'Ana-Kız Okuldayız' ve Türkiye'de en yüksek katılım oranına sahip 'Organ Bağıışı Kampanyası' yer alıyor. Yüksek katılımlı organ bağıışı kampanyasıyla Sağlık Bakanlığı tarafından sertifikayla ödüllendirilen Konya Şeker, sağlık alanındaki sorumluluk bilincini Kan Bağıışı kampanyalarıyla daha geniş kesimlere ulaşımaya devam ediyor. Beşincisi düzenlenen geleneksel Kan Bağıışı Kampanyası, Konya Şeker, Çumra Şeker ve Atıştırmalık Tesisleri ile Panagro Et ve Süt Tesisleri çalışanlarının yoğun katılımıyla gerçekleştirildi.

Recep Konuk:

"Bu ailenin en büyük özelliği sorunlara duyarlı olmak ve çözümüne katkıda bulunmak"

Konya Şeker ile Türk Kızılayı'nın ortaklaşa olarak düzenlediği Kan Bağıışı Kampanyası dahilinde bugüne kadar yaklaşık 2 bin ünite kan bağıışında bulunulduğuna dikkat çeken AK Parti Karaman Milletvekili, TBMM Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu Başkanı ve



Pankobirlik Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Recep Konuk:

"Konya Şeker Ailesinin organ ve kan bağıışı kampanyalarına katılarak sergilediği hassasiyet ve her arkadaşımızın gönülden katılımı, bu ailenin ülkeye ve bu ülkenin

insanına gösterdiği sevgisinin işaretidir. Kampanyaya katılan tüm çalışanlarımızı hassasiyetlerinden dolayı yürekten kutluyorum" dedi. Konya Şeker'in hayatın içinde bir kurum olduğunu ve hayatın her alanında, tarlada, tapanda, ahırda, ağılda,

ve tavrımız var. Bu duruş ve tavır sadece ekonomik alanla da sınırlı değildir.

Biz sosyal hayatta da, sosyal sorumluluk projelerimizde de aynı duruş ve tavrı sürdürmeyi prensip edinmiş bir kurumuz. Biz hiçbir alanda son dakikacı olmadık. Bıçak kemiğe dayanana kadar beklemedik. Yani işler veya meseleler acil hale gelene kadar beklemedik. Mesela yaptığımız yatırımlar, genellikle mesele kapıyı gelip çalmadan önce meseleyi bertaraf eden, derde derman olan yatırımlardır. Bu anlayışımız sosyal sorumluluk projelerimize de damga vuran anlayıştır. Ağaçlandırma bunlardan sadece biridir. Organ bağıışı, eğitim bunlardan bazılarıdır. Kan Bağıışı da aynı duruşun ve tavrın bir sonucudur. Bu ailenin en büyük özelliği sorunlara duyarlı olmak ve çözümüne katkıda bulunmaktır.

Daha öncekilerde olduğu gibi, kan bağıışı kampanyasına sağlık sebebiyle kan veremeyecek arkadaşlarımız dışında tüm çalışanlarımız şevkle, heyecanla, gönülden bir katılım gösterdiler. Gösterdikleri hassasiyet, ihtiyaç sahiplerine yardım ellerini uzatma konusunda sergiledikleri duyarlılık nedeniyle hepsini kutluyor, onların bu davranışının örnek olmasını, örnek alınmasını diliyorum."

sokakta, okulda, köyde kentte, evinde hastanede her kim olursa olsun yardım bekleyen, destek bekleyen herkese elini uzatmaya, derde derman üretmeye çalıştığını vurgulayan Konuk özetle şunları söyledi;

"Konya Şeker olarak bizim bir duruşumuz

Toprağımıza su veren Panplast cana kan verdi Panplast ülkemize katkı vermeye 7/24 devam ediyor



Gönüllü Kan Bağıışı Kampanyası'na Panplast çalışanları da katıldı

Kan Bağıışı Kampanyası'na destek veren bir başka AB Holding iştiraki de Panplast Entegre Plastik Tesisleri oldu. Sulama sezonunun da başlamasıyla birlikte Konya Şeker'in dokuz yıldır Cihanbeyli ilçesinde faaliyet gösteren Panplast Entegre Plastik Tesisleri'nde üretime tam gaz devam ediliyor. Tesis çalışanları, yoğun bir iş temposunun yanında sosyal sorumluluklarını yerine getirmeyi ihmal etmedi ve Türk Kızılayı'nın işbirliğiyle gerçekleştirilen kampanya için toplu olarak

Kızılay'a kan bağıışında bulundular.

Panplast'ın ülkeye katkıları devam ediyor Bölgemizde yaşanan vahşi sulamanın önüne geçmek ve bölgede var olan kıt su kaynaklarını daha verimli kullanmak amacıyla kurulan Panplast Entegre Plastik Tesisleri, modern sulamanın önünü açmayı ve üreticilere sağladığı imkanlarla hem ürün hem de su kaybının önüne geçmeyi başardı. Altı yıl önce İsrail ve Yunanistan'dan damla sulama boruları ithal eden ülkemiz, Panplast'ın devreye girmesiyle birlikte 10 ülkeye damla sulama boruları ihraç eder

konuma geldi. Ülkenin damla sulama sistemleri ihtiyacının karşılandığı ve ülkemizden dışarıya giden milyonlarca doların üreticilerin cebinde kalmasını sağlayan Panplast'ın bu hızlı yükselişi bazı kesimleri rahatsız etse de bölge halkı ile çalışanların fabrikalarını sahiplenmesiyle şirket üretimine 7/24 devam etmeyi sürdürdü. Cihanbeyli'yi plastik üretim üssü olarak konumlandıran tesislerde damla sulama sistemleri üretim tesislerinin yanı sıra PVC ve Korige Boru üretim tesisi, çuval tesisi, enjeksiyon tesisi, film ve baskı tesisi ile geri

dönüşüm tesisi de bulunuyor.

Bilindiği üzere Konya Şeker'in bölgelerimize yaptığı sanayi tesislerinde çalışanların tümü Recep Konuk'un talimatlarıyla bölge halkından oluşuyor. Panplast Entegre Plastik Tesisleri de bu talimat doğrultusunda bölgede yaklaşık 400 kişiye istihdam sağlıyor. Bu uygulama ile bölgedeki işsizliğe çözüm üretiliyor, bölge halkının ekonomik gelirlerinin artması sağlanıyor ve bölgenin kalkınmasına katkıda bulunuluyor.

KONYA ŞEKER VE PANAGRO'YA

5 ÖDÜL

Konya Şeker ve Panagro Konya Ekonomi 2015 Ödülleri'ni başbakanın elinden aldı. Konya'ya değer katan şirketlerin ödüllendirildiği Konya Ekonomi Ödülleri 2015 sahiplerini buldu. Geçtiğimiz yıllarda olduğu gibi bu yıl da Konya Şeker ve iştirakleri ödül törenine damgasını vurarak 5 ödülün sahibi oldu.



Konya Sanayi Odası, Ticaret Odası, Ticaret Borsası, Vergi Dairesi Başkanlığı ve SGK işbirliğinde düzenlenen Konya Ekonomi 2015 Ödülleri Töreni bu yıl da Konyalı şirketlerin yoğun katılımıyla Dedeman Otel'de gerçekleştirildi. Törene Başbakan Ahmet Davutoğlu, Başbakan Yardımcısı Lütfi Elvan, TOBB Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu ve Konyalı sanayici ve işadamları katıldı.

Gelenekselleşen Ekonomi Ödülleri'nde bu yıl 10 dalda 71 ödül verildi. Törende 4 ödüle layık görülen Konya Şeker, kurumsal olarak "En Çok İhracat Yapan Firmalar", "İSO İlk 500'e Giren Firmalar", "En Çok İstihdam Oluşturan Firmalar" ile "En Çok Tarımsal Tescil Yaptıran Firmalar" kategorilerinde ödüllendirildi. Dünyanın en büyük et ve süt tesisleri olan Konya Şeker iştiraki Panagro Et-Süt Entegre Gıda Kompleksi'ne de "En Çok İstihdam Oluşturan Firmalar" dalında ödül verildi.

Konya Pancar Ekicileri Kooperatifi Yönetim Kurulu Üyesi Savaş Kayhan, AB Holding Yönetim Kurulu Başkanı Harun Reşat Ersöz, Konya Şeker A.Ş. Genel Müdürü Ali Tuncel ile AB Holding İcra Kurulu Üyesi Yılmaz Bademli Konya Şeker ve Panagro adına verilen ödülleri Başbakan Ahmet Davutoğlu'nun elinden aldı. Törende açılış konuşmasını yapan Başbakan Ahmet Davutoğlu, Konya'nın 2002'de 130 milyon dolar olan ihracatının 2014'te 1 milyar 490 milyon dolara çıktığına dikkat çekti. Çevrede yaşanan krizler nedeniyle ihracat piyasalarındaki daralmaya rağmen, çalışan Konyalıların geçen yıl da 1 milyar 354 milyon dolar ihracat yaptığını belirterek, "Türkiye ile birlikte Konya da yükselecek" dedi.

Başbakan Ahmet Davutoğlu, ihracatın ithalatı karşılama oranının 2002'de Konya için yüzde 80 olduğunu belirterek: "Konya'nın ihracatı 13 yılda 10 kat arttı ve bir aylık ihracat şimdi 2003'teki bir yıllık ihracattan fazla hale geldi. 130 milyon dolar neresi, 1 buçuk milyar dolar neresi? Bu yetmez. İnşallah biz bir gün Konya'nın 5 milyar dolarını da göreceğiz, 10 milyar dolarını da göreceğiz. Ben size güveniyorum. 2002'de ihracat, ithalatın yüzde 80'ini karşılayabiliyordu. Yani her 100 dolarlık ithalata karşı, 80 dolarlık ihracatımız vardı Konya'dan. 2015'te, bu hepsiyle gurur duyduğum aziz hemşehrilerim, bereketli elleriyle, azimleriyle, kararlılıklarıyla ihracatın ithalatı karşılama oranını yüzde 111'e çıkardı. Yani bu, şu demek, Konya ithal ettiğinden daha fazla ihracat eden, Türkiye'ye net ihraç fazlası sağlayan bir ilimiz. Teşekkür ediyorum. Konya, bereket diyarı dedik ya, Allah bereketlendirsün, emeklerimizin karşılığını versin. Rızığımız bol olsun.

