

SP

SPEEDOL PERFORMANS MAGAZİN

GAMBIYA
BÜYÜKELÇİSİ'NDEN
FABRİKAMIZA ZİYARET

AYIN KONUĞU
ÇEKSAN
TERSANESİ



KUZEYLİ GEZGİN İLE
KEYİFLİ BİR SÖYLEŞİ
WILCO VAN HERPEN

BALTİK
MİMARİSİNİN GÜZELİ
KARS



Güvenliğiniz için
arka koltukta da
emniyet kemerinizi
takınız.

Speedol®

www.speedol.com.tr

KOÇAK 11 **Speedol**[®]

*Yeni yılın sağlık, mutluluk,
huzur ve başarı getirmesini dileriz.*



İçindekiler

SAYI 1



Yönetim Kurulu Mesajı

Yeni yılın yaklaşmasıyla birlikte Speedol Ailesi olarak ayrı bir heyecan içerisindeyiz. İncelemekte olduğunuz süreli yayının ilk sayısını büyük emeklerle hazırladık

4



Bizden haberler

STM'nin gururu Deniz İkmal Gemisi Speedol'ü seçti

Gambiya Büyükelçisi'nden fabrikamıza ziyaret

6



Ayın konuğu Çeksan Tersanesi

Bayrak Ailesi'ne ait Çeksan Tersanesi, 3 kuşaktır başarıyla yönetiliyor. Genel Müdür İlhan Bayrak ilk sayımızın konuğu

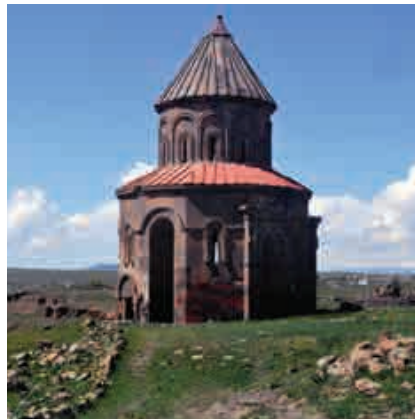
14



Söyleşi Wilco Van Herpen

Ekranların sevilen yüzü kuzeyli gezgin Wilco Van Herpen ile seyahat, lezzet ve fotoğraf üzerine keyifli bir söyleşi

18



Gezi/Yorum

Baltık mimarisinin en güzel örneklerinin yer aldığı Kars, Azeri kültürünün hakim olduğu farklı etnik kökenlerin bir arada huzurla yaşadığı bir mozaik

22



Makale Üretim üssü Kocaeli

Kocaeli Sanayi Odası Başkanı Ayhan Zeytinoğlu'ndan üretim üssü haline gelen kentteki marka algısı üzerine çarpıcı açıklamalar

30



Derinlerdeki Acı 17 Ağustos Depremi

Sualtı Görüntüleme Yönetmeni ve Belgesel Yapımcısı Tahsin Ceylan, 17 Ağustos Marmara Depremi'nin su altındaki izlerini Kocaeli Sanayi Odası'nın katkısıyla gün yüzüne çıkardı

34



Sağlık

İş dünyasında son derece önemli olan ağız ve diş sağlığı ile ilgili dikkat etmeniz gerekenler

40



Lezzet dünyası

Dünyanın en büyük 3 mutfağı arasında gösterilen Osmanlı Mutfağı'nın adâbı ve incelikleri

38



Ailemizden haberler

Doğum günleri, evlilikler, kutlamalar, törenler...

42



Sahibi Koçak Petrol Ürünleri
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. adına
Yusuf KOÇAK

Genel Yayın Yönetmeni ve
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Mehtap AKBAŞ ÇİFTÇİ
mehtapciftci@maciletisim.com

Kapak Fotoğrafı
Tahsin CEYLAN

Yayın Koordinatörü
Ceren KARAKIŞ AKARŞU

Haber Sorumlusu
Gizem CENGİZ
Ayşegül ŞAHİN

Yayına Hazırlayan
MAC iletişim
Ömerağa Mah. Ankara
Karayolu Cad.
Kartepe Apt. 57/3
PK 41300 İzmit/Kocaeli
Tel: 0262 349 47 49 - 0532 456 27 86
e-posta: info@maciletisim.com

Baskı
Karakter Color A.Ş.
100. Yıl Mah.
Matbaacılar Sitesi 3. Cadde
No: 200 Bağcılar İstanbul
Tel: 0212 432 30 01

Speedol Performans Magazin
Koçak Petrol Ürünleri
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. tarafından
3 ayda bir yayınlanır.

Speedol Performans Magazin
Dergisi'ndeki yazı ve resimler kaynak
gösterilerek kullanılabilir.



*Koçak Speedol Yönetim Kurulu
Yusuf Koçak, Eryaşar Koçak, Tayfun Koçak*

Yönetim Kurulu Mesajı

Değerli dostlarımız,

Madeni yağ sektörüne hizmet etmek amacıyla 1989 yılında kurulan şirketimiz Koçak Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. siz değerli müşteri ve tedarikçilerimizin desteğiyle yaklaşık 30 yıldan bu yana Türk ekonomisine gururla hizmet vermektedir.

Kaliteli hizmet anlayışı, teknolojiye dayalı yatırımları, müşteri odaklı çalışanları ve istikrarlı büyüme politikaları ile bulunduğu coğrafyanın önde gelen madeni yağ ve gres üreticileri arasında gösterilen şirketimiz; otomotivden endüstriye, havacılıktan denizciliğe, tekstilden savunma sanayine kadar 250 adetten fazla ürün, 600'ün üzerinde ambalaj çeşitliliği ile katma değer yaratmaktadır.

Amerika Birleşik Devletleri'nde (ABD) 1921 yılından beri yüksek performanslı ürünler kategorisinde faaliyet gösteren Speedol Oil'i de bünyesine katarak pazardaki rekabet gücünü daha da artıran markamız, özellikle motor sporlarında kullanılmakta olan ester teknolojisine sahip tam sentetik ürünleri ile daha yüksek performans, daha fazla güç ve daha fazla dayanıklılık bekleyen müşterilerin beklentilerini karşılamaktadır.

Kocaeli Gebze'de 4 bin 500 metrekaresi kapalı toplam 14 bin metrekare alan üzerine kurulu Madeni Yağ Gres ve Harmanlama Dolum Tesisi ile OHSAS 18001 ISO 9001, ISO 14001 standartlarına uygun olarak üretim gerçekleştiren tesisimizde, madeni yağ kapasitesi 37.740 MT/yıl, gres kapasitesi ise 6.389 MT/yıldır. Amacımız; Türkiye Cumhuriyeti'nin 2023 hedefleri doğrultusunda ülke sınırlarına taşan faaliyetlerimizle 4 kıtada Rafinol, Speedol, Ranuna ve F6 markalı ürünlerimizle varlığımızı başarıyla sürdürmek, gelişen ve gelişmekte olan ülkelerdeki ihracat payımızı artırmak. Bu doğrultuda markamıza ve ürünlerimize güvenen tüm dostlarımıza teşekkürü borç biliriz.

Kıymetli dostlar,

Yeni yılın yaklaşmasıyla birlikte Speedol ailesi olarak ayrı bir heyecan içerisindeyiz. İncelemekte olduğunuz süreli yayınınızın ilk sayısını büyük emeklerle hazırladık. Bu heyecanımıza ortak ve bizden haberdar olmanız için bundan böyle periyodik olarak yayınlanacak Speedol Performans Magazin Dergisi'ni takip etmenizi diliyoruz. Lütfen görüş ve önerilerinizi bizden esirgemeyin.

Son olarak yeni yılın ülkemiz ve dünya için güzellikler getirmesini diliyor, sevgi ve saygılarımızı sunuyoruz.

Speedol

Gemi İndirme

yağları

Speedol Gemi Kızak Üst Pasta

Eritilerek kızakların üzerine tatbik edilen birinci kat malzeme olan Speedol Gemi Kızak Alt Pasta üzerine kaydırıcı özellik taşıyan Speedol Gemi Kızak Üst Pasta uygulanır. Gemilerin suya indirilmesinde ikinci tabakayı oluşturan üstün özellikli, kızakları koruyucu ve kaydırıcı özelliğe sahip malzemedir. Tersanelerde gemilerin denize indirildiği kızaklarda alt pasta üzerine uygulanır.

Yüksek Kaydırıcılık Özelliği: Kızaklarda koruyucu görev yapan alt pastanın kırılmadan işlevini yerine getirmesini ve üstünde kaydırıcılığını arttırmasını sağlar.

Pas, Oksidasyon ve Deniz Suyuna Karşı Yüksek Direnç Özelliği: Pasa, oksidasyona ve deniz suyuna karşı dayanıklıdır.

Speedol Gemi Kızak Alt Pasta

Büyük tonajlı gemilerin suya indirilmesinde kızakların üzerine uygulanan alt tabakayı oluşturan birinci kat malzemesidir. Uygulaması Speedol Gemi Kızak Yağı Alt Pasta eritilerek kızakların üzerine tatbik edilmesi şeklinde olur.

Tersanelerde gemilerin denize indirildiği kızaklarda kullanılırlar.

Yüksek Koruma Performansı: Kızaklarda koruyucu görev yapar.

Pas, Oksidasyon ve Deniz Suyuna Karşı Yüksek Direnç Özelliği: Pas, oksidasyona ve deniz suyuna karşı dayanıklıdır.





STM'nin gururu Denizde İkmal Gemisi,

Speedol gemi indirme yağları ile Pakistan'da denize indi



Pakistan Deniz Kuvvetleri'ne STM tarafından geliştirilen Denizde İkmal Gemisi Projesi başarıyla sonuçlandı. Türk Savunma Sanayi'nin tek seferde en büyük askeri gemi ihracat projesi olan Denizde İkmal Gemisi, Pakistan'ın Bağımsızlık yıldönümünde Karaçi'de Koçak Petrol'ün üretmiş olduğu Speedol Gemi Kızak Alt ve Speedol Gemi Kızak Üst Pasta ürünleriyle 19 Ağustos 2016'da güvenli bir şekilde suya indi.

