

KADIN

KUTO
Kuşadası Ticaret Odası
Chamber of Commerce

GİRİŞİMCİLER
KURULU
BÜLTENİ

Sayı 2

Nisan-Mayıs-Haziran 2024

Egeli

*Kadın Girişimciler
Kuşadası'nda
Buluştu*

Tanıyalım

Tuğba Polat
Özgünç

Şükrünaz
Yeşilçay

Esin Yükselen

Ropörtaj

Gürsel
TONBUL





Egeli Kadın Girişimciler Kuto Organizasyonunda Kuşadası'nda Buluştu

Egeli Kadın Girişimciler, Kuşadası Ticaret Odası organizasyonunda Kuşadası'nda buluştu. Ege bölgesinde iş ve meslek sahibi olan kadınların biraraya gelerek tanışmaları ve iş ağlarını geliştirmelerini amaçlayan organizasyona; İzmir, Aydın, Muğla, Kütahya, Uşak ve Manisa il ve ilçelerinden kadın girişimciler katıldı.

KADIN GİRİŞİMCİLERDEN KUŞADASI'NA YOĞUN İLĞİ

Gazeteci-Yazar-Program Yapımcısı Aslı Şafak ve Aida Tours Kurucusu-Yöneticisi ve USTUD (Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Derneği) kurucu Başkanı Advie Bergemann'ın konuşmacı olarak katıldığı ve Egeli Kadın Girişimcilerin yoğun ilgi gösterdiği program, Kuşadası Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Serdar Akdoğan yaptığı açılış konuşması ile başladı.

Konuşmasında “bölgesel olarak kadın girişimcilerin biraraya geldiği organizasyonun işlerini geliştirmek adına katılımcılara faydalı olacağını umduğunu” söyleyen Akdoğan'ın ardından program, Gazeteci-Yazar-Program Yapımcısı Aslı Şafak'ın konuşması ile devam etti.

Kadın ve markalaşma hakkında konuşan Şafak, önce birey olmanın önemini vurguladı ve oldukça keyifli geçen konuşmasında kendi iş hayatından da örneklemelerle iş dünyasında kadını anlattı, ardından katılımcıların sorularını cevaplandırdı.



Daha sonra başarıları ile Kuşadası'nın gururu olan Aida Tours Kurucu ve Yöneticisi ve USTUD (Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Derneği) kurucu Başkanı Advie Bergemann'da “benim hikayem Kuşadası'nda başladı” sözleriyle başladığı konuşmasında “yurtdışından müşteri getiren bir şirketin sahibi Adalı olarak, bir çok tanınmış ismin Türkiye'ye gelmesine vesile olduk” dedi. Bergemann kendisine biçilen elbiseyi giymediğini, etrafındaki güçlü kadınların ona yol açtığını söylediği, konuşmasında başarı öyküsünü anlattı. Daha sonra konuşmacılara, Kuşadası Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Serdar Akdoğan ve Yönetim Kurulu Üyesi Hibeti Zeytin tarafından Kuşadası illüstrasyon haritasından oluşan çerçeve ve KUTO Üyesi Kadın Girişimci Tuğba Polat Özgünç tarafından özel olarak yapılmış seramik objeler hediye edildi.



KUŞADASI'NIN EŞSİZ ATMOSFERİNDE İŞ POTANSİYELİMİZİ GELİŞTİRME FİRSATI BULDUK

Aynı zamanda Kuşadası Ticaret Odası Kadın Girişimciler Kurulu Üyeleri Esin Sözer (Citys Promosyon) ve Gamze Konuk (HM Çıtır Börek), Üstad Cathering, Egebirlik Yapı, YSN Yapı, Gür İnşaat, Sevenler A.Ş., N Kare İnşaat, Bulut İnşaat'ın katkılarıyla gerçekleşen organizasyon, turizm, sağlık, yeme-içme, tarım, taşımacılık, inşaat-emlak, el sanatları gibi pek çok farklı sektörde girişimci kadınların ikili görüşmeleri ile devam etti.

Ege bölgesindeki farklı şehirlerden gelerek Kuşadası'nda buluşan kadın girişimciler; hem Kuşadası'nın güzel atmosferinde ağırlanarak, hem de farklı sektörlerde pek çok girişimci kadınla tanışarak iş potansiyellerini genişletme fırsatı buldukları bu başarılı geçen organizasyon için, Kuşadası Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Serdar Akdoğan ve tüm Yönetime, emeği geçen herkese teşekkür ettiler.





Kuşadası'nın
Başarılı
Kadın Girişimcisi

Gürsel Tonbul

Röportajımıza örnek bir kadın girişimci olarak öncelikle sizi tanıyarak başlamak istiyoruz.

-1954 Antalya doğumluyum. . Antalyalı biri bahçıvan,diğeri Yörük iki ailenin 3. kuşak torunuyum. İlk, orta ve lise eğitimimi Antalya'da aldım. Yüksek öğrenimimi Ankara Gazi Eğitim Enstitüsünde İngilizce öğretmenini olarak tamamladım. 1975 evlendim ve Kuşadası'na yerleşim. 1980'e kadar Kuşadası Kaya Aldoğan lisesinde İngilizce Öğretmenliği yaptım. Turizm ve otelcilikten hayatımı kazandım. Kendi ailemle yaşamak ve üretmek için başlayan toprakla dostluğum ve çiftçilik hayatım,beni bu günlere getirdi.1995 de Çiftlik işletmesini kurdum ve Değirmen restoran işletmelerinin kurulumunu gerçekleştirdim, Yerlim markasını yarattım. 49 yıldır Kuşadası, 29 yıldır Davutlarda, milli parka bakan bir çiftlikte yaşıyorum. 2000 yılından itibaren kesintisiz sertifikalı Organik tarım yapıyor, yerel çok çeşitliliğe dayalı, kendisini besleyen sürdürülebilir zehirsiz bir tarım modelini yaşatmaya çalışıyorum. Sebzeçilik, meyvecilik, zeytin ve bağcılık ağırlıklı olmak üzere çok çeşitli üretimin yapıldığı çiftlik işletmesi ile Yerlim markalı mamul ürünlerin üretimi ve güneybirlik kırsal turizm örneği olan Değirmen restoran işletmeciliğini birlikte yürütüyorum. Zeytinyağı üreticiliği,

seracılık, büyük ve küçükbaş hayvancılık, müzecilik işletmenin diğer birimlerini oluşturuyor. Yaptığım işi seviyor, toprak, hayvan, bitki ve insan dostluğuna saygı duyuyorum.

Kuşadası'nda organik tarım denince akla ilk siz geliyorsunuz. Bize bu yolculuğa nasıl başladığınızı anlatır mısınız?