Konya'nın geldiği seviyeyi, ihracat yapan firma sayılarında da görüyoruz. 2002'de Konya'da sadece 517 ihracatçı firma vardı. 2015'te bu sayı bin 543. 2002'de İSO ilk 500 Listesinde Konya'dan sadece 5 firma vardı, 2015'te Konya'mızın 10 firması bu listenin içinde. Konya, Türkiye ortalamasından daha da hızlı

koşarak Türkiye'nin çitasını yukarıya çekmeye devam edecek. Konyalı 'Gelsin, hazırda para kazanayım', diye beklemesin. Koşar, üretimin, ticaretin, kazanmanın yollarını bizzat arar. Hem çoluğunun çocuğunun nafakasını temin eder hem ülkesine katkı sağlar. Konyalı hemşehrilerim bilir ki milletin gücü de devletin gücü de çalışmaktan gelir."

Konya'nın son 13 yıldaki atılımın pozitif etkilerinin iş gücü piyasasında da görüldüğünü vurgulayan Davutoğlu, ilde 2002'de yüzde 9.8 olan işsizliğin 2014'te yüzde 5.6'ya düştüğüne ve bu oranın, Türkiye ortalamasının çok gerisinde olduğuna işaret etti. Davutoğlu, "Yatırımlarıyla bu istihdamı sağlayan Konyalı işverenlere, tüm Konyalılar adına teşekkürü borç biliyorum" dedi.

Konya'ya geçen yıl 251 yatırım teşvik belgesi verildi

İş adamlarının, çalışanların, çiftçilerin azmini gördükçe devlet olarak ellerinden gelen desteği sürdürdüklerini belirten Davutoğlu, 2002'de ile sadece 106 milyon lira kamu yatırımı yapıldığına değindi. Bunun, 2014'te ise 910 milyon lira olduğunu anımsatan Davutoğlu, 2004'te Konya'ya 149, geçen yıl 251 yatırım teşvik belgesi verildiğini anlattı. Davutoğlu: "Konya'nın bu yükselişinin bir göstergesi de bu geceki ödül töreni manzarasıdır. Hem Konya'nın hem Türkiye'nin ekonomisine büyük katkılar yapan işadamlarımız burada. Onların ürettikleri değerler, o değerlerin maddi karşılıkları, artan istihdam, yükselen cirolar, hepimiz için gurur vesilesi. Geleneksel hale getirilen bu ödüllerin, Konyalı girişimcileri teşvik ettiğini görüyorum. Siz böyle ürettikçe bilin ki bundan sonra her sene ödül törenlerine katılıp sizleri teşvik etmeye devam edeceğim. Marifet iltifata tabidir prensibince bu geceki ödüller bir sonraki ödüllerin adaylarını motive edecektir. Hükümetimiz yatırım yapan, üreten, ihracat yapan tüm işadamlarının yanında olmaya devam edecektir."

Şirketlerimizin başarıları aynı zamanda çalışanlarımızın eseridir

Ödül alan iş adamlarını, çalışanlarını ve ailelerini tebrik eden Davutoğlu, "Bugün ödül vereceğimiz firmaların bütün emekçilerini, işçilerini toplasaydık herhalde Konya Stadi da almazdı. Onlar burada değillerse de emekleriyle buradalar. Ödülü aldıktan sonra aile fertlerinize benim adıma teşekkür edin. Çünkü sizin başarınız aynı zamanda onların eseridir. Ama fabrikalarınıza girdiğinizde onlara topluca hitap etme imkânı varsa, selamımı iletiniz ve her bir işçimizin terli alınlarından öptüğümü kendilerine ifade edin" dedi.

Davutoğlu, konuşmasını dedesinin güzel bir duasıyla tamamladı, "Allah bize öyle bir feyzi kanaat versin ki değil namerde, merde dahi bizi muhtaç eylesin".



Verimli Şeker Pancarı üretimi yüksek getiri sağlıyor



Şeker pancarı çiftçiye geliri yüksek bir endüstri bitkisi olması nedeniyle ekim açısından çoğunlukla tercih ediliyor. Şeker pancarında birim alandan yüksek gelir elde edilmesi, üretimde kullanılan tarım tekniklerinin yerinde ve zamanında uygulanmasıyla mümkün oluyor. Pancar üretiminde tarım teknikleri denilince tarla ve tohum yatağı hazırlığı, ekim tekniği, bitki sıklığı, bakım işleri, gübreleme, sulama, hasat ve silolama gibi üreticinin bilgisine ve tecrübesine dayanan ve verimle birlikte kaliteyi de ön planda tutan zirai uygulamalar akla geliyor. Bu uygulamaların zamanında ve doğru olarak uygulanması, masrafları azaltarak verimli ve kalitesi yüksek ürün elde edilmesini sağlıyor. Avrupa ülkelerinde hektar başına pancar verimi 70 ton, şeker verimi 12-13 ton civarında iken, ülkemizde bölgeden bölgeye değişmekle birlikte, ortalama pancar verimi 35-45 ton, şeker verimi ise 7 ton civarındadır. Şirketimizin üretim sahalarında, hektar başına pancar verimi 55-65 ton, şeker verimi ise 8-10 ton aralığındadır. Konya Şeker olarak üretim ve verimlilikte şeker maliyeti açısından Avrupa ülkeleriyle aramızda fark yoktur. Hatta çoğundan daha iyi durumda olduğumuz söylenebilir.

Şeker Pancarının özellikleri

Şeker pancarı iki yılda gelişmesini tamamlayan bir bitkidir. Birinci yılda kök gövdesinden şeker üretilir, ikinci yıla bırakıldığında sapa kalkarak tohum verir. İklim ve toprak şartlarına bağlı olarak kökünde %15-20 oranında şeker bulunur. Buna şeker varlığı, digestion veya polar şeker denir. Bu polar şeker varlığının bazı faktörlere bağlı olarak ancak %80-85'i fabrikada çuvala giren beyaz şeker olarak elde edilir. Türkiye genelinde çiftçiye ödemeler polar şeker varlığı üzerinden yapılır.

Pancardan alınamayan şekerin bir kısmı aşırı azotlu gübrelemeden dolayı oluşan alfa amino azottandır. Şeker pancarında esas olan, kök verimi ile birlikte polar şekerin varlığının da yüksek olmasıdır. Ancak bu takdirde gerek üreticinin, gerekse fabrikanın kârlılığı artacak, buna bağlı olarak da şekerin maliyeti düşecektir. Şeker pancarı kuraklık yaratan değil toprakta nemi tutan, yaprakları vasıtasıyla atmosfere aynı miktardaki orman alanından üç kat daha fazla oksijen salan ve 1,5 kat daha fazla CO2 absorbe eden bir bitkidir. Bir dekar şeker pancarı 6 kişinin 1 yıllık oksijen ihtiyacını karşılamaktadır. Şeker pancarı, Orta Anadolu bölgesinin önemli bitkilerinden biridir. Ülkemizde verimi ve kalitesi yüksek pancar üretimi bu bölgede yetişmektedir. Bunun aksine iklim, toprak ve sahip olunan ve uygulanan teknikler göz önünde bulundurulursa, verim ve kalitede uzun yıllardır önemli bir gelişme olmadığı gibi, özellikle aşırı gübre kullanmakla kalitede bir düşmenin olduğu da gerçektir. Bu bilgiler ışığında, kârlı bir üretim için verimle birlikte kalitenin, yani şeker oranının da yüksek elde edilmesi her pancar üreticisinin esas hedefi olmalıdır.

Şeker Pancarı üretiminde dikkat edilecek püf noktalar

Tarla seçimi

Şeker pancarı topraktan bol miktarda besin maddesi kaldırdığından pancar üretilecek tarla seçimine dikkat edilmelidir. Tarla sulanabilir besin maddelerince zengin, organik maddece yüksek, hafif (kumsal) yapıda olmalı, fazlaca ağır (killi) olmamalıdır.

Münavebe

Şeker Pancarı genelde 4 yıllık münavebe sistemi içinde yetiştirilir. Toprakta bitki besin maddelerinin dengeli kullanılması, hastalık ve zararlıların çoğalmaması açısından münavebeye uyulması elzemdir.

Tarlanın hazırlanması

Şeker Pancarı yetiştiriciliğinde tarla hazırlığı 1 sene önceden ön bitkinin hasadı ile başlar. Hububat hasadından hemen sonra tarla gölge tavında iken, disk harrow çekilir, arkasından hemen sulama yapılır. 20-25 gün sonra, sulama sonucu tarlada bulunan yabancı otlar ve hububat hasadından kalan tohumlar çimlenir. Tarla tava gelince derince sürülür. Kasım ayında taban gübresinin 2/3'ü tarlaya atılır ve ikinci sürüm yapılır. Hangi şekilde olursa olsun, sonbahar sürümü mutlaka yapılmalıdır. Sonbahar sürümü yapılan tarlalarda;

***Sonbahar ve kış yağışlarından daha çok istifade edilir,**

***Sonbahar gübrelерinin toprak altına karışması sağlanır,**

***İlkbahara daha kolay tarla ve tohum yatağı hazırlığı yapılır.**

Sonbahar sürümünün yapılmaması durumunda tarla ilkbaharda sürüleceğinden, ekime kadar geçen süre içinde tarla ile çok oynanır. Bu da uzun süre alacağından tarlanın tavı kaçırılmış ve de tohum ekimi geciktirilmiş olur.