Geminin suya indiriliş törenine Pakistan Başbakanı Navaz Şerif, Savunma Sanayi Müsteşarı İsmail Demir, STM Genel Müdürü Davut Yılmaz ile her iki ülkenin askeri yetkilileri katıldı. STM'nin ana yüklenici olduğu proje, Türk savunma sanayinin en özgün milli projelerinden biri olarak tarihe geçti.



Sektör için önemli bir adım

Ortak savunma projelerine de öncülük edecek olan Denizde İkmal Gemisi, Pakistan Deniz Kuvvetleri'nin Klas Notasyonu ihtiyacını karşılamak amacıyla STM tarafından Türkiye'de tasarlandı. Geminin inşası ve donatımı ise; STM'nin Pakistan'a sevk ettiği teknik veri paketi ve gemi inşa malzeme/cihaz/sistemleri kullanılarak Karaçi Tersanesi tarafından gerçekleştirildi.

Türk firmalarına fırsat doğdu

STM projede öngörülen dizayn eğitimleri kapsamında Karaçi Tersanesi'nin subay, sivil yönetici, mühendis ve işçilerine teknik kurslar verildi. Bunun yanı sıra Pakistan Deniz Kuvvetleri personeline gemi ve gemi sistemlerinin bakım onarım eğitimlerinin verilmesine de devam ediliyor. STM'nin özellikle MİLGEM'de elde ettiği sanayileşme tecrübesi sayesinde Pakistan Denizde İkmal Gemisi projesinde önemli sayıda Türk firmasının rol alması da sağlanmış oldu. Projede Türk savunma sektörü ile gemi inşa sanayisinin özgün ürünlerinin kullanılması ve çok sayıda Türk firmasının yurt dışına açılmasında STM öncü görevi gördü.

Denizde İkmal Gemisi hakkında teknik bilgiler

- 15 bin 600 ton ve yaklaşık 155 m. boyunda olan Denizde İkmal Gemisi, iki adet dizel motor ile sevk edilen iki adet kanat açısı ayarlanabilir pervane ile saatte 20 deniz mili sürat yapabilecek.
- Geminin elektrik güç ihtiyacı dört adet dizel jeneratör ile sağlanacak.
- Gemi, sahip olduğu Denizde İkmal Sistemi (RAS/FAS) ile seyir esnasında Pakistan Deniz Kuvvetleri'nin muharip/yardımcı unsurlarına denizde yakıt/su ve cephane gibi kritik malzemeleri transfer ederek destek sağlayacak ve dolayısıyla hareket kabiliyetini misli ile arttıracak.
- Gemi ayrıca gece ve gündüz helikopter indirme/kaldırma harekâtı yapabilme kabiliyetine de sahip.
- Geminin inşa ve donatımında yaklaşık 5 bin 600 ton sac, 750 ton profil, 290 ton kaynak elektrodu, 25 bin metre boru, 15 bin metre hidrolik devre, 2 bin 200 metre hava kanalı, 10 bin metre kablo yolu, 230 bin metre kablo, 200 ton boya, 50 ton izolasyon malzemesi kullanıldı.

Nitelikli iş gücü ihtiyacına **Speedol'den destek**



Plastik sektörü dahil Türkiye'de birçok sektörün önemli sorunlarından biri olan nitelikli iş gücü ihtiyacına çözüm olarak geliştirilen ve pilot bölge olarak İstanbul'un seçildiği 'Okul-Sanayi İşbirliği/İstanbul Modeli' projesine sivil toplum örgütü olarak ilk desteği Plas-

tik Sanayicileri Derneği (PAGDER) verdi. İmzaladığı protokolde İnönü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Plastik Teknolojisi Bölümü'nün ekipman ve altyapı eksikliklerinin giderilmesine destek veren PAGDER, plastik sektörüne önemli katkılar sağlamaya devam ediyor.

2016 yılı başında İstanbul Sanayi Odası ve İstanbul İl Milli Eğitim Müdürlüğü ile 'Okul – Sanayi İşbirliği / İstanbul Modeli' kapsamında protokol imzalayan PAGDER İnönü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin Plastik Teknolojisi Bölümü'nün alt yapısını güçlendirdi. Ekim ayında imzaladığı yeni protokol ile de aynı okula 600 bin TL değerinde plastik işleme makineleri

ve ekipman bağışı yaparak ikinci büyük katkısı sağladı.

Mesleki Eğitim Kurumları'nda sanayi işbirliklerinin sağlanarak yeni bir mesleki ve teknik eğitim modeli oluşturulmasının hedeflendiği projenin, İstanbul ilinden başlayarak 81 ilde yaygınlaştırılması planlanıyor. Projenin en büyük ve ilk sivil toplum örgütü destekçisi PAGDER'in yaptığı dev bağışın açıklandığı tören, İstanbul-Bayrampaşa'da bulunan İnönü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde gerçekleşti. Koçak Speedol'un de hidrolik yağ bağışında bulunarak destek verdiği projede törene, Endüstriyel Satış Müdürümüz Güray Demirhan katıldı.

Antifriz - Otomasyon tesisi inşaatı **tam gaz**



Otomasyon tesisi için inşaat çalışmalarını hızla sürdüren Speedol, modern tesisi sayesinde el değmeden saatte 6 bin 500 adet 1 Litrelik ambalaj üretebilecek. 5 bin 347 metrekare alan üzerine kurulan otomasyon tesisinde yurtdışı ve yurtdışı pazarlar için antifriz üretilcek. Tesisini 2017 yılının ilk yarısında devreye alınması planlanıyor.

Nano teknoloji ile üretilen **F6 Speedol'ün göz bebeği**

1989 yılından bu yana kaliteli hizmet anlayışı, teknolojiye dayalı yatırımları, müşteri odaklı çalışanları ve bulunduğu coğrafyanın önde gelen madeni yağ ve gres üreticisi olan Koçak Petrol'ün bir markası olan F6, müstahzar ürünleri ile yine aynı temel değerler doğrultusunda güvenilir bir marka olarak istikrarlı büyümesini sürdürüyor. Üstün kalite hammadde kullanımını ve tecrübesini, üretim ve Ar-Ge teknolojisi ile birleştiren F6, nano teknoloji ile üretilen yakıt performans ürünleri, pas sökücü ve yağlayıcı aerosoller gibi teknik bakım ürünleri, fren balata temizleme spreyinden radyatör çatlak tıkayıcı ürünlerinin de bulunduğu araç bakım ürünleri gibi çok geniş yelpaze ile otomotiv sanayi başta olmak üzere, denizcilikten savunma sanayine kadar birçok sektöre ürün sunmaktadır. Birçok oyuncunun bulunduğu müstahzar pazarında F6, öncelikle insan sağlığı ve çevre esas alınarak üretilen, bugün kalitesi ile 38 ülkeye ihracat yapan, aynı zamanda yurt içinde de güvenilirliğini kanıtlayarak pazarda hızla büyüyen bir marka haline gelmiştir.

KOÇAK || 

KOÇAK || 

KOÇAK ||  **SPEEDOL**
Since 1921





Gambiya B y k l  isi'nden Speedol'e ziyaret

Gambiya İsl m Cumhuriyeti'nin Ankara B y k l  isi Momodou Badjie ile İsl m  lkeleri İstatistik, Ekonomik ve Sosyal Araştırma ve Eēitim Merkezi (SESRI ) Genel Direktörü Musa Kulaklıkaya, Speedol  retim tesislerini ziyaret etti.

Speedol tesislerini gezen ve üretim prosesleri hakkında detaylı bilgiler alan heyet, Speedol Genel Müdürü Yusuf Koçak ile ticari ve kültürel ilişkilerin geliştirilmesi için geliştirilmesi için görüş alışverişinde bulundu.



Heyet aynı zamanda Tüpraş tesisini de ziyaret etti.

Madeni yaē sektörünün önde gelen firmalarından olan Speedol' n üretim, satış ve ihracat alanlarında uzman bir ekibe ve köklü bir tecrübeye sahip olduēunu ifade eden Gambiya İsl m Cumhuriyeti'nin Ankara B y k l  isi Momodou Badjie, ziyaretlerinin s re eēinin mesajını verdi. Badjie ve beraberindeki heyet Speedol' n ardından Tüpraş'ın Yarımca Tesisleri'nde de incelemelerde bulundu.

Çevre dostu 2T Outboard pro oil

İleri teknoloji kullanılarak rafine edilmiş parafinik esaslı baz yağlar ve motor korumasını arttırıcı katıklar kullanılarak harmanlanmış, benzinle homojen karışım sağlayan su soğutmalı, benzinli iki zamanlı deniz motoru yağıdır. Speedol tarafından üretilen çevre dostu 2T Outboard pro oil de bunlardan biridir. Outboard pro oil iki zamanlı, enjeksiyonlu veya yağ-yakıt karışımlı dıştan takma deniz motorlarında, araç üreticilerinin önerdiği karışım oranlarında benzinle karıştırılarak kullanılır.

- Özel külsüz formülasyonu sayesinde erken ateşlemeyi ve bujilerde oluşabilecek kirliliği önler.
- İçeriğinde bulunan pas ve korozyon inhibitörü sayesinde yatakları ve dişli yüzeylerini pas ve korozyona karşı oldukça başarılı bir şekilde korur. Motoru sürekli temiz tutar.
- Çevreye zarar vermez. Deniz suyu üzerinde yağ tabakası oluşturmaz.
- Mükemmel yağlama sağlar ve motorun ısınmasını engeller.
- Yüksek termal stabilitesi sayesinde yüksek sıcaklıklarda performansını uzun süre korur. Uzun yağ değişimi aralığı sağlarken, yağın ömrünü uzatır.
- Soğuk iklim koşullarında kolay yağ akışı sağlar.
- NMMA TC-W3 şartnamesini karşılar.

Speedol®



ÇEKSAN TERSANESİ YARIM ASIRLIK TECRÜBEYE SAHİP





ÇEKSAN 100 t.

50 t.

