



Sayı: 36

İmtiyaz Sahibi
Er-Bakır A.Ş. Adına
Müjdat Keçeci

Genel Yayın Yönetmeni
Hüseyin Pakdoğan

Yayın Kurulu
M. Akif Temelcioğlu
Alper Sayın
Yağmur Şimşek
Aslı Gül Bayrak

Fotoğraflar
Ahmet Kepenekoğlu
Yağmur Şimşek
Hüseyin Çam

Genel Müdürlük
Ahmet Nuri Erikoğlu Cad. 20085
Gümüşler/DENİZLİ
Tel: 0 258 295 19 00 (pbx)

Grafik Hazırlık
Denizli Havadis
Tel: 0 258 242 86 73

Baskı
Denizli Havadis
Gazetecilik-Matbaacılık
Tel: 0258 242 86 73
Faks: 0258 242 74 37
e-posta:havadis20@hotmail.com
Merkez: G.M.K. Bulvarı No:134 Beşek İşh.
K:5 D:22 Denizli
Şube: Ahi Sinan Cad. Yeni Kaleiçi Çarşısı
No:8 Denizli

Dört ayda bir yayınlanır.

Editörden

■ M. Akif Temelcioğlu



Merhaba;

2001 yılında ilk sayımızla sizlere merhaba dediğimiz bültenimizin 36. sayısıyla yeniden karşı karşıyayız. Denizli'mizin gurur duyduğu bir şirket olan Er-Bakır, bugün Türkiye'nin ilk 500 şirketi içerisinde 22. sırayı alarak bu haklı gururu daha da perçinleyerek yükselişini sürdürmektedir. Yeni yatırımlarla ve uygulanacak müşteri odaklı satış stratejileriyle, inanıyoruz ki şirketimiz çok daha yüksek sıralarda yerini alacaktır.

Er-Bakır'da oldukça yoğun şartlarda sürdürülen üretim faaliyetleri ile birlikte yine uzun dönemli iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının bir arada yürütülmesinde yaşanan sıkıntılar nedeniyle Mühendislik Hizmetleri Müdürlüğü adı altında yeni bir organizasyon oluşturuldu. Mühendislik Hizmetleri Müdürümüz Sn. Ali Tüzün, bu yeni organizasyonun kuruluş amacı ve görevleri konusunda paylaşım sayfamızda bizleri bilgilendiriyor.

Er-Bakır, 30 yıllık geçmişi süresince uzun yıllar süren çalışma birlikteliğinin kazandırdığı tecrübelerle işini en iyi yapma yetisini kazandı. Bu uzun çalışma sürelerinin sonunda bir çok iş arkadaşımız emekli oldu. Yöneticilerimizle birlikte yenilen bir akşam yemeği ile emeklilerimize veda ettik. Tecrübelerinden her zaman yararlandığımız değerli arkadaşlarımıza uzun ve mutlu emeklilikler diliyorum. Yapmayı geciktirdikleri ne kadar hayalleri varsa, umarım hepsini gerçekleştirebilirler.

Sevgili arkadaşlarım,

Bu sayımızda " bizim yeryüzünde bildiğimiz en güzel gökyüzünün altı ve en güzel ikliminin bulunduğu yer, dağlarından yağ, ovalarından bal akan" güzel ilimiz Aydın'ı tanyacağız. Her sayımızda olduğu gibi bu sayımızda da destekleriyle zengin içerikli bir bülten hazırlamamızda yardımcı olan tüm arkadaşlarıma teşekkür ediyorum.

Bu yazımı da önceki yazılarımda olduğu gibi, okuduğum bir kitabı sizlere tavsiye ederek bitirmek istiyorum. Eğer hem polisiye'den hem de tarihten hoşlanıyorsanız bitirmeden bırakamayacağınız bir roman, Ahmet Ümit'in son romanı "Sultan'ı Öldürmek". Ahmet Ümit, bu son romanında hem belgelerle İstanbul'un fethinin öncesini ve fetih sürecini anlatıyor hem de bugüne dönerek bir hafiye gibi cinayeti çözüp katili yakalıyor. Ahmet Ümit'in bu son romanını mutlaka okumanızı tavsiye ederim. Yazın bu en sıcak günlerinde fırsat bulduğum iki günlük çadır tatilinde ağaçların gölgesinde, denizin kıyısında bu güzel kitabı okumak, bir sonraki yıl için tatil planlarımda çok etkili olacak.

Hepinize sağlık, başarı ve mutluluk dolu günler dilerim.

Saygılarımla.



D eğerli Çalışma Arkadaşlarım,

Kuruluşlar; değişen koşullara, teknolojik gelişmelere ve fiziksel büyümeye bağlı olarak ortaya çıkan yeni gereksinimler doğrultusunda organizasyonlarını gözden geçirirler. Sürekli ve hızla büyüyen bir üretim şirketi olan Er-Bakır organizasyonunda da bildiğiniz gibi geçtiğimiz Şubat ayında bazı değişiklikler, yenilikler gerçekleştirildi. Mühendislik Hizmetleri Bölümü de bu kapsamda oluşturulan yeni birimlerden birisidir. Bu yazıda sizlere kısaca yeni oluşumla ilgili bilgi aktarmaya çalışacağım.

Bu yapılanmaya neden ihtiyaç duyuldu?

Bilindiği gibi Üretim Bölümlerinin öncelikli ana görevi; tesisi, öngörülen performans hedeflerinde çalışır durumda tutmak, müşteri taleplerini beklenen kalite, miktar ve zamanda karşılamaktır.

Bu süreç; sipariş odaklı çalışma ve rekabet koşullarının zorlaması ile yüksek tempoda ve genellikle günlük/kısa süreli programları gerçekleştirmek için ağırlıklı olarak sahada sürdürülmek zorunda olunan, proses ve ürün kontrolü odaklı bir faaliyetler bütünüdür. Oldukça yoğun ve yorucu şartlarda sürdürülen bu faaliyetlerle, iyileştirme ve geliştirme amaçlı uzun dönemli faaliyetlerin bir arada sürdürülmesinde sıkıntılar yaşanması kaçınılmazdır. Organizasyonda değişiklik yapma düşüncesi esas olarak bu durumdan kaynaklanmakta olup, iki faaliyeti birbirinden ayırarak yapılan işin kalitesini ve hızını daha ileri düzeye yükseltme amaçlanmaktadır.

Yeni yapılanmadan beklenen en önde gelen görevlerden birisi; kuruluşun ana faaliyet konusu olan üretim faaliyetlerinin performansının iyileştirilmesine ve yükseltilmesine doğrudan katkı ve kalıcı destek sağlamaktır. İlgili bölümlerle birlikte işbirliği içinde yürütülmesi hedeflenen başlıca çalışma alanlarını altta başlıklar halinde görebilirsiniz.

- Potansiyel iyileştirme alanlarının, ana uygunsuzluk nedenlerinin belirlenmesi ve ilgili süreçlerle işbirliği içinde kalıcı çözümleri hedefleyen çalışmalar yapılması,

- Proses ve makine yeterliliklerinin izlenmesi, kısıtların ve darboğazların belirlenerek çözüm için gerekli yatırım ve kaynak ihtiyaçları (makine, donanım, malzeme, insan gücü, eğitim) konusunda çalışma yapılması ve yönetime teklifte bulunulması,

- Verimlilik artırıcı ve maliyet düşürücü / üretimin asgari maliyetlerde gerçekleştirilmesine katkı sağlayacak çalışmalar yapılması,

- Üretilebilirlik değerlendirmelerinin yapılması ve yeni ürün denemelerinin gerçekleştirilmesi,

- Ürün şartnamelerinin, teknik iş talimatları ve proses parametrelerinin hazırlanması,

- Teknik yenilik ve gelişmelerin yakından izlenmesi, kuruluş içi uygulama olanaklarının araştırılarak katma değer sağlayabileceği düşünülen konularda ilgili süreçlere ve yönetime teklifte bulunulması,

- Teknik düzeydeki müşteri ilişkilerinin yürütülmesi ve geliştirilmesinde, müşteri şikâyetlerinin incelenmesinde ilgili süreçlerle birlikte aktif görev alınması, bu şikâyetlerden öğrenilenlerden süreçlerin iyileştirilmesi amacıyla yararlanılması,

Oluşturulan bu yeni bölümden beklenen görevlerin istenen düzeyde yerine getirilebilmesi ve genel anlamda hedeflenen yaklaşımın tam olarak yerleştirilebilmesi için tüm arkadaşlarımızın her anlamda yakın işbirliği ve desteğine ihtiyaç duyulacaktır. Başarıya giden yolun, etkili bir takım çalışması ile oluşturulacak birlikteliğimizden geçeceğine inandığımı belirterek sözlerime son vermek istiyorum.

Sağlıkla kalın.

Ali Tüzün

Mühendislik Hizmetleri Müdürü



ER-BAKIR Fen Lisesi'nin büyük başarısı



Denizli'mizin gururu olan ER-BAKIR FEN LİSESİ, 2011 yılı LYS sınavında gösterdiği başarı sonucu Türkiye genelinde resmi fen liseleri arasında üniversiteye öğrenci yerleştirmede yüzde 98,413 başarı oranıyla Türkiye 1.si olmuştur. Sınava giren 63 öğrencisinden 62'si başarılı olarak lisans programlarına yerleşmişlerdir.

Bu büyük başarının yanında 19-23 Mart 2012'de Antalya Akdeniz Üniversitesi'nde düzenlenen TÜBİTAK Bilim Olimpiyatları yarışmasına Er-Bakır Fen Lisesi Matematik, Kimya ve Sosyoloji dalında üç proje ile katılmıştır.

Er-Bakır Fen Lisesi matematik öğretmeni Sn. Bünyamin İNCİ' nin rehberliğinde öğrencilerimizden Ece ATA ve Eda ATA' nın birlikte yürüttükleri "Matematik Projesi" bölge birincisi seçilerek Ankara'da yapılacak olan final yarışmasına katılmaya hak ka-

zanmışlardır.

Kimya öğretmeni Sn. Gülay GÖLGEÇEN'in rehberliğinde öğrencilerimizden Kardelen UTANGEÇ' in yürüttüğü "Kimya Projesi" ise bölge ikincisi seçilmiştir.

12 Nisan 2012 Perşembe günü saat 13:30 -15:00 saatleri arasında ER-BAKIR Fen Lisesi Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen ödül töreni okul müdürü Fikret KARATEPE' nin yaptığı açılış konuşmasının ardından proje ekiplerinin ödüllendirmesi ile devam etmiştir.

Denizli Valisi Sn. Abdülkadir DEMİR, Denizli Milli Eğitim Müdürü Sn. Sebahattin AKGÜL, Er-Bakır Elektrolitik Bakır Mamulleri A.Ş. Görevli Yönetim Kurulu Üyesi Sn. Müjdat KEÇECİ ve Genel Müdürü Sn. Macit TAŞKIN törene katılarak başarı elde eden öğrencilere, öğretmenlere ve okul müdürüne çeşitli hediyeler vermiştir.



Er-Bakırımız öğrencilerin gönlünü fethetti



Üniversite öğrencileri ile Er-Bakırımızı buluşturmak için katıldığımız kariyer günleri bu yıl da tüm hızıyla devam etti. Er-Bakırımız bu yıl 9 Eylül Üniversitesi, Ortadoğu Teknik Üniversitesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, İstanbul Teknik Üniversitesi ve Karadeniz Teknik Üniversitesine misafir oldu. Kariyer günlerinde standlarımızda

ve sunularımızda başarılı gençlerimizi Er-Bakırımıza kazandırmak için şirketimiz hakkında bilgi vererek, gençlerimizin işe alım süreci ve staj olanakları hakkında ki soruları yanıtladı. Öğrenciler ile buluşmanın yarattığı heyecan ve farkındalığın önümüzdeki yıllarda yaygınlaştırılarak devam etmesini diliyoruz.