-Toprak, su, bitki, hayvan, besin, yaşam; yani yerleşik tarımın (çiftçilik ve besin) insan hayatındaki önem ve değerini fark ettiğimde henüz genç ama yeterince erişkin bir bireydim. Genetik hafızam ve çocukluk yıllarımdan bu yana büyükanne ve büyükbabalarımın bana aktardığı bilgi seçtiğim yolda ilk rehberim oldu. Tarım alanlarına kurumsal bir işletme yapısı kazandırma işini üstlendim. Hiç tarım eğitimi almamıştım. İlk birkaç yılda, topraklarımızda uygulanmakta olan tarım modelinde toprağa ve kendimize zarar verdiğimizizi gördüm. Alternatifleri araştırdım. Karşıma 'Organik tarım' çıktı. Bir gecede ve tek başıma değişim kararı verdim. İlk 5 yıl çok zor ve meşakkatli oldu.

Tüm çevrem; çalışanlarım, ailem, arkadaşlarım ve hatta her konuda destekçim olan eşim bile karşımdaydı. Toprak, bitki,



ağaç; bağlar, bahçeler karşı duruyorlardı. Dönüşüm sancılı ve zorlu oldu ama vazgeçmeyi aklımdan bile geçirmedi.

Yaşamın adil sürdürülebilirliğine, İnsan&Hayvan&Bitki dostluğuna en yakın alternatif tarım modeli olduğunu gördüğüm ve buna inandığım için Organik tarımı seçtim.

'Organik tarım' başından (tohumdan) sonuna kadar (tüketiciye ulaşan son ürün) her aşaması ulusal ve uluslar arası koşullar ve kurallarla tanımlanarak çerçevelenmiş, üretim&tüketim dengeleri ve sürdürülebilirlik ilkesi üzerine kurgulanmış, yaşayan tüm canlılarla doğanın düzenine saygılı alternatif bir tarımsal üretim modelidir.

Bu arada Değirmen'i kurdum. Değirmen Restoran, zeytinyağına adanmış bir Ege mutfağı olmakla birlikte, asıl varlık sebebi ardındaki organik üretim ve tüketim felsefesinin yaşandığı çiftliğin dışı vuran yüzü, bir numaralı tüketicisi, buzdağının suyun üzerindeki kısmıdır.

100 yıllık İtalyan makinelerini çalıştırıp, el ustalığı gerektiren bu geleneksel üretim modelini yaşatmak hedefi ile günümüz gıda sağlığı tüzüğü standartlarında üretim yapan Değirmen yağhaneyi kurdum.

Organik tarımın olmazsa olmazı hayvancılıktı, 100 baş sağmal süt hayvancılığı işletmesini kurdum. Hastalıklardan arı sürü sertifikasını bölgemde ilk alanlardan biri olarak kesintisiz sürdürüyorum. Çiğ süt üretimi işletme için önemli bir iş ancak, organik tarımın en değerli girdisi katı ve sıvı gübre kaynağımız hayvancılık işletmesidir.

Menşei Sakız adası ve ülkemizdeki gen kaynağı Çeşme olan, ticari değeri yeterli görülmediği için üretimi dar bölgede meraklısına kalmış, nesli tükenmekte olan Sakız kuzularından bir sürü oluşturdum.

Serbest gezen ve doğal üreyen kümes hayvanları yetiştiriyorum. Atlar, Eşekler, Develer, daha pek çok çiftlik hayvanı besleniyor işletmede. Hem işletmenin süsü oluyorlar hem de bitki&insan &hayvan dostluğunun kurduğu doğal denge ile ortak yarar üzerine sürdürülebilir yaşamın paydaşları.

Zeytin ağacı, zeytin ve zeytinyağına duyulan saygı ve sevgi ile, bir sosyal sorumluluk projesi olarak 'Zeytin ve Zeytinyağının Anadolu'da bilinen tarihini gelecek nesillere aktarmak üzere 'OLEATRIUM Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi' kuruldu Oleatrium; Olea ve Atrium kelimelerinin birleşerek oluşturduğu zeytine ait geniş alan anlamına geliyor.

Değirmen çiftlik ve Yerlim markalarının gelişimi?

Bir marka yarattım. Bizim çocukluğumuzda çok değer verilen Yerli malı haftalarının coşkularından esinlenerek markamın adını YERLİM koydum. Logosu, hasat sonrası şükür dansı yapan yerlileri ifade ediyor.

Taze meyve, sebzeye artı katma değer yaratmak için mamul üretimi yapmak üzere; bir imalathane kurdum. YERLİM markalı, organik sertifikalı, üretim iznli, en önemlisi ise geleneksel üretim biçimlerinin kullanıldığı imalathanede sadece çiftliğin kadınları çalışıyor





İmalathanemizdeki üretim modeli; bizden önceki nesillerden geleneksel üretim bilgisini almak, günümüz sağlık kurallarının gerektirdiği fiziksel koşullarla buluşturmak ve bizden sonraki kuşaklara bu bilgiyi aktarmak üzerine kuruludur.

// Gıdanız ilacınız, ilacınız gıdanız olsun //

Bu hedefi beslenmenin temel ilkesi olarak sayıyoruz ve bilge köylü kadınlardan aldığımız bilgi ile üretim yapıyoruz. Organik olmanın yanı sıra, besin değeri, lezzet, yerellik bizim için çok önemli. Çok zor ve emek yoğun bir iş yapıyor, yaptığımız işi önemsiyor ve ürünlerimizi ilaç kadar değerli besinler olarak görüyoruz

Son beş yıldır etkilerini şiddetle hissetmeye başladığımız Küresel ısınma ve iklim değişiklikleri beni alternatif kapalı alan tarımı olan seracılığa zorladı. Serada organik üretim oldukça zor ve yüksek maliyetli, düşük verim ve zararlı mücadelesinde yaşanan güçlükler çok zorlayıcı olsa da kış ve yaz aylarında açık tarla tarımında yaşanan kayıplar, ilkbahar ve sonbahar aylarında serada üretimle giderilmeye çalışılıyor. Bu konuda bilgi kaynakları çok kısıtlı. Uygulamacıları çok az sayıda. Tüketici talepleri ile yönlenecektir.

Biraz da aldığınız ödüllerden bahsedelim?