ÇEKSAN ÇEKSAN

ORDEM

ÇEKSAN

15 t.

30 t.

**İlhan BAYRAK**

Çeksan Tersanesi Genel Müdürü

Bayrak Ailesi'ne ait olan Çeksan Tersanesi'nin kuruluşu 1950'li yılların sonuna dayanıyor. 3 kuşaktır gemi inşa ve tamir bakım işlerini başarı ve istikrarla sürdüren şirket, kurulduğu günden bu yana 150'yi aşkın gemiyi armatörlere teslim etmenin haklı gururunu yaşıyor. Tersanede niçin Speedol Kızak Yağları'nı tercih ettiklerini ve diğer merak edilenleri Çeksan Tersanesi Genel Müdürü İlhan Bayrak'a sorduk.

Speedol Performans: Sektörde 50 yıllık tecrübeye sahip olan Çeksan Tersanesi'nin kuruluş amacından, faaliyetlerinden bahsederseniz?

İlhan Bayrak: Gemi inşa, gemi tamir bakım ve onarım, gemi işletmeciliği faaliyetlerimiz vardır.

Speedol Performans: Bugüne kadar hayata geçirdiğiniz projeler nelerdir?

İlhan Bayrak: Kuru yük, tanker, balıkçı gemileri, kimyasal tankerler, römorkörler, yolcu vapurları, araştırma gemileri, palamar bot, pilot bot, dubalar.

Speedol Performans: Yurtdışına ağırlıklı olarak ne ihraç ediyorsunuz?

İlhan Bayrak: Canlı balık taşıma gemileri.

Speedol Performans: Bu yıl başında teslim ettiğiniz Ronja Supporter ile ilgili detaylı bilgi verebilir misiniz?

İlhan Bayrak: Balık çiftliklerinde vakum emme ile balığı ambarına alarak, diğer ülkelere ihracatı canlı

bir şekilde gerçekleştirmektedir. Balığı strese sokmadan full otomatik donanım ile balıkların bir yerden başka bir yere canlı bir şekilde ulaşmasını sağlayan gemidir.

Speedol Performans: Önümüzdeki döneme ilişkin hedefleri ve beklentileri nelerdir?

İlhan Bayrak: Yeni gemi inşa kontratları yapmak, yeni inşa ve tamir bakım işleri için gayret gösterip, çalışmalar yapmaktır.

Speedol Performans: Tersanede kaç kişi çalışmaktadır, ne kadarlık bir alanda hizmet vermektedir?

İlhan Bayrak: Tersanemizde Alt Yüklenici hariç 73 kişi çalışmaktadır. 17.000 m² alanımız bulunmaktadır.

Speedol Performans: Türkiye'nin haricinde farklı ülkelerde üretiminiz bulunmakta mıdır?

İlhan Bayrak: Hayır, şuan için yok.

Speedol Performans: Yarım asırlık geçmişini neye bağlıyor? Denizcilik/tersane sektöründe başarının sırrı nedir?

İlhan Bayrak: Ülkemizin 3 tarafının denizlerle kaplı olması, mesleğimizin dededen toruna devir silsilesi yolu ile devam etmesi ve Karadenizli olmamızdır.

Speedol Performans: Denizcilik / tersane sektörünün sıkıntıları nelerdir? Çözüm önerileriniz...

İlhan Bayrak: Finans ve teşvik konularında sıkıntılar vardır. Çözüm olarak, yatırım indirim teşviğinin uygulanması, faiz kredilerinin düşük olması ve uzun yıllara yayılmasıdır.

Speedol Performans: Speedol markası ile ilgili görüşleriniz ?

İlhan Bayrak: Speedol markası yenilikçi, atılımçı, dinamik çalışmaları olan bir firmadır. Çalışanlarına ve firmasına gerekli katkıyı sağlayan aktif bir lider olan Yusuf Koçak'ın ve Tayfun Koçak'ın gayretleri Türkiye'de ve dünyada takdir edilmiş ve halen devam etmektedir. Üretmekte olduğu ürünleri beğeni ile kullanmakta ve siparişlerimiz devam etmektedir. Bu yolda Speedol firmasına başarılar diliyorum.



TERSANEMİZDE TERCİHİMİZ
HER ZAMAN SPEEDOL. ÇÜNKÜ;
**YENİLİKÇİ, ATILIMCI,
DİNAMİK BİR MARKA**

KUZEYİLİ GEZGİN WILCO VAN HERPEN: “ÖNYARGIYI SINIRLARI KALDIRARAK YOK EDEBİLİRİZ”

Onu ilk, TRT'de yaptığı gezi programıyla tanıdık. Sevimli karavanıyla uzak, yakın demeden en ücra köylere kadar dolaştı Anadolu'yu. Hünerli elleri, tatlı dili, sınır tanımayan hayat felsefesiyle bir Türk'ten daha fazla sevdi Türkiye'yi.

Önyargının sınırları kaldırmakla yok olabileceğini söyleyen Wilco Van Herpen ile seyahat, lezzet, fotoğraf ve hayata dair keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.







Speedol Performans: Sınırları olmayan birisiniz. Bir gezgin için olmazsa olmaz bir koşul mu?

Wilco Van Herpen: Gezgin bir televizyoncu olmak farklı farklı disiplinler gerektiriyor. Tarım, şarap, ağaçlar, mutfak hep ilgi alanlarım. Hemen her şey hakkında fikir sahibiyim. Bugün Abdullah Gül'ün yanında mükellef bir sofrada oturup yemek yiyorum, ertesi gün evsiz, fakirlerle bağdaş kurup onlarla karnımı doyuruyorum. Her yerde çok rahatım. Herkes insandır, herkesin gözlerinin içine bakıyorum. Sınırlarım yok. Önyargısız olmak gerekiyor. Kuru bir sünger gibi Türkiye'ye geldim ve her gün bir damlayla ıslandım. Ve o sünger artık şişti. Wilco bütün o bilgiyi topladı ve onları kullanıyor şimdi. Seviyorum bu işi.

Speedol Performans: On parmağında 10 marifet derler ya öyle birisin. Aşçı, fotoğrafçı, muhabir, TV programcısı... Seni en doğru tanımlayan sıfat hangisi peki?

Wilco Van Herpen: Bazen bu soruya kendimde cevap bulamıyorum. 1999 yılında Türkiye'ye geldim. Hollanda da binlerce farklı iş yaptım. Manavda, kasapta, peynir fabrikasında çalıştım, bahçıvanlık yaptım. Türkiye'de fotoğrafçı olarak iş aradım ve tabii uzun süre bulamadım. Param kalmadı, depresif oldum. Derken 2000 yılında TRT için 'Kaçış Planı' adında bir program yapmaya başladım. Çok keyifliydi ama 2001 yılında

ekonomik kriz baş gösterince birçok gazeteci gibi bende işsiz kaldım. Sonra 2003'de TV8'de 'Wilco'nun gözü' diye bir program yaptım. Derken İZ TV maceram başladı. Benimle 'Wilco'nun Karavanı' adında bir program yapmak istediklerini söylediler. Ohh dedim işte hayalimdeki iş! "Peki, karavan var mı?" diye sordum. "Yok" dediler... Anlayacağın tipik Türk stili... Buluruz abi, yaparız abi, çözeriz abi... Gerçekten de son saniye biz başladık programa.

Speedol Performans: Yıllardır ülkenden uzaksın. Yabancılık hissetmedin mi hiç?

Wilco Van Herpen: Kendimi yabancı hissetmiyorum ama şöyle bir gerçek var. Gerçi bu durum sadece Türkiye'ye özgü değil. Ne zaman bir problem çıkıyor o zaman insanlar seni yabancı olarak görüyor. Her şey yolundayken bir tehdit olarak görmüyorlar. O duygu anında değişebilir. Bazen üzüldüğüm ama hayat böyle. Bir de ne zaman rahatsız oluyorum biliyor musun? Sultanahmet'de dolaşırken orada rehberlerin ve esnafın (illegal olanların tabii hepsi değil) tutumunu sevmiyorum. 17 yıl sonra halâ turist muamelesi yapıyorlar. Suçlamıyorum ama bu sebepten dolayı oraya çok az gidiyorum.

Speedol Performans: Türklere benzedin mi peki?

Wilco Van Herpen: Eşim "Wilco sen benden daha Türksün ben senden daha yabancıyım" diyor. (Gülüyor)

Speedol Perfomans: Türkiye'ye gelişin nasıl oldu? Geri dönmeyi düşünmedin mi hiç?

Wilco Van Herpen: Evet bu en kolay çözüm. Zor bir hayat yaşadım. Ülkemi bırakıp sıfırdan bir hayat kurdum kendime burada. 2 tane valiz ve 1 fotoğraf makinamdan başka bir şeyim yoktu. Bir de banka hesabımdaki bin 500 – 2 bin Gulden. (Ülkenin Avrodan önceki para birimi) Ama sabırla, yavaş yavaş her şeye sahip oldum. Eşim, bir kızım var, 3 köpeğimle müstakil şahane bir evde yaşıyoruz. Çok gururlu hissediyorum kendimi. Bana kalırsa bu ülkede doğan okuyan herkesin bu ülkeye borcu var. Bir şeyleri değiştirmek için buraya gelmelidir. Yani bu ülke için çalışmak gerekiyor. Kızım Şira 2. sınıfta. İtiraf etmem gerekirse evet onun eğitimini düşünüyorum. Ama bu ülkeye benim senin gibi, Coşkun Aral gibi insanların lâzım olduğunu düşünüp ikna ediyorum kendimi.

Speedol Performans: Televizyonculukla ilgili planların neler?

Wilco Van Herpen: Ben kendimi televizyoncu olarak görmedim hiç aslında ama televizyoncu oldum. 10 senedir İZ TV'deyim. Yemek programları, geziler... İnsanlarla birebir konuşuyorum, sohbet ediyorum bana göre ben gerçekte Talk Show yapıyorum.

Speedol Performans: Türklerin gezgin bir ruha sahip olduğunu söyleyebilir misin?