Kıdem törenimiz

Geleneksel kıdem törenimiz her yıl olduğu gibi bu yılda düzenlendi. Konferans salonumuzda düzenlenen törenimiz Genel Müdürümüz Sn. Macit TAŞKIN'

ın konuşması ile başladı, 5,10,15,20,25 ve 30 yıllık kıdeme sahip çalışanlarımıza ödül ve plaketleri yöneticilerimiz tarafından takdim edildi.

25. Yıl Kıdem Ödülü Alanlar



Yusuf AKÇAY, Turgay TURHAN, Musa EMİRDAĞ, İbrahim İŞİK, Hüseyin DAĞ ve Hasan KAŞLI'nin kıdem plaketleri ve hediyeleri Yönetim Kurulu Üyemiz Sn. A. Nuri ERİKOĞLU tarafından verilmiştir.

30. Yıl Kıdem Ödülü Alanlar



Abdullah BİLGİLİ

Değerli çalışanımıza, kıdem plaketi ve hediyesi Yönetim Kurulu Üyemiz Sn. Vedat ERİKOĞLU tarafından verilmiştir.

20. Yıl Kıdem Ödülü Alanlar



M.Kani KAHRAMANOĞLU, Şaban ÖZ, Mustafa SAYIN

Değerli çalışanlarımıza, kıdem plaketleri ve hediyeleri Genel Müdürümüz Sn. Macit TAŞKIN tarafından verilmiştir.

15. Yıl Kıdem Ödülü Alanlar



Ali İhsan ÇETİNKAYA, Cengiz AKÇAY, Cihan ÖZTÜRK, Ünal ATİK, Ümmü US'un kıdem plaketleri ve hediyeleri Mali Grup Müdürümüz Sn. Mahmut CEYLAN tarafından verilmiştir.

15. Yıl Kıdem Ödülü Alanlar



Namık Kemal KARABAY, Zekai KART, Erkan YILMAZ, Ersin ÖZEN ve Metin ÖZKOYUNCU'nun kıdem plaketleri ve hediyeleri Genel Müdür Yardımcımız (Teknik) Sn Halil GÖKER tarafından verilmiştir.



Rahmi DOĞAN, Ulvi KOCA, Harun ÜNAL, Mevlüt SAN ve H.Akgün DEĞİRMENCİOĞLU'nun kıdem plaketleri ve hediyeleri Akademi Göz Hastanesi Genel Müdürümüz Sn. Caner PANCAROĞLU tarafından verilmiştir.

10. Yıl Kıdem Ödülü Alanlar



Hasan Ali TOPDEMİR, Rifat ÇANKAL, Umut ERDÖNMEZ

Değerli çalışanlarımıza, kıdem plaketleri ve hediyeleri Ticari Grup Müdürümüz Sn. Cemal ÇUBUKÇUOĞLU tarafından verilmiştir.

5. Yıl Kıdem Ödülü Alanlar



Hasan ARKAN, Hamit KÜSEK, Mustafa YAYLA

Değerli çalışanlarımıza, kıdem plaketleri ve hediyeleri Bakım Müdürümüz Sn. Mustafa GÖRGENÇ tarafından verilmiştir.

5. Yıl Kıdem Ödülü Alanlar



Yusuf GİRGIN, Devlet AKINCI, Servet DEMİRCİ, Ahmet SARIKUŞ ve Bahtiyar YÜSEN'in kıdem plaketleri ve hediyeleri Lojistik ve Tedarik Müdürümüz Sn. İsmail ER tarafından verilmiştir.



Abdullah KARABAĞ, Ziya UYSAL, Selçuk BAYKARA, Mehmet TÜR-KARSLAN ve Mehmet ÇETİN'in kıdem plaketleri ve hediyeleri Muhasebe Müdürümüz Sn. Arif Ali ERİKÇİ tarafından verilmiştir.



Bayram KAPLANKIRAN, Sezer ŞENGÜN, Mesut KART, Mustafa AR-MAN, Mustafa ÇAVUŞ ve Şükrü ORAK'in kıdem plaketleri ve hediyeleri İç Satış Müdürümüz Sn. Cem CEYLAN tarafından verilmiştir.



Ersen EREN, Ramazan TÜRKCAN, Mehmet KAPLAN, İsmail KARADENİZ Değerli çalışanlarımıza, kıdem plaketleri ve hediyeleri Filmaşın Üretim Müdürümüz Sn. Selami ELBAŞI tarafından verilmiştir.



Ramazan TELLİ, Mustafa KARATAŞ, Enver TÜRKMEN, Yavuz ÖZCAN ve Olcay DALBAY'İN kıdem plaketleri ve hediyeleri Tel Çekme Üretim Müdürümüz Sn. Ayhan KARAPINAR tarafından verilmiştir.



Mutlu ACU, Seçil TAŞKIN, Osman ERKENAY, Taylan ÖZGÜR, Barış Hİ-DİR ve Tarık SUBAŞ'in kıdem plaketleri ve hediyeleri Planlama Müdürümüz Sn. Hüseyin DAĞ tarafından verilmiştir.

Eğitimlerimiz

Yaşadığımız yüzyılda her alanda ki mevcut rekabet bir şirketteki tüm çalışanların sürekli eğitimini gerekli kılmaktadır. Şirket hedeflerimize ulaşabilmek ve çalışanlarımıza gerekli nitelikleri kazandırabilmek için düzenlenen eğitimlerimiz tüm hızıyla devam ediyor.

Yılın ilk günlerinde iç eğitim veren eğitimcilerimiz Eğiticinin Eğitimine katıldılar. Etkili eğitim için gerekli püf noktaları öğrendiler. 8 -9 Şubat 2012 tarihlerinde alınan İlk Yardım Eğitimleri ile de ilkyardımcı çalışanlarımızın sertifikaları yenilendi. Elektrik Bakım bölümünde çalışan arka-

daşlarımız ise PLC Eğitime katıldılar.

İnsan Kaynakları Uzmanımız Sn. Aslı Gül Bayrak tarafından tüm vardiyalarda ki çalışanlarımıza verilen Ücret Eğitimimizde ücret sistemimiz anlatıldı ve çalışanlarımızın soruları yanıtlandı.

C sınıfı İSG uzmanlarımız Sn. Mahmut Kuru ve Sn. Kutlay Erkan tarafından tüm operatör arkadaşlarımıza verilen ISO 14001-OHSAS 18001 Bilgilendirme ve İş Kazaları Eğitimi ile de çalışanlarımız bilgilendirildi. Eğitimcilerimize ve eğitimlerimize katılan çalışanlarımıza ilgilerinden dolayı teşekkür ederiz.



PLC Eğitimi



İlk Yardım Eğitimi

2011 yılı çalışan memnuniyeti anketimiz sonuçlandı

Bu sene anket sorularımız ve faktörlerimiz değişti. Bunlara ek olarak soruları ilgili bölümlerle eşleştirdik. Anketimizin düzenlenmesi aşamasında ise Bilgi sistemlerinin desteği ile bu sene tüm çalışanlarımız anketimizi portal üzerinden yapabildi

**Katılım oranımız %75 den
% 82 ye yükselmiş,
Memnuniyet oranımız ise
%65 de kalmıştır.**

2010 ve 2011 yılları Çalışan Memnuniyeti Anket sonuçları odak gruplarına sunulmuş ve görüşleri alınmıştır. Bu görüşmeler sonrası sizlerce belirtilen

talepler karşılanmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda yapılan ve yapılacak iyileştirmeler aşağıda yer almaktadır.

■ Öneri sistemi tekrar güncellendi, Öneri başı ödül verilmesi ve ödüllendirme sistemi değiştirildi.

■ Sosyal aktiviteler SAK ekibince Kuş adası Milli park gezisi, tavlama, dama, bowling turnuvası, fotoğrafçılık, gitar, saz, halk oyunları, Tiyatro eğitimleri, tiyatro gösterileri organize edilmiş,

■ Açık pozisyonlarımız için önceliği içeriden karşılanması hakkında, bölümler arası bölüm değişimini sağlayacak İç Aday Yerleştirme Prosedürü-

müz oluşturulmuş ve uygulamaya başlanmıştır.

■ İşletme içerisine sıcak su ihtiyacını karşılamak üzere çalışması başlatılmış,

Soyunma odalarındaki banyo sayılarının çoğaltılması çalışması başlatılmış,

■ Tel çekme tesislerinde tuvalet sayısının çoğaltılması çalışması başlatılmıştır.

■ İşletme içerisinde soğuk gıda ve içecek ihtiyacına yönelik makineler temin edilmiş, Memnuniyetimizin daha fazla olması için çalışmalarımız devam etmektedir.

Emekli olan arkadaşlarımıza veda yemeği

Er-Bakırımıza uzun yıllar emek verdikten sonra emekliye ayrılan çalışma arkadaşlarımıza Marla Restaurant'ta düzenlenen yemek ile veda ettik.

Görevli yönetim kurulu üyemiz Sn. Sedat Erikoğlu, genel müdürümüz Sn. Macit Taşkın, genel müdür yar-

dımcımız (teknik) Sn. Halil Göker ve bölüm müdürlerimizin de katıldığı yemeğimizde emektar çalışanlarımız geç saate kadar sohbet ederek, hatıralarını paylaştılar.

Yemeğimizin sonunda emekli olan çalışanlarımıza Er-Bakırımızı hatırla-

maları için çeşim-i bülbül hediye edildi.

Er-Bakırımızın bu günlere gelmesinde büyük katkıda bulunan arkadaşlarımıza sağlık içinde bir emeklilik keyfi sürmelerini diler, aramızda ki gönül bağlarının baki kalacağını belirtiriz.





Tıp Bayramı'nı kutladık

Çalışanlarımıza nitelikli bir yaşam sunmayı ilke edinen, daha sağlıklı ve mutlu bir hayat sürebilmeleri için en güç koşullarda bile fedakarca çalışan sağlık personelimizin 14 Mart Tıp Bayramını kutladık.

Sağlıklı yaşam dağıtan, çalışanlarımızı iyileştiren, değerli sağlık personellerimize özverili çalışmalarını için teşekkür ederiz.



23 Nisan kutlamalarımız

Ailemizin minik üyeleri ile 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramında tekrar bir araya geldik. Havanın güzel olması nedeniyle kutlamamızı bahçemizde gerçekleştirdik. Halat çekme ve yüz boyama etkinliklerine katılan miniklerimiz yorgunluklarını dondurma yiyerek attılar. Etkinliğimize katılan tüm çocuklarımıza teşekkür ediyoruz, birlikte daha nice mutlu bayramlara.



Dünya Kadınlar Günü

8 Mart Dünya Kadınlar günü sebebiyle düzenlediğimiz yemeğimize Er-Bakır'ımızın değerli bayan çalışanları katıldı. Yemeğimizin ardından gönüllerince eğlenen çalışanlarımız iş streslerini attılar. Yemeğimize katılan Genel Müdürümüz Sn. Macit TAŞKIN' a ve bayan çalışanlarımıza teşekkürlerimizi sunarız.



ER-BAKIR SAK çalışmalarına tüm hızıyla devam ediyor

Çalışma arkadaşlarımızın boş vakitlerini en iyi şekilde değerlendirerek çalışanlar arası ilişkileri kuvvetlendirmeye ve Denizli'de firmamızın bilinirliğini arttırmaya yönelik olarak kurulan Sorumluluk ve Aktivite Kulübümüzün çalışmaları tüm hızıyla devam ediyor.

Er-Bakır Sorumluluk ve Aktivite Kulübü'nün başlatmış olduğu "Aslında Bir Oyun-SAK" adlı tiyatro eğitimi projesi, 05 Mart 2012 Pazartesi günü saat 20:00 de Pamukkale Üniversitesi Morfoloji Binası Kongre Salonu'nda gerçekleştirilen "Juliet'in Şalı" adlı eserin perdelenmesiyle ilk meyvesini verdi.

Erbakır-SAK'ın, Denizli Koruyucu Aile Derneği'nin gerçekleştirdiği "Gönül Gözleri" projesine destek vererek, yepyeni bir sosyal sorumluluk faaliyetine katkı sağlamayı hedeflediği tiyatro etkinliğindeki davetiye satışlarımız ücretliydi ve satışlardan elde edilen tüm gelirler DEKAD'a bağışlandı.