2000 yılında elimi ilk attığımda zeytin ve zeytinyağı üreticiliği hakkında hiçbir şey bilmiyordum. O dönemde Kuşadası'ndaki

Tariş fabrikası taş değirmenli eski sistemini değiştirip continu sistemine geçmeye karar verdiğinde ellerindeki hurdaya çıkan sistemi satılığa çıkardılar. Bu düzeneği kurtarmak, yaşatmak isteğiyle satın aldık. Kendi zeytinlerimizi sıkma düşüncesi ile bir bina inşa edip taş değirmenli sulu baskı sistem makineleri çalıştırdık. Acemi dim, ilk yıllarda çok kötü yağlar çıktı ve emekler boşa gitti. Binayı bir fabrikaya dönüştürüp, tam anlamıyla hijyen koşullarını sağlamayı başardıktan sonra ilk ödülümüzü 2006 yılında ve 2008 de tekraren İtalya Bari de yapılan Biol yarışmasından aldık. 10 yıl kadar taş değirmen, sulu baskı geleneksel düzende zeytinyağı sıkımı yaptık. Ne yazık ki bu işin eski ustaları bu süre içerisinde yaşlandı ve güzel atlara binip başka dünyalara gittiler. 2016 yılında sistemimi son teknoloji İtalyan Olio-Mio sıkım makineleri ile değiştirdim. Çok üstün kaliteli yağlar elde etmeye başladık ve konusunda uzman tadımcı ve uluslararası jüri lerde yer alan değerli hocalarımızın cesaretlendirmeleri ve yönlendirmeleri ile dünyanın en prestijli zeytinyağı yarışmalarına katılmaya başladık. O gün bu gündür her yıl üzerine yenilerini kattığımız altın madalyalarla ödüllendiriliyor zeytinyağlarımız. İtalya, Japonya, Amerika, Almanya, İngiltere, İsrail ve elbette kendi ülkemizde gerçekleştirilen uluslararası yarışmalardan sayısız ödülleri miz var. Bu arada Aydın Ticaret Borsası tarafından yapılan girişimle Aydın Memecik zeytini için coğrafi ürün tescili alındı. Bizim yağımızda Aydın Memecik zeytini coğrafi işaretli tescilli yağ olarak her yıl kontrol edilerek standartlara uygunluğu onaylanıyor ve yarışmada en prestijli ödül olan 'premium yağ' olarak ödüllendiriliyor. Mutluyuz ve elbette gururluyuz.





Zeytin ve zeytinyağının öyküsünü gelecek yıllara taşıdınız. Oleatrium Zeytinyağ Müzesi'nin hayata geçiş öyküsü nedir?

Zeytin ağacı, zeytin ve zeytinyağına duyulan saygı ve sevgi ile, bir sosyal sorumluluk projesi olarak 'Zeytin ve Zeytinyağının Anadolu'da bilinen tarihini gelecek nesillere aktarmak üzere 'OLEATRIUM Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi' kuruldu Oleatrium; Olea ve Atrium kelimelerinin birleşerek oluşturduğu zeytine ait geniş alan anlamına geliyor.

Oleatrium'un fikir babası olan eşim Sn. Hasan Tonbul, gençlik yıllarından başlayan tutkusu, büyük hayalini gerçekleştirebilmek için uzun yıllar topladığı materyalle olağanüstü bir koleksiyon biriktirmiştir. Geçmişten günümüze zeytinyağı tarihinin en gözde örneklerinin sergilendiği müze projesi bu birikimin bir zaman tüneli akışı ile sunulabileceği hikâyeye uygun olarak çizilmiş ve inşa edilerek donatılmıştır. Projenin tasarımı, ilk çizimleri Mayıs 2009'da başlamış; Ekim 2009'da ise uygulanabilir son halini almıştır. Müze, inşaatı ve donatım süresi 18 ay gibi kısa bir sürede tamamlanmış ve Mayıs 2011 de ziyarete açılmıştır. Oleatrium, müze yapısı geniş bir mermer giriş yolu-dış bahçe, 3.000 m² kapalı kullanım alanı ve iç bahçe açık sergi alanından oluşuyor. Yapılarda yerel ve özgün malzemeler seçilmiş; olabildiğince sökülen, yıkılan eski yapılardan çıkma harman tuğlası, kesme taş, tomruk, ahşap kereste kullanılmasına özen gösterilmiştir.

Giriş bölümünde karşılanan ziyaretçilere tanıtım, sunum, tadım ve film gösterimi ile sergi alanıyla ilgili bilgilendirme yapılmaktadır. Ayrıca girişte ağırlıklı olarak işletmenin kendi markası ile üretimini yaptığı organik sertifikalı zeytin, zeytinyağı ve üzüm ürünleri ile bu ürünlerin eşlikçilerinden oluşan çeşitlilikte satış yapılan bir alışveriş bölümü de yer almaktadır.

11 Ayrı bölümden oluşan sunum salonlarının birbirine geçişi, değişik dönemlere ait sunum ve objelerin de sergilendiği, büyük bir iç bahçeye açılan kapılarının bulunduğu ara bölmeler ile bağlanmıştır. Proje, tarihsel döngü içerisinde ilerleyen bir "Zaman Tüneli" tarzında tasarlanmıştır.

Ticaret Odası Yönetim Kurulu Üyeliği de yapmış bir kadın girişimci olarak, Kadın Girişimcilere ve girişimci olmak isteyen kadınlara önerileriniz nelerdir?

Üreten kadın güçlüdür. Durmayın, koşullar ne kadar aleyhinizde, zor olsa da üretmeyi yani gücünüzü elden bırakmayın. En imkânsız görünen durumlarda dahi bir çıkış yolu, bir çözüm, bir çare vardır. Asla inancınızı kaybetmeyin, sabırla koruk helva olur derler ninelerimiz. Ben buna bir de inat ekliyorum.

// İnanç, İnat, Sabır + çok çalışmak ama çok çok çalışmak + araştırmak, dünyayı izlemek, geleceği görmek, gelişmelerin, yeniliklerin arkasında kalmamak; yani hiç durmamak lazım. //

Egeli

KADIN GİRİŞİMCİLER KUŞADASI'NA HAYRAN KALDI

Kuşadası Ticaret Odası organizasyonunda gerçekleşen “Egeli Kadın Girişimciler Kuşadası'nda Buluşuyor” etkinliği kapsamında, Ege'nin farklı şehirlerinden gelen kadın girişimciler, Kuşadası'nın çarşılarını, tarihi ve turistik güzelliklerini görme fırsatı buldular.



Kuşadası'nın çarşıları, Kervansaray, Güvercinada gibi tarihi mekanlarının ardından, Kuşadası Ticaret Odası Kadın Girişimciler Kurulu üyeleri Tuğba Polat Özgünç (Atölye Marika), Şükrünaz Yeşilçay (Naz Butik) ve Esin Yükselen'in (Art Ottoman) çarşıda bulunan işyerlerini de ziyaret eden Kadın Girişimciler, daha sonra Kuşadası'nın gururu bir başka kadın girişimci Gürsel Tonbul'un sahibi olduğu Değirmen Çiftlik ve Oleatrium Zeytinyağ Müzesini gezdi. Oleatrium Zeytinyağ Müzesini bizzat gezdirerek, bilgi veren ve kendilerini ağırlayan Gürsel Tonbul'a teşekkür ederek, başarılı girişimlerinden dolayı kutladılar.