Wilco Van Herpen: Maalesef hayır. Türkler çok az geziyor. Pasaport sahibi insan çok az. Rakamları ilk gördüğümde şok olmuştum. Gezmek çok önemli bir şey. Önyargıyı sevmiyorum, bu önyargıyı da insan benim gibi gezdikçe, yeni yerler keşfettikçe ve insanları tanıdıkça kırabilir.

Speedol Performans: Bu durum biraz koşullarla da ilgili gibi. Gezgin olmak için para gerekli değil mi? Ya da ne kadar gerekli?

Wilco Van Herpen: Hayır... Canavar gibi psikopat gibi yıllarca durmadan çalışıyoruz yaş 65 oluyor emekli oluyoruz. Sonra kendini sorgulamaya başlıyorsun "Ne yaptım ben?" diye soruyoruz kendimize. Ya da bir kalp krizi ile hayallerimiz gerçekleşmeden küt ölüyoruz. Babamda bu şekilde vefat etmişti... Ne keyif aldın o zaman hayattan? Yaşamak önemli. Bir hayat var ve bunu yaşamak lâzım. Elbette bu ülkenin şartları farklı. Hollanda'da insanlar yılda 2 ya da 3 defa tatil için bir yere gidiyorlar o başka bir şey ama gezmek sadece yurtdışına gitmek değil. Eski binalardan, fenerden, sokaklardan tat alıyor musun hayatını kaliteli geçiriyor, ufkunu genişletiyor musun önemli olan bu.

Speedol Performans: Son sorum. Türk mutfağı desem aklına neler geliyor?

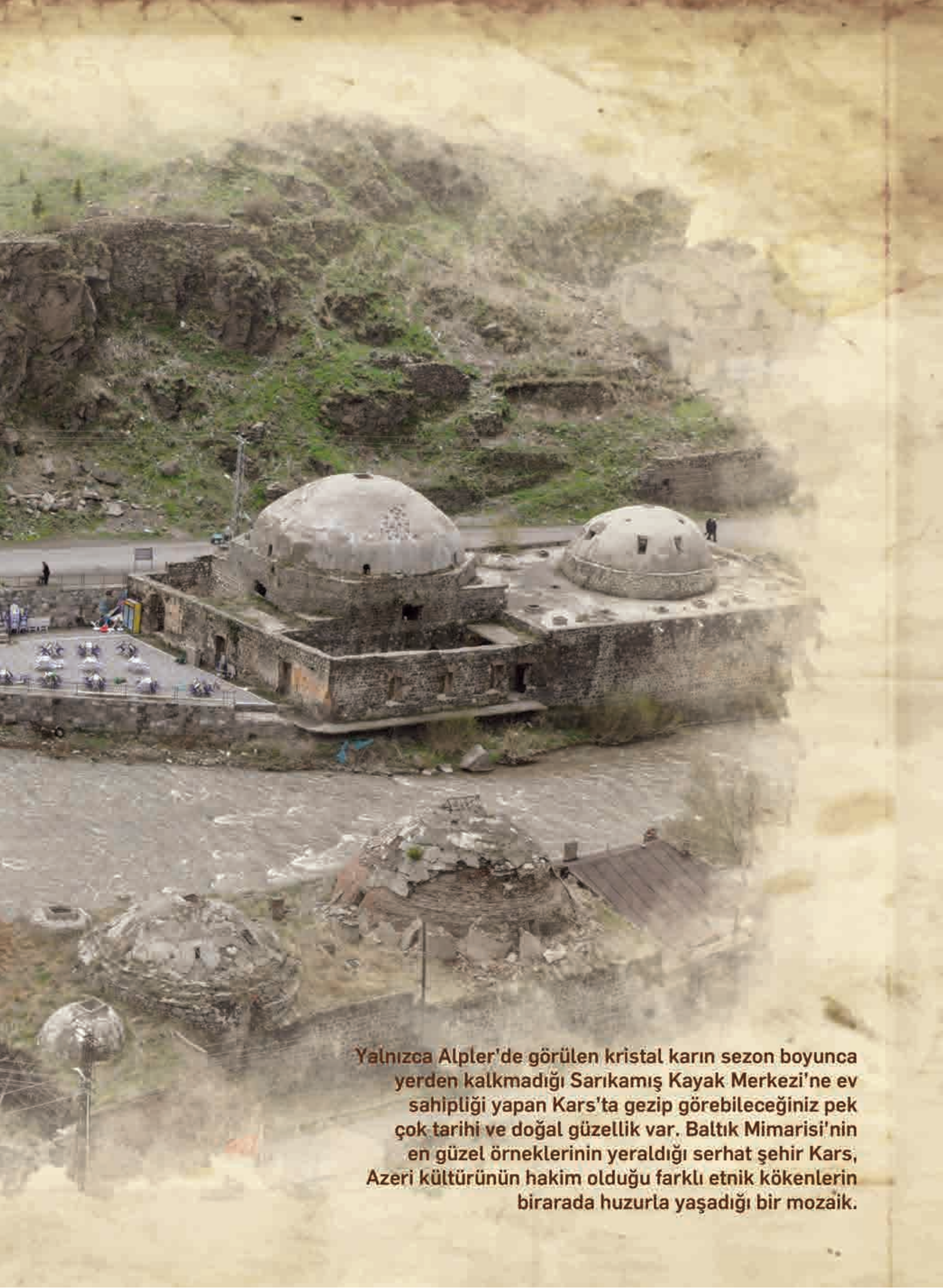


Wilco Van Herpen: Doğusuyla batısıyla, egesiyle kuzeyiyle her bölgenin ayrı bir güzelliği var. Ayrıca Türk mutfağını geniş olarak görmek gerek. Bu topraklarda Osmanlı, Bizans, Hitit, Rum, Ermeni, Girit hepsinden farklı lezzetler var. Tıpkı Hindistan ya da Çin gibi. Büyük ülke olmanın avantajı. Aynı şekilde şehir lezzetlerini de ayırt edemem. Diyarbakır mutfağını sevdiğimi söylersem Gaziantep'e haksızlık etmiş olurum."

Baltık mimarisinin güzeli

Kars





Yalnızca Alpler'de görülen kristal karın sezon boyunca yerden kalkmadığı Sarıkamış Kayak Merkezi'ne ev sahipliği yapan Kars'ta gezip görebileceğiniz pek çok tarihi ve doğal güzellik var. Baltık Mimarisi'nin en güzel örneklerinin yer aldığı serhat şehir Kars, Azeri kültürünün hakim olduğu farklı etnik kökenlerin birarada huzurla yaşadığı bir mozaik.

Kars'a gidelim Kars'a.... diye başlar yöreye ait bir türkünün sözleri. Kars'a gitmeyi özendiren bu türkü, kente girdiğinizde yerini başka ezgilere bırakır. İç sesinize eşlik eden türkülerin ardı arkası kesilmez bu kentte. Çünkü Kars halk edebiyatının en güçlü olduğu illerimizden biridir. Bunu şehrin sokaklarında gezinirken de hissedebilirsiniz. Saz aşıkları, türküleri, folklörü, kilimleri neşeli insanları ile renkli bir kimliği vardır Kars'ın. Serhat şehrimiz, Azeri kültürünün hakim olduğu farklı etnik kökenlerin birarada yaşadığı mozaik bir yapıya sahiptir. Kars adının Karsak Türkleri'nden geldiğini, ilk Türk şehir devletinin burada kurulduğu tarih bilgisini de paylaştıktan sonra hemen bugüne dönelim. Kars denildiğinde hemen herkesin aklına bal, kaşar, gravyer, kaz ve büyükbaş hayvancılık gelir. Kars'tan Edirne'ye kadar diye tarif edilen ülkemizin en doğusundaki, adı "kar" ile özdeş tutulan kentimiz aynı zamanda mitolojik Kaf Dağı'na da en yakın vilayet olma özelliğine sahiptir. Her ne kadar Ardahan ve Iğdır sonradan il yapılmış olsa da Kars ile gönül bağı hiç kopmamıştır. Kars'a ilginin arttığı bir dönemde, siyasi sorunların aşılıp sınır kapısının açılması da yöre halkını ticari açıdan sevindirecek müjdeli haber olacaktır...

Turizmin sadece denizden ibaret sanıldığı günlerde Kars sıradan bir vilayetti. Çok göç verdiği, geri kaldığı için bir dönem adı satılık şehire bile çıkmıştı. Çok şükür o günler geride kaldı. Bugün turizmin gelişmesi ile birlikte kültür, tarih, fotoğrafçılık, gezi, keşif, gurmelik, köye dönüş, doğaya özlem gibi çok farklı etkilerle Kars görülmesi gereken yerler listesinde üst sıralara çıkmaya başladı. Medyanın ilgisinin artması ile birlikte haberler, yazılar, filmler, belgeseller ve tabii ki sosyal medya sayesinde Kars da yeniden keşfediliyor.

Kars'a düzenli uçak seferlerinin başlaması ile kente canlılık geldi. Gerçi kara tren ile düzenlenen

nostaljik seferlerin ayrı bir cazibesi olsa da devir hız devri. Yolda geçecek zamanı Kars'ta değerlendirmek daha cazip her bakımdan. Kars'ın rengi nedir diye sorsalar tereddüt etmeden yeşil ve beyaz diyebiliriz. Kışın kar ile kaplıdır (beyaz) bahar-güz döneminde binbir çeşit çiçek ve otlarla kaplıdır (yeşil). Yeri gelmişken belirtelim Karsspor'un renkleri de yeşil-beyazdır. Kars şehir merkezinde gezinirken iki ayrı mimari göze çarpar. Biri kenar mahallelerde kalan küçük, tek katlı şirin evler diğeri ise Ruslardan kalma taş binalar.