İlkbahar tohum yatağı hazırlığı

İlkbaharda taban gübresinin 1/3'ü ile azotlu gübrenin yarısı tarlaya atılarak, kombi-kürümler düzgünce çekilir. Sonbaharda herhangi bir sebeple tarla sürülmemiş ise taban gübresinin tamamını ve üst gübresinin (Azotlu Gübreler) yarısı tarlaya atılmalı ve iyi bir sürüm yapılmalıdır. Arkasından kombi-kürümlerle tohum yatağı hazırlanır. Hafif topraklarda merdane çekilir. Bu işler yapılırken toprağın tavlı olması gerekir. Tarlaların uzun süre aynı derinlikte sürülmesine bağlı olarak altta sert bir pulluk tabanı oluşur. Bu pancarın derinlere inmesine mani olur ve çatallanma meydana getirir. Bu sebeple pancar ekilecek tarlanın 3-4 yılda bir derince patlatıcı çizelle veya dip kazan ile derinden sürülmesini gerektirir.

Ekim özellikleri

Ekim mümkün olduğunca erken (Konya için 15 Marttan itibaren), toprak tavında iken, yapılmalıdır. Ekim zamanında toprakta tav yoksa ekimden hemen sonra yağmurlama sulama ile intaş sulaması yapılmalıdır. Tarladan yabancı ot çıkıyor ise mutlaka ekim

öncesi veya sonrası herbisit kullanılmalıdır. Yabancı otlarla mücadele edilmezse intaştan sonra genç pancar fidesini boğarak gelişmesini engeller ve verimi düşürür. Ekim derinliği 3-4 cm kadar olmalı, hafif kumsal ve erozyona açık topraklar merdane ile ekim sonrasında bastırılmalıdır. Tohum israfını ve tekleme işçiliğini azaltmak için sıra üzeri ekim mesafesi toprak verimliliği ve tavına göre ayarlanmalıdır. Bunun için ekimin tavında yapılması ideal bitki sıklığına ulaşmada en iyi neticeyi verecektir. İyi bir ekimin yapılması için havalı (pnömatik) mibzerler tercih edilmelidir.

Bakım ve Mücadele

Mücadele pancarın, yabancı ot, hastalık ve zararlılara karşı ekimden hasada dönünceye kadar geçen süre içinde korunmasıdır. Mücadele tohumun ilaçlanmasıyla başlar, Hastalık ve zararlı böcek etmenlerinin yok edilmesiyle devam eder. Özellikle pancar çıkış dönemlerinde pire ve toprak altı zararlılarına kaşı iyi mücadele edilmelidir. Çapalama ile hem yabancı otlara karşı mücadele yapılır, hem de toprağın kaymak tabakasının kırılması ve havalanması temin edilir.

Seyreltme ve Tekleme

Verim ve kaliteyi artıran önemli konulardan biri de tarlada bitki sıklığının iyi ayarlanmasıdır. Bütün üretim faktörlerinin iyi hazırlanmasına rağmen, istenen sayıda bitki elde edilememesi verim ve kalitede önemli derecede düşüşe sebep olur. Boş veya çok az pancar bulunan tarlada yapılan her türlü masraf boşuna demektir.

Bitki sıklığının istenen seviyede ayarlanması, çeşitle, tohum yatağının iyi veya kötü seviyede ayarlanması, tavda ekime ve ekim tekniğine bağlıdır. İntaştan sonra seyreltme ve teklemenin yapılmasıyla nihai bitki sayısına ulaşılır. Seyreltme birinci çapada, tekleme ikinci çapada yapılmalıdır. Seyreltme ve teklemenin bir defada yapılması zararlıdır. Çünkü ileriki dönemlerde bazı bitkilerin hastalık ve hasarat zararına bağlı olarak ölme riski dolayısıyla bitki sayısında azalma olabilir.

Teklemeye 4 yapraklı dönemde başlanmalı, iki bitki aralığı 20-25 cm olmalıdır. Bu durum dekara ortalama 10.000 bitki demektir. Ancak, kuvvetli ve ağır topraklarda dekara 8.000 kadar bitki sayısında verim ve kalitede önemli bir düşme olmamaktadır. Daha hafif ve az verimli topraklarda bitki sayısı on bin civarında olmalıdır. Onbinden daha yüksek bitki sayısı verim ve kalitede düşme yaptığı gibi işçilik masraflarını da artırır.

Gübreleme

Gübreleme ve sulama konuları şeker pancarı üretiminde verim ve kaliteyi etkileyen en önemli konuların başında gelir. Gübrelemede azotlu, fosforlu ve potaslı gübreler esas alınmaktadır. Gübrelemede esas, toprakta eksik olan bitki besin maddelerinin, bitkinin ihtiyacına göre zamanında ve belli miktarda verilmesi olmalıdır. İhtiyaçtan fazla veya az verilen gübreler ve yanlış gübreleme masrafları

artırdığı gibi, toprağın yapısını da bozmakta, tarla sertleşmekte ve çoraklaşmaktadır. Özellikle ihtiyaçtan fazla verilen azotlu gübreler yaprak/kök dengesini bozduğu gibi kaliteyi ve poları da düşürmektedir. Şeker pancarında maksimum verim için gübreleme zamanı, miktarı ve verilme şekli çok önemlidir.

Fosforlu ve potaslı gübrelерin ekimden çok önce kullanılması pancarda verim, kalite ve dayanıklılığın artırılmasında olumlu etkide bulunmaktadır. Azotlu gübreler ise bitkinin ihtiyacına göre verilmelidir. Dekara saf olarak sonbaharda toprak altına fosforlu gübreler 14-16 kg, potaslı gübreler ise 8-10 kg verilmelidir. Gübrelemede ve gübre miktarlarının kullanılmasında en iyi yol, tarla toprağının analiz edilerek yetiştirilecek bitkiye ve toprağın ihtiyacına göre gübrelemenin yapılmasıdır.

Pancarın gübrenlenmesinde organik gübreler toprağın fiziksel yapısının düzeltilmesi için kullanılmalıdır. Organik gübrelерden hayvan gübresi 2-3 yılda bir, dekara 2-4 ton verilmelidir. Yeşil gübreleme için, yeşil aksamı bol olan ve kolay çürüyen bitkiler (fiğ gibi) taze iken toprağa parçalanarak veya sürülerek karıştırılmalıdır.

Sulama

Aşırı gübreleme gibi fazla sulamada toprakta çoraklaşmaya, besin maddelerinin yıkanması ve yapının bozulmasına sebep olmaktadır. Sulama, toprağın ve iklimin durumuna göre bitkinin ihtiyacı kadar yapılmalıdır. Pancarın su isteği, toplam 500 ile 600 mm dir. Her sulama ile yaklaşık 80-110 mm su verilmektedir. Pancara kesinlikle suya ihtiyacı olmadan su verilmemelidir. Sulama zamanını tansiyometre kullanılarak tespit edilebilir veya Şeker pancarında gündüzleri tarlaya serilen (bayılan) yapraklar akşamda ayağa kalkmıyor yani normal dikliğini almıyorsa pratik olarak sulamanın geldiği anlaşılır. İlk suyun mümkün olduğunca geç verilmesi pancar kökünün gelişmesine yardımcı olur. Dolayısıyla kök gelişmesi derinlerde teşekkül eder ve neticede iyi kök şekline sahip, yüksek verimli ve kaliteli pancar elde edilir. İntaş suyunun ve ilk suyun yağmurlama şeklinde verilmesi daha iyidir. Sulamanın sık ve suyun az verilmesi yerine, seyrek ve daha çok su verilmesi daha iyi sonuç verir. Sulama suyu aralığını mevsimin gidişi ve toprak yapısı belirler buda genel olarak ihtiyaca göre 15-20 gün olmalı ve toplam sulama sayısı bölgelere göre değişmekle birlikte Orta Anadolu da 6-7'yi geçmemelidir. Çok kurak geçen yıllarda ve kumsal arazilerde 1-2 sulama artırılabilir. Son sulama suyu yağış durumuna göre hasattan 10-15 gün önce verilmelidir. Sulamanın şeklide çok önemlidir. Salma sulama yerine yağmurlama mümkünse damla sulama sistemi tercih edilmelidir. Damla sulamada su, enerji ve gübrelemede tasarruf edilir. Damla sulamanın yağmurlama sulama sistemine göre su miktarı olarak % 50 avantaj sağladığı araştırmalarla belirlenmiştir.



Hasat

Orta Anadolu'da şeker pancarı ekimden 180–185 gün sonra hasat olgunluğuna gelmektedir. Bu genelde eylül sonu veya ekim ayı başıdır. Hasat makineyle ve elle yapılmaktadır. Ama hasat mutlaka toprak tavlı iken yapılmalıdır. Aksi durumda zayıt ve fireli pancar artacaktır. Hasat yaparken pancarın başı düzgün ve yerinden kesilmeli (kesim yeri ilk yaprağın çıktığı yerdir), toprak ve çamurdan iyi temizlenmeli, üzerinde yeşil yaprak bırakılmamalıdır. Hasatta pancar üzerinde bırakılan toprağın, pancardan daha kıymetli olduğu düşünülmelidir. 1cm kalınlığındaki toprağın meydana gelebilmesi için 100 senenin geçmesi gerektiği unutulmamalıdır. Hasat, yükleme ve boşaltma esnasında pancar yaranmamalı ve kırılmamalıdır. Çamurlu, yaralı ve başı iyi kesilmemiş yapraklı pancarlar, silolama ömrünü kısaltır ve hızla bozulmaya dolayısıyla şeker kaybına sebep olur. Sökülen pancarlar esasen taze olarak fabrikaya

sevk edilmek durumundadır. Tarlada silolama yapılacaksa, silolama taşınması kolay ve sert yerde yapılmalıdır. Ayrıca çürük pancarlar siloya alınmamalı ve tarladan da uzaklaştırılmalıdır.

Pancar tohumluğu ve çeşit seçimi

Verimli ve kaliteli pancar üretimi için iyi bir çeşit ve tohumluluk seçimi yapılmalıdır. Tohumluk, çimlenme oranı yüksek ve taze olmalı, çeşidin bütün özelliklerini taşımalıdır. Atasözünde de denildiği gibi "Ek tohumun hasını, çekme kışın yasını" denmiştir.