Aynı zamanda yine bir kadın kooperatifi olan KUŞAKK ziyareti de gerçekleştirerek kooperatif hakkında bilgi alan Egeli Kadın Girişimciler, son derece memnun kaldıkları organizasyon için Kuşadası Ticaret Odası Yönetimine ve emeği geçen herkese teşekkür ederek, güzel anılarla Kuşadası'ndan ayrıldılar.





Tarımda Kadın Kooperatifi Başkanı
Sürdürülebilir Tarım Turizm Uzmanı Kuşadası

Dr. Ayşe Günbey Şerifoğlu



Kutsal Kitapların Ölmez Ağacı Zeytin

Başkanı olduğum Tarımda Kadın kooperatifi olarak girişimlerimizle, Tescil talebi Aydın Ticaret Borsası tarafından yapılarak Avrupa Birliği'nden (AB) coğrafi işaret tescili alan Aydın memecik zeytinyağının, Kuşadası Yaylaköy'den "Aydın Memecik Zeytinyağımız" ile bu coğrafi işareti alan ilk ve tek kadın kooperatifi olmaktan da gurur duyuyoruz.

En önemli tarımsal miraslarımızdan barışın, bilgelğin, sağlığın, güzelliğin sembolü olan Zeytin'in anavatanı Yukarı Mezopotamya olup dünyaya yayılışının üç yoldan olduğu bilinmektedir. Birincisi Mısır üzerinden Tunus ve Fas, ikincisi Anadolu boyunca Ege Adaları, Yunanistan, İtalya ve İspanya, üçüncüsü ise İran üzerinden Pakistan ve Çin'dir.

Tarihi gelişimi içinde birçok efsaneye kaynak olan Zeytin, eski uygarlıkların yazıtları ve tüm kutsal kitaplarda da yer almaktadır. M.Ö. 6000'lerde kültür bitkisine dönüştürülen zeytinin yağının çıkarılması ve kullanımının yaygınlaşması ancak 1500-2000 yıl sonra gerçekleşmiştir.

Zeytin ilk çağdan günümüze özellikle Akdeniz ve Ege insanların yaşamında yerleşik kültürün ve bereketin temsilcisi

olmuştur. Antik çağlardaki olimpiyat oyunlarını kazananlara onur ödülü olarak başlarına zeytin yaprağından yapılmış taç takılır ve zeytinyağı dolu amphoralarla ödüllendirildikleri bilinmektedir.

Tarihte bilinen ilk Zeytin Kanunları Solon tarafından çıkarılmıştır. Solon; Kanunlar sayesinde Atina'nın krizden kurtulduğunu, zeytin dikiminin ve yağ ticaretinin başladığını, her kim Zeytin ağacını keserse cezasının ölüm olacağını, Zeytin ağacının gölgesinde doğum yapmanın kutsal ve bir soyluluk simgesi olduğunu söylemiştir.

Tıbbın babası olan Hipokrat'ın özellikle derslerinde "Yüzünüzü Anadolu'ya Zeytinin ülkesine dönün" dediği, beslenmede zeytinyağını asla eksik etmediğini ve faydasını her daim vurgulamıştır.

Zeytinden bilinen en erken yağ çıkarma yöntemi bugün bile bazı bölgelerde kullanılan ayak ile ezerek yağ çıkarmadır. M.Ö. 6. yüzyıla tarihlenen Zeytinyağı çıkarmada bilinen ilk atölye İzmir'in Urla ilçesindeki Klazomenai antik kentinde bulunmuştur.

İlyada'nın yazarı İzmir'li tarihçi Homeros'un **“Zeytinyağı sıvı altındır.”** Deddiği, gladyatörlerin hekimi Bergama'lı Galen'in dövüşçüler için sirke ve zeytinyağıyla ilaç yaptığı bilinmektedir.

Ülkemiz doğasıyla, kültürüyle, tarihiyle, mutfağıyla, zeytinyağıyla Ayvalık'tan Antakya'ya kadar inanılmaz bir potansiyele sahiptir. Aynı zamanda binlerce yıllık birçok anıt zeytin ağacına da ev sahipliği yapmakta, Milas'ta 3000, Kuşadası'nda 1756 yaşını bulan anıt ağaçlarımız bulunmaktadır. Bölgemizde son yıllarda Zeytin ve Zeytinyağı mirasının tanıtımında çok önemli bir yer tutan Kuşadası-Davutlar'da Avrupa'nın en büyüğü **“OLEATRİUM ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI TARİHİ MÜZESİ”**, Ayvacık-Küçükkuyu'da **“ADATEPE ZEYTİNYAĞI MÜZESİ”**, Urla'da **“KÖSTEM ZEYTİNYAĞI MÜZESİ”** yapılarak ziyarete açılmasına rağmen Agroekoturizm konusunda hala arzu edilen düzeye gelmiş değildir.

Yaşamım boyunca doğa, çevre ve kültür öncelikli yaklaşımımı, yürüttüğüm projelere de yansıtarak, insanlığın ve toplumun ortak faydası için çalışmalar yapmaya çalıştım. Edindiğim deneyimlerimi de 2019 yılında Kuşadası Belediye Başkan Yardımcılığından emekli olduktan sonra tarım ve ekoturizm üzerine çalışarak değerlendirmek istedim.

Tarımsal üretimlerimiz ve çiftçilik faaliyetlerimiz çocukluğumdan beri, güller, güller ve lavantalar diyarı Isparta Çiçekpınar'da baba mesleği olarak da devam ediyor. Zeytin ve Zeytinyağı ile tanışmam ise EÜ Gıda Mühendisliği Bölümünde Kimyager olarak çalıştığım yıllarda gıda analizleri ile başlayarak 1987 yılında yerleştiğim ve Heredot'un gökyüzünün altındaki en güzel yeryüzü olarak tanımladığı Kuşadası'nda 2011 yılında aldığım Zeytin bahçesiyle devam ediyor. Amacımız sağlıklı bir yaşam için doğal kaynaklarımızın korunmasına, tarım ve turizmin sürdürülebilirliğine küçük de olsa bir katkı sağlayabilmek.

Antik dönemden günümüze, yirmi iki farklı medeniyetin yaşadığı, İonia'nın merkezi olmuş bir bölgede bulunan Kuşadası, Türkiye'nin dünyaya açılan limanı konumunda. Tatil amacıyla Kuşadası'na gelen yerli ve yabancı konuklarımıza polifenol içeriği açısından zengin, organik olarak üretilen memecik zeytin ve zeytinyağlarımızın sağlıklı beslenme için önemini anlatmak, bu değerli ağacın meyvelerini, sağlıklı yaşam için tanıtmak ve tattırmak için yola çıktım. Sahibi olduğumuz Yaylaköy ZEYTİNVADİ arazisi içinde barışa, bolluğa, sağlığa diyerek kültürel, gastronomik ve tarımsal değerlerine sahip çıkan bir Agroekoturizm destinasyonu yaratmak.