Baltık Mimarisi'nin en güzel eserleri burada

Biraz gerilere giderek başlayalım

gezimize. 1877-78 Osmanlı-Rus harbi ile 40 yıl kadar Çarlık Rusyası yönetiminde kalan Kars'ta inşaa edilen eserlerin ayrı bir önemi vardır. Ruslar, Kars'ı yeniden düzenlemek için Hollandalı ünlü mimarları davet etmişler. O döneme damgasını vuran Baltık mimarisinin tüm özelliklerini taşıyan binalar, + (artı) şehir planı o yıllardan mirastır. Kars'a değer katan, hava veren de işte bu binalardır. Geniş caddeleri, kaldırımları, taş binaları ile açık hava mimari müzesi özelliğine sahiptir. Ortakapı semtine gittiğinizde kendinizi St.Petersburg, Moskova ya da Prag'da sanabilirsiniz. Birden nedensiz bir hayranlığına kapılmış ve orada her detayı inceleme isteği ile bulabilirsiniz kendinizi.





Bugün için kamu hizmetinde olduğundan adları Defterdarlık, Maliye, Ticaret Odası, Vali Konağı, Emniyet Müdürlüğü... olan binalar o yıllarda askeri amaçlar için inşa edilmişti. Kars işgal yıllarında askeri üs olarak planlanmış olsa da sivil amaca hizmet eden binalar da oldukça fazladır. Ülkemizin ilk opera binasının burada yapılmış olması da Kars'ın övünülecek bir özelliğidir. Önceden hekimevi olarak kullanılan bugünkü hali ile Çeltikova Otel, Kafkas Üniversitesi Eğitim Fakültesi binaları, Alexandra Kilisesi (Fethiye Camii) bunlar arasında sayılabilir.





Restorasyon için fon gerekli

Kars merkezde hemen her yerinde tarihi değeri olan eserler var. Şehrin nerdeyse tamamı sit alanı ilan edilmiş. Bu nedenle eski binalar yıkılamıyor restorasyon da maliyetli olduğundan yapılamıyor. İşte bu yüzden hemen her sokakta kade-rine terk edilmiş metruk binalar ile karşılaşıyorsunuz. Restorasyon için fon bulunabilse Kars mimari özelliği ile de adını dünyada duyurabilir. Bu da tarihi dokunun kana-yan bir yüzü işte. Kars'ı tanımak için kalesine çıkmak tercih değil zorunluluktur bu kentte. Panoramik şehir turu niyetine de sayabilirsiniz bunu. Kuşbakışı + planlaması ile geniş caddelerini, tek katlı evler ile tarihi binaların kaynaşmasını, Kars çayının nazlı akışını, Taş Köprü, ha-mamlar, 12 Havariler Kilisesi, Ha-rakani Türbesi ve şehre hakim olan sakinliği seyredebilir, ucube diye yerinden sökülen heykelin bıraktığı boşluğu görebilir, şehir manzara-sında fotoğaf çekebilir ve sonunda kalede keyifle bir çay içebilirsiniz. Bu arada ölçüm nasıl yapılabilir bilinmez ama, Kars, çayın en çok tüketildiği yerlerden biridir. Bura-ya özgü çayhanelerinde mutlaka demli bir çay (şeker kullanıyorsanız da kıtlama ile) için. Evlere konuk olursanız çay, yanında çeçil, lavaş ve sarıyağ ile birlikte ikram edilir.



Kars sokaklarını yaya gezin

Kars'ı gezmek, tanımak isterseniz İstasyon mahallesindeki Kars Müzesi'ni de programımıza dahil edin. İki kattan oluşan müzede eski eserler, geçmişten bugüne uzanan değerler ve bu coğrafyada iz bırakmış medeniyetler hakkında önemli izlenimler edinebilirsiniz. Müzenin bahçesindeki Kazım Karakebir Paşa'nın milli mücadele yıllarında ofis olarak kullandığı vagona da girin mutlaka. O yıllara ait bir duyguyu yaşamak her bakımdan gurur vericidir. Şehrin her caddesinde kaşar, eski kaşar, gravyer, bal, çeçil ve diğer yöresel ürünler satan dükkanları bulabilirsiniz. Kazı eşsiz olmasına rağmen şehirde çok fazla seçenek yok, kışın damlarda buzlanmış hali makbul olduğundan, diğer aylarda pek bulunmaz. Kaz zamanı diye bir mevsim var bu kentte. Katma değeri yüksek olan kaz, önemli geçim kaynaklarından biridir; öğün yemeği olmayıp, önemli konuklara ziyafet niteliğinde ikram edilir.

Şehir turu ile ilgili küçük bir not verelim. Kars'ı yaya gezin. Araba kullanmayın, çünkü trafik tüm caddelerde tek yönlü akıyor, bu denklemi çözmek için boşuna vakit kaybetmeyin. Ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalı Kars'ta turizm henüz çok yeni bir sektör. Eski binaların restore edildiği mimarisi ile hayranlık uyandıran, eski oteller de var yeni yapılar da. Sonuçta her bütçeye uygun otel pansiyon bulabilirsiniz. Ancak hizmet sektörü için genel anlamda biraz daha birikime ihtiyaç var Kars'ta. Kahvehanelerin, çayhanelerin yoğun olduğu şehirde cafe, bar gibi mekânların sayısı üniversite gençliği sayesinde artıyor. Restoran sayısı da öyle. Bizim tercihimiz yöresel yemeklerin yapıldığı küçük esnaf lokantaları tabii. Kaz, erişte aşı, evelikaşı, kete, lavaş, piti, ayranası, et yemekleri, döner, balıkçılar... Bunlar yenmeden en azından tatmadan dönme-
yin.

Dünya mirası "Anı"

Kars'ta diğer gezilmesi gereken yerlere gelince. En başta Ani Harabeleri mutlaka görülmelidir. Burası için ortalama 2-4 saati gözden çıkarmak gerekir. Kars merkezden araba kiralayarak ya da düzenlenen turlara katılarak gidebilirsiniz. Kars merkeze 45 km mesafedeki Ani'ye duble ve sakın yoldan, köylerin arasından keyifli bir yolculuk ile ulaşırsınız. Ani'de kısa tur ve uzun tur olarak iki ayrı rota vardır. Öylesine gezmek isteyen, zamanı kıstlı olanlar ya da yer bildirim meraklıları için kısa, Ani Harabeleri'ni tanımak, zamanda yolculuğa çıkmak, tarihi yaşamak isteyenler için uzun tur önerilir. Kökeni, antik çağa kadar uzanan, sayısız medeniyete başkentlik yapmış, Anadolu'nun girişi, İpek Yolu Köprüsü'nün bulunduğu tarihi harabeler hakkında önceden bilgi edinmenin faydasını yazmaya gerek yok sanırım. Harabeleri gezerken Aras'ın öte yakasındaki Ermenistan'a da selam gönderebilirsiniz. Özetin özeti Ani'den anı edinin mutlaka.

Çıldır Gölü

Çıldır Gölü'ne mümkün ise kışın gitmek gerekir. Buz tutmuş gölde kızakla gezip, buzların arasından çıkarılan sarı balık, alabalık vb. yemenin keyfi bambaşka olacaktır. Sadece orada yaşanır... Yazın da volkanik olduğu için temiz ve etrafı yeşilin tonları ile çevrili gölün başka büyüğü var elbette. Bu arada göldeki adalar da eşsiz güzelliكتedir. Göl çevresinde karayolundan gezinti ile eşsiz bir doğa turu yaşamış olursunuz. Yol boyunca binlerce koyun, inek, keçi, kaz, neşeli göl insanlarını görüp, irili ufaklı köylerden geçer güzergah tamamlanınca Arpaçay, Çıldır, Ardahan, Sarıkamış'ı da görmüş olursunuz.

Sarıkamış da kış mevsiminde görülmesi gereken yerlerden biridir. Bildiğiniz gibi her yıl düzenlenen Sarıkamış şehitlerini anma törenlerinde binlerce vatanseverin buluşma noktasıdır bu ilçemiz. Çam ormanları ile kaplı ilçenin diğer bir özelliği de dünyanın en güzel kayak pistlerinden birine sahip olmasıdır. Kristalize 'kar'ı ile Sarıkamış, Alpler'in en büyük rakibi konumundadır.

Ani ve Çıldır kadar bilinmese de Susuz'daki tarihi okul, kentin sembollerinden biridir. Cumhuriyet devrimlerinin tamamlayıcısı olarak planlanan ilk 3 köy enstitüsünden birinin Susuz'da, eski adıyla Cilavuz'da kurulmuş olması (sonradan öğretmen okuluna dönüştü) Kars'ın gurur kaynağıdır. Cilavuz mezunu binlerce idealist öğretmen yurdun her karış toprağında görev yapmıştır. Kars bir dönem öğretmen sayısında ilk sıralarda yer almaktaydı. (Meraklısı için not: Efsane okul bugün, o dönemden kalma taş binaları ve geniş kampüsü ile anadolu lisesi ve imam hatip lisesine ev sahipliği yapmaktadır)

Kars'ın popüler tarihi

Kars'ın popüler tarihine kısa bir göz atarsak, yıllar önce Sezen Aksu'nun 'Eskidendi Çok Eskiden' şarkısına Çıldır Gölü'nde klip çekmesi ile sanat dünyası yeni bir mekâna kavuşmuştu. Sonrasında sanat gündeminde yine kendine yer bulacaktı doğunun gizemli kenti. Kars, Orhan Pamuk'un mekân olarak seçtiği 'Kar' romanı sayesinde edebiyat dünyası ile popüler bağ kurmuştu. Bir dönem olumsuz haberler ile de sanat hatta siyaset gündemine girdi; Mehmet Aksoy'un İnsanlık Anıtı (ucube denilen) heykelinin yıkılması haberleri ile çokça konuşulmuştu medyada. Kars aynı zamanda Altın Kaz film festivali ile de adını yabancı ülkelerde duyurmuş sanatsever, sinematografik bir şehirdir. Kentin soğuk iklimi, mimari zenginliği, kültürel çeşitliliği ve özgün yapısı ile Kars, sinema için doğal plato konumundadır. Farklı zamanlarda Kars'ta çekilmiş filmlerden bazıları; İnat Hikâyeleri, Deli Deli Olma, Kozmos, Soğuk, Güneşi Gördüm, Mucize, Kader, Lal Gece, Aysar'nın Zilleri, Kar İnsanları.