Şeker pancarı tohumu, ihtiva ettiği embriyo sayısına göre monogerm ve poligerm olarak isimlendirilirler. Monogerm; ıslah yoluyla elde edilirse genetik mongerm, poligermin kırılmasıyla elde edilirse teknik monogerm olarak piyasaya sürülür. Monogerm çeşitler genellikle yüksek kalite ve verimde olduğu gibi, çimlendiği zaman tek bitki verirler. Monogerm çeşitlerin dekara maliyeti ve işçilik masrafları daha düşüktür.

Çeşitler, ıslah edilme usulüne göre hibrit ve sentetik, yine taşıdığı kromozom sayısına göre de diploid veya poliploid olarak isim alırlar. Bugün piyasada kullanılan çeşitlerin çoğu, genetik monogerm-hibrit çeşitlerdir.

Şu da unutulmamalıdır ki, çeşit ne kadar kaliteli olursa olsun, pancar için yetiştirme şartları, usulüne uygun ve zamanında yapılmaz ise, çeşidin iyi özelliklerinden azami derecede istifade edilir. Bunun aksine teknik şartlar ne kadar iyi olursa olsun, çeşit kaliteli değilse istenen netice alınamaz.

Ot Pancar

Şeker pancarı tarlalarının önemli problemlerinden birisidir. Şeker pancarı tarlalarında istenmeyen her türlü pancara ot

pancar denir. Ot pancar, erkek pancar, sapa kalkmış pancar olarak da isimlendirilir. Ot pancarın hiçbir tarımsal ve teknolojik değeri olmadığı gibi, ticari pancarın ışığını, suyunu ve besinini kullanarak, verimin düşmesine yol açarlar. Bu yüzden ot pancarları mutlaka sökülerek tarladan uzaklaştırılmalıdır.

Şeker Pancarı üretiminde karşılaşılan hastalıklar ve zararlıları;

Türkiye'de şeker pancarı ekim alanlarında görülen ve ekonomik önem taşıyan hastalıklar

*Cercospora Yaprak Lekesi

*Rhizomania Kök Sakallanması

*Kök Yanıklığı ve

*Külleme

olarak belirlenmiştir.

Şeker pancarı ekim alanlarında görülen ve ekonomik önem taşıyan zararlılar ise;

*Pancar kist nematodu

*Yaprak kurtları

*Toprak altı zararlıları(Toprak kurtları, tel kurtları vs.)

*Pancar pireleri

*Hortumlu böcekler

*Kalkan böcekleri.

Hastalıklarla mücadele etme yolları

Şeker pancarı hastalık ve zararlılarıyla yapılan mücadele, ekim öncesi ve ekim sonrası olmak üzere iki dönemi kapsar.

Pancarın çıkışından 2–4 yaprak olduğu dönemlere kadar bazı toprak altı kurtları büyük zarar ve verim kaybına neden olurlar.

Zararlıları önlemek için toprak altı ilaçlaması yapılmalıdır. Bu mücadelede en etkili

yöntem tarlanın sonbaharda sürüm öncesi ilaçlanmasıdır. Ayrıca pancar tohumlarının da etkili tohum ilaçlarıyla ilaçlanması gerekir.

Şeker pancarının topraktan kullandığı besin maddelerinin en büyük rakibi yabancı otlardır. Çiftçimizin ağır maliyetlerden korunması için ekim sonrasında daha etkili olan ekim öncesi ot mücadelesi tercih edilmeli ve yapılmalıdır.

Ekim sonrası görülen yaprak pireleri, kalkan böcekleri, hortumlu böcekler, yaprak bitleri ve yaprak kurtlarına karşı, ilgili kuruluş ve kişilerin tavsiyesine göre mutlaka mücadele yapılmalıdır.

Toplu mücadeleyi gerektiren yaprak leke hastalığına karşı hastalık belirtileri görüldüğünde, 3–4 defa ilaçlı mücadele yapılarak hastalık önlenmelidir.

Şeker pancarı kuraklık yaratan değil toprakta nemi tutan, yaprakları vasıtasıyla atmosfere aynı miktardaki orman alanından üç kat daha fazla oksijen salan ve 1,5 kat daha fazla CO2 absorbe eden bir bitkidir.1 Dekar şeker pancarı 6 kişinin 1 yıllık oksijen ihtiyacını karşılamaktadır. Şeker pancarı, Orta Anadolu bölgesinin önemli bitkilerinden biridir. Ülkemizde verimi ve kalitesi yüksek pancar üretimi bu bölgede yetişmektedir. Bunun aksine iklim, toprak ve sahip olunan ve uygulanan teknikler göz önünde bulundurulursa, verim ve kalitede uzun yıllardır önemli bir gelişme olmadığı gibi, özellikle aşırı gübre kullanmakla kalitede bir düşmenin olduğu da gerçektir. Bu bilgiler ışığında, kârlı bir üretim için verimli birlikte kalitenin, yani şeker oranının da yüksek pancar elde edilmesi her pancar üreticisinin esas hedefi olmalıdır.

Buzağılarda KOLOSTRUM büyük önem taşıyor!



Kolostrum, doğumdan hemen sonra memeden salgılanan ve bileşimi normal süttten farklı olan özel bir salgıdır. Buzağının hastalıklara karşı korunmasına yardımcı olur.

Yeni doğan buzağların hastalıklara karşı savunma mekanizmaları gelişmemiştir. Kolostrum buzağılara ince bağırsakta aktif şekilde absorbe edilen immunoglobulinleri sağlayarak hastalıklara karşı korunmasını sağlar. Kolostrum doğumdan sonra yaklaşık 48 saat sonra trans süt, yaklaşık 72 saat sonra da normal süt halini alır.

Kolostrumun faydaları nelerdir?

Vücuda giren bakteri ve diğer yabancı partiküllere karşı savaşan ajanlar gebelik sırasında plesantayı geçemediği için yeni doğan buzağların kanında bulunmazlar. Bu nedenle pasif bağışıklığın kazanılabilmesi için buzağıya verilen kolostrumun kalitesi önemlidir. Pasif bağışıklıkta, anneden kolostrum ile birtakım bağışıklık maddelerinin yavruya aktarımı doğumdan sonraki birkaç saat içinde gerçekleşir.

Kolostrum, normal süte göre daha fazla kuru madde, yağ, protein ve en önemlisi de çok daha fazla immunoglobulin içerir. A, D, E, B12 vitaminleri ile mineraller bakımından zengin bir sıvıdır. Bunlara ek olarak içerdiği transferrin ve laktoferrinler immunoglobulinlerle birlikte bağırsaktaki bakteri faaliyetlerinin diare gibi olumsuz etkilerini minimuma indirir.

Kolostrumun kalitesi nasıl anlaşılır?

İneğin ırkı, yaşı, kuruda bekleme süresi, meme yapısının bozukluğu, güç doğum, stres faktörleri ve aşılama kolostrum kalitesi üzerine etkili olan unsurlar.

Kolostrumun kalitesini belirleyen en önemli ölçüt gamma immunoglobulin miktarıdır. Sıvı içindeki immunoglobulinlerin yoğunluğu yani kalitesi kolostrometre gibi araçlarla direk ya

da laboratuvar koşullarında belirlenebiliyor. Kalitenin anlaşılması için herkes tarafından kullanılabilen en basit yöntem ise kolostrometre ölçümüdür.

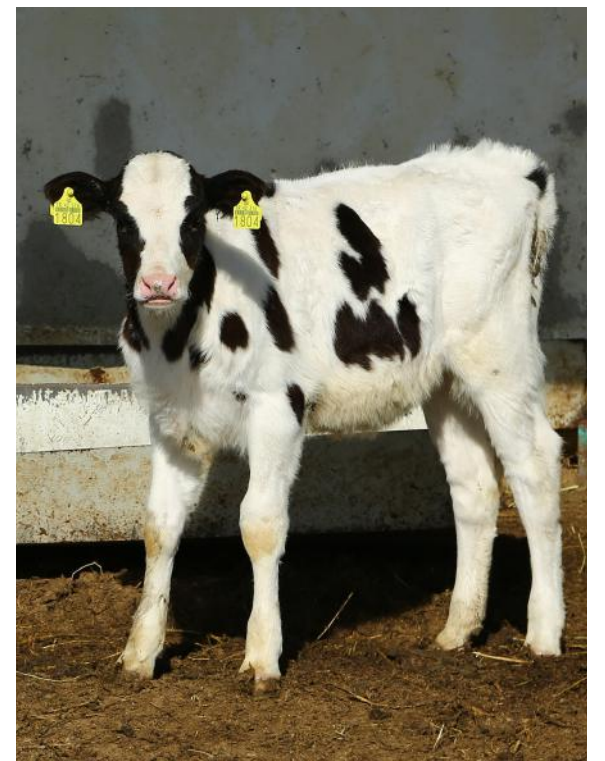
Kolostrometrede yer alan kırmızı, sarı ve yeşil skalalar kolostrumun kalitesini gösterir.

Zamanında verilen kaliteli kolostrum hayvanı yaşam süresince korur

Buzağının ince bağırsağında meydana gelen immunoglobulin absorpsiyonu doğumdan sonraki ilk 3 saat içinde yüzde 70, 12 saatte yüzde 50 ve 24 saat sonra da minimum düzeye inmektedir. Bu nedenle kolostrumun verilme zamanı da önem arz etmektedir.

Bu bağlamda kaliteli kolstrumun ilk 2 saat içinde en az 2 litre olmak koşulu ile içebildiği kadar; ilk 6 saat içinde ise en az vücut ağırlığının yüzde 10'u kadar verilmesi doğru olandır.

Uygun zamanda verilen kaliteli kolostrum, hayvanın yaşam süresi boyunca karşılaşılabileceği olumsuz etmenlere karşı maksimum direnç göstermesine, verim kabiliyetinin yüksek değerlerde seyretmesine ve ekonomik olarak bulunduğu işletmeye kazanç sağlayan bir birey olmasına etki eden en önemli faktördür.