Er-bakır Sorumluluk ve Aktivite Kulübü, Damala-SAK dama turnuvası ile aktivitelerine devam etti. Çalışanlarımızdan Sn. Ünal Atik dama turnuvası şampiyonu oldu. Doğan Atik'in ikinci, Mesut Duman'ın üçüncü olduğu turnuvanın ödülleri 18 Nisan akşamı Er-Bakır Coş-SAK eğlencesinde sahiplerini buldu.

SAK çatısı altında yürütülmekte olan, Oyna-SAK halk oyunları eğitimi projemiz ve müziğe gönül vermiş değerli çalışanlarımızın gitar ve saz eğitimi aldığı Çal-SAK



projelerimiz tamamlandı.

Geleneklerimizin değişmez parçası olan yörelerimize ait halk oyunlarını öğrenmek için çaba sarf eden sevgili Oyna-SAK kulübü üyelerinin ve müziğe olan sevgilerinden yola çıkarak, sadece dinleyici olmaktan ziyade kendilerinin de müzik yapabileceğine inanan, bu yolda emek veren sevgili Çal-



SAK kulübü üyelerinin hazırladıkları Coş-SAK gecemize tüm çalışanlarımız davetliydi. Sürpriz solistlerimizin de eşlik ettiği gecede hem gösteri yapan çalışanlarımız hem izleyicilerimiz gönüllerince eğlendiler.



24 Nisan 2012 tarihinde ise daha önce düzenlediğimiz Kuşadası gezimize katılmayan Filmaşın Üretim Müdürlüğü çalışanlarımız için Antalya gezisi düzenlendi. Aileleriyle geziye katılan çalışanlarımız birlikte güzel bir gün geçirdiler.



Misafirlerimiz

Konusunda öncü olan Er-Bakırımızın tanıtımı, bilgi ve tecrübelerinin paylaşımı amacıyla organize ettiğimiz Er-Bakır ziyaretleri yoğun bir şekilde devam ediyor. Bu kapsamda 03 Ocak 2012 tarihinde Abaloğlu Holding Enerji Komitesi, 20 Ocak 2012 tarihinde Denizli Valisi Sn. Abdülkadir Demir, 02 Şubat 2012 tarihinde Müsiad Denizli Şubesi, 21 Mart 2012 tarihinde Alman Konsolosluğu, 23 Mart 2012 tarihinde Akdeniz Üniversitesi Makine Mühendisliği öğrencileri konduğumuz olmuştur. Tüm ziyaretçilerimize teşekkür ederiz.

ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR...

Şirket içi atamalarımız gerçekleştirildi

Genişleyen organizasyon yapısı içerisinde yeni bölümlerimiz oluşturulmuş, Ticaret Müdürlüğümüz Ticari Grup Müdürlüğü, Mali İşler Müdürlüğümüz ise Mali Grup Müdürlüğü olarak düzenlenmiştir. Yapılan organizasyon değişikliğine bağlı olarak ataması yapılan tüm çalışma arkadaşlarımıza yeni görevlerinde başarılar dileriz.



Mahmut CEYLAN
Mali Grup Müdürü



Cemal ÇUBUKÇUOĞLU
Ticari Grup Müdürü



Arif Ali ERİKÇİ
Muhasebe Müdürü



Ali TÜZÜN
Müh. Hizmetleri Müdürü



Selami ELBAŞI
Filmaşın Bölümü Üretim
Müdürü



Mustafa GÖRGENÇ
Bakım Müdürü



İsmail ER
Lojistik ve Tedarik Müdürü



Cem CEYLAN
İç Satış Müdürü



Mahmut KURU
Tel Çekme Şefi



Hilmi SARİTEKİN
Elektrik Bakım Şefi



Eşref YIKILMAZ
Hedging Şefi



Emrah ERAT
Satış Muhasebesi Şefi



Ozan ÖDEMiŞLi
Lojistik Şefi



. ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR... ATAMALAR...



Serdar KARADENİZ
Proses Geliştirme Şefi



Cengiz AKÇAY
Mühendislik Hizmetleri
Mühendisi



Mustafa ÖĞMEN
Mühendislik Hizmetleri
Mühendisi



Muzaffer SÜLEME
Mühendislik Hizmetleri
Mühendisi



Hamit Hakan UĞURLU
Mühendislik Hizmetleri
Mühendisi



Güray Mert BALABAN
Mekanik Bakım Mühendisi



Mecit ZENGİN
Sevk Amiri



Yusuf AKÇAY
Kantar Elemanı



M.Akif TEMELCİOĞLU
Müh. Hizmetleri Şartname
Uzman Yardımcısı



Akın KAN
Müh. Hizmetleri Şartname
Uzman Yardımcısı



Hüseyin KIRKPUNAR
Anod Döküm Postabaşısı



Yusuf GİRĞİN
Tel Çekme 3 Çoktelli
Bölümü Lider İşçisi



Ethem DURMAZ
Tel Çekme 3 Çoktelli
Bölümü Lider İşçisi



Bilal ALAN
Tel Çekme 3 Çoktelli
Bölümü Lider İşçisi



Güngör SÖNMEZ
Tel Çekme 3 Çoktelli
Bölümü Lider İşçisi



Konutlarda ısı yalıtımı

Isı yalıtımı nedir?

Binalarımız kışın soğur, yazın ise ısınır. Kışın kömür, doğalgaz gibi yakıtlar kullanarak evimizi soğumaması için ısıtır, yazın ise ısınan evimizi klimalarla soğuturuz.

Isı yalıtımı, kışın ısınmak yazın da serinlemek için harcadığımız enerjiyi azaltmak ve daha rahat ortamlarda yaşamak amacıyla binaların dış cephe duvarları, cam ve doğramaları, çatıları, döşemeleri ve tesisatlarında, ısı geçişini azaltan önlemler almaktır.

- Tesisat boruları ve havalandırma kanallarına

- Garaj, depo gibi ısıtılmayan bölümlere bakan duvarlara yapılır.

Ayrıca özel kaplamalı yalıtım camı üniteleri ve yalıtımlı doğramalar kullanılarak kışın pencere-lerden oluşan ısı kayıpları azaltılır, yazın binaya güneş ısı girişi sınırlanır.

Isı yalıtımı nasıl yapılır?

Isı yalıtımı evlerimizin çatı, döşeme ve dışa bakan tüm duvarlarına ısı geçirmeyen malzeme uygulanmasıyla yapılır. Pencere-lerde de özel kaplamalı yalıtım camı üniteleri ve yalıtımlı doğramalar kullanılmalıdır. Isı yalıtımı binaların içinden veya dışından uygulanabilir. Isı yalıtımının önemli bir unsuru da tesisatların yalıtılmasıdır. Isı yalıtım uygulamasında en kalıcı gerçek mahiyette ve en az maliyet getiren uygulama ısı yalıtım sıvasıdır. Binanın inşaat aşamasında yapılan iç - dış , cephe , tavan , kirişlere uygulanan ısı yalıtım sıvası ve tabana uygulanan ısı yalıtım şapı ile binanın temel yapısı bina ömrü kadar uzun , kalıcı ısı yalıtımı yapılmış olur.

Isı yalıtımının maliyeti nedir?

Isı yalıtımının binanın yapım aşamasındaki maliyeti, bina maliyetinin % 2'si ile 5'i arasındadır. İnşaat aşamasında ısı yalıtımı yapılmış bir binada; düşük kapasiteli kazan, klima, küçük radyatör ve tesisat kullanılacağı için yatırım ve işletme maliyeti de azalacaktır. Isı yalıtımı için yapacağınız harcamalar, sağlanan enerji tasarrufu ile 2 - 5 yıl içinde kendini geri öder. Ancak ısı yalıtım sıvası , ısı yalıtım şapı inşaat aşamasında uygulandığında ilave yalıtım masrafı getirmemektedir.

Isı yalıtımı ne kadar sürede yapılır?

Binalarda yapılacak ısı yalıtımı uygulamaları için gereken süre; yapının ihtiyaçları, büyüklüğü ve yalıtım uygulamasında çalışacak kişi sayısı ile ilişkili olarak belirlenir. Genel olarak ısı yalıtımı uygulamaları, orta büyüklükteki bir bina için 1-4 haftalık zaman zarfında tamamlanır. Dıştan yapılan yalıtım uygulamalarının aşırı soğuk ve yağışlı günlerde yapılamadığı unutulmamalıdır.

Isı yalıtımının Türkiye'ye yararları nelerdir?

Hesaplamalar, tüm konutların standart ve yönetmeliklere uygun olarak yalıtılması durumunda, ülkemizin yılda yaklaşık 3 milyar dolar tasarruf yapacağını göstermiştir. Ekonominin canlanması, istihdamın artması, üretim ve uygulama ile birlikte artacak vergi gelirleri diğer önemli faydalar arasındadır.

Bu tasarrufun eğitim, sağlık vb. zorunlu ihtiyaçlarımıza aktarılacağını göz önüne aldığımızda, yalıtımın toplumsal refahımız için de önemli katkılarının olacağı bir gerçektir.

Isı yalıtımının dünyaya katkıları nelerdir?

Isı yalıtımı, binaların daha az yakıtla ısıtılmasını sağlayacağından atmosfere yayılan karbondioksit (CO2), kükürt dioksit (SO2) ve diğer gazlar azalır. Böylece atmosferde oluşan sera etkisi, küresel ısınma ve iklim değişikliği ile mücadeleye katkıda bulunulur. Dünyanın ısınması kutuplardaki buzulların erimesine ve iklim değişikliklerine yol açmakta; buna bağlı olarak doğal hayat giderek yok olmaktadır.



Isı yalıtımının faydaları nelerdir?

Yönetmeliklere uygun yapılacak ısı yalıtımı, ısınma veya serinleme amacıyla yaptığımız harcamalardan ortalama % 50 tasarruf ederek yazın serin kalmaya kışın daha iyi ısınmaya imkan sağlar. Dengeli oda sıcaklıkları yaratarak konforlu ve sağlıklı mekânlar oluşturur. Evlerde küflenme, siyah leke ve mantar oluşmasına neden olan yoğuşmayı (terlemeyi) önler. Isı yalıtımıyla ayrıca yakıt tüketimi ve dolayısıyla atık gazlar azaltılarak çevrenin korunmasına katkıda bulunulur.

Isı yalıtımı binanın nerelerine yapılır?

- Isı yalıtımı
- Binaların çatı ve duvarlarına
- Toprak temaslı
- Katları ayıran döşemelere şap

Pazarlama şirketin bir bölümü değildir

Yazının başlığı için "Pazarlama Satış Değildir" ve "Pazarlama Şirketin Bir Bölümü Değildir" arasında kaldım ama herhalde anlatmak istediklerime en uygun düşeni "Pazarlama Şirketin Bir Bölümü değildir".

Bu konudaki yüzlerce teoriye, çok anlam yüklenmiş süslü cümlelere girmemeye imtina edip iş deneyim ve düşüncelerimi günümüzün genel geçer kavramlarıyla birleştirip sizlerle kısaca paylaşmak istiyorum.

Şirketlerin günümüzde pazarlama adı altında bölümler kurması doğal olarak kelime olarak pazarlamanın ve pazarlama faaliyetlerinin şirketin bir bölümü tarafından yürütülen ve sadece bu bölüm tarafından yapılabileceğine inanılan genellikle de satışla karıştırılan bir anlam kazanmasına yol açmıştır. Bir doktora sorsak kendi firmasının ürünlerini tercih etmesi için ilaç mümessilinin gayretleri iken bir ev hanımı için kapıya gelen düdüklü tencere satıcısının söyledikleri sözler, verdiği garantiler diyebileceği "pazarlama" aslında bizim için nedir, daha doğrusu televizyona reklam vermediğimiz, boyayıp mavi yeşil bakır tel diyerek farklılaşamadığımız ürünümüz için nedir pazarlama?