Projemizde Doğa Akademisi, Tarımsal Miras Sergi Alanı, Lavanta ve TAB Bahçesi oluşturarak, insanlık tarihinin başından itibaren gelişen ve şehirleşmenin getirdiği koşullardan dolayı topraktan ve doğadan uzak kalan çocuklarımıza, gençlerimize tanıtmak, öğretmek ve ülkemizde tarımın sürdürülebilirliğine katkı sağlamak istiyorum.

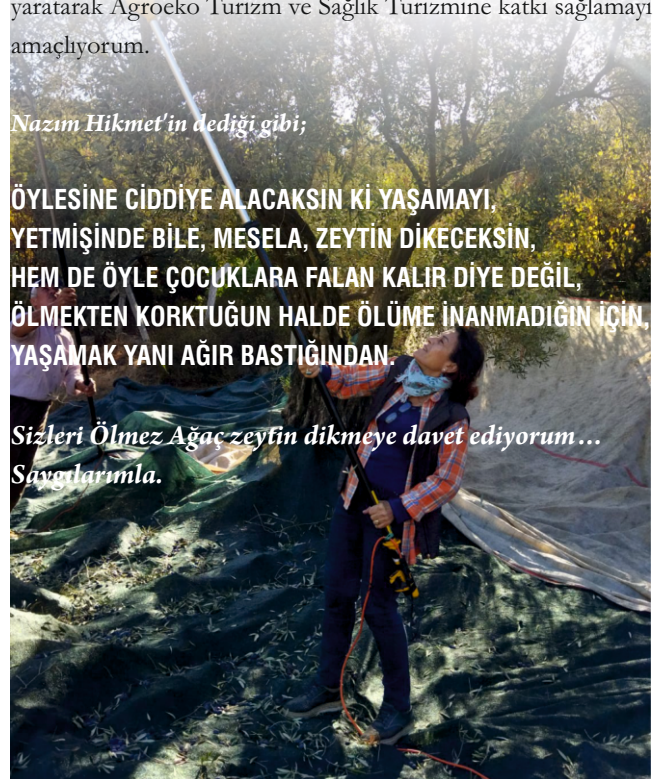
Kuşadası, ülkemizin en önemli turizm merkezlerinden biri olmasının yanı sıra 40 bin hektarı aşkın tarım arazileriyle de farklı tarım sektörüne katkıda bulunmaktadır. Bölgesinin zeytinin yanı sıra, Bal, Fıstık Çamı, Kiraz, Şeftali, Üzüm gibi tarımsal ürünlerinin de değerlendirilmesi, markalaşması ve bunların katma değeri yüksek ürünler haline getirilmesi gerekmektedir.

Coğrafi işaret, bir ürünün coğrafi kökeninin belirtilmesi ve korunması için kullanılan bir işarettir. Coğrafi işaretler, tüketicilerin kaliteli ve güvenilir ürünlere erişmesini sağlarken, üreticilerin de ürünlerinin değerinin korunmasına yardımcı olur. Bu nedenle, coğrafi işaretlerin korunması ve kullanımı önemsiyoruz. Önümüzdeki süreçte de Kuşadası'nda sürdürülebilir tarım ve turizm sektörünü birlikte kapsayacak yeni projeler üretmeyi hedefliyoruz Güney Ege Bölgesinde Zeytin Rotaları oluşturarak, tarımsal ürünlerimizi kırsal alanlardaki diğer üreticilerimizle ve kadınlarımızla birlikte markalaştırmak, tarım ve doğa bilincini aşılayarak bunu bir sosyal sorumluluk projesi olarak da uluslararası bilinirlik yaratarak Agroeko Turizm ve Sağlık Turizmine katkı sağlamayı amaçlıyorum.

Nazım Hikmet'in dediği gibi;

**ÖYLESİNE CİDDİYE ALACAKSIN Kİ YAŞAMAYI,
YETMİŞİNDE BİLE, MESELA, ZEYTİN DİKECEKSİN,
HEM DE ÖYLE ÇOCUKLARA FALAN KALIR DİYE DEĞİL,
ÖLMekten KORKTUĞUN HALDE ÖLÜME İNANMADIĞIN İÇİN,
YAŞAMAK YANI AĞIR BASTIĞINDAN.**

*Sizleri Ölmez Ağac zeytin dikmeye davet ediyorum...
Savagılarmla.*





KGK TANIYALIM

Kuşadası Ticaret Odası Kadın Girişimciler Kurulu ÜYELERİMİZİ TANIYORUZ



Tuğba Polat Özgünç

1980 yılında İzmir’de doğdum.

İlköğretim ve liseyi İzmir’de tamamladım.

2000 yılında Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Çini Tasarım bölümünden mezun oldum. Farklı seramik atölyelerinde tasarımcı olarak çalıştıktan sonra 2013 yılında Marika adında kendi markamı kurdum.

Markanın ismi olan Marika, çocukken ailemdeki göçmen kadınların beni çağırdığı isimdir.

Kendi atölyemde üretimlerime devam ederken bir dönem Turgut Pura Vakfı Heykel Sanatçısı Zübeyde Artkırı’dan heykel eğitimi, Seramik Sanatçısı Tümay Erman’dan yüksek dereceli sır eğitimi aldım.

Tasarımlarımı, toprağın renk skalasındaki sakinliğe karşın, ateşe olan dayanıklılığından yola çıkarak düalizm etkisinde şekillendirmekteyim.



KGK TANIYALIM

Kuşadası Ticaret Odası Kadın Girişimciler Kurulu ÜYELERİMİZİ TANIYORUZ



Şükrünaz Şahinler

1978'de Söke'de doğdum. Bitlis'in Tatvan ilçesinden Söke'ye göç etmiş bir ailenin altı çocuğundan birisiyim. Ataerkil bir toplumun erkek olması umut edilen dördüncü kızıyım. O yüzden de ismim erkek adı olan Şükrünaz. Bilirsiniz, doğuda okutulmaz kız çocukları, okumayı öğrendikten sonra bitmiştir eğitim hayatları. Bizim ailede de pek farklı olmadı durum. Benden büyük üç ablam kabullenmişti bu yazgıyı. İlkokulu bitirdim annem ve ablaımlarla birlikte pamuk çapasına pamuk toplamaya gittik. İçimde öyle dizginleyemediğim okuma isteği vardı ki, bir yılın sonunda en büyük ablamın vekaletinde Savuca Ortaokuluna yazıldım. Ailemin geçici heves olarak baktığı eğitim hayatıma Ortaklar Anadolu Öğretmen Lisesinde devam ettim.(1992/1996)

Aslında tercih edebileceğim bir çok bölüm varken ben eğitime ara verdiğim ve pamukla buluştuğum işle ilgili bir bölüm olan Dumlupınar üniversitesi Moda Konfeksiyon Bölümünü tercih ettim. Desen çizmeyi, yaratmayı, o çizdiklerimi dikip birilerinin üzerinde görmeyi düşledim. Stajımı İstanbul'da yaptıktan sonra 1999 yılında üniversiteyi bitirdim.