TÜRKİYE'DE HAYVANCILIKTA YAYGIN OLARAK BESLENEN IRKLAR

Kırmızı et, zengin bir protein, vitamin ve mineral kaynağı olması nedeniyle önem taşıyor. Kırmızı et, insanların beslenmesinde, büyümesinde, dokuların gelişmesinde, hasar görmüş olan dokuların iyileşmesinde gerekli ve kaliteli bir yaşam için olmazsa olmaz bir gıda maddesidir. Sağlıklı bir insanın kg başına alması gereken günlük protein miktarı 1gr oluyor. İnsanların günlük olarak tüketmesi gereken protein miktarının en az yarısının hayvansal kaynaklı besin maddelerinden karşılanması gerekiyor. İnsan vücudu 120gr buğday proteinini 20gr olarak değerlendirebilirken 120gr kırmızı et proteinini 96 gr olarak değerlendirir. Buradan da anlaşılacağı gibi günlük ihtiyaç duyulan protein miktarı kadar proteinin nelerden alındığı ve kalitesi de önemlidir.

Kişi başına tüketilen et miktarı, ülkelerin gelişmişlik ölçütlerinden de birisi oluyor. Geçmiş yıllara oranla kırmızı et üretimimizde nisbi artışlar görülse de tüketim olarak dünyanın ve Avrupa'nın önde gelen ülkelerinden 3 ile 5 kat gerisinde kalıyoruz.

Ülkemizde tüketilen kırmızı et ürünlerine baktığımızda daha çok siğir ve koyunlardan elde ettiğimizi görüyoruz. Et tüketim ve üretimimizi artırmamız gerekiyor, bu nedenle Türkiye'de yaygın olarak beslenen yerli ve yabancı ırkların bazıları hakkında bilgi sahibi olmamızda fayda var.

YERLİ KARA



Orta Anadolu bölgesinde yetiştirilen Yerli Karasığır bu bölgenin iklim ve çevre şartlarına adapte olmuşlardır. İlkel bakım, besleme ve barındırma koşullarında yetiştirilir. Baş vücudu oranla biraz iri, boynuzlar hilal şeklinde, zayıf ve kısadır. Anadolu'ya adapte olmuş ırklar içerisinde en ufak yapılı olanıdır. Deri rengi genelde siyah olup meme bölgesinde beyaz veya açık tonlu kısımlar bulunur. Derisi ince yapılı, bacakları ise ince ve kısadır. Göğsü dar, butları genellikle zayıf ve incedir. Boynunda genellikle ince kıvrımlar mevcuttur. Tırnak yapısı ufak, sert ve oldukça dayanıklı bir yapıdadır. Süt verimi oldukça az olan bu ırkın meme yapısı küçük ve cılızdır. Meme başları ince ve kısadır. Yerli Karasığır ırkının en önemli görülen özelliklerinden birisi çok uysal olmasıdır. Az ot ve az samanla beslenerek kanaatkâr olduğunu da ispatlamıştır. Laktasyon süreleri 200 gün, süt verimi 700-900 kg, süt yağı oranı % 4 civarındadır. Bakım ve besleme şartları iyileştirilirse süt verimi 1200kg'a kadar çıkabilir. Ergin canlı ağırlıkları dişilerde 200kg, erkeklerde 300kg civarındadır. Beside günlük canlı ağırlık artışı yaklaşık 900g kadardır.

DOĞU ANADOLU KIRMIZISI



Doğu Anadolu Kırmızısı ülkemizin en önemli siğir eti kaynağıdır, erken yaşta besiye alındıklarında kaliteli et verir. Ülkemizin Doğu Anadolu Bölgesinde yüksek rakımlı alanlarda yetiştirilen bir türdür, Doğu Anadolu Kırmızısı. Bu tür, sert kış koşullarına, uygun olmayan ahır şartlarına, yetersiz bakım ve beslemeye, salgın ve paraziter hastalıklara karşı dayanıklıdır. Bu şartlarda da olsa yaşamaya ve verim vermeye devam eder. Mayıs ayından itibaren meraya ve yaylalara çıkarılır, genellikle yılın altı ayını merada geçirir. Doğu Anadolu Kırmızısı'nda renk sarı-kırmızıdan koyu kestane rengine kadar değişir. Vücudun değişik yerlerinde, genellikle memede, karın altında, kuyrukta, kuyruk ucunda ve burun

ucunda beyaza kadar değişen açık renkte lekeler görülebilir. Boğalarda vücudun ön tarafı, başın bazı kısımları, boyun göğüs ve bacaklar daha koyu renklidir. Boynuzlar kısa ve öne yöneliktir. Doğu Anadolu Kırmızısı'nda en göze çarpan özellik göğüs bölgesinin dar olmasıdır. Belden sağrıya doğru yükselme, sağrıdan kuyruğa doğru alçalma görülür. Genellikle sağrı dar, keskin, sivri ve düştüktür. Vücudun arka tarafı ön tarafından daha yüksektir. Ergin canlı ağırlıkları dişilerde 300-350kg, erkeklerde 400kg civarındadır. Makineli sağım için uygun değildir. Laktasyon süresi 205 gün ve laktasyon süt verimi ortalama 900-1000kg ve süt yağı % 3,5 civarındadır. Besi döneminde günlük 700-800gr canlı ağırlık artışı sağlarlar. Et randımanı % 53 civarındadır.

BOZ IRK



Yayılma alanı ülkemizin Trakya, Güney Marmara, Kuzey Ege ve Orta Anadolu'nun batı bölgeleridir. Bu bölgelerin iklim ve çevre şartlarına adapte olmuş ve fakir gıda ile yetinen bir ırktır. Sayıları oldukça azalmış olan bu ırkımızın doğal yaşam alanları genelde dağlık bölgelerdeki orman içleri ve engebeli arazilerdir. Bu tür alanlarda hiçbir insan müdahalesi olmadan beslenip üreyebilmektedirler. Oldukça gelişmiş bir sindirim sistemine sahiptir, düşük kalitedeki yemleri iyi değerlendirmektedir. Ani iklim ve yem değişikliklerine, her türlü olumsuz doğa şartlarına, açlığa, yetersiz beslenmeye, hastalık ve parazitlere karşı dayanıklıdır. Vücut rengi açık gümüşiden koyu kül rengine kadar değişir. Boğaların göz etrafında gözlük gibi koyu bir halka, merme dediğimiz burun ucunun üst sınırında siyah bir halka vardır. Kulakların içi siyah kıllarla kaplıdır. İnekler boğalara göre daha açık renkli olurlar. Genellikle boyun, dös, göğüs, omuzların alt kısımları ve bacaklar vücudun diğer yerlerine göre daha koyudur. Boynuzlar uzun ve yukarı doğru hilal şeklindedir. Buzağılar açık kahverengi doğar, büyüdükçe renk griye dönüşür. Beden sağlam yapılıdır. Sağrının kuyruk sokumuna yakın kısmı oldukça dardır. Ergin canlı ağırlıkları dişilerde 300-350kg, erkeklerde 400-450kg civarındadır. Meme yapıları küçük olup süt verimleri düşüktür. Asabi karakterli olan bu ırkımızın sağımı güçtür. Laktasyon süresi 180-240 gündür. Laktasyon süt verimi ortalama 800-1000kg ve süt yağı %4 civarındadır. Beside günde yaklaşık 700-900g canlı ağırlık artışı sağlayabilmektedir. Çevre şartlarının iyileştirildiği durumlarda hem süt, hem de et verim kabiliyetlerini artırabilirler.

GÜNEY ANADOLU KIRMIZISI (GAK)



Yayılma alanı Torosların güneyinde kalan Akdeniz Bölgesi ile Güneydoğu Anadolu Bölgesidir. Ülkemizin en iri yapılı ve süt verimi en yüksek yerli ırkıdır. Uzun yıllardan beri bu bölgelerde yetiştirildiklerinden dolayı Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz bölgelerinin mevcut koşullarına, özellikle sıcak iklimine iyi adapte olmuştur. Kene ve kan parazitlerin meydana getirdiği hastalıklara karşı dayanıklıdır. Bakım ve beslemenin düzenli olmadığı ilkel şartlarda bile yetiştirilebilmektedir. Bulundukları bölgelere göre Halep Siğiri, Kilis Siğiri, Çukurova Siğiri ve Dörtöyl siğiri diye dört alt gruba ayrılır. Halep ve Kilis Siğiri, Çukurova ve Dörtöyl Siğirilerinden daha iri yapılı olup, süt verimleri de daha yüksektir. Güney Anadolu Kırmızısı kirli sarıdan kırmızı tarçınıye kadar değişen renkler gösterirler. En çok görülen tarçın rengidir. Vücudun ön kısmı arka kısmından daha koyu renklidir. Başta göz etrafı, yüzün

yan kısımları, boyun ve kürekler vücudun esas rengine göre biraz daha koyudur. Bazen göz kapakları, boynuz, tırnak ve burun ucuna kadar tamamen sarı hayvanlara da rastlanır. Genel olarak burun etrafında vücut renginden daha açık bir halka vardır. Bacakların iç yüzeyleri, memeler ve karın altı vücuda nazaran daha açık renktedir. Vücudun ön kısmı arkaya nazaran daha koyudur. Boynuz ve tırnaklar siyaha yakın gri, kuyruk püskülü ve siyah rengindedir.

MONTOFON



İsviçre'nin Alp dağlarında yetişen bir siğir cinsi olmakla beraber dünyanın en büyük süt ırklarından birisi olma özelliğini de taşır. 1906 – 1907 yıllarında yapılan bir araştırmaya göre Montofon Siğiri olarak bilinen bu ırkın 1862 yılında Pinzgauer ırkı ile melezleştirilerek oluşturulduğunu savunmaktadır. Rengi koyu kahverengi veya gri – kahverengi, ağız kenarı açık renktedir. Erkek ve dişileri boynuzludur. Büyük kulaklı, kulak içi açık renkte yoğun tüylüdür. Güçlü kas yapısına sahiptir.