Pazarlama satış yapmak değildir, satış yapmak pazarlamanın sadece bir parçasıdır, pazarlama ürünün doğumundan başlayıp ölüme kadar devam eder, yani ürünün planlanması, üretilmesi, sevkiyatı, teslimatı ve sonrasını da kapsarken, satış bu süreçte sadece bir parçadır.

Pazarlama ile ilgili diğer yanlış görüş, pazarlamanın şirketin bir bölümü tarafından yapıldığıdır. Şirketlerde ayrı bir pazarlama departmanı olsa da pazarlama ile yaklaşım ve çalışmalar sadece o bölüm tarafından benimsenip, yapılmaya gibi bir kabullenme varsa bu şirket fena halde tökezleyecektir.

Pazarlamanın 3 döneminden bahsetmek kendimizi nerede ko-



numlandırdığımızı görmemiz ve nerede olmamız gerektiğini de anlamamız için yararlı olacaktır.

1. Üretim anlayışı dönemi:

Bu döneme üretim anlayışı dönemi denmesinin nedeni, iyi mal kendini satar kabullenmesiyle tamamen üretime odaklanmaktır, bu firmalarda pazarlamadan söz etmek anlamsızdır.

2. Satış anlayışı dönemi:

İsminden de anlaşılacağı gibi satış anlayışına geçmeye çalışılmaktadır ve ne üretirsem satarım yeter ki satmasını bileyim cümlesi ile çok iyi anlatılabilir.

3. İnsan merkezli dönem

Bugün yaptığımız iş ne olursa olsun asıl işimizin "hizmet" olduğunu hepimiz kabul etmeliyiz. Kendi işimizi düşünürsek, ülkemizde ve dünyada bizimle aynı işi yapan aynı makine parkına sahip kaliteli üretimler yapan rakiplerimizin olduğunu, bu rakiplerin de müşterilerin istediği özellikte "bakır iletken" ürettiğini unutmamalıyız. Elbette ki en önemli baş-

Kağan DURMUŞ/ İhracat Bölge Şefi

langıcın ürünümüzün teknik olarak müşterinin isteklerini tam olarak karşılması, ürünle birlikte müşterinin isteklerinin tam olarak anlaşılması ve karşılanması için bütün çalışanlara görevler düşmektedir. Bu yüzden bugünün şirketlerinde "pazarlama" herkesin sorumluluğunda olmalıdır. Sadece müşteri ile temas eden kişiler değil bütün çalışanlar aslında pazarlama faaliyeti içindedir. Bu yüzden çok basit gibi görünen, müşteriyle direkt teması olmayan bölümlerin bile zincirin bir halkası olduğunu unutmamaları, katacakları artı ve eksilerin müşteriyle ilişkilere etki edebileceğini unutulmamalıdır. Kotler'in dediği gibi "bir şirketin ilişki sermayesi, müşterileri, çalışanları ve tedarikçileriyle arasında oluşmuş güvenin toplamıdır. Bu ilişkiler çoğu zaman şirketin fiziki varlıklarından çok daha değerli sayılabilir. İlişkiler, şirketin gelecek değerini de belirler." İSO'nun 2010 yılı verilerine göre Er-Bakır'ın sektöründe birince ve genel sıralama da Türkiye'nin 24. büyük şirketi olması yine Er-Bakır'ın Türkiye'nin en değerli markaları içinde yer alabilmesinde Kotler'in tespitlerini yadsıyamayız.

Bugün mümkün olsa telimizi maviye boyasak ve müşterilerimiz mavi bakır tel yüzünden bizi tercih etmeye başlasa. Bunu başarsak bile rakiplerin iki gün sonra bunu taklit etmeyeceğinin garantisi yoktur, mor renkli inek bile yapsanız, Alpler'den olmasa bile Türkiye'den taklit edilirsiniz. Farklılaşma için geriye tek bir şey kalıyor, insan faktörü yani şirket çalışanları yani bizlerin farkıdır. Her gün işimizi yaparken bu farkımızı ne kadar yansıtırsak o kadar başarılı olabileceğimizi unutmuyup, "pazarlamanın amacı satış departmanını gereksiz kılmaktır" (Drucker) deyip noktayı koyalım.

Saygılarımla.

Türkiye genelinde incir, zeytin ve kestane üretiminde birinci

“Bizim yeryüzünde bildiğimiz en güzel gökyüzünün altı ve en güzel iklimin bulunduğu yer”
Dağlarından yağ, ovalarından bal akan;

AYDIN**■ Necmettin AYGÜL**

Filmaşın Bölümü Vardiya Amiri

**A- TARİHİ**

Aydın; tarihin bilinen devirlerinden beri çeşitli uygarlıklara merkez olmuş, Antik Çağın Afrodisias, Milet, Alinda, Didyma, Nisa, Prien, Magnesia gibi önde gelen kentlerinde sayısız bilgin ve bilge kişiler yetişmiştir. Bugünkü Aydın; kuzeyindeki Top Yatağı sırtında kurulan Tralles Kenti ile birlikte MÖ 2500 yılında Hititler zamanında gelişmiştir. Selçuklularla birlikte Türk uygarlığının kültür varlığı ve eserleriyle donatılan Aydın, sosyal hizmetler, tarım ve mimaride uygar günlere şahit olmuştur. Aydın'ın Türk egemenliğinde bir yönetim birimi statüsü kazanması 1390 yılında Yıldırım Beyazıt'ın şehzadesi Ertuğrul Bey'in Vali olarak Aydın'a atanmasıyla başlamıştır.

Aydınoğulları zamanında şehrin adı Aydın Güzelhisarı olmuş, daha sonra Aydın adını almıştır. Şehir, XIV yy. da bugünkü yerine kurularak idari kademelendirme sırasıyla, 1390 yılında eyalet, 1426 yılında sancak, 1811'de İzmir, Saruhan (Manisa), Menteşe (Muğla), Antalya, Isparta sancaklarını kapsayan eyaletin merkezi oldu. Eyalet merkezi (1857) İzmir'e taşındıysa da bu yönetim biriminin adı Osmanlı Devleti'nin sonuna kadar "Aydın" olarak kaldı. Aydın'ın 1919 yılına kadar sancak şeklinde devam eden bu yönetim şekli, 25 Mayıs 1919-7 Eylül 1922 yılları arasında 40 aya yakın süren işgalden sonra ve Kurtuluş Savaşının kazanılmasıyla birlikte 1923 yılında değişmiş, müstakil vilayet olmuştur.

B- COĞRAFİ YAPI

Aydın; tarım, turizm ve sanayi sektörlerindeki potansiyeli, vasıflı insan gücüyle Ege Bölgesi ve Ülkemizin hızla gelişen illerinden biri durumundadır.

Aydın, orta ve batı kesiminde verimli ovalar, kuzey ve güneyi dağlar ile çevrili Büyük Menderes Havzası üzerinde 8007 km²'lik bir alan üzerine kuruludur. Rakımı 65 metredir.

**1- NÜFUS, İDARİ DURUM**

2011 yılı sonu itibarı ile açıklanan Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemine göre ilimizin nüfusu 999.163 kişidir. İlimiz nüfusunun nüfusun % 60'ı (599.973 kişi) şehirlerde, % 40'i ise (399.190 kişi) kırsal kesimde yaşamaktadır.

Yıllık nüfus artış hızı binde 9,35'dir.

Aydın'da 16 İlçe, 53 belediye, 490 köy, 265 mahalle bulunmaktadır.

2-İŞGÜCÜ, ÇALIŞMA, SOSYAL GÜVENLİK

2011 itibarıyla;

İlimizde işsizlik oranı % 9 civarındadır.

TARIM

Büyük Menderes ırmağının suladığı bereketli ovalar üzerinde Büyük Menderes Irmağının suladığı bereketli ovalar üzerinde 800.700 ha alanda

kurulu İlimizin % 49'unda yani 395.494 hektarında tarım yapılmaktadır. İlimiz toprak, iklim, topoğrafik yapı ve ekolojik özellikleri ile polikültür tarıma elverişlidir. Tarımın her kolunda yüksek bir potansiyele sahiptir.

Aydın'da; 395.494 hektar alanın 170.421 (%43.1) hektarında sulu tarım yapılmaktadır. (DSİ sulamaları 101.373 ha; Toprak ve Su Kooperatifleri 2.198 ha; Köy Hizmetleri gölet ve yerüstü sulamaları 6.079 ha; Halk Sulamaları 60.771 ha olmak üzere toplam 170.421 ha.)

KÜLTÜR VE TURİZM

İlimizin tarımdan sonraki ikinci önemli gelir kaynağı turizmdir. İl ekonomisinde kültür ve turizm varlıkları önemli yer tutmaktadır.

İlimizde 5 müze (Aydın Müzesi ve buna bağlı Yörük Ali Efe Etnografya Müzesi, Afrodisias Müzesi ve buna bağlı Karacasu Etnografya Müzesi, Milet Müzesi) ve belediyelere ve Adnan Menderes Üniversitesine bağlı 3 (Çine Kuva-i Milliye Müzesi, Çine Arıcılık Müzesi ve Nazilli Etnografya Müzesi) olmak üzere 8 müze ile 21 önemli ören yeri mevcuttur..

Önemli örenyerlerimiz Afrodisias (Karacasu), Alabanda (Çine), Alinda (Karpuzlu), Apollon Tapınağı (Didim),





Gerga (Çine), Harpasa (Nazilli), Magnesia (Germencik-Ortaklar), Mastaura (Nazilli), Milet (Didim), Nysa (Sultanhisar), Priene (Söke), Tralleis, (Aydın-Merkez)'dir. 150 km'lik sahil şeridinde sahiptir.



İlimizi 2010 yılında yaklaşık 4,5 milyon yerli ve yabancı turist ziyaret etmişken, 2011 yılında bu rakamın 5,5 milyon turiste çıktığını memnuniyetle görmekteyiz.

Dilek Yarımadası Milli Parkı, Kuşadası ve Didim plajları önemli turizm varlıklarımızdır.

-Sanayi Aydın Sanayi Odası üyesi 757 sanayi tesisinde 23.804 kişi istihdam edilmektedir.

21 adet Küçük Sanayi Sitalerinde bulunan 5417 işyerinde yaklaşık 10.000'e yakın kişinin istihdamı sağlanmaktadır.

Aydın İlinden çeşitli ülkelere; yaş sebze ve meyveler, salamura zeytin,

konserve, işlenmiş incir gibi tarımsal ürünler, tarım makineleri, zeytinyağı makineleri, otomotiv yan sanayi ürünleri, beyaz eşya ürünleri, yer altı servetleri feldspat, kuvars, mermer ile şişelenmiş içme suları ihraç edilmektedir

Yenilenebilir Enerji Kaynakları (Jeotermal, Rüzgar) Sultanhisar Salavatlı'da Türkiye'nin ilk özel sektör jeotermal elektrik santrali (8,5 Megawatt) 2007 yılından beri elektrik enerjisi üretmekte iken, aynı yerde ikinci bir santral (9,5 Megawatt) Mart 2010 tarihinde üretime başlamıştır.

Germencik İlçesinde özel sektörde 47 Megawatt Gücünde Jeotermal Elektrik Santrali 2009 Nisan ayında enerji üretmeye başlamıştır.

Didim ve çine bölgelerinde rüzgar enerjisine dayalı santraller kurulmaktadır.

Türk Mutfağı, dünyanın en zengin, çeşidi bol ve lezzetli mutfakları arasındadır. Aydın ve çevresinin, yemekleri ile buna katkısı büyüktür. Halkın büyük bir kısmı zeytinyağı kullanır ve çoğu yemeklerini de zeytinyağı ile pişirir. Yörenin kendine özgü yemeklerinden bazıları şunlardır; paşa böreği, Yuvarlama, keşkek...