Türküyle başlamıştık, Cemal
Süreya / Kars şiirinin son
dörtlüğü ile bitirelim.

“Nasıl olsa yine bir gün
Döneriz bu yollardan geri
Senin bir elinde bir mendil
Öbüründe kuş sesleri.”

KOCAELİ TÜRKİYE'NİN EN ÖNEMLİ SANAYİ POTANSİYELİNE SAHİP İLİDİR



Coğrafi konumu itibariyle Türkiye'nin en önemli illerinden biri olan Kocaeli, Asya'yı Avrupa'ya bağlayan D-100 ve TEM Otoyollarının üzerinde, Sabiha Gökçen Havaalanı'na 50, Cengiz Topel Havaalanı'na 10 km mesafededir. Demiryolu ulaşımının son derece işlek olduğu Kocaeli aynı zamanda İstanbul-Kocaeli-Ankara Yüksek Hızlı Tren hattının da üzerinde bulunmaktadır. 35 liman ve iskeleye ev sahipliği yapan il, Körfez Köprüsü, Üçüncü Otoyol, Üçüncü Demiryolu ve Köseköy Lojistik Köy Projesi gibi projelerin de içinde yer almaktadır.



Ayhan ZEYİNOĞLU

Kocaeli Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı

İlimiz, doğal coğrafyası ile limancılık, lojistik, sanayi, ticaret vb. alanlarda sayısız imkânları bünyesinde barındırmaktadır. Türkiye'nin en önemli sanayi potansiyeline sahip Kocaeli, sanayinin ihtiyaç duyduğu tüm altyapı hizmetlerinin yüksek standartlarda karşılandığı, modern ve gelişmiş 13 adet organize sanayi bölgesi; 3 adet teknopark ve 2 adet serbest bölgeye ev sahipliği yapmaktadır. Organize sanayi bölgeleri Asya'yı Avrupa'ya bağlayan otoyollar ve bunlara bağlanan ikincil yollar etrafında yoğunlaşmıştır.

Kocaeli sahibi olduğu bu olanakların ve avantajlarının bir getirisi olarak birçok önemli ve büyük yatırıma ev sahipliği yapmaktadır. Bu avantajlardan yararlanmayı seçmiş birçok büyük marka sahibi firma, Kocaeli'nde üretim yapmayı tercih ederek, Kocaeli'nin de bir üretim üssü markasına sahip olmasını sağlamışlardır. Bu yatırımcıların Kocaeli'ni tercih etmelerindeki en büyük sebep; ilimizin bu firmalara sağladığı bu olanaklar-

dan dolayı daha kolay rekabet edebilmelerinden kaynaklanmaktadır. İller arası Rekabetçilik Endeksi'ne baktığımızda da Kocaeli, iller arasında en rekabetçi 5. il olarak yer almaktadır.

Bugün, Kocaeli'nde 2500'ün üzerinde sanayi kuruluşu Odamızın üyesidir. Bu firmaların 260'ı yabancı sermayelidir. İstanbul Sanayi Odasının açıkladığı, Türkiye'nin en büyük 500 kuruluşundan 80'i de Kocaeli'nde yer almaktadır. Bu 80 firmanın hepsi Türkiye'nin belli başlı markalarını temsil eden firmalarımız olup, en büyük 500 firmanın üretimden satışlarının yüzde 27,8'ini karşılamaktadırlar. Haziran ayında yayınlanan ilk 500 firma sıralamasında Türkiye'nin en büyük firması TÜPRAŞ'ı, Ford Otomotiv Sanayi izlemekte ve bu firmalara ilimiz ev sahipliği yapmaktadır. Bu firmalar aynı zamanda, 2015 yılında en fazla ihracat yapan ilk üç kuruluş arasında birinci sırada ve ikinci sırada yer almaktadırlar. İlimiz aynı zamanda Türkiye araç üretiminin adet olarak yüzde 40,7'sini karşılar durumda olup, otomotiv sanayinde yapılan büyük yatırımlar ile de dikkat çekmektedir. Bu yatırımlar bölgede yan sanayinin gelişmesine ve teknoloji seviyesinin yükselmesine neden olmaktadır. Dış ticarete baktığımızda, Kocaeli Türkiye ihracatında %12, ithalatında %20 paya sahip olarak, ekonomiye önemli bir katkı sağlamaktadır. Ayrıca, ilimiz, dış ticarete dünya ülkeleri arasında 64. sıradadır. Kocaeli; sadece eko-

“BİZİM, ODA OLARAK YAPTIĞIMIZ VE KATKI SAĞLADIĞIMIZ BÜTÜN BU ÇALIŞMALARIN İLİMİZİN MARKASINI DAHA DA GÜÇLENDİRECEĞİNİ DÜŞÜNÜYORUM”

nomiye olan katkılarıyla değil, aynı zamanda tarihiyle, kayak turizmi ile alternatif spor olanaklarıyla, son yıllarda artan otel yatırımlarının sunduğu hafta sonu turizmi ile de dikkat çekmektedir. Kocaeli Sanayi Odası olarak, İstanbul'dan sonra toplanan vergilerin %12,1'ini karşılayan ikinci il konumundaki ilimizin üretimin önemli bir markası olmasını destekleyecek bölgesel kalkınmaya ivme katacak birçok önemli projenin öncüsü olmaya gayret ediyoruz.

Kocaeli Sanayi Odası olarak, bölgemizde özellikle KOBİ'leri güçlendirecek çalışmalara ağırlık vermenin yanı sıra, engellileri üretim sürecine katarak ekonomik ve sosyal katma değer yaratmaya yönelik ilk ve örnek bir proje olan Bizimköy Engelliler Üretim Merkezi gibi markalaşan sosyal sorumluluk projelerini de yürütmekteyiz. Bununla birlikte her yıl marka değeri giderek artan iki adet ödül organizasyonu düzenliyoruz. Çevrenin ve doğanın korunmasını, iyileştirilmesini yasal yükümlülüklerin ötesinde bir görev olarak kabul eden sanayi kuruluşlarının ödüllendirilmesi amacıyla “Şahabettin Bilgisu Çevre Ödülleri” yarışmasını organize ediyoruz. Diğer ödül organizasyonumuz ise, Marmara Bölgesindeki başarılı sanayi kuruluşlarımızı ödüllendirmek amacıyla, düzenlediğimiz “Sanayi Kuruluşları Sektörel Performans Değerlendirme Organizasyonu”. Bu organizasyonlar bölgemizdeki firmaları olumlu yönde teşvik edici



ve geliştirici çalışmalarımız arasında yer alıyorlar.

Bölgemizin tanıtımına katkı sağladığına inandığımız en önemli etkinliklerimizden bir diğeri de Doğu Marmara ABİGEM ve Odamız işbirliği ile her yıl düzenlediğimiz Match4Industry ikili iş görüşmeleridir. Match4Industry etkinliği ile katılımcılar, sektörün önde gelen firmalarına ürünlerini ve hizmetlerini tanıtarak, dış pazarlara ilişkin fırsatları değerlendirme, ticari ve teknolojik yeni işbirlikleri kurma olanağı bulmaktadırlar. Match4Industry, sadece firmalarımızın değil, aynı zamanda bu ilin uluslararası düzeyde tanıtımına büyük katkı sağlamaktadır.

En son, 26-27 Mayıs 2016 tarihlerinde, düzenlediğimiz Match4Industry etkinliğine 43 adet yabancı, 107 adet Türk firma katılmış, 737 adet görüşme gerçekleştirmişlerdir. Son olarak, ilimizin ticari hayatına büyük katkısı olduğunu düşündüğüm "Doğu Marmara Sanayi ve Teknoloji Fuarı" (SANTEK) etkinliğimize değinmek istiyorum. İlimizde bulunan İnterteks Fuar alanının, firmalarımızın bulundukları pazarları genişletmek ve yurtdışı pazarlarına daha kolay açılımlarını sağlamak amacıyla, tam işlevli bir



fuar merkezine dönüştürülmesini sağladık. 26-29 Mayıs 2016 tarihleri arasında TÜYAP ile birlikte bu fuarın 3'üncüsünü düzenledik. Ayrıca Oda olarak, ilimiz sanayisinin katma değer yaratan ve Ar-Ge ağırlıklı bir sanayiye dönüşebilmesi için üniversite-sanayi işbirliği çalışmalarına da çok önem veriyoruz. Hedefimiz, ilimizin Ar-Ge, inovasyon, tasarım geliştirme ağırlıklı üretime hızla adapte olabilmesidir. Çünkü biliyoruz ki firmalarımızın değişen dünyaya ayak uydurabilmeleri ve bu rekabet koşullarında ayakta kalabilmelerinin yolu Ar-Ge ve yenilikçilikten geçiyor. Bölgemizde bulunan Bilişim Vadisi'nin de bu firmalarımız için önemli bir fırsat yaratacağına inanıyorum. Bilişim Vadisi, üniversite-sanayi iş-

birliğinin oluşturulduğu, inovasyon ve teknoloji transferinin yapıldığı, fikirlerin ticarileştirilebildiği, teknoloji transfer ofisi ve kuluçka merkezleri ile yeni girişimcilere fırsatların sunulduğu, yenilikçi ürünlerin üretildiği bir üs olma yolundadır.

Bizim Oda olarak yaptığımız ve katkı sağladığımız bütün bu çalışmaların ilimizin markasını daha da güçlendireceğini düşünüyorum. Önemli bir üretim merkezi olarak Kocaeli ilimizin son yıllarda temiz, çevreci ve yüksek katma değerli üretime, dönüşerek markasını daha da güçlendirdiğine inanıyorum. İlimize planlı, organize bir ortamda temiz üretim yapacak, yüksek katma değer yaratacak yatırımcılarımızı bekliyoruz.



DEPREM
ŞEHİTLERİ
ANISINA



An underwater photograph with a greenish tint. In the upper right, a diver is visible, illuminated by a bright light beam. In the center, a large, rectangular, textured object, possibly a submerged structure or wreck, is visible. In the lower left, the arm and hand of another diver are visible, wearing a red sleeve and a black glove. The text is overlaid in the bottom right corner.