SİMENTAL



Simental siğir ırkının anavatanı İsviçre'dir. Simental hem süt ve hem de etçi olmalarından dolayı kombine bir siğir ırkıdır. Dünyada birçok ülkede yetiştirilmektedir. Kombine bir siğir ırkı olması dolayısıyla bazı ülkelerde eti bazılarında da sütü için yetiştirilmektedir. Simental siğirlerinin kıl renkleri sarı-beyaz veya kırmızı-beyaz alacalıdır. Simental ırkı siğirlarda canlı ağırlık; ergin ineklerde 600 – 650kg., boğalar ise 700-900kg civarındadır. Simental boğalarda ekstrem de olsa Türkiye'de bazı bölgelerde 1100kg'a kadar canlı ağırlığa ulaştığı görülmüştür.

BEÇİKA MAVİSİ



Belçika orjinli bir türdür. Belçika Mavisî'nin heykelimsi, yoğun kaslı görüntüsü, çift kaslı olarak da bilinir. Çift kaslı fenotipi kalıtsal bir durumdur ve kas hücrelerinin hacminin artışı yerine (hypertrophy) kas hücrelerinin (iplikçiklerinin) sayısının artması sonucu (hyperplasia) oluşur. Bu kalıtsal durum "Piedmontese" türü siğirlarda da bulunur. Her iki türdeki siğirlerin da yemi kasa çevirmede üstün yetenekleri vardır. Bu da bu tür siğirlerin etlerinin yağ oranının düşük olmasını sağlar. Belçika mavisî ismini türün tipik gri-mavi alaca görüntüsünden almış olmasına rağmen kılları beyazdan siyaha kadar farklılık gösterebilir.

CHAROLAİSE



Adını anavatanı olan Fransa'daki Charolais bölgesinden alan bu tür, zor şartlara dayanıklıdır. Sarımsı üzerine beyaz kaplanmış gibi bir rengi olan Charolaise'nin boynuzlu ve boynuzsuz

tipleri vardır. Süt ırklarıyla melezlemeye uygun bir tür olmasının yanı sıra uzun ömürlüdür.

İyi bakımla 12 buzağı alınır. 750 kg civarına kadar yağlanma belirgin olmaz. Ağırlık artışı: 1400 gr/gün olur.

LİMUSİNE



Limusine, Avrupa'nın 'Top-Genetik' ırkı olarak kabul görüyor. Anavatanı Fransa'nın güney batısındaki Limousin bölgesi. Renkleri açık veya koyu kıslı olan Limusine'nin ağız ve göz çevresi açık renktedir. Çok rahat ve sakin yapısından dolayı sürüye uygundur. Doğum kolaylığı özellikle ön plandadır. Et bağlama özelliği olağanüstüdür. Etinin az yağlı oluşu, et kalitesinin yüksek olmasını sağlar. Kas yapısı iyi, et randımanı da üst seviyededir.

ANGUS



Angus'un anavatanı İskoçya'dır. Angus ırkını ayırtıran en önemli özellik etinin kalitesidir. Amerika Birleşik Devletleri'nde etçi siğir ırklarının çoğunluğunu angus siğirleri oluşturmaktadır. Çünkü diğer etçi ırklarına göre Angus ırkı daha kaliteli et üretimine olanak verir. Angus etinin tercih edilmesindeki en önemli özellik etin yağ oranının düşük olmasıdır. Diğer ırklarda yağ oranı %35-36'lara kadar çıkarken Angus etinde bu oran %6-7 civarındadır. Angus etinde mermerleşme yani yağın kas lifleri arasındaki dağılımı mükemmeldir.

HEREFORD



Bu tür, adını İngiltere'nin güneybatı bölgesindeki Herefordshire vadisinden almıştır. 17.YY'dan sonra bu vadiden dünyaya yayılmış, 19.YY itibarıyla Kanada, ABD, Arjantin, Brezilya, Avustralya, Yeni Zelanda, Güney Afrika ve Almanya gibi ülkelerde yetiştirilmiştir. Hereford ırkının rengi kırmızı kahverengidir. Mutlaka başı, boynu, alnı, göbek altı, ayak eklemleri ve kuyruk tüyü beyaz olur. Bazıları İngiliz tipinde olduğu gibi boynuzlu, bazıları da boynuzsuzdur.

BRANGUS



Brangus ırkı, Amerika'daki yetiştiriciler tarafından 3/8 Brahman ırkı, 5/8 Angus ırkı siğirdan oluşturulmuştur. Buradaki amaç, Angus'un karkas özelliği ve güçlü yapısından, Brahman'ın zor şartlara dayanıklılık, yüksek döl verim özelliğinden ve diğer siğir ırklarından daha gelişmiş annelik içgüdüsünden faydalanmaktır. Rengi siyah veya kırmızıdır. Erkek ve dişileri doğuştan boynuzsuzdur.

Konya Şeker'e Maliye Bakanlığı'ndan teşekkür plaketi



Konya Vergi Dairesi Başkanlığı vergi bilincini artırmak ve gönüllü uyumunu yükseltmek için teşvik çalışmaları gerçekleştiriyor. Bu kapsamda, Konya'da en çok kurumlar vergisi ödeyen şirketler arasında yer alan Konya Şeker bir plakette ödüllendirildi. Konya'da düzenlenen törende Konya Şeker'e Maliye Bakanı Naci Ağbal imzalı teşekkür plaketi verildi. Törene, Konya Vergi Dairesi Başkanı Musa Kazım Ünver, Grup Müdürleri Veysel Bostan, Tayfun Soysal ve Eyüp Yılmaz ile Konya Şeker A.Ş. Genel Müdürü Ali Tuncel ve Anadolu Birlik Holding İcra Kurulu Başkanı ve CEO'su Ahmet Uysal katıldı. Vergi Dairesi Başkanı Musa Kazım Ünver tarafından verilen ödülü Konya Şeker adına Ahmet Uysal aldı.

Uysal, ödül töreninde yaptığı konuşmada, AB Holding çatısı altında bulunan iştiraklerin yatırımlarını anlattı. Uysal konuşmasında, Konya Şeker'in yatırım çalışmalarının yanı sıra üreticilerini desteklediğini, diğer yandan devlete olan görevini yerine getirerek hazineye ciddi anlamda katkı sağladığını vurguladı. Vergi ödemenin bir sorumluluk olduğunu hatırlatan Ahmet Uysal, "Konya Şeker ve diğer iştiraklerimiz bugüne kadar vergilerini hep

yüksek oranda ödemişlerdir. 'Vergilendirilmiş kazanç kutsaldır'sözü bizim şiarımızdır. Bu şiarla çıktığımız yolda Konya Şeker olarak devletimize ve üretici ortaklarımıza olan yükümlülüklerimizi hiçbir zaman aksatmadık. Konya'da en çok kurumlar vergisi ödeyen şirketler arasında hep ön sırada yer aldık. Bu vesileyle bizlere takdirlerini ileten Sayın Bakanımıza da çok teşekkür ediyoruz" dedi.

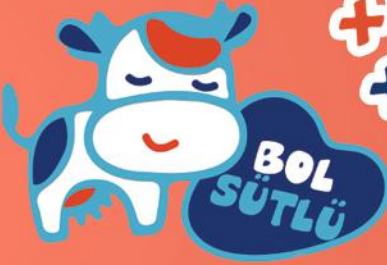
Vergi Dairesi Başkanı Musa Kazım Ünver de 2014 yılı vergilendirme döneminde en çok kurumlar vergisi ödeyen şirketlerden birisi olan Konya Şeker'in Türkiye'ye ve Konya'ya ciddi yatırımlar kazandırdığını kaydetti. Yapılan yatırımların bölge tarımının ve hayvancılığının kalkınmasına önemli katkıları olduğunu belirten Ünver, "Konya Şeker örnek bir kuruluşumuzdur. Yaptıkları çalışmalar ve verdikleri hizmetleri takdir ediyoruz. Konya Şeker'in devlete olan katkısını da vergi olarak yerine getirdiğini biliyoruz. Değerli katkılarınız nedeniyle Maliye Bakanımız Sayın Naci Ağbal adına bu teşekkür plaketi de büyük bir şevkle size takdim ediyorum" diye konuştu.





Doğal olarak bizden





**+D Vitamini
+Kalsiyum**





**TRANS YAĞ
YOKTUR!**



BAKANDAN TORKU ZİYARETİ

Antalya'da düzenlenen EDT fuarında Dışişleri Bakanı Mevlüt Çavuşoğlu Torku standını ziyaret etti.



Doğal olarak bizden



Ülkemizde ve uluslararası alanlarda düzenlenen tüm fuarlara katılım göstermeye önem veren Konya Şeker, Antalya EDT (Ev Dışı Tüketim) Fuarı'nda Torku ile yer aldı. Torku'nun et ürünlerinden süte, çikolata ürünlerinden atıştırmalık ürünlerine ve şarküteri ürünlerine kadar geniş ürün gamıyla yer aldığı fuarda standı olan ilgi büyüktü.

Antalya'da düzenlenen fuarın ziyaretçileri arasında **AK Parti Antalya Milletvekili ve Dışişleri Bakanı Mevlüt Çavuşoğlu** da yer aldı. Fuarda Torku standını ziyaret eden Mevlüt Çavuşoğlu, Torku ürünlerini tadarak stand görevlilerinden ürün gamıyla ilgili geniş bilgi aldı.

Torku ürünlerini tanıdıklarını ve büyük bir zevkle tükettiklerini belirten Çavuşoğlu, bir üretici kuruluşu olan Konya Şeker'in Torku markasını fuarda görmekten duyduğu mutluluğu dile getirdi. Çavuşoğlu, fuarların markaların tanıtılmasında ve ürünlerin görücüye çıkmasında önemli işlevleri olduğuna da dikkat çekti.

Hijyenik sağım kaliteli sütler

Süt üretimindeki kurallar hem tüketici hem hayvan sağlığı için hayati önem taşıyor. Dengeli beslenmiş hayvanlardan hijyenik sağım yaparak sağlıklı ve kaliteli ürün elde etmek mümkün. Sağlıklı ve dengeli beslenmiş sürülerdeki hayvanlardan, hijyenik koşullarda, el değmeden üretilen, kendine özgü renk, koku, tat, yapı ve bileşime sahip, dış ortamdan herhangi bir katkı maddesi ilave edilmemiş, bileşiminden herhangi bir madde (süt yağı vb) alınmamış süte, kaliteli süt denir. Sağlıklı ve dengeli beslenmiş hayvanlardan elde edilen kaliteli sütün bazı kriterleri var.