Yuvarlama



Düğünlerde imece usulü ile hazırlanan yuvarlama yemeğinin tarifi:

Malzemeler:

Yarım kg. Kıyma.
Bir su bardağı un.
Bir çorba kaşığı kara biber.
İsteğe göre tuz.
İki su bardağı sıvı yağ
Üç çorba kaşığı margarin
İki su bardağı et suyu (veya)
İki su bardağı su ile iki adet et suyu tableti
Bir çorba kaşığı biber salçası
Bir çorba kaşığı kırmızı biber

Sos için

Üç çorba kaşığı kese yoğurdu
Bir çorba kaşığı tere yağı
Bir çorba kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı: Kıyma, un ve baharatları karıştırılarak iyice birbirine karıştırılır. Fındık büyüklüğündeki parçaları avuç içinde önce yuvarlayarak, silindirik şeklini veririz. Şekilleri verilen parçalar, unlanmış tepsiye bırakılır.

Sıvı yağı çok iyi ısıtınca malzemeler tavaya göre içine bırakılarak pembemsi renk alana kadar kızartılır. Orta boy bir tencerede tere yağı eritilerek biber salçası kavurulur. Buna kırmızı toz biber eklenir et suyu veya su ile etsuyu tabletleri atılarak kaynaması beklenir. Kaynayan suya hazırlanan malzeme atılır. En düşük ateşte yuvarlama tanecikleri iyice yumşayınca kadar pişirilir. Suyu azalırca kaynatılmış su ile takviye edebilirsiniz. Yemeğiniz piştiğinde bir küçük tavada sos için ayrılan tereyağını eriterek kırmızı biberi yağa ilave ederiz.

Başka bir tabakta yoğurt ezerek bekletiriz. Hazırlanan yemeğimizi servis tabağına aktarıyoruz. Üzerine yoğurt ilave ederiz. Kırmızı biber sosunu yoğurdun üzerine hafif ilave ederek servis yapılır.



İlk yardım nedir?

Bu sayımızda, hayatımızın her anında karşılaşılabileceğimiz, belki de hayat kurtarabileceğimiz ilk yardım konusuna kısaca değinmek istedim. İlk yardımın tanımını yaparak konuya giriş yapabiliriz.

Herhangi bir kaza yada yaşamı tehlikeye düşüren durumda, sağlık görevlilerinin yardımı sağlanıncaya kadar, hayatın kurtarılması ya da durumun daha kötüye gitmesini önlemek amacıyla, ilaçsız olarak yapılan uygulamalara ilkyardım denir.

İLK YARDIM UYGULAMASINDA KESİNLİKLE İLAÇ KULLANILMAMALIDIR!

İLK YARDIMDA AMAÇ NEDİR?

Yaşamı koruma ve sürdürülmesini sağlama, durumun kötüleşmesini engelleme, iyileşmesini kolaylaştırma olarak üç başlık altında toplanabilir.

İLK YARDIMCININ ÖZELLİKLERİ VE SORUMLULUKLARI NEDİR?

Sakin ve telaşsız olmalı, hastayı sakinleştirmeli, çevreyi değerlendirip süren bir tehlike olup olmadığını belirlemeli, kendi



can güvenliğini tehlikeye atmamalı, çevredeki kişileri, sağlık kuruluşları, itfaiye ve güvenliğe haber vermeleri için organize etmeli, hastanın durumunu değerlendirerek uygun ilk yardıma başlamalı, hastanın sağlık kuruluşuna bir an önce ulaşmasını sağlamalıdır.

İLK YARDIMIN ABC'Sİ NEDİR?

- A.Soluk yolunun açılması.
- B.Solunumun düzeltilmesi.
- C.Dolaşımın etkinliğini sağlama.

SOLUK YOLU NASIL AÇILIR?

Ağızda toz toprak, kırık takma diş ve yabancı cisimler varsa çıkarılır.

Bilinci kapalı kişilerde dil arkaya düşüp havayolunu tıkayabilir. Bu durumda baş geriye itilip çene yukarı kaldırılarak soluk yolu açılır.

SOLUNUM YOLU NASIL DÜZELTİLİR?(YAPAY SOLUNUM)

Solunumu duran kişiye derhal yapay solunum uygulanmalıdır.

Hasta sert bir zemine yatırılır. Ağız içi temizlenerek varsa yabancı cisimler çıkarılır. Çenesi yukarı kaldırılarak baş hafifçe arkaya itilir.

Ağızdan ağıza solunum yapılacaksa burun kapatılır. Burundan solunum yapılacaksa ağız kapatılır.

Derin bir soluk alınıp, solunum yaptırılacak kişinin ağızına (yâda burnuna) ağız yerleştirilir. Hastanın göğsünün kabarmasına yetecek şiddette soluk verilir.

DOLAŞIMIN ETKİNLİĞİ NASIL SAĞLANIR? (KALP MESAJI)

Kalp durmuşsa hemen kalp masajına başlanır.

Hasta sert bir zemine yatırılır ve bir yanına diz çöktürülür.

Göğüs kemiğinin(iman tahtası)üçte bir alt ucuna bir elin ayası sıkıca yerleştirilir, diğer elin ayası bunun üstüne konur. Parmaklar hastaya temas etmemelidir.

Kollar dik tutularak (Bilek ve dirsekler bükülmeden)sabit ve ritmik

bir şekilde göğüse 4-5 cm bastırılır.

Arada nabız kontrol edilerek dakikada 60 kez olmak üzere dolaşım başlayıncaya kadar devam edilir.

BAYILMALARDA UYGULANACAK İLK YARDIM KURALLARI

Elbiseleri boyundan, göğüsten ve karından gevşetilir. Hastanın beyine kan gitmesini sağlamak için düz bir yerde sırtüstü yatırılarak, ayakları yukarı kaldırılır ve sonrada şok pozisyonunda bekletilir. Kesinlikle başının altına yastık konmaz. Hastaya uyarıcı kokular koklatılır. (Amonyak vb.) Hastanın zorlanmasızın kendine gelmesi beklenir. Kendine geldiğinde su, çay gibi içecekler azar azar verilmelidir.



GÖĞÜS YARALANMALARINDA İLK YARDIM

Yaralı, yarı oturur duruma getirilir. Havanın akciğerler dolmasına engel olmak için açık olan yara yerine temiz bir bez kapatıp basınç yap-





madan sarılır. Kazazedenin ısı kaybı önlenir

KARIN YARALANMALARINDA İLK YARDIM

Hastaya ağızdan yiyecek içecek verilmez. Yaralı başı hafif yüksek, dizlerinin altına rulo edilmiş bir battaniye konularak sırt üstü yatırılır. Herhangi bir organ dışarı çıkmış ise asla el sürülmez. Geniş bir gaz bezi varsa serum fizyolojik ile ıslatılarak basınç yapmadan organların üzerine örtülür. Yaralı zaman geçirmeden sevk edilir.

EGZOZ ZEHİRMELERİNDE İLK YARDIM

Hasta derhal temiz havaya çıkarılır. Şuuru tam kapalı olmayanlar temiz havada derin solunum yaptırılır. Şuuru kapalı veya solunum yapmakta güçlük çeken hastalara suni solunum tatbik edilir. Beden ısısının düşmesini engellemek için üstü örtülür. Hasta en seri şekilde sağlık merkezine gönderilir.

SİNDİRİM YOLU İLE OLAN ZEHİRMELERİNDE İLK YARDIM

Zehrin sulanması ve emilimin yavaşlaması için hastalara; süt, yumurta akı, nişasta solüsyonlu su içirilir

Kusmasına yardım edilir.

Asitle olan zehirlenmelerde, hasta hiçbir zaman kusmaya zorlanmaz. Su ve süt yumurta akı karıştırılarak içirilir. Alkali ile olan zehirlenmelerde: 1/4 oranında sirke ile hazırlanmış 500ml. su veya limon

suyu içirilir.

KANAMALARDA İLK YARDIM NASIL YAPILIR?

Kanayan uzuv(kol, bacak vs.) yükseltilir. Yara üzerine temiz gazlı bez, mendil veya çamaşır parçası konur ve sıkıca bastırılır. Kanama durmazsa kanayan yerin 5 cm yukarı kısmına bandaj uygulanır.

BURUN KANAMASINDA İLK YARDIM NASIL YAPILIR?

Burnu kanayan kişinin başı hafifçe öne eğilir. Hasta burun üzerine basınç yapar. Bu sırada ağızdan soluk alıp verir ve asla sümürmez.

BURUN KANAMASINDA HASTANIN BAŞI GERİYE DOĞRU KALDIRILMAZ!

ELEKTİRİK ÇARPMALARINDA İLK YARDIM NASIL YAPILIR?

Önce ilk yardımcı kendi güvenliğini sağlar. Elektrik akımının yaralı ile teması kesilir. Bu yapılmadan önce yaralıya dokunulmaz. Kuru tahta parçası ve lastik gibi elektrik geçirmeyen maddelerle hasta çekilerek veya kablo itilerek akımdan kurtarılır. Solunum durmuşsa yapay solunuma, kalp durmuşsa kalp masajına başlanır. Yanık varsa soğuk su ile yıkanır.

KIRIKLARDA İLK YARDIM NASIL YAPILIR?

Hasta sarsılmaz ve hareket ettirilmez. Kanama varsa durdurulur. Hasta taşınmadan önce kırık bölgesi hareketsiz hale getirilir. (Bunun için tahta gibi sert cisimler kullanılabilir.) Açık kırık varsa(kırık uçları görülüyorsa) kırık kemik parçalarına kesinlikle dokunulmaz ve bunlar yerleştirilmeye çalışılmaz. Yara üzerine temiz bir gazlı bez kapatılır.

YANIKLARDA İLK YARDIM NASIL YAPILIR?

Soğuk musluk suyu ile ağrı az-



altılır. Hastanın takıları çıkartılır.(Daha sonra oluşabilecek şişler nedeniyle çıkarmak zorlaşabilir.) Oluşan kabarcıklar patlatılmaz. Yanan kısımların üzeri temiz gazlı bezle kapatılır hiçbir şey sürülmez. Hastanın bilinci yerinde ise bol su içirilir.

YANIK YÜZEYİNE DİŞ MACUNU, SALÇA, YOĞURT GİBİ MADDELER KESİNLİKLE SÜRÜLMEMELİDİR!

YARALANMALARDA İLK YARDIM NASIL YAPILIR?

Kanama varsa kontrol edilir. Yaranın kirlenmesi önlenir. Varsa kopan parça korunur.(Islak bir gazlı beze sarılıp bir naylon torbaya konulur, bu torba da içi buz dolu başka bir torbaya konulur.)



Unutulmamalıdır ki; Yaşamı boyunca insan, ilk yardımı gerektiren durumlarla her zaman karşılaşabilir. Zamanında yapılacak basit ve etkili bir ilk yardımla hasta veya yaralının hayatı kurtarılabilir.



Eğitim mi, cibilliyet mi?

■ Duygu YILMAZ

İnsan Kaynakları Uzman Yardımcısı



Zayıf karakter, bir günah değildir ama insanı günaha götürür.” demiş Brigitt. Bu sözü ilk okuduğumda insan kaynaklarında çalışmıyor, bir endüstri mühendisi adayı olarak öğrenim görüyordum. Ve o zamanlar bunu sadece kendime bir ders olarak algılamıştım. Ancak insan kaynaklarına başladıktan sonra bu sözün başka bir boyutu daha olduğunu düşündüm. Şirketimin personel ihtiyacını karşılarken bakış açısı oluşturmada etkili bir nokta olduğu.

Toplum fertleri aynı eğitim seviyelerine sahip değildir, zira şartlar ve imkânlar dâhilinde herkes elinden geldiğince eğitim seviyesini artırmakta, işinin hakkını verecek derecede bilgiye sahip olma eğilimindedir. Bunun için de birçok noktadan kendine

takviyeler yapar, aynı zamanda şirketler de çalışanlarına ihtiyaçları doğrultusunda eğitimler vererek iş yapabilirliğini geliştirmektedir. Kısacası bireyin eğitim seviyesi değişebilir noktadır ve bu ilerletilebilir.

Ancak kişinin değişmeyen özelliği başlıktan alıntıyla “cibilliyeti” veya daha güncel kullanımıyla “karakteri” dir. Bireyin ailesinden ve çevresinden görmüş oldukları, içinde bulunduğu ortam, kişiliğin oluşumunda büyük rol oynar. Amiyane tabirle huyunun suyunun oluşmasına etki eder.