17 AĞUSTOS'UN
DERİNLERDEKİ İZLERİ
GÜN YÜZÜNE
ÇIKTI



Kocaeli Sanayi Odası (KSO) ve Sualtı Görüntüleme Yönetmeni Tahsin Ceylan, binlerce vatandaşın hayatını kaybettiği 17 Ağustos Marmara Depremi'nin 17. Yılında sıradışı bir etkinliğe imza attı. Deprem'in sualtındaki izlerini titiz ve özverili bir çalışmayla görüntüleyen Tahsin Ceylan, 50 fotoğraftan oluşan fotoğraf sergisini Kocaeli Sanayi Odası Sergi Salonu'nda izlenime açtı. Açılışa Kocaeli Sanayi Odası Başkanı Ayhan Zeytinoğlu, Kocaeli Sanayi Odası Meclis Başkanı Tahsin Tuğrul, Türkiye Sualtı Sporları Federasyonu Başkanı Şahin Özen, Türkiye Sualtı Sporları Federasyonu Genel Sekreteri Süleyman Yağlıtaş, Değirmendere Sualtı Kulübü Başkanı Murat Kulakaç, Kocaeli Sanayi Odası Meclis Üyeleri ile çok sayıda davetli ve balıkadam katıldı.

Dünya, depremi Ceylan'ın görüntüleriyle duyurmuştu

Aynı zamanda Dünya Afetle Mücadele Örgütü'nün Sualtı Arama Kurtarma Eğitmeni de olan Tahsin Ceylan, 17 Ağustos 1999 Marmara Depremi'nden sadece birkaç saat sonra deprem bölgesine geldiğini ekibi ile birlikte gönüllü olarak arama kurtarma çalışmalarına katıldığını belirtti. Bu esnada kamera ile depremin sualtındaki izlerini sürdüğünü ifade eden Tahsin Ceylan, National Geographic ve Discovery Channel'in depremi tüm dünyaya bu görüntülerle duyurduğunu söyledi. Arama-kurtarma çalışmalarında çok sayıda trajik sahneye şahit olduğunu ifade eden Tahsin Ceylan, şunları söyledi: "Gölcük, Halıdere, Kavaklı sahillerinde denizden çok sayı-



da cansız beden çıkardık. Denizin altı evler, otomobiller, insanlarla doluydu. Bugün açılışını yaptığımız bu sergiyi, o gün yitirdiğimiz insanların anısına atfediyorum. Dilerim bir daha böyle derin acılar yaşamayız. Bu sergiye destek olan Kocaeli Sanayi Odası'na ve her türlü teknik ekipman desteğini sağlayan DESSAT'a da ayrıca teşekkür ediyorum." Fotoğrafları depremden sonra oluşan ve 'Batıkşehir' olarak adlandırılan Değirmendere'de çektiğini söyleyen Tahsin Ceylan, bölgenin sualtı müzesi konumunda olduğunu ifade etti.

Kaybolan yaşamların başka canlılara hayat verdiğini dile getiren Ceylan, "Çınar ağaçları depremden bu yana hala dimdik ayakta duruyor. Bölge doğal bir resif konumunda. Canlılığın arttığına şahit oluyoruz." diye konuştu.

Zeytinoğlu: Rahmetle anıyoruz

17 Ağustos Marmara Depremi'nde binlerce ölümün yanısıra büyük maddi zararların da doğduğunu hatırlatan Kocaeli Sanayi Odası Başkanı Ayhan Zeytinoğlu ise böylesine anlamlı bir sergiye ev sahipliği yapmaktan duydukları memnuniyeti dile getirdi.

Zeytinoğlu şunları söyledi: "17 Ağustos 1999 depremi üzerinden 17 yıl geçti. Yüzyılın en büyük felaketi Marmara Depreminde 17 binin üzerinde can kaybının yanı sıra maddi olarak da ciddi miktarda kayıplar olmuştu. Kocaeli ilindeki sanayi kuruluşlarının yüzde 32'si depremden olumsuz yönde etkilenmişti. Ölenleri rahmetle anıyoruz."

Tahsin Ceylan kimdir?

Sualtı sporları ile 1986 yılında tanışan Tahsin Ceylan, 1994 yılında sualtı fotoğrafçılığına, 1997 yılında ise video çekimlerine başladı. Başta ülkemiz karasuları olmak üzere Kızıldeniz, Atlantik Okyanusu, Hint Okyanusu, Pasifik Okyanusu'nda görüntüleme amaçlı sayısız dalış gerçekleştirdi. Mavi Derinliklerin Gizemi, Sualtıdan Türkiye, Denizin Ruhu, EngelSizsiniz, Akdenizde Nesli Tehlike Altında Olan Türler, 100.Yılında 100 Fotoğrafla Sualtıdan Çanakkale, Gemlik Körfezi'nin Sualtı Yaşamı adında kişisel fotoğraf sergileriyle insanoğlunun yüzyıllardır merak ettiği sualtının gizemli dünyasına ışık tuttu. Denizati, Akdeniz Foku ve köpekbalıklarının ülkemiz denizlerindeki ilk çekimlerini gerçekleştiren Tahsin Ceylan'ın fotoğraf ve video dalında 100'ü aşkın ulusal ve uluslararası ödülü bulunmaktadır. Kaş'ta görüntülediği denizati 'Princess' ile 2005'te katıldığı Seahorses of the World (ABD) yarışmasında Jüri Özel Ödülü almıştır. 'Princess' dünyanın kaydedilmiş en iyi on denizati fotoğrafından biri olarak 2007 yılında Londra'da sergilenmiştir. Türkiye'nin sualtı tanıtım filmi 'LIFE IN THE SEAS AND COASTS OF TURKEY' yine uluslararası fotoğraf sanatçısı Tahsin Ceylan tarafından hazırlandı.

Sanatçının Prof. Dr. Şükran Cirik ile birlikte hazırladığı 'Denizi Tanıyalım I ve II', Dr. Bülent Gözcelioğlu ile birlikte hazırladığı 'Denizlerimizin Sakinleri', Naviga Yayınları'ndan çıkan 'Yaşayan Deniz' isimli kitapları bulunmaktadır.



Damak Çatlatan Osmanlı Mutfağı

Asya'dan Anadolu'ya ilerleyen Türk boyları, geçtikleri her ülkeden aldıkları kültür ve yöreye özgü malzemeyi büyük bir ustalıkla harmanlamayı başarmış, tüm dünyanın damağını çatlatan 'Osmanlı Mutfağı'nı ortaya çıkarmıştı.

Her ne kadar günümüzün hızlı yaşam koşulları bu özel mutfak kalıcılığı olma şansını azaltsa da acısıyla tatlısıyla bu lezzetlerin hepsinin günümüzde de birer şifa kaynağı olduğunu akıldan çıkarmamakta fayda var.

İmparatorluğun tarihsel birikimiyle gelişen ve ünlenen Osmanlı Mutfağı'nda, dört mevsimi birarada yaşayan Anadolu coğrafyasının izleri hakim. Sofralar her mevsim en taze sebze meyvelerle dolup taşarken, denizler, göller, nehirler başka bir bereket taşıyordu bu ihtişamlı sofralara. Bu koşullar Osmanlı yemek kültürünü dünyanın en büyük 3 büyük mutfağından biri yaptı.

Baştacı çorbalar

Yemekler her zaman sofraların sağlıklı yemeklerin birincisi kabul edilen baştacı çorbalarla başlıyor. Yoğurt, et suyu, tavuk suyu ile zenginleştirilen çorbalara tarhana, bulgur, pirinç ilâve ediliyor. Hatta bazı kuru meyve ve sebzelerin kökleri katılıyor. Sebebi ise bir sonraki gelecek yemeğe mideyi alıştırmak, kolay hazmetmesine katkı sağlamak. Tarhana, yayla, yoğurt ve düğün çorbası en fazla pişirilen lezzetlerde başı çekiyor.



Acı-ekşi tatlar birarada

Avrupa ve Asya mutfaklarında sıkça gördüğümüz acı-tatlı-ekşi'nin birarada kullanılması aslında Osmanlı Mutfağı'nda çok eski bir yöntem. Osmanlı Mutfağı'nda meyve ve et birlikte servis edilen lezzetlerdendi. Bu sebeple de hafif olarak nitelendirilebilecek bir mutfağa sahipti. İmparatorluk Dönemi Türk Mutfağı'na, sebzeli et yemekleri bastı ve yahnilerin Arap Mutfağı'ndan, meyveli et yemeklerinin (üzümlü, fıstıklı, ayvalı) İran ve Ermeni Mutfağı'ndan, balık yemeklerinin İtalyan Mutfağı'ndan (uskumru, çinekop, sardalye) dahil olduğu ileri sürülüyor.



Tatlısız bir Osmanlı Sofrası düşünülemez

Sıradan günlük yemekler bile tatlılarla taçlandırılırdı. Özellikle ramazan aylarında sofralar kadayıf, aşure, muhallebi, sütlaç, elmasiye, hoşaf, helva, lokma, reçel gibi tatlılarla donatılırdı. Şeker, pahalı bir ürün olduğundan reçeller ve şerbetler, Osmanlı döneminin seçkin yiyecekleri ve ikramları arasında yer alırdı. Öyle ki sarayda kaynatılan tüm reçellerin dörtte birine bal katılmış. Çünkü o dönemlerde şeker daha pahalı, yani baldan daha kıymetliymiş. Her reçel kazanına 40-60 kilo civarında şekerin katıldığı mevcut yazılı kaynaklarda. Günümüzde tahtını koruyan baklava, o dönemde de en revaçta olan tatlı. Hatta baklava yapımı o kadar ciddiye alınmış ki 17. yüzyıl sonlarında Saray'da "baklava alayı" oluşturulmuş. Saray'da baklavanın önemi, konaklardaki gibi sadece zenginlik ve ince zevk alâmeti sayılmasından değil, aynı zamanda devlet törenlerine girmiş olmasındandır. Ramazan ayının ortasında, padişahın askere iltifatı olarak, Saray'dan Yeniçeri Ocağı'na baklava gönderilirdi.