Bunlar; - Süt mikrobiyolojik yönden kusursuz olmalıdır - Çiğ sütün 1 mililitresinde 100 bin adetten çok canlı bakteri olmamalıdır - Çiğ sütün 1 mililitresinde 400 bin adetten fazla somatik hücre olmamalıdır - Antibiyotik kalıntısı bulundurmamalıdır. Kimyasal

bileşim yönünden Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili yönetmeliklerine uygun değerlerde olmalıdır.

Sağım hijyenine dikkat

Kaliteli süt üretimi yapılabilmesi için en önemli unsurlardan birisi de sağım hijyenidir. Kaliteli süt ancak sağlıklı memelerden, temiz bir sağımla elde edilir. Memelerin sağlıklı olması temizlik kurallarına uymaktan geçer. Süt üretimi yapılan bir işletmede temel konu temizlik olmalıdır. İşletmede hayvan barınaklarının süpürülüp yıkanması, dezenfekte edilmesi sağımdan önce yapılmalıdır.

Sağım personeli el ve vücut sağlığına özen göstermeli, kolayca yıkanıp temizlenen lastik çizme ve iş elbisesi bulunmalıdır. Sağım personelinin el ve tırnakları sabunla yıkanmalı ve temiz olmalıdır. Bir hayvandan diğerine geçişte ellerini tekrar yıkayıp dezenfekte etmelidir.

Memeler sağımdan önce ıslak havlu, kuru bez, sabunlu veya ılık su, meme hijyeni için üretilen ticari formdaki dezenfektanlarla temizlenmelidir. Sağım sırasında memeler tamamen kuru olmalıdır. Islak memeler üşüyerek sütün indirilmesini durdurur. Memelerin dezenfeksiyonunda kullanılan dezenfektanlar sütte istenmeyen koku, renk ve lezzet bırakmayan türden ve etkili olanlardan seçilmelidir. Sağım bitiminde enfeksiyon riskine karşı memeler kurulanmalıdır.

Mastitis riski nasıl azaltılır?

Sağım sürülerde önem arz eden; sütün kalitesini ve sürü sağlığını olumsuz etkileyen en önemli hastalık mastitis'tir. Bu nedenle düzenli kontrol ve aşılama mutlak suretle yapılmalıdır. Sağım sonunda açık kalan meme başlarının kapanması ve enfeksiyona bağlı mastitis riskinin önüne geçilmesi açısından hayvanlar ayakta bekletil-

melidir. Bu durumda yemleme sağımdan sonra yapılırsa hayvan ayakta durarak mastitis riski azalacaktır.

Hayvandan hayvana bulaşmaya engel olmak için önce sağlıklı inekler daha sonra yaşlı inekler ve en son tedavi edilmiş hayvanlar olacak şekilde sağım sıralaması yapılmalıdır. Sağım öncesinde ön sağım yapılarak sütün görsel kontrolü mutlaka yapılmalıdır. Sağımda kullanılan makine ve ünitelerin mekanik ve periyodik bakımları yapılmalı; yıpranmış ve eskimiş sağım meme başlıkları 5-6 aylık periyotlarda değiştirilmelidir.

Sağım sona erdiğinde kullanılan makine ve ekipmanlar gerekli temizlik ve dezenfeksiyonları yapılarak temiz ortamda muhafaza edilmelidir.

BÜYÜK VE KÜÇÜKBAŞ HAYVANLARINIZI

BEKLİYORUZ

PIYASA ŞARTLARINDA FİYATLANDIRMA

GÜVENLİ TARTIM, BİR HAFTADA ÖDEME

Son teknoloji tesislerde, veteriner hekim nezaretinde

HELAL KESİM



BİZİ ARAYIN

**0 533 135 29 80
0 535 545 67 22
0 332 264 20 81**



Hassas bir konu: PATATES YETİŞTİRİCİLİĞİ



Patates, ülkemizde tarımı en yaygın olan kültür bitkileri arasında yer alır ve hemen her bölgede yetiştirilir. Tarımı yaygın olarak yapılan bir bitki olduğu için hastalık ve zararlı canlı problemleri de oldukça fazla oluyor. Peki patates üretiminden verim elde etmek için neler yapmalıyız?

İklimin önemi

Öncelikle, patatesten verim alabilmek için üretimine uygun iklim şartlarının olması önemli bir faktördür. Patates, ılıman ve serin iklim bitkisidir. Yetiştirme mevsimi boyunca ortalama 15 ila 20°C sıcaklık ister, sıcaklığın 21°C'nin üstündeki olması dahi verimi olumsuz etkileyebilir. Bu ortalama sıcaklık üzerine gün uzunluğu ve ışık yoğunluğu da etkilidir. Patates bitkisi kuraklığa pek çok bitkiden daha az dayanıklıdır, bu nedenle su sorunu olan bölgelerde yetiştirilmemelidir çünkü kuru ve devamlı esen rüzgarlardan hoşlanmaz. Kuru ve devamlı esen rüzgarlar nem kaybına yol açtığından böyle durumlarda sulamaya önem verilmelidir. Patates bitkisi hava rutubetini de sever, hava neminin yaklaşık % 70 veya daha fazla olduğu bölgelerde iyi gelişir ve verimli olur.

Toprak özellikleri

Patates bitkisinin kök sistemi zayıf olduğundan, havadar, yumuşak, kabarmış, iyi ısınabilen ve süzek topraklarda bol verimli olur, düzgün ve kaliteli yumrulu ürün verir. Ağır yapılı topraklar kök gelişimini engeller, yumruları çürütür. Ağır yapılı, taban suyu yüksek ve çorak (tuzlu) topraklarda patates tarımı yapılmaz.

Ekim nöbeti

Bir çapa bitkisi olduğu için ekim nöbeti içerisinde önemli bir yeri vardır. Patates bitkisi kendisinden sonra ekilecek bitkiye temiz ve havalanmış bir toprak bırakır. Birçok patates hastalığı toprakta uzun süre canlılığını koruduğu için aynı tarlaya her yıl üst üste patates dikilmesi önerilmez. Her yıl üst üste patates dikimi yapılan tarlalarda, topraktan geçen hastalıkların yoğunluğu artacağından, patates yumru veriminde her geçen yıl önemli azalmalar meydana gelir.

Tarla hazırlığı

Sonbaharda toprak, genel olarak iki defa derin sürülür. Her sürüm, daha önceki sürümün dikine yapılmalı. Toprak tavının, işlemeye elverişli olması, keseklenmeyi önleyecek ayrıca toprağın iyi bir şekilde havalandırılmasını

da sağlayacaktır. İlkbaharda toprak tava geldiğinde derin sürülüp, diskaro ve sürgü çekilerek gevşek bir tohum yatağı hazırlanmalı, toprak derin işlenerek tavın kaçmamasına dikkat edilmelidir.

Tohum yatağı hazırlığı

Patates, toprak altı organları için yeterli oksijeni ve nemi sağlayan, aşırı su tutmayan, iyi yapılı, gevşek ve keseksiz bir tohumluk yatağı ister. Hızlı bir gelişme sağlamak için tohumluk yumruların oldukça nemli, hafif ve gevşek toprağa dikilmeleri gerekir. Bu koşullar kök ve yumru gelişimi üzerine son derece etkili olduğu gibi yumruların bozuk şekilli olmalarını da önler. Tohum yatağı hazırlanırken kök gelişimini engelleyen sert tabakalar kırılmalı, toprağın sıkışmasına ve geçirgen olmayan toprak tabakalarının oluşmasına yol açan ağır makine ve aletler kullanılmamalıdır.

Tohumluk hazırlığı

Yumru kesimi özellikle iri yumrulardan yararlanarak tohumluk maliyeti düşürdüğü ve erkencilik sağladığı için yapılır. Yumruların kesimi, taç (tepe) kısmından göbek (karın) kısmına doğru olmalıdır. Bunun amacı, kesilen yumrularda sürgün verecek gözlerin bulunmasını sağlamaktır. Gözler, patates yumruları üzerinde bulunan ve yeni bitkilerin meydana gelmesini sağlayan tomurcukları ihtiva eden yarım ay şeklindeki çıkıntılardır. Patates yumrusu üzerinde en az gözler göbek (yumrunun stolona bağlandığı yer) kısmında, en fazla gözler ise taç (göbeğin tam karşısı) kısmında bulunur. Yumru kesimi yapılırken mutlaka dezenfektan kullanılmalı, kesim yapıldıktan sonra insektisit (Böcek) ve Fungusit (Mantar) hastalıklara karşı yumrular ilaçlanmalı.

Dikim özellikleri

Zamanlama: En önemli kural, toprak sıcaklığı 8°C ve üzerine çıktığında dikim yapılması. Bölgemiz için uygun dikim zamanı nisan ve mayıs ayları oluyor. Erken dönemde düşük toprak sıcaklığında yapılacak dikimlerde kök gelişimi olumsuz etkilenir.

Dikim derinliği: Dikimin usulüne uygun yapılması, tarlada çıkıştan hasada ve depolamaya kadar patates tarımının başarısını etkiler. Dikim derinliği, dikimden sonra toprağın düzleştirilmesi halinde, toprak yüzeyi ile tohumluk yumrunun üst kısmı arasındaki uzaklık olarak kabul edilir. Sırt yüksekliğine bağlı olarak, derin dikilmiş bir yumru sadece 10cm'lik

bir toprak tabakasıyla örtülürken, yüzeysel olarak dikilmiş bir yumru 15cm veya daha fazla bir toprak tabakasıyla örtülebilmelidir.

Dikim mesafesi: Bu mesafe tarımı yapılan patates çeşidine, yetiştirme koşullarına ve amaçlanan yumru büyüklüğüne göre değişir. Genelde sıra arası, pratik olarak traktör iz genişliğinin yarısı kadar yani 70cm'dir. Bu mesafe, boğaz doldurmada yeterli toprak sağlamanın yanı sıra alet ve makinelerin bakım işlemleri sırasında kök ve yumrulara zarar vermesini önler, hastalıklı bitkilerin tespit edilmesini ve sökülmesini kolaylaştırır. Sıra üzeri mesafe ise 30-35cm olmalıdır.