Çalışanlar işe alınırken karakteri çok etkin rol oynar. Zira doğru karakterde bir insan dürüst, namuslu, işini hakkıyla yapan, ülkesine, yaşadığı dünyaya saygı ve sevgi dolu bir insandır. Ki böyle kişiler iş yerinde art niyet oluşturmaz, kaytarmaya bakmaz, huzursuzluk yaratmayıp iş ortamında performansı etkileyen hareketlerde bulunmazlar. Dolayısıyla hem arkadaşları tarafından hem de yöneticiler tarafından sevilip her zaman hakkını fazlasıyla alırlar.

En güzeli bu konuyla ilgili bir hikâye paylaşarak konuyu özetlemek olacak:

*Padişah, vezire sormuş:
“Eğitim mi önemli cibilliyet mi?”
Vezir düşünmeden cevap vermiş:
“Cibilliyet padişahım.”*

Padişah memleketin her yerine tellallar çağırtmış.

“Duyduk duymadık demeyin, en iyi hayvan eğiticisine yüz kese altın.”

En iyi hayvan eğiticisi padişahın huzuruna çıkartılmış. Padişah hayvan eğiticisine sormuş:

“Bir kediye tepsiyle servis yapmayı ne kadar zamanda öğretebilirsin?”

*“Altı ayda öğretirim padişahım.”
Altı ay dolmuş ve eğitici huzura alınmış.*

Padişah:

“Öğrettin mi?”

“Öğrettim padişahım.”

Saray erkânı toplanmış, kedi elinde tepsisi servis yapmaya başlamış, tam vezirin önüne gelmiş; padişah yine vezire sormuş:

“Vezir, eğitim mi önemlidir cibilliyet mi?”

Vezir padişahın sorusuna cevap vermeden önce cebinde hazır tuttuğu fareyi yere bırakmış. Kedi tepsiyi attığı gibi farenin peşinden koşmaya başlamış. Tabii altı aylık eğitim de boşa gitmiş.

Vezir cevap vermiş:

“Cibilliyet padişahım.”

Önüne bir fare düştüğünde, eline bir fırsat geçtiğinde, çıkarı için o vakte kadar oluşturduğu bütün değerleri harcamakta tereddüt etmeyecek insanlarla yollarımızın kesişmemesi dileğiyle...

Sevgiler...





Ümmühan ÇİBAROĞLU
Bakım Destek Uzmanı

Mobil internet...

Mobil bir cihaz üzerinden internete ilk giriş 1996 senesinde Finlandiya'da bir Nokia 9000 Communicator ile gerçekleşmiş. Bu ilk akıllı telefonu tasarlayanların mobil teknolojinin 16 sene gibi kısa bir sürede bugünlere geleceğini tahmin edip etmedikleri bilinmez ama çığır açtıkları bir gerçek. Bugün mobil teknoloji denildiğinde akıllı telefonlar ve tabletler geliyor akla. Hızı gittikçe artan bağlantılar sayesinde hemen hemen her şey bu platforma aktarılıyor ve insanlar gittikçe daha çok akıllı cihaz satın alıyorlar.

2011 verilerine göre akıllı telefonlar ve mobil kullanım ile ilgili rakamlar;

- Dünya genelinde tahmini mobil abone sayısı 5,9 milyar.
- Tüm mobil cihazlar içerisinde akıllı telefonların payı %13 civarında.
- Mobil data trafiğinin %78'i akıllı telefonlar tarafından tüketiliyor.
- Dünya genelinde satın alınan mobil cihazlar arasında akıllı telefonların payı %19.
- 2011 senesinde satın alınan tahmini akıllı telefon adedi 472 milyon.
- 2015 senesinde satın alınması tahmin edilen akıllı telefon adedi 982 milyon.
- İnternete erişim özelliği olan cihazların %80'i dokunmatik ekrana sahip.

Gittikçe artan data kullanımı ile ilgili öne çıkan bilgiler ;

- 2011 senesi verilerine göre aktif geniş bant aboneliğine sahip kullanıcı adedi 1.2 milyar.
- Geçen senenin ikinci çeyreğinde her ay kullanılan mobil data 400 PB (petabyte).
- Mobil data trafiğinin %20'si mobil data kullanıcılarının %1'lik bölümü tarafından gerçekleştiriliyor.

Mobil web tarayıcıları;

- Piyasada versiyon ve çeşit bakımından toplam 60 adet mobil tarayıcı var.
- Pazarda 6500 adet farklı modelde

internet erişimine sahip cihaz olduğu tahmin ediliyor.

- Mesajlaşma ve uygulamalardan sonra web tarayıcıları üçüncü sırada yer alıyor.
- 2013 senesinde mobil tarayıcıların masa üstü tarayıcılarını geçeceği tahmin ediliyor.
- Google'ın mobil aramadaki pazar payı %97.

Sosyal Ağlar;

- Facebook'ta durum güncellemesini mobil cihazdan yapanların oranı %19.
- Mobil cihazları ile Facebook'a bağlananların sayısı 350 milyon.
- Facebook'a mobil bağlanan en aktif yaş grubu 35-54 arası.
- Avrupalıların %47'si mobil internet kullanırken, mobilden sosyal ağ sitelerine erişenlerin oranı ise 66.

Tabletler;

- Tablet kullanıcılarının yaklaşık adedi 10,3 milyon.
- 2015 senesinde bu rakamın 82 milyon olacağı tahmin ediliyor.
- iPad'in küresel tablet web trafiğindeki oranı %88.
- Tabletin markaların sitelerine olan mobil web trafiğindeki payı ise %21.

Güvenli Mobil İnternet Erişimi

Yapılan araştırmalara göre 16-24 yaş arası gençlerin toplam %20'si, günde birkaç defa telefonlarından internete girerken bu oran 65 yaş üstü grupta sadece %2 ve aynı yaş grubunun %82'i mobil internet kullanımı reddediyor. Araştırmanın bir diğer sonucu ise genç neslin %30'unun sosyal ağ için uygulamaları kullanırken, 65 yaş üstü grubunun sadece %2'sinin bu uygulamaları kullanıyor olması. Mobil erişimin arkasında yatan teknoloji ise genç neslin oyun alanı gibi; bu alanda her 3 kullanıcıdan 2'si mobil telefonlarının hangi işletim sistemi ile çalıştığını biliyor.

Güvenli mobil internet erişimi için ipuçları:

1. Temel koruma: Mobil kötü amaçlı yazılımlar gün geçtikçe geliyor. Daha da fazlası, web sitelerinde bulunan kötü amaçlı yazılımlar internete evden girenler ve mobil cihazdan girenler arasında bir farklılık göstermiyor. Mobil temel koruma yazılımları bu nedenle mobil cihazlar için olmazsa olmazlar arasında yer alıyor.

2. Ek koruma fonksiyonları: Şifre koruma özelliğinin akıllı cihazlarda bulunması evdeki bilgisayarlarda bulunmasından daha önemli. Bunun sebebi ise kompakt mobil cihazların kaybolmaya daha yatkın olması ve yanlış kişilerin eline geçme ihtimalinin daha yüksek olması. Bu nedenle telefonlarda her zaman şifre kullanılmasını tavsiye ediyor, çünkü bu özellik, telefonun istenmeyen kişilerin eline geçtiğinde ve üst üste yaptıkları yanlış şifre girme denemeleri sonucu cihazın bloke olmasını sağlıyor. Akıllı cihazlarda özel bilgiler için şifreleme kullanılması da önemli noktalar arasında yer alıyor.

3. Güvenilir uygulamalar: Uygulamalar, akıllı telefonlara yeni fonksiyonlar ekleyerek fazladan yük getiriyor. Ancak uygulamaların kötü amaçlı yazılımlar içerebileceğini de unutmamak gerekiyor. Antivirüs yazılımlar dışında, kullanıcıların yükledikleri uygulamaların güvenilir kaynaklardan elde edildiğine dikkat edilmesi gerekiyor.

4. Veri yedekleme: Birçok mobil cihaz bir PC'ye bağlı olmadan da çalışabiliyor. Bu oldukça pratik bir yöntem ancak risk de içeriyor. Kusurlu bir mobil cihaz bütün verilerinizin kaybolmasına sebep olabilir. Bu sebepten ötürü, akıllı telefonda bulunan bilgilerin şifrelenmesi gerekiyor.

5. WLAN ağlarına dikkat edin: Web'e bağlanmak için halen WLAN'ı kullanan kullanıcılar veri şifreleme yaptıklarından emin olmalı ve online bankacılık gibi hassas konular söz konusu olduğunda WLAN'ı kullanmaktan kaçınmalı.



■ Mahmut KURU

Üretim Şefi

Endüstri ve Çevre

1. GİRİŞ

Çağdaş yaşamın bir sonucu olarak ortaya çıkan kirlilik, günümüzde üzerinde en çok durulan ancak, en az çözüm getirilebilen konulardan birisidir. Çevre kirliliği 16. Yüzyıldan sonra başlamıştır. Bu tarihten sonra tıpta, endüstride ve tarımda görülen gelişmeler doğrudan dünya nüfusunun artmasına yol açmış, artan nüfusun ve kentleşmenin gereksinmelerini karşılayabilmek için tarımda ve endüstride "daha çok üretim" zorunluluğu ortaya çıkmış, bu kez daha çok üretim daha çok artık ve atık oluşmasına neden olmuş ve bunun sonucu olarak çevre kirlenmesi görülmeye başlamıştır. Özellikle 1970' li yıllarla başlayan dönemde teknolojiye bağlı olarak üretimde ve tüketimde görülen baş döndürücü artışlar ekolojik dengede ciddi bozulmalara yol açmıştır.

Çevre kirliliğini oluşturan temel unsurlar evsel ve endüstriyel atıklardır. Bu atıklar her hangi bir işlem görmeden doğrudan doğaya verildiğinde "atık" adını alırlar. Atıkların çevre kirliliği oluşturmayacak şekilde başka yerlerde değerlendirilmesi ya da parçalanarak doğaya verilmesi ile çevre kirlenmesi en aza iner ve bu denli küçük bir kirliliği doğal süreçler zaten temizleyebilir.

Tümüyle biyolojik bir yaklaşım ile bakıldığında çevre kirlenmesi mümkün değildir. Doğadaki tüm canlı türleri yaşamlarını sürdürebilmek için beslenmek zorundadırlar ve bu aşamada dışkıları doğrudan çevreye atılır. Ölü bitki ve hayvan atıkları da aynı şekilde çevrede kalır. Ancak doğal döngüler sonunda bu atıklar parçalanarak başka canlılar için besin kaynağı oluştururlar. Doğada yaşadığı çevre ile uyum içinde olmayan tek canlı türü

insandır. İnsanın yüzyıllardan beri süren faaliyetleri sonunda tüm ekolojik denge bozulmuştur. Bir başka deyiş ile insan gerek kendisi gerek çevresini doğal ekolojik denge ile temizlenemeyecek kadar kirlüten tek canlı türüdür.

Çevre kirlenmesinin tümüyle ortadan kaldırılması bugünkü teknolojik, ekonomik olanaklar ve çevre bilinci açısından olası değildir. Tüm modern yaşamdan vazgeçilmesi halinde elde edilecek olan sadece daha çok kirlenmenin durdurulması olacak, ancak bugüne kadar olan kirliliğin birikintisi uzun yıllar devam edecektir. Bu durumda yapılması gereken şey yandan daha çok kirlenmenin olabileceğince önlenmesi, öte yandan mevcut kirliliğin temizlenmesidir.



2. ÇEVRE KİRLİLİĞİNİN NEDENLERİ

Çevre kirliliğinde asıl önemli olan nüfus artışı değil, gelişmiş ülkelerin yarattığı kirliliktir. Nüfus artışının çevre kirlenmesi ve doğal kaynak tüketimindeki payı sadece %10 kadardır. Dünya gelirinin %70' inin dünya nüfusunun %30 kadarı tarafından kullanıldığı dikkate alınırsa çevre kirlenmesinin temel nedeninin nüfus artışı değil tüketim artışı olduğu söylenebilir. Bu durumda çevre kirliliğinin temel unsurları kentleşme, sanayileşme, tüketim artışıdır.