“BEN KENDİ İŞİMİ YAPMALIYIM “dedim ve 2000 yılında Kuşadası Naz Butik' i açtım.

Dikkatinizi çekerim! Adımdaki Şükrü'yü kaldırdım, iş hayatımda Naz olarak, gerçek hayatımda Şükrünaz olarak kalmayı çok sevdim.

2007 yılında Söke Naz Butiği, 2008-2009 yıllarında İstanbul Naz Butik'i açtım. Tekrar Kuşadası'na döndüm. 2020 yılında Kuşadası Kaleiçinde 3. mağazamı açtım. Aynı anda e-ticaret yapmaktayım ve e ticaret eğitimi almaktayım. Tüm e ticaret platformlarında Naz Butik adı altında mağazalarım mevcut. Ticaret Odası Meclis Üyeliği yaptım. KUTO Kadın Girişimciler Kurulu Üyesi ve 9. Komite Başkanıyım.

2011 yılında Burhan Şahinler ile evlendim. Elifnaz ve Zeynepnaz adında iki kız çocuğu annesiyim. Eğitimin sonsuz olduğunu düşündüğümünden halen Eskişehir Üniversitesi Uluslararası İlişkiler 4. Sınıf öğrencisiyim.

Tüm ailemle kardeşlerimle sırt sırta verip işlettiğimiz Naz Butiklerimiz var artık.

Ailemi çok seviyorum.

Başarmayı çok seviyorum....

HİKAYESİ ADINDAN, ADI HİYAYESİNDEN YÜCE BİR NAZ BUTİK İŞLETMECİSİYİM.

Kuşadası Ticaret Odası Kadın Girişimciler Kurulu ÜYELERİMİZİ TANIYORUZ



Esin Yükselen

Menemen’de doğdum, Kazan tatarıyım. Ankara İktisadi ve Ticari İlimler Akademisinden sonra, Ege Üniversitesi Klasik Arkeolojiyi bitirdim.

Ticaret hayatıma 1999 yılında Kuşadası Kaleiçi’nde küçük bir dükkanda kendi yaptığım el sanatları ürünleri satarak başladım. Yaklaşık 40 yıl deve kemiği üzerine minyatür ve gravür çalıştım.

Bugün itibariyle, eşimle birlikte by Esin olarak kendi markamızı oluşturduk. Markamızın adı altında satışını yaptığımız tamamen el yapımı deri çanta ve ayrıca deri-rattan imalatlarımızın tasarımı tamamen bize aittir.

Art Ottoman isimli dükkanımızda kendi ürettiğimiz ürünlerimizin dışında, aynı zamanda ülkemize ait yöresel el yapımı ürünleri satmaktan da büyük keyif duymaktayız.



Yazar, Arbor Impact ve Etki Çemberleri Vakfı kurucusu, Hayata Destek Derneği ve Sarıkamış Platformu Yönetim Kurulu Üyesi

Aylin Gezgüç

Çoklu Krizler Döneminde İşbirlikleri İçin Etki Çemberleri Kurmak

Ortak Kültürel Mirasımız olan su, toprak, deniz ve hava için İklim Krizi, Biyoçeşitlilik Krizi ve Atık Krizi üçlemesi karşısında ortak çözümler için işbirlikleri ile yaratıcı modeller kurarak yapıcı hedefler onarıcı ilerlemeyi hedeflemeliyiz. Tek başına gelir artışı hedefi yerel ve küresel toplumu çöküşe götürmektedir.

İster zengin olun ister olmayın hepimizin ortak en büyük mirası nedir biliyor musunuz? **SU**

Günlük alışkanlıklarımızın etkisiyle suyla olan bağımız da dönüşüyor. Kaynaklarımızı bu hızda tükettiğimiz her gün, yaşadığımız problemlerin çözümü de zorlaşıyor. Bu yüzden, sürdürülebilir çözümler için onaran iş birliklerine her geçen gün daha çok ihtiyaç var.

Etki Çemberleri Vakfı olarak yola çıkışımız Marmara Denizi ile oldu. Marmara, 2021 yılında musilajla alarm verdi. Değişen kültürümüzden ne kadar etkilendiğini gösterdi. Sadece İstanbul kıyıları değil, Çanakkale Boğazı'ndan Ege Denizi'ne kadar uzanan müsilaj ile Marmara sesini duyurmaya çalıştı.

Suya erişim, en temel haklarımızdan biriyken, suyla birlikte sudaki yaşamı korumak ve beslemek hepimizin meselesi olmalı.

Bu yüzden Etki Çemberleri Vakfı olarak paydaşları bir araya getirdik. Gerçekleştirdiğimiz STK çalıştay ile Marmara Denizi odağında çeşitli Sivil Toplum Kuruluşları ile sorunları ve çözümleri konuştuk. Bu çalıştay çıktılarından da hareketle Mavi Yeşil Gelecek: Marmara Projesi'ne UNDP Küresel

Çevre Fonu başladık. 4 ilde 7 sektörden oluşan çemberlerle sektörel çözümleri somutlaştırdık. Paydaşlarla birlikte katılımcılığı artırmak, güven ortamları oluşturmak, eylem odaklı araştırma yöntemleriyle herkesin yapabileceklerini fark ettirmek için kolaylaştırıcılık yöntemleri geliştirdik. Bir araya geldiğimizde her şeyi çözebileceğimizi biliyoruz.

Diğer taraftan Etki Çemberleri Vakfı, kültür ve sanatın toplumsal ve çevresel değişim yaratma potansiyelini kullanarak, bireysel ve toplumsal dönüşümün kapılarını aralamaktadır.

Gökçeada'da Etki Pozitif Dönüşüm

Gökçeada'da UNDP Küresel Çevre Fonu, TCEF Turquoise Fonu ve The Pureset Solutions ile yerel idareler ile birlikte hayata geçirdiğimiz projeler, sanatın ve bilimin nasıl bir araya gelebileceğine dair ilham verici örnekler sunmaktadır. Özellikle yerelde kadınlar ve çocuklarla düzenlenen tiyatro etkinlikleri, toplumsal cinsiyet eşitliğine dikkat çekmiş ve kültürel mirasın yaşatılmasına katkıda bulunmuştur. Kadınlarla yapılan bu etkinlikler, onların hikayelerini sanat aracılığıyla anlatmalarına olanak tanıyarak bireysel ve toplumsal dönüşümü teşvik etmiştir.

Bir Kültür Dönüşümü: Plastiksiz Festival

UNDP'nin GEF Küçük Destek Programı (SGP) tarafından desteklenen "Etki Pozitif Dönüşüm Gökçeada Projesi"nin bir parçası olarak doğan the Pureset Solutions işbirliğinde başlattığımız Plastiksiz Festival, temelde tüketici kültürün üretici kültüre dönüşümünü hedeflemektedir. Döngüsel ekonomiyi kurgulayan ve uygulayan üreticiler ile yerel

işletmeleri bir araya getirerek, sürdürülebilir yetkinliklerin kazanılmasına yönelik bir alan açmıştır. Atölye çalışmaları, katılımcıların kendi sürdürülebilir çözümlerini üretmelerine olanak tanımış ve üretici kültürün yaygınlaşmasını sağlamıştır.

İlk olarak 2023 yılında yerel üreticilerin, işletmelerin, sivil toplum kuruluşlarının katılımıyla Gökçeda'da gerçekleştirilmiş, 2024 yılında ise 25 Mayıs'ta Müze Gazhane'de 2000+ katılımcı, 38 Stant, 5 Oturum, Upcycle Art Yarışması Ödül Töreni, 25 atölye (15 - yetişkinler için & 10 - çocuklar için), 3 konser & 1 DJ performansı eşliğinde gerçekleştirilmiştir. Festivalin bir diğer önemli boyutu ise sanatı çevresel farkındalıkla buluşturmasıdır. Upcycle Art Yarışması, Upcycle Atölyesi, Storytelling Atölyesi ve Sıfır Atık Atölyesi gibi etkinlikler, katılımcılara hem sanatsal bir deneyim sunmuş hem de çevreye duyarlılık kazandırmıştır. Festival, bireysel farkındalığı artırmakla kalmamış, aynı zamanda toplumsal bir dönüşüm yaratmayı da hedeflemiştir.

Kaş'ta Etki Pozitif Dönüşüm

UNDP'nin GEF Küçük Destek Programı (SGP) tarafından desteklenen "Etki Pozitif Dönüşüm Kaş Projesi", Dünya Okyanus Günü'nde düzenlenen etkinliklerle geniş kitlelere ulaşmıştır. Kaş'ın sahillerinde gerçekleştirilen etkinliklerde, plastik kirliliğinin denizlerimize verdiği zararlar gözler önüne serilmiştir. Rekortmen milli sporcu Şahika Ercümen'in canlı dalışı, plastik kirliliğine dikkat çekmek için güçlü bir etkinlik olmuştur. Sporun ve sanatın gücü kullanılarak Kaş'ta kültür dönüşümü başlatılmıştır.

Büyükada Müzesi ve Sanat

Akbank - Şehrin İyi Hali kapsamında düzenlenen Büyükada Müzesi etkinliğinde, Fransız dijital sanatçı Fabien Barrau'nun eserleri üzerinden bir atölye gerçekleştirilmiştir. "Gelecekte Haberler" adlı eserler, çeşitli şehirlerdeki ünlü mimari eserleri, iklim krizinin etkilerini vurgulayan bir perspektifle tasvir etmektedir. Atölye çalışmasında, Marmara müsilağı da eklenerek İstanbul odağında da bir vaka sürece dahil edilmiştir. 18-24 yaş aralığındaki üniversite öğrencileri çeşitli rolleri sahiplenerek sanatın gücü etrafında daha yaşanabilir bir dünya için adımlar tasarlamışlardır.

Su Atölyeleri

Su Atölyeleri, kültürel ve sosyal katılımı teşvik ederek su ile kişisel ve toplumsal bağlarımız konusunda farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır. Katılımcılar suyun hayattaki yerini derinlemesine tartışmakta ve su ile bağları doğrultusunda ortak bağlarda kümelenmektedir. Bu atölyeler suyun kültürel geçmişi, bugünü ve geleceği için önemli çıkarımlar sunmaktadır.

Onarıcı Kültür

Etki Çemberleri Vakfı olarak, insan ve doğanın uyumlu olduğu yerleşim alanlarına ve yaşam biçimlerine her zamankinden daha çok ihtiyacımız olduğunu biliyoruz. Onarılmış bir gelecek hedefiyle yola çıktık. Farklı alanlardan uzmanlarla bir araya gelerek bütünsel bakış açısı, toplumsal katkı ve onarıcı tasarım yaklaşımları ile yerleşim alanlarının tasarımı üzerine buluşmalar gerçekleştirdik. Amacımız, geçici veya kalıcı yerleşim alanlarının tasarımında dikkate alınabilecek önerilerde bulunmak ve bu anlayışın yaygınlaşarak dirençli toplumların varlığına katkı sağlamaktır.

ETKİ ÇEMBERLERİ VAKFI hakkında:

Etki Çemberleri Vakfı, Müsilağısız Marmara meselesi için kültürel ve sosyal değişim yaratarak, etki odaklı işbirlikleri kurmak üzere harekete geçen bir sosyal girişim ekibi tarafından Haziran 2022'de kurulmuştur.

Kurucuları arasında: UNGC Genel Sekreteri Melda Çele, Marka ve İtibar tasarımcısı (Alameti Farika, Koç Holding, TEMA) Burcu Atış, Sürdürülebilirlik stratejileri ve KSS projeleri tasarımcısı ve yazar Aylin Gezgüç, Sürdürülebilirlik uzmanı (Arçelik) Çağla Yazıcı, VKV Özel Projeler Yöneticisi Seçil Kınay yer almıştır.

Yönetim Kurulu'nda Aylin GEZGÜÇ, Barış KARAKULLUKÇU, Cem Leon MENASE, Prof.Dr. İtır ERHART ve İlkey DEMİRDAĞ görev almaktadır.

Etki Çemberleri Vakfı'nın ulaşmak istediği hedef, tüm canlıların daha iyi bir yaşam sürmeleri için iş birlikleri tasarlamak ve bireyleri sosyal varlıklar olarak birbirleriyle etki odaklı işbirlikleri içerisinde güçlendirmektir.

Vakıf, bu hedefe ulaşmak için sosyal, kültürel, çevresel ve ekonomik meselelere bir bütün olarak yaklaşıp sürdürülebilir ekonomik modeller geliştirmeyi hedefler. Vakfın iş birlikleri kurma modeli nörobilim temelli koaktif koçluk ve sosyokrasi üzerinden kurgulanmaktadır.

Etki Çemberleri, toplulukların gücüne inanır ve şefkat temelli etkili iletişim ile kurulan ağlar, işbirlikleri ve topluluklar ile sürdürülebilir yaşamların inşası için çalışır.