Badem Çorbası

Malzemeler:

500 ml. pastörize süt
100 ml. et suyu
50 gram tane badem
100 gram toz badem
1 adet acı badem
5 gram tuz
40 gram un
1/4 çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
Servisi için: 2 yemek kaşığı nar tanesi

Yapılışı:

Pastörize süt ve et suyunu derin bir tencereye alın. Kaynama noktasına gelene kadar sütlü karışımı orta ateşte kaynatın. Kabuksuz, tane halindeki çiğ bademleri, bir adet acı bademle birlikte mutfak robotunda toz haline gelene kadar çekin. Kaynamakta olan sütlü et suyu karışımından bir miktar ekleyip, karıştırma işlemini sürdürün. Acı badem ve çiğ bademlerin tadını alan az miktardaki sütlü et suyunu bir tülbent yardımıyla süzüp, çorba tenceresine aktarın. Toz badem eklediğiniz çorba karışımını kısık ateşte kaynatın. Azar azar eklediğiniz unla bağladığınız çorba karışımını tuzunu ekledikten sonra 10 dakika kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Servis kaselerine aldığınız badem çorbasını nar taneleriyle süsledikten sonra sıcak olarak bekletmeden servis edin.

Osmanlı Dır Dır Kebabı

Malzemeler (6 kişilik)

1,5 kg. koyun kuşbaşı
3 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çay bardağı et suyu
3 tatlı kaşığı sirke
1 tutam mercanköşk
4 adet domates
Un
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Bir cezvede 3 tatlı kaşığı sirke ve 1 tutam mercan köşkü 1 saat bekletin. Mercanköşk sirkeyi emip, cezvede 2 kaşık sirke kalana kadar kaynatıp soğumaya bırakın. Et parçalarını una bulayın. Tereyağı ve zeytinyağı karışımını bir tavada kızdırın. Una bulanmış et parçalarını ilave edip etler nar rengini alıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Etlerin üzerine daha önce hazırladığınız mercan köşklü sirkeyi gezdirin. Tuz ve karabiber ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatın. 2 çay bardağı et suyu ilave edin. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küp şeklinde doğrayarak etlere ekleyin. Tavanın kapağını kapatarak etler yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişirin. Ocağı kapatıp bir süre dinlemeye bırakın. Dırdır kebabını pirinç pilavıyla servis tabağına alın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

Revani

Malzemeler

8 yumurta
1/2 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1/2 kahve fincanı irmik
1 paket kabartma tozu
Hindistan cevizi
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

Yumurtaları şekerle birlikte, beyazlaşıp köpürene dek çırpın. Elenmiş unu, irmiği, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip mikserin düşük ayarı ile karıştırın. Hamuru, margarınle yağlayıp tabanına un serptiğimiz tepsiye boşaltın ve 180°C ısıfı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirin. Fırından alıfı almaz üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şerbeti gezdirin. Tatlıyı, sönmüş fırında 5 dakika bekletip şerbetini emmesini sağlayın ve dilimleyip üzerine hindistan cevizi serpin.

VÜCUDUMUZUN DIŞARIYA
AÇILAN KAPISI:

AĞIZ VE DİŞ SAĞLIĞI

Vücudumuzu bir arabanın motoruna benzetecek olursak ağız ve dişlerimiz bu makine sisteminin karbüratörü gibidir. Ağız ve dişlerimiz sayesinde vücudumuz için gerekli olan yiyecek içecek gibi yakıtları bünyemize alır ve yaşantımızı devam ettiririz. Ağız ve diş sağlığı vücuttaki diğer organlarımızın sağlığıyla da doğrudan ilişki içerisindedir. Örneğin dişlerde tartar oluşumu görülmesi, bakteriyel endokardit gibi ciddi kalp hastalıklarının seyrini kötü etkileyebilir. Ağız, vücudumuzun dışarıya açılan geniş bir kapısıdır. Bu özelliğiyle yapılan muayenelerde bazı kanser vakalarının erken dönem teşhislerinde ilk uyarıcı vazifesi de görebilmektedir.

Günde en az 2 kez fırçalanmalı ve diş ipi kullanılmalı

Nasıl ki evlerimiz kirlendiğinde temizleme ihtiyacı duyuyorsak vücudumuzun en kirlili bölümü olan ağızımızın da temizliğini rutin şekilde yapmalıyız. Diş fırçalama başlıca temizlik yöntemi olmakla birlikte aslında dişlerimizin sadece yüzde 60 oranındaki yüzeylerini temizlememize yardımcı olmaktadır. En sık çürük oluşan bölgeler dişlerimizin birbirlerine bakan ara yüzeyleridir. Ara yüzeylerin temizliğinde diş ipi ve ara yüz fırçaları kullanımı en az diş

fırçalama kadar önemli bir yer kaplamaktadır. Hem diş fırçalama hem de diş ipi kullanım tekniklerinin uzman yardımıyla öğrenilmesi gerekir.

Diş hekimlerinden kaçınılmamalı

Her organ gibi dişlerin de bakım ve tedavilerinin ihmal edilmemesi gerekir. 'Korumak onarmaktan daha ucuz ve kolaydır' ilkesi dişler için de geçerlidir. Ufak tefek müdahaleler gelecekte yaşanması muhtemel problemleri önler. Diş hekimlerinin kendileri de dahil olmak üzere toplumun çoğunluğu diş tedavilerinden korkmaktadır. Bu korkuların neredeyse tamamı ya önyargıyla ya da kulaktan dolma yanlış bilgilerden kaynaklanmaktadır. Birçok hasta "Korktuğum kadar yokmuş" diyerek tedavilerini rahatlıkla tamamlamaktadır.



BAZI ÇÜRÜKLER GİZLİ AJAN GİBİ
SESSİZCE DİŞTE İLERLEYEREK AĞRI
OLMAKSIZIN ENFEKSİYON OLUŞ-
TURABİLİR VE 'PULPA' ADI VERİLEN
**DİŞİN İÇ KISMINDAKİ CANLI
DOKUDAN GEÇİP ÇENE KEMİĞİ
İÇERİSİNDE HABERİNİZ OLMA-
DAN BÜYÜK KİSTLERE SEBEP
OLABİLİRLER.**



Yrd.Doç.Dr. Anıl ÖZYURT
Ağız, Diş ve Çene Cerrahisi Uzmanı

En büyük düşman: Sigara

Sigaranın sağlıklı bağdaşan hiçbir yanı olmadığından yaptığım implant, diş çekimi gibi tedavilerden sonra bir hekim olarak sigara kullanımı konusunda hastalarımın kesinlikle pazarlık yapmıyorum. Çünkü sigara dumanı ağızla birebir temasta olan ve ağız ortamındaki yaraların iyileşmesini bozan başlıca unsurdur. Bunun yanında sigara, ağız kokusu ve temizlenemeyecek derecede renklenmelere sebep olarak bireyin toplum içerisindeki saygınlığını da zedeler.



Yılda en az 2 kez kontrol şart

"Hiç ağrım yok, dişlerim çok sağlam" demek yanıltıcıdır. Bazı çürükler gizli ajan gibi sessizce dişte ilerleyerek ağrı olmaksızın enfeksiyon oluşturabilir ve 'pulpa' adı verilen dişin iç kısmındaki canlı dokudan geçip çene kemiği içerisinde haberinizi olmadan büyük kistlere sebep olabilirler. Bu gibi durumlar, diş sağlığını çok önemseyen bireylerde dahi meydana gelebilir. Böyle kötü sürprizlerle karşılaşmamak için yılda en az iki defa diş hekimi muayenesi yaptırmanızı öneririm.



Doğum Günü 20.06.2016
Aysun Akbulut - Satış Müdürü



Doğum Günü - 10.06.2016
Ayşegül Şahin - Grafiker



Doğum Günü 04.06.2016
Ceyhan Çapanoğlu - Ar-Ge Müdürü



Doğum Günü 29.07.2016
Ebru Dağdelen - Kalite Güvence MÜD.



Doğum Günü 15.10.2016
Funda Soğuk - İhracat Uzmanı



Doğum Günü 16.8.2016
Kübra Güneş - Satınalma Uzmanı



Doğum Günü 01.10.2016
Gizem Cengiz - Fason Satış-Planlama



Doğum Günü 23.11.2016
Narin Öztürk - Kimya Teknikeri



Doğum Günü 08.08.2016
Öykü Sözbir - Lab. Teknisyeni



Doğum Günü 20.10.2016
Özge Kösalı - İhracat Müdürü



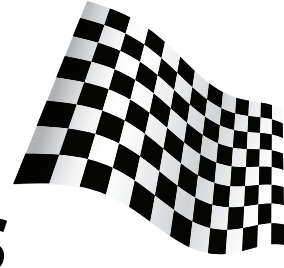
Doğum Günü 30.09.2016
Zeynep Esenoğlu - Ar-Ge Uzmanı



Doğum Günü 12.11.2016
Zülfiye Dönmez - Satış Planlama Uzmanı



Doğum Günü 01.08.2016
Yusuf Koçak - Genel Müdür



Oto Servis Hızlı Tüketim Ürünleri

Model No.:PL-P45/P55

Makaslı Lift



Model No.:PL-AC 500

Klima Gazı Cihazı



Model No.:PL-M01/PL-M02

Motosiklet Lifti



STY OTOMOTİV ÜRÜNLERİ SANAYİ VE DİŞ TİCARET A.Ş.

Yedpa Tic. Merkezi H2 1Pasaj No:35
Ataşehir - İSTANBUL

www.stscar.com

%100
Synthetic
ESTER Tech

*beklentisi
yüksek olanlara özel*

**S7000+ serisi
Motor Yağı**



SPEEDOL
Since 1921

www.speedol.com.tr

HIGH
PERFORMANCE

MOTOR OIL
PREMIUM