2.1 Kentleşme

Kent nüfusunun artmasındaki tek neden kuşkusuz sadece kırsal kesimden olan göç değildir. Sanayide, ticarete, turizmde ve hizmet sektöründe olan ve insanların daha rahat yaşamasına yönelik gelişmeler kentlerde toplanmış, bu hizmetlerin yürütülmesi için de ilave iş gücü gereksinimi doğmuştur. Kentlerde artan nüfusun oluşturduğu kirlilik kentin normal alt yapısı ile temizlenemeyecek kadar büyüdüğünde ortaya kent kirlenmeleri çıkmaktadır. Bir diğer deyiş ile, büyük kentlerde kentin kirlenmesini önlemeye yönelik gelişmeler kentlerdeki nüfus artışının gerisinde kaldığı için kentleşme her zaman için çevre kirliliğinin oluşmasında etkili olmuştur.

2.2 Sanayileşme

Sanayileşmenin çevre kirliliği üzerindeki asıl olumsuzluğu doğrudan kirliliktir. Türkiye gibi sanayileşme sürecini devam ettiren ülkelerde ucuz üretim amacı ile ucuz yakıt kullanılmakta, üretim gereği olarak ortaya çıkan atıklar doğrudan doğaya verilmekte, sonuçta hava, su ve toprak kirlenmektedir.

Üretim sürecinde ortaya çıkan atıkların temizlenmesi işletme için üretimde ek maliyet oluşturarak pazar

rekabetinde dezavantaj olacaktır. Gelişmekte olan ülkelerde devletin kontrol eksikliği ve yaptırım gücü zayıflığı nedeni ile sanayi tesislerinin arıtma birimleri kurmaları bir anlamda sadece üretim maliyeti açısından ele alındığında caydırıcı bir faktördür. İşletmelerin arıtma tesisi kurup bunu çalıştırmaları yerine ceza vermeleri daha karlıdır. Aynı üretimi yapan aynı kapasite ve teknolojiye sahip iki tesisten arıtma tesisi kuran ve çalıştırmanın üretim maliyeti, bunu kurmayı cezaya razı olana göre daha yüksek olacağından Pazar payını yitirecektir. Bu durumda

tel çekme

sanayinin çevre kirliliği oluşturması kaçınılmazdır.

2.3 Tüketim

Sanayide asıl olan üretim değil üretilen ürünün satılmasıdır. Hiç bir sanayi dalında pazarlama olanağı bulunmayan bir ürün üretilmez. Ürün pazarlamasında ambalaj materyali kayda değer bir katı atık sorunu oluşturmaktadır. Gıdaların hemen tümünün geri dönüşsüz cam, metal, plastik ya da karton kutuda pazarlanması tüketici için büyük bir kolaylık sağlamaktadır. Sanayi için bu tip ambalajların kullanılması da geri dönüşümlü cam şişelerin yıkanması gibi bir sorunu ortadan kaldırmaktadır. Pazarlama birimleri için depozit alınması ve iade sıkıntısı da bu şekilde ortadan kalkmıştır. Bu durumda, üretici - pazarlayıcı - tüketici zinciri için geri dönüşsüz ambalaj kullanılması büyük kolaylık getirmektedir. Ancak burada gözden kaçan sorun katı atık problemidir.

2.4 Tarımsal Üretim

Tümüyle doğal koşullarda yapılan tarımın çevre kirlenmesi ve ekolojik dengenin bozulması üzerinde hiç bir etkisi yoktur. Ancak, tarımda hastalık ve zararlılara karşı kimyasal ilaç kullanılması bir anlamda zorunludur. İlaç kullanmak o tarlada doğal olarak bulunan hastalık ve zararlılar yanında diğer canlıları da etkiler. Aslında hastalık ve zararlı olarak tanımlanan bu canlıların tek görevleri doğaları gereği olarak yaşamlarını sürdürmeleridir. Ancak, insanoğlu gıdalarını bu canlılar ile paylaşmak niyetinde olmadığı için o canlıların bu ürünleri tüketmelerine izin vermemektedir. Tarımsal üretim



aşamasında kimyasal ilaçlarının kullanımı en etkili ve en ucuz çözümdür. Bununla beraber, hastalık ve zararlıların giderek bu ilaçlara direnç kazanmaları, bilinçsizce fazla ilaç kullanımını sonunda önemli boyutta çevre kirlenmesi olmakta ve farkında olmadan insanlar zehirlenmektedir.

2.5 Diğer Faktörler

Soğutma sistemleri ve kozmetikler de dahil olmak üzere pek çok üründe kullanılan freonun ozon tabakasına olan olumsuzluğu, hastanelerin biyolojik atıklarının düzenli olarak toplanmaması, egzoz gazları, radyoaktif atıklar, savaşlarda petrol kuyularının bombalanmasının yarattığı kirlilik, su ürünlerindeki ağır metal kontaminasyonu, depremlerin oluşturduğu enkaz kirliliği dikkate alınması gereken önemli faktörlerdir. Çevre ve sağlık bilinci eksikliğine bağlı olarak yaz mevsiminde özellikle sahil sitelerinde çocukların dondurma yediği saatlerde sivrisinek ilaçlaması yapılması, çocukların eğlence olsun diye ilacın içinde yürü-meleri, ancak ilacın (mazot) sanıldığı gibi tehlikesiz değil, tam tersine başta böbrekler olmak üzere çeşitli organlarda birikinti yapmasının bilinmemesi ya da önemsenmemesi hayret ve endişe vericidir.

3. KİRLİLİĞİN ÖNLENMESİ

Çevre kirliliğine bir bütün olarak bakıldığında kirliliğin ortadan kaldırılması yerine kirlenmenin önlenmesi en akılcı çözüm olarak ortaya çıkmaktadır. Özellikle Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde bir yandan kirlenmenin olanaklar ölçüsünde azaltılması, mevcut kirliliğin temizlenmesi, atıkların yeniden kazanılması gibi çevre koruma yöntemleri beraberce uygulanmalıdır. Çevre ve

Ocak - Nisan 2012
Bizim Dünyamız

insan sağlığını tehdit edici etkileri nitelik ve nicelik olarak en aza indiren ve doğal kaynakları en verimli şekilde kullanarak bunları sürdürülebilir kılan teknolojiler "çevre dostu teknolojiler" olarak tanımlanmaktadır. Çevre dostu teknolojiler genelde 4 ana başlık altında toplanmaktadır.

- Bir işlem sonucunda ortaya çıkan zararlı etkileri ortadan kaldırmaya yönelik teknolojiler: Üretim prosesinde değişiklik yapılmadan, üretim sonucunda ortaya çıkan atıklara ve diğer zararlara müdahale eden atık su arıtma teknolojileri gibi teknolojilerdir.

- Proses değişikliğine gidilerek, hammadde, yardımcı madde, doğal kaynak girdilerini ve atık çıktılarını en aza indirgeyen teknolojiler: Bunlar üretim sürecini ve ürün tipini değiştirmeye yönelik olabilir. Daha az enerji, su ve kimyasal madde kullanarak, daha verimli çalışan, nitelik ve nicelik olarak daha az/daha zararsız atık üreten prosesler ve son ürünler bu kapsamdadır.

- Geri kazanım ve yeniden kullanım teknolojileri: Atıkların ve atık malzemenin yeni malzemelere dönüştürülerek yeniden kullanımlarını sağlayan, çevreye atılarak zarar vermelerini önleyen ve doğal kaynak tüketimini azaltan teknolojilerdir.

- Eski ve geleneksel çevre dostu teknolojiler: Güneş enerjisi gibi çok eski çağlardan beri bilinen gelenekselleşmiş bazı teknolojiler özellikleri gereği zaten çevre dostu olan, bir diğer deyiş ile çevreye zarar vermeyen teknolojilerdir.

Temiz üretim, verimliliği artıracak, hava, su ve toprağın kirlenmesini önleyecek, atıkları kaynağında yok edecek ve insan ile çevre üzerindeki riskleri en aza indirecek proses ve ürünlerin sürekli ve birlikte kullanılmasıdır. Temiz üretimin temel ilkeleri ; kirlilik kontrolü için temizleyici ve düzeltici değil önleyici yaklaşımları esas almak, hammadde ve enerjinin daha az tüketilmesi ile atıkların azaltılmasını sağlamak, doğal kaynakların optimum kullanımını sağlayacak şekilde teknolojik proseslerin iyileştirilmesi ve yeni proseslerin geliştirilmesini kapsamaktır.





■ Dr. Melahat KAÇAR
Ortak Sağlık Birimi İşyeri Hekimi

Bahar mevsimi ile birlikte HAPŞIRIKLAR ARTIYOR

Kiş mevsiminin ardından baharın gelmesiyle birlikte hava ısınmaya, doğa canlanmaya başlıyor. Ağaçlar çiçekleniyor, çimenler yemyeşil oluyor, çiçekler açıyor, kuşlar ötüyor özellikle de çocuklar için dışarıda bulunmak içerde bulunmaktan çok daha eğlenceli oluyor. Bazı insanlar mevsim değişikliğinin farkına varmazken, bazılarında baharla birlikte hapşırık, burun ve göz akıntıları v.s. yani bahar alerjisi şikâyetleri başlıyor.

BAHAR ALERJİSİ NEDİR?

Baharla birlikte polenler artar. Bu aylarda çimen, ot, çiçek ve ağaçların çiçek açmaları ile birlikte polenler atmosfere yayılırlar ,sonunda ağız, burun, göz ve ciğerlerimize kadar ulaşırlar. Özellikle rüzgârlı havalardan sonra polenler havaya daha çok dağıldığı için şikâyetler artar. En tipik bahar alerjisi alerjik rinit şeklinde görülür.

Özellikle alerjen madde ile temastan sonra alerjik rinit belirtileri başlar.

Belirtiler;

- Hapşırma nöbetleri
- Burun tıkanıklığı
- Burunda sürekli akıntı
- Gözlerde kaşıntı, sulanma (konjonktivit)
- Burunda, dudakta, damakta ve boğazda kaşıntı
- Öksürük
- Baş ağrısı
- Göz altlarında morluk

ALERJİK RİNİTİN TEDAVİSİ

Alerjik rinit tedavisinde temel yöntem ,tüm alerjik hastalıklarda olduğu gibi alerjenden korunmaktır. Alerji tanısı doğrulandıktan sonra uygun tedavi başlatılmalıdır.

ALERJİK RİNİTİ OLAN HASTALARIN DİKKAT ETMESİ GEREKENLER NELERDİR?

- Sigara içmeyin ve yanınızda içirmeyin.
- Tozlu ve polenli ortamlarda bulunmayın, eğer bulunmak zorundaysanız mutlaka maske kullanın. Polen yoğunluğu en çok sabah erken saatlerde ve akşam saatlerinde olmaktadır. Bu saatlerde dışarı çıkmamaya çalışın



■ Polenlerin uçuştığı mevsimlerde kapı ve pencerelerinizi kapalı tutun. Rüzgârlı havalarda evde kalmaya çalışın.

■ Burnun dış kısmına ve göz çevresine çok ince bir tabaka şeklinde vazelin sürün, polenler vazeline yapışmakta ve böylece girişleri engellenmektedir.

■ Özellikle kaloriferli evlerde kuru ev havası alerjik rinitin kötüleşmesine neden olabileceğinden, evde hava nemlendiricisi kullanın.

■ Klimalarda kullanılan filtreleri her ay değiştirin, alerjenleri tutan özel filtreler alın. Hava değişimini içeride bulunan havayı kullanarak temizleyen, dışarıdaki havayı kullanmayan özel klimaları tercih edin.

■ Evinizde tüylü hayvan ve bitki beslemekten kaçınin.

■ Beden temizliğinize dikkat edin, düzenli olarak el ve yüzünüzü yıkarsanız vücudunuza girmek üzere olan polenleri engellersiniz.

■ Yatmadan önce duş almak, saçları yıkamak yararlı olur.