Bireylerin, kamu, özel sektör, sivil toplum, akademi ve girişimlerin mesele odağında bir araya gelmelerini ve çözüm odaklı iş birliklerini kurmalarına yardımcı olur. Sosyal girişimcilik bakış açısını teşvik etmek ve yaygınlaştırmak bu işbirliklerinin kültürel altyapısını oluşturur. Vakıf, üçlü kriz döneminde sosyo kültürel yapıyı tüketim odağına indirgeyen ekonomi politikalarının Mahfi Eğilmez'in son kitabında da belirtildiği üzere, büyüme modelini taşımadığı farkındalığıyla döngüsel üretici ekonomiye geçişi destekler.

Etki Çemberleri, birey ve kurumların potansiyellerini açığa çıkararak, doğru ekip ve sistemleri kurarak, meselelerin çözümü için dönüştürücü çerçeveler sunar.



Kadın Girişimcilere / İşverenlere Yönelik DEVLET DESTEKLERİ, HİBE ve TEŞVİKLER



KOSGEB GİRİŞİMCİ DESTEK PROGRAMI

Amacı:

Ülkemizin stratejik öncelikleri doğrultusunda belirlenen sektörler öncelikli olmak üzere yeni kurulan işletmeleri destekleyerek sürdürülebilirliklerini sağlamaktır.

Bu program kapsamında;

İş Kurma Desteğine KOSGEB tarafından desteklenen sektörlerde faaliyet gösteren tüm işletmeler,
İş Geliştirme Desteğine NACE Rev. 2'ye göre

- C-İmalat
 - 61-Telekomünikasyon
 - 62-Bilgisayar programlama, danışmanlık ve ilgili faaliyetler
 - 63-Bilgi hizmet faaliyetleri
 - 72-Bilimsel araştırma ve geliştirme faaliyetleri
- sektörlerinde faaliyet gösteren işletmeler başvurabilir.

İŞ KURMA DESTEĞİ			
DESTEK UNSURU	DESTEK TUTARI	DESTEK ORANI	DESTEK SÜRESİ
Kuruluş Desteği (*)	Gerçek kişi işletme 10.000 TL	100% (Geri Ödemesiz)	36 Ay
	Sermaye şirketi işletme 20.000 TL		
Personel Giderleri Desteği	İşletmenin vergi mükellefiyetinin devam etmesi şartıyla iş kurma desteği başlangıç tarihinden itibaren 1 inci yıl birinci dönem, 2 nci yıl ikinci dönem ve 3 üncü yıl üçüncü dönem olmak üzere; işletmede çalışan personelin tahakkuk eden prim gün sayılarının toplamı 360 ve üzeri olduğu her bir dönem için 1 aylık brüt asgari ücretin işverene toplam maliyet tutarı kadar destek sağlanır.		

(*) Girişimcinin genç, kadın, engelli, gazi veya birinci derecede şehit yakını olması durumunda kuruluş desteğine 10.000.-TL ilave edilir.

İŞ GELİŞTİRME DESTEĞİ			
DESTEK UNSURU	DESTEK TUTARI	DESTEK ORANI	PROJE SÜRESİ
Personel Giderleri Desteği	1.500.000 TL(*)	%80 (Geri Ödemeli)	36 Ay
Makine-Teknikat ve Kalıp Giderleri Desteği			
Yazılım Giderleri Desteği			
Hizmet Alımı Giderleri Desteği (eğitim, danışmanlık ve yönderlik, belgelendirme, test ve analiz, pazarlama, tasarım, sınai mülkiyet hakları giderleri)			

(*) Girişimcinin genç, kadın, engelli, gazi veya birinci derecede şehit yakını olması durumunda destek üst limitine 150.000.-TL ilave edilir.

NOT: Girişimcinin, vergi kaydını açmadan önce mutlaka KOSGEB Girişimcilik Eğitimi Sertifikası olmalıdır. Daha fazla bilgi için <https://www.kosgeb.gov.tr/site/tr/genel/destekdetay/1231/girisimci-destek-programi> sayfasını inceleyebilirsiniz.

TKDK

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu

2021-2027 IPARD Programı (IPARD III Dönemi)

IPARD Programı, Türkiye'de 2011'den beri uygulanıyor. Hayvancılık, et, süt, su ürünlerinin işlenmesine, bitkisel üretime, arıcılığa ve makineleşmeye destek verilmektedir. IPARD Programı kapsamında yaklaşık 500 işletmeye 862 milyon lira hibe sağlandı. Kadınlar ile 40 yaş altındaki yatırımcılara ekstra destekler veriliyor.

IPARD III Programı kapsamında:

M1- Tarım İşletmelerinin Fiziki Varlıklarına Yönelik Yatırımlar: Süt, kırmızı et, kanatlı et yetiştiriciliği ve yumurta tavukçuluğuna destek verilecek.

M3- Tarım ve Balıkçılık Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanmasına Yönelik Yatırımlar: Süt işleme, peynir altı suyu, süt toplama merkezleri, likit yumurta, et işleme, kesimhane, kombinalar, meyve-sebze depolama, su ürünleri işleme ve depolama gibi alt sektörlerle destek verilecek.

M4- Tarım-Çevre-İklim ve Organik Tarım: Erozyonla mücadele, biyoçeşitlilik ve organik tarım konularında pilot bölgelerde gönüllülük esasına dayalı başvuru yapan faydalanicılara telafi ödemesi yapılarak destek verilecek.

M5- Yerel Kalkınma Stratejilerinin Geliştirilmesi – LEADER Yaklaşımı: Kırsal alanlarda kurulan Yerel Eylem Grupları ile kırsal bölgelerin kalkınmasına yönelik projeler desteklenecek.

M6- Kırsal Alanda Kamu Altyapı Yatırımları: Yol, köprü, atık yönetimi, su yönetimi, bilgi-iletişim teknolojileri, yenilenebilir enerji yatırımları konularında yerel yönetimler desteklenecek.

M7- Çiftlik Faaliyetlerinin Çeşitlendirilmesi ve İş Geliştirme: Bitkisel üretim, arıcılık, katma değerli ürünler, el sanatları, kırsal turizm, makine parkları ve yenilenebilir enerji tesisleri yalnızca kırsal alanlarda olmak koşuluyla desteklenecek.

M10- Danışmanlık Hizmetleri: Bu hizmetler kırsal alanda faaliyet gösteren tarımsal işletmeler ve çiftçilere yönelik danışmanlık hizmetlerinin tasarlanması ve bunların finanse edilmesinde kullanılacak.

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nun destekleri için ayrıntılı bilgiye <https://www.tkd.gov.tr/> adresinden ulaşabilirsiniz.

GÜNCEL DESTEKLERİN TOPLU OLARAK YER ALDIĞI BİR SAYFA

<https://www.yatirimadestek.gov.tr/>

<https://www.yatirimadestek.gov.tr/>

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından oluşturulmuş, tüm destek ve hibelere toplu olarak ulaşılabilceği çok faydalı bir internet sitesidir.

Devlet destekleri arama motorudur.



*Yeryüzünde gördüğümüz her şey
kadının eseridir.*



K. Atatürk