Bitkinin Bakımı

Patates bitkisinin daha iyi ve hızlı gelişmesini sağlamak, yumru oluşumunu ve verimi artırmak için bakım işlemlerinin zamanında ve tekniğine uygun olarak yapılması gerekir. Bakım işlerinin aksaması veya yapılmaması durumunda,beklenen verim elde edilemez.Bu nedenle,bitkinin toprak üzerinde görülmesi ile başlayan ve hasada kadar devam eden süre içerisinde,bakım işlerinin titizlikle yapılması gerekmektedir.

Boğaz doldurma

Toprakta gelişmekte olan patates yumruları yeterli yükseklikte ve uygun şekilli toprak tabakasıyla (sırt) örtülmüş olmalıdır. Tohumluk yumru çok derine dikilmiş ve dikim sırasında küçük bir sırt yapılmış ise daha sonra tohumluk yumrunun üzerine biraz daha toprak çekilmelidir. Dikim derinliği ne kadar az olursa karıklardan sırtlara doğru o kadar çok toprak yığılmalıdır. Bu sırtların hasada kadar muhafazası, iyi bir ürün elde edilmesi için gereklidir. Aksi taktirde, yumruların ışık almaları yeşillenmeye, yüksek sıcaklıklar ikincil büyümelere yol açar. Bu toprak tabakası ayrıca, nem kaybını önler, yumru gelişmesine uygun bir ortam sağlar.

Gübreleme

Patates tarımında gübreleme tavsiyelerinde bulunurken ürünü yetiştirme sebebi, yetiştirme süresi, toprak yapısı, sulama sayısı ve hedeflenen verim değerleri dikkate alınmalıdır.

Patates, kumsal topraklarda yetiştirildiği ve fazla miktarda sulama gerektirdiği için önemli miktarda azot yıkanması olmaktadır. Bu sebeple azotlu gübre dozunu çok iyi ayarlamak gerekir. Verilen fazla miktardaki azotlu gübre,

bitkinin yeşil aksamının gelişmesini teşvik eder ancak yumru oluşumunu geciktirir. Azotlu gübreler en az iki aşamada uygulanmalıdır. Yarısı dikimle birlikte kalan yarısı ise ilk boğaz doldurma sırasında (Bitkiler toprak yüzeyine çıktıktan 3-4 hafta sonra) verilmelidir. Fosforlu ve Potasyumlu gübreler ise dikimden önce veya dikimle birlikte tamamen kullanılmalıdır.

Gübreleme bir plan çerçevesinde yapılmalı öncelikle yumrunun kök ve yaprak gelişimi teşvik edilmeli sonraki büyüme, gelişme ve yumru oluşumu dönemlerinde yeterli miktar ve çeşitte gübre kullanılmalıdır.

Sulama

Patates üretiminde suyun eksikliği üretimi sınırlayan önemli bir faktördür. Yüksek ve kaliteli ürün elde edebilmek için zamanında ve yeterli su verilmesi gereklidir. Su yetersizliği bitki gelişmesini sınırlamaktadır. Aşırı sulamalar bitki kök sisteminin oksijen alımını engeller, yumruları çürütür, alınabilir azotun yıkanmasına sebep olarak bitkinin azot kullanımını azaltır. Yetersiz nem şartları ise dikilen tohumların çimlenmesini geciktirir, yumru döneminde bitkilerde uç yanıklığı ve şekil bozukluğuna sebep olur. Patatesin suya olan ihtiyacı yetiştirme devrelerine göre değişmekle beraber suyun temin edilmesine göre haftada bir kez sulamanın yapılması, tohumluk yumrunun altındaki toprağın kurumaya başlaması halinde sulamanın yapılması, bir tarlada tansiyometrede okunan değer 30-50cbar olduğu zaman sulamanın yapılması şeklinde olmalıdır.

Yabancı ot kontrolü

Bulunması arzu edilmeyen yerde yetişen bitkiler yabancı ot olarak tanımlanır. Yabancı otlar dikimi yapılan patatesten önce veya birlikte çimlenerek su, ışık ve besine ortak olurlar, çoğu hastalık ve zararıyla konukçuluk yaparak patatesin verim ve kalitesini düşürürler.

Hasat

Patateste hasat zamanını üretim amacı belirler. Bu zaman genellikle bitkinin yaprak ve saplarının kahverengileşip kuruduğu, stolonların ana bitkiden ayrıldığı, uygun yumru iriliğine ulaşıldığı ve yumru kabuğunun sertleşip pişkinleştiği zamandır. Hasat yapılırken yumrular mümkün olduğunca kabuk soyulması, kesikler ve iç çürüklüğü gibi zararlardan korunmalı, yumrular güneşe maruz kalmamalı, don zararından korunmalıdır.



TORKU ÜRÜNLERİ PAZARDA EMİN ADIMLARLA İLERLİYOR



Bisküvi kategorisinde ürün portföyüne her geçen gün yeni ürünler ekleyen Torku, 2015 sonunda satış hacmini **%131 büyüterek** piyasadaki en hızlı büyüyen marka oldu. Bisküvide sağlıklı ürünler kategorisinde Tam markası ile her yaşta tüketiciye seslenen Torku, bu kategoride **%300'e**

yakın bir büyüme gerçekleştirdi ve rakiplerini yakalayarak kategorinin en önemli markalarından biri haline geldi. Kek ve kraker kategorilerine yakın dönemde çeşitler eklenen Torku ürünleri tüketiciler tarafından çok beğenildi ve yüksek bir büyüme eğilimi yakalamayı başardı.

Nisan 2013 de çıkan Torku Banada ürünü rakiplerinden sıyrılarak lezzeti ile tam not aldı. Beğenilerek tüketilen Torku Banada 2015 yılında pazar payını yaklaşık **10 kat arttırdı**. Torku Banada, kendi segmentinde en çok tüketilen ikinci marka oldu.





TORKU ÜRÜNLERİ PAZARDA EMİN ADIMLARLA İLERLİYOR



2014 yılının Mayıs ayında 2 ürünle tüketicilerin beğenisine sunulan Torku Salam, karmin içermeyen ve helal etlerden üretilen ürünleriyle 2015 yılında çeşit sayısını 9'a çıkardı. Her geçen gün de pazarda büyümeye devam etmektedir. Torku markası salam kategorisinde 2015 yılında bir önceki seneye göre **satışlarını %1208, pazar payını da %700**

artırmıştır. 2014 yılı Nisan ayında 2 ürünle tüketicilerin beğenisine sunulan Torku Sucuk çeşitleri, 2014 yılı sonunda çeşit sayısını 7'ye, 2015 yılı sonunda ise 14'e yükseltti. Helal etlerden üretilen sucuk çeşitleriyle kategoride her geçen gün büyüyen Torku markası, 2015 yılında bir önceki seneye göre **satışlarını %422, pazar payını da %416**

arttırdı. Uzun yıllardan beri ev dışı tüketim kanalında Torku Pratiko markasıyla dondurulmuş patates kategorisinde yer alan Torku, 2016 yılında perakende pazarına da girdi. Dört farklı ürünle raflarda yer alan Torku Pratiko, çıtır kaplamalı ve baharatlı patates ürünleriyle rakiplerinden farklılaşıyor.



Süt ürünleri pazarında, uzun ömürlü süt kategorisinde Torku tonajını lansman yılından sonra **dört kat artırdı.** Peynir kategorisinde beyaz peynir, kaşar peynir ve özel peynir çeşitleri farklı gramajlar da pazarda yer alıyor. Torku bu kategoride de cirosunu

iki kat artırdı. 2013 yılı Eylül ayında krem peynir ve üçgen peynir ile Torku sürülebilir peynir kategorisi pazarına girdi. 2014 Ocak ayında labne, ve taze peynir çeşitleriyle tüketicilerle buluştu. Bir yıl gibi bir kısa sürede tonajını **üç kat arttırmayı başardı.**





BİZ BİR AİLEYİZ!
ÜRETİCİNİN EMEĞİNİN BEKÇİSİ,
TÜKETİCİNİN GÜVENİLİR ÜRÜNLERİNİN ÜRETİCİSİYİZ!

ŞÜHEDANIN EMANETİ OLAN VATANIMIZDA
YARINLARIMIZ İÇİN ÇALIŞIYORUZ.

TÜRKİYE GIDA SEKTÖRÜNDE;
AKTİF BÜYÜKLÜKTE 1'İNCİ
KATMA DEĞER ÜRETMEDE 2'NCİ
ÖZKAYNAK BÜYÜKLÜĞÜNDE 3'ÜNCÜ
İSTİHDAM SAĞLAMADA 5'İNCİ

BÜYÜKLÜĞÜNÜ HER ALANDA KANITLAYAN KONYA ŞEKER;
İSO SIRALAMASINDA DA TÜRKİYE'NİN
EN BÜYÜK 40'INCI ŞİRKETİ OLARAK
YER ALIYOR!

BAŞARISINI ÇEŞİTLİ ÖDÜLLER İLE TAÇLANDIRAN KONYA ŞEKER,
VERGİ REKORTMENLİĞİ BAŞTA OLMAK ÜZERE
1007 TESCİL İLE “EN ÇOK TESCİL YAPTIRAN FİRMA”
10.000'E YAKLAŞAN ÇALIŞANI İLE “EN ÇOK İSTİHDAM OLUŞTURAN FİRMA”
ŞİMDİLİK 59 ÜLKE İLE “EN ÇOK İHRACAT YAPAN FİRMA”
ÜNVANLARINI ELİNDE TUTUYOR.

SAYIN RECEP KONUK ÖNDERLİĞİNDE
“DÜNYADA İLK 5'TE BİZ DE VARIZ!” DEMEK EN ÖNEMLİ HEDEFİMİZ.
KONYA ŞEKER AİLESİ OLARAK BU HEDEFİMİZE DOĞRU
EMİN ADIMLARLA İLERLİYORUZ!