■ Polen mevsiminde giysilerinizi açık havada kurutmayın. Şapka ve ceketlerinizi daha sık yıkayın.

■ Tüylü ve yünlü battaniyeler yerine pamuklu ve sentetik olanları tercih edin

■ Toz barındırabilecek tarzda kilim, halı gibi ev eşyalarını kullanmamaya özen gösterin.

■ Polen mevsiminde arabada giderken pencereleri kapalı tutun..

Kalın Tel Çekme Operatörü
Fethi KÖSEOĞLU
Tel Çekme Üretim Müdürlüğü



Bize kısaca kendinizi tanıtır mısınız?

1968 Çivril doğumluyum. Evli ve 2 çocuk babasıyım. Kızım 2 yıllık yüksek okul muhasebe bölümünü bitirdi ve şu anda çalışıyor. Oğlum ise şu anda Sivas Cumhuriyet Üniversitesi'nde Türkçe öğretmenliği okumaktadır. Eşim ise ev hanımı.

Eşinizin ve çocuklarınızın isimleri nelerdir?

Eşim Nuradiye Köseoğlu. Kızım Tülay Köseoğlu ve oğlum Osman Köseoğlu.

Neden Er-Bakır'ı tercih ettiniz?

Er-bakır'da muhasebe bölümünde çalışmakta olan Mustafa Ağabeyimin tavsiyesi üzerine 1990 yılında burada işe başladım. Halen Tel Çekme Üretim Müdürlüğü kaba tel çekme grubunda çalışmaktayım.

Neden Er-bakır'dan ayrılmadınız?

Er-bakır'ın çalışma ortamının iyi olmasından ve işimi sevmemden dolayı ayrılmadım.

Genç Er-bakır'lılara tavsiyeleriniz nelerdir?

Genç arkadaşlarımıza tavsiyem dünya şirketi olan Er-bakır'ın kıymetini bilsinler ve yaptıkları işe dört elle sarılsınlar.

Forklift Operatörü
Muhammet Kani KAHRAMANOĞLU
Lojistik ve Tedarik Müdürlüğü



Bize kısaca kendinizi tanıtır mısınız?

2 Mart 1967 Denizli doğumluyum. Evli ve iki çocuk babasıyım. Eşim ev hanımı. Büyük kızım 1994 doğumlu ve Tavas Zeybekler Anadolu Lisesi son sınıf öğrencisi. Bu yıl üniversite sınavları için çok çalışması gerekecek. Küçük kızım 2011 doğumlu, henüz 1 yaşında.

Eşinizin ve çocuklarınızın isimleri nelerdir?

Eşim Meryem, büyük kızım Gülşah, küçük kızım ise Nisa .

Neden Er-Bakır'ı tercih ettiniz?

Askerlik görevimi tamamladıktan sonra Er-Bakır'da çalışmakta olan yakın bir arkadaşımın tavsiyesi ile 3 Aralık 1991 tarihinde Er-Bakır'da forklift operatörü olarak çalışmaya başladım. 21 yıldır Er-Bakır'da forklift operatörü olarak çalışmaktayım.

Neden Er-bakır'dan ayrılmadınız?

Er-Bakır'daki işimden memnunum. Er-Bakır'ın bir özel şirket olarak sağladığı maddi ve diğer olanaklar, benim Er-Bakır'da uzun yıllar çalışmış olmamdaki en büyük etkenlerdir.

Genç Er-bakır'lılara tavsiyeleriniz nelerdir?

Genç Er-Bakır'lı arkadaşlarımın öncelikle işlerini seyerek yapmalarını ve şirketlerine bağlılıklarına devam etmelerini dilerim. Bu şirkette çalıştıkları sürece maddi ve manevi ihtiyaçlarının yeterince karşılanacağını bilmelerini ve Er-Bakır ailesinin bir bireyi olmanın onlara çok şeyler kazandıracağını söylemek isterim.

AİLEMİZE YENİ KATILANLAR



Raziye - Servet DEMİRCİ
(Berra - 17.01.2012)



Hafize - Armağan UYSAL
(Damla - 10.04.2012)



Sevilay - İlker GÜRSOY
(Ramazan - 05.04.2012)



Fatma - Nail CABBAR
(Ceyda - 03.04.2012)



Özlem - Osman KIRBAÇ
(Yaşar Enes - 22.03.2012)



Bahar - Mehmet KARAN
(Zeynep Naz - 27.01.2012)

DÜNYA EVİNE GİRENLER



Güllü - Sercan URAK
18 Mart 2012



Kadriye - Hamdi GÜVENÇ
15 Nisan 2012

mutfak

Hazırlayan: Süleyman Akkaya

KARNİYARIK



Malzemeler:

- 6 Adet Kemer Patlıcan
- 1/2 Kg. Kıyma
- 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 2 Adet Soğan
- 2 Adet Sivribiber
- 2 Adet Domates
- 1/2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- Aldığı kadar Kızartmak İçin Sıvıyağ

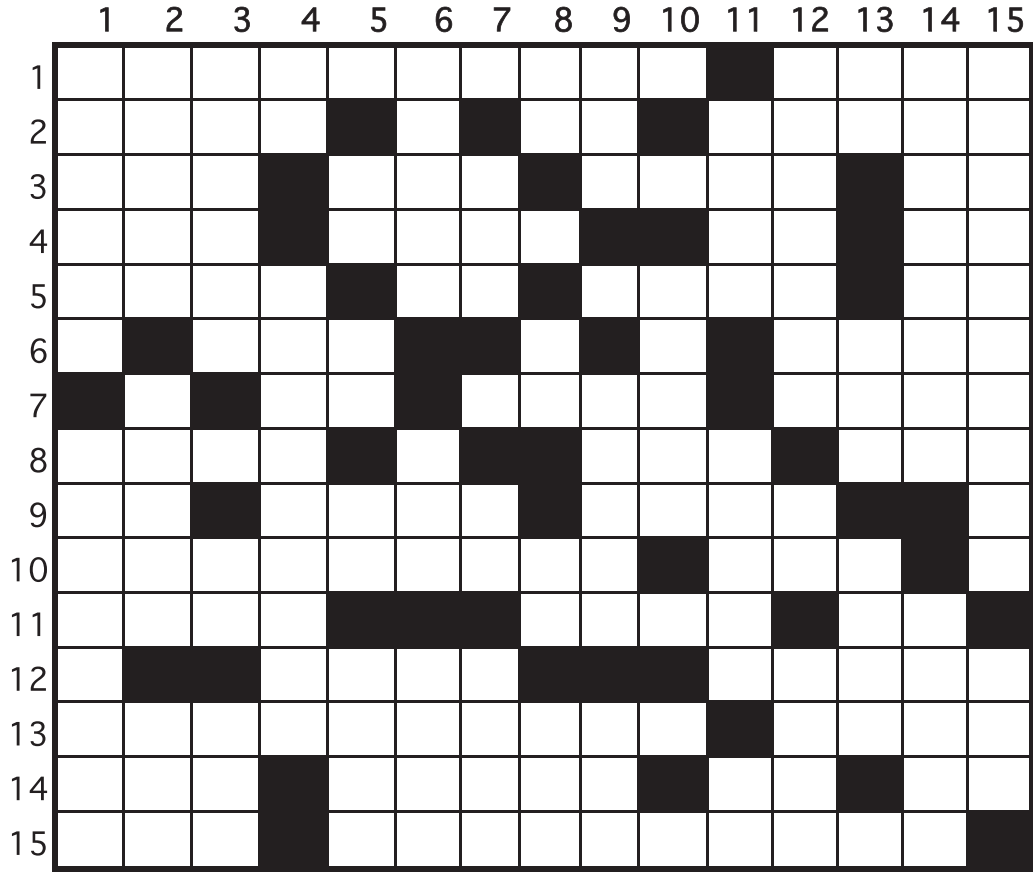
Hazırlanışı:

Patlıcanları tuzlu suda 10 dakika beklettikten sonra alacalı soyup iyice kuruması için kâğıt havlu üzerine alalım. Kızartma tenceresine yağı koyup patlıcanları ünlü arkalı kızarttıktan sonra yine havlu kâğıda alalım. Harcı için, küp şeklinde doğradığımız soğanları sıvıyağda renkleri sararana kadar kavuralım. Küçük küçük doğradığımız biber ve kıymayı ilave edip kavurmaya devam edelim. 1 yemek kaşığı salçayı, doğ-

ranmış domatesleri, karabiberi ve tuzu ekleyip 10 dakika daha kavurduktan sonra ocağın altını kapatalım. Ortasını boydan boya yardığimiz patlıcanları çatalla genişletip harcı içine dolduralım, hepsine aynı işlemi uygulayalım, ardından patlıcanları fırın tepsisine alalım. Yarım kaşık salçayı 1 su bardağı suda açıp tepsiye dökelim. 160 derecelik fırında 20-25 dakika pişirip servis yapalım. Afiyet olsun.



KARE BULMACA



SOLDAN SAĞA

1. Araçlarda şanzuman ile diferansiyel arasındaki mil - İngilizcede takım
2. Bir masa oyunu - İlk harfimiz - Bir nota
3. Resul'deki ünsüzler - Batarya - Babaca eşek - Binek hayvanı
5. Ankara'daki ünsüzler - İnsanın içinde kalan heves
6. Azotun simgesi - Deniz taşıtı
7. Kat'ın başı - Denizli yöresinde herhalde anlamına gelir - sesi ve özü güzel deyiş
8. Bir renk - Alfabemizin sondan 2. harfi - Fiyat artışı - Kalas'taki ünsüzler
9. Binek hayvanı - Vaka - Bayrak
10. Kafayı üşütmek - Oynanılan oyundaki konum
11. Cereyan- Krizli bir hastalık - İlave
12. Azotun simgesi - Maddenin bölünmeyen kısmı - İş ayakkabısı modeli
13. Koza yapan böcek - Yıl
14. Su altı taarruz - Sevinçli- Anadolu ajansı - Kısa zaman birimi
15. Türk Standartları Enstitüsü - Duygulanmak

YUKARIDAN AŞAĞIYA

1. Deniz haydudu - Şeytana tapan-
2. Uzun çelik mil - Yemek, aş - Atlamak
3. Sakinleşmek - Ara'nın ortası - Arap alfabesinin 10.harfi - Yeter'in ortası
4. Duy'daki ünsüzler - İknâ olmak
5. İlk harfimiz - Utanma duygusu - Bir nota
6. Örgü - Gezinti teknesi - Alfabemizin sondan 4. ünlü harfi
7. Ama'nın ortası
8. Vilayet - İlk harfimiz - Bir soru eki - Temel
10. Alfabedeki 4. ünlü harfimiz - Lidyumun simgesinin ilk harfi
Kaide - Ara'nın ortası
11. Zaman birimi - Dert tasa anlatacak bir şey - Temel
12. Güneşin doğduğu yer - Kemik ucu - Ana, gerçek
13. Bir ebat karşılığı - Kıvılcım - Kir
14. Baba ile yönetilen aile biçimi - Bir süikast silahı
15. Uzman - İngilizcede kalem

Geçen sayının cevap anahtarı

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
S	A	M	A	N	Y	O	L	U		T	O	P	A	Ç	
A	L	E	T		İ		A	Ç	I		T	A		A	
K	A	K		O		A	Z	A		F		F	I	Ğ	
İ	M	A	J	M	A	K	E	R		U		T	L	R	
N	E	N			K		A		İ	Z		A			İ
	T		A	K	A	R		A		U	S		Ç		
E		A	N	İ	D	E	N		U	L	U	K	Ö	Y	
K	A	R		B	E	K	İ	L	L	İ		Ö	L	Ü	
	S		L	A	M	E	L		U		A	R		K	
K	A	L	O	R	İ			C		A				E	
E	L		R	L			İ	P		E	T		K	L	R
K	E	L			I		H	İ	D	R	O	F	İ	L	
	T				K	U	A	L	A		M	E	L	E	Z
D		O	M				A	İ	T		K	E	R		
O	S	M	A	N	N	E	V	R	E	Z			R	E	